**Содержание письменной экзаменационной работы для итоговой аттестации учащихся 3-го курса ГБОУ СПО "СРТ" по профессии: Повар, кондитер 260.807.01**

 **Разделы ПЭР**

**1)** Введение

Характеристика ПОП (место прохождения практики)

**2) Основная часть**

**2.1** Организация рабочего места по заданию (схема цеха с выделением рабочего места для задания по профессии повар; фотография рабочего места для задания по профессии кондитер)

**2.1.2** Описание организации рабочего места с указанием перечня оборудования по двум заданиям (поварское, кондитерское)

**2.2 Технологическая часть**

**2.2.1** Технология приготовления и требования к качеству и варианты оформления всех блюд по заданию.

**2.2.2** Инструкционно- технологические карты на все блюда по заданию.

**2.2.3** Калькуляционные карты на все блюда по заданию.

**2.3** Санитарные требования к организации рабочего места, согласно заданию (описание санитарных требований к рабочему месту по одному заданию поварскому и одному кондитерскому, по разделу 2.1.2)

**2.4** Безопасные приемы работы (инструкции)

**2.4.1** Общие правила безопасности труда на ПОП.

**2.4.2** Инструкция на один вид оборудования, используемого для приготовления блюда по заданию профессии повар. Инструкция на один вид оборудования, используемого для приготовления блюда по заданию профессии кондитер.

**3) Заключение**

Выводы и предложения:

- по совершенствованию технологического процесса;

- по рациональному использованию сырья;

- по организации рабочего места.

**4) Список используемой литературы.**

 **Методические рекомендации по выполнению ПЭР**

**Раздел №1. В своей работе описание производственной инфраструктуры п.о.п. - места прохождения производственной практики , выполняйте в соответствии с предложенной структурой**

**1.1 Понятие производственной структуры предприятия общественного питания**

Под производственной инфраструктурой предприятия понимается состав его производственных подразделений (участников, отделений, цехов, производств), формы их построения, размещения, производственных связей.

На производственную структуру предприятия оказывают влияние различные факторы: характер выпускаемой продукции, особенности технологии ее изготовления, масштаб производства, формы производственных связей с другими предприятиями.

По производственной структуре предприятия можно отнести к следующим видам: заготовочное, изготавливающее полуфабрикаты различной степени готовности для снабжения ими доготовочных, магазинов кулинарии и розничной торговли: доготовочные, работающие на полуфабрикатах предприятия с полным циклом производства, работающие на сырье. Производство - это крупное подразделение, которое объединяет цехи.

Цех - это обособленная в технологическом отношении часть предприятия, в которой протекает законченный процесс производства. В зависимости от характера технологического процесса и объема работы цехи могут иметь производственные участки, отделения или поточные линии.

Производственный участок - это часть предприятия, где осуществляется законченная стадия производственного процесса.

Производственной стадией называется технологически законченная часть производственного процесса.

Отделения - более крупные производственные подразделения, которые могут быть созданы в крупных цехах и на производствах как промежуточная ступень между производственным участком и цехом или производством.

**1.2 Характеристика элементов производственной структуры предприятия общественного питания**

Производственная структура общественного предприятия - форма организации производственного процесса, соотношение цехов, участков, служб, созданных на предприятии; состав, количество и размещение рабочих мест внутри цехов в соответствии с технологическим (производственным) процессом.

Рис. 1. Структура производственного предприятия

Осуществление производственного процесса на предприятии (организации) осуществляется в основных, вспомогательных и обслуживающих производствах. Производственный процесс - совокупность действий, в результате которых исходные материалы и полуфабрикаты превращаются в готовую продукцию, соответствующую своему назначению. Характер производственного процесса (непрерывный, прерывный с полным и неполным производственным циклом, автоматизированный и т. д.) определяется сущностными характеристиками изделия, технологией его производства. Последнее обуславливает набор соответствующих производственных элементов (основное и вспомогательное производство, его обслуживание и управление). Их всевозможные комбинации представляют производственную структуру построения предприятия, определяющую движение продукта: начиная с сырья и материалов и кончая выходом готового продукта.

Главными элементами производственной структуры предприятия являются рабочие места, участки, цехи.

Первичным звеном организации процесса производства является рабочее место - часть производственной площади, где рабочий или группа рабочих выполняет отдельные операции по изготовлению продукции или обслуживанию процесса производства, используя при этом соответствующее оборудование и техническую оснастку.

Рабочие места классифицируются по различным признакам.

Рабочие место, предназначенное для выполнения отдельной операции, является простым. Оно может быть одноагрегатным и многоагрегатным (многостаночным). При использовании сложного оборудования, в аппаратурных процессах (доменная печь, конвертер и т. д.) рабочие места объединяются в комплексные с определённым разграничением выполняемых функций.

В зависимости от степени территориального закрепления выделяют рабочие места стационарные и передвижные.

В зависимости от разнообразия выполняемых работ рабочие места подразделяются на универсальные и специализированные.

Группа рабочих мест, связанных единством выполняемой части производственного процесса или выполняющих одинаковые операции, объединяются в производственный участок. Производственные участки могут объединяться в цехи или при бесцеховой структуре в производственные единицы.

Наличие системы однотипных производственных участков, связанных между собой и нуждающихся в едином руководстве, на крупных и средних предприятиях является предпосылкой создания цехов.

Цех - организационно обособленное подразделение предприятия, в котором изготавливается готовое изделие или выполняется стадия производства, в результате которой образуется полуфабрикат, используемый на данном или других предприятиях.

**2. Анализ структуры производственного предприятия общественного питания места прохождения производственной практики:**

**2.1 Общая характеристика ПОП**

**- организация работы цехов**