**Практическая работа №1,2**

**«Организация работы предприятий общественного питания разных типов и классов. Изучение производственной инфраструктуры»**

**Инструкция по выполнению практической работы**

1.Внимательно прочитайте задание

2. Во время выполнения задания можете воспользоваться раздаточным материалом

3. Время выполнения: 2 часа

**Задание № 1**

Составление таблицы отличительных особенностей доготовочных и заготовочных предприятий общественного питания.

**Эталон ответа:**

|  |  |
| --- | --- |
| Типы предприятий общественного питания | Отличительные особенности |
| **Заготовочные предприятия**  1.Кулинарная фабрика  2.Фабрика - кухня  3.Фабрика быстрозамороженных блюд  4Специализированные цехи  5Комбинат - питания  **Доготовочные предприятия**  1.Столовые - раздаточные  2. Вагоны - рестораны  3.Кафе  4.Закусочные и.т.д.... | Индустриальный метод приготовления и расфасовки блюд  Крупное п.о.п. выпускающее продукцию собственного про-ва  Выпускает готовые блюда расфасованными в замороженном виде  Выпускают мясные , рыбные, овощные, полуфабрикаты  Крупное объединение п.о.п. и фабрики - заготовочной  Работает на полуфабрикатах высокой степени готовности |

**Задание № 2**

Составить схему примерного размещения оборудования овощного цеха предприятия питания.

**Эталон ответа**

2 технологические линии: механическая и ручная очистка овощей

**Критерии оценки**

**Оценка «5»** ставится, если учащийся:

творчески планирует выполнение работы;

самостоятельно и полностью использует знания программного материала;

правильно и аккуратно выполняет задание;

умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, компьютером и другими средствами.

**Оценка «4»** ставится, если учащийся:

правильно планирует выполнение работы;

самостоятельно использует знания программного материала;

в основном правильно и аккуратно выполняет задание;

умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, компьютером и другими средствами.

**Оценка «3»** ставится, если учащийся:

допускает ошибки при планировании выполнения работы;

не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;

допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;

затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

**Оценка «2»** ставится, если учащийся:

не может правильно спланировать выполнение работы;

не может использовать знания программного материала;

допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;

не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

**Обоснование результатов (анализ)**

Аспектный анализ выполнения практического задания

К=К1/К2

К1- количество баллов

К2- количество баллов максимально возможное

К=1; Эффективный уровень выполнения практического задания

К=0,8; Эффективно- допустимый уровень выполнения практического задания

К=0,5; Критический уровень выполнения практического задания

К=0,3; Недопустимый уровень выполнения практического задания

**Практическая работа № 3,4**

**" Изучение рационального размещения сети предприятий общественного питания г. Козельска и г. Сосенского "**

1.Внимательно прочитайте задание

2. Во время выполнения задания можете воспользоваться раздаточным материалом

3. Время выполнения: 2 часа

**Задание №1**

Изучить расположение и количество п.о.п. на территории г. Козельска. Описать состав и планировку помещений. Определить соответствие цеховой структуры характеру технологического процесса. Составить перечень оборудования и ассортимента выпускаемой продукции.

**Задание №2**

Определить структуру управления двух предприятий и составить отчет

**Эталон ответа :**

|  |  |
| --- | --- |
| Администрация | Трудовой коллектив |
| 1.Руководитель  2Зам. директора  3.Инспектор по кадрам и т.д. | 1.Заведующий производством  2Бригадиры поваров  3.Повара и т.д. |

**Критерии оценки**

**Оценка «5»** ставится, если учащийся:

творчески планирует выполнение работы;

самостоятельно и полностью использует знания программного материала;

правильно и аккуратно выполняет задание;

умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, компьютером и другими средствами.

**Оценка «4»** ставится, если учащийся:

правильно планирует выполнение работы;

самостоятельно использует знания программного материала;

в основном правильно и аккуратно выполняет задание;

умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, компьютером и другими средствами.

**Оценка «3»** ставится, если учащийся:

допускает ошибки при планировании выполнения работы;

не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;

допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;

затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

**Оценка «2»** ставится, если учащийся:

не может правильно спланировать выполнение работы;

не может использовать знания программного материала;

допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;

не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

**Обоснование результатов (анализ)**

Аспектный анализ выполнения практического задания

К=К1/К2

К1- количество баллов

К2- количество баллов максимально возможное

К=1; Эффективный уровень выполнения практического задания

К=0,8; Эффективно- допустимый уровень выполнения практического задания

К=0,5; Критический уровень выполнения практического задания

К=0,3; Недопустимый уровень выполнения практического задания

**Практическая работа № 5 ,6**

"Ознакомление с сопроводительной документацией при транспортировке товаров на п.о.п. Определение источников снабжения п.о.п. города."

1.Внимательно прочитайте задание

2. Во время выполнения задания можете воспользоваться раздаточным материалом

3. Время выполнения: 2 часа

**Задание №1**

Составить перечень видов договоров используемых на предприятиях питания. Представить образцы договоров предприятий питания вашего города.

**Задание №2**

Составить таблицу источников снабжения столовой ГБОУ СПО" СРТ"

**Эталон ответа:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Источник снабжения | Вид заключаемого договора | Способы и методы доставки |
| 1.ОАО Козельское молоко | 1.Локальный | 1.Кольцевой завоз |

**Критерии оценки**

**Оценка «5»** ставится, если учащийся:

творчески планирует выполнение работы;

самостоятельно и полностью использует знания программного материала;

правильно и аккуратно выполняет задание;

умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, компьютером и другими средствами.

**Оценка «4»** ставится, если учащийся:

правильно планирует выполнение работы;

самостоятельно использует знания программного материала;

в основном правильно и аккуратно выполняет задание;

умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, компьютером и другими средствами.

**Оценка «3»** ставится, если учащийся:

допускает ошибки при планировании выполнения работы;

не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;

допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;

затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

**Оценка «2»** ставится, если учащийся:

не может правильно спланировать выполнение работы;

не может использовать знания программного материала;

допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;

не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

**Обоснование результатов (анализ)**

Аспектный анализ выполнения практического задания

К=К1/К2

К1- количество баллов

К2- количество баллов максимально возможное

К=1; Эффективный уровень выполнения практического задания

К=0,8; Эффективно- допустимый уровень выполнения практического задания

К=0,5; Критический уровень выполнения практического задания

К=0,3; Недопустимый уровень выполнения практического задания

**Практическая работа №7,8**

"Составление таблицы правил приемки производственных товаров.

Определение площади складского помещения для хранения мяса"

1.Внимательно прочитайте задание

2. Во время выполнения задания можете воспользоваться раздаточным материалом

3. Время выполнения: 2 часа

**Задание №1**

Составить таблицу правил приемки продовольственных товаров

**Эталон ответа:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид и сорт товара | Количественная приемка | Качественная приемка |
| 1Крупа гречневая | 1целость тары  2.маркировка  3.вес брутто и нетто | 1соответствие сорту и качеству |
|  |  |  |

**Задание №2**

Определить площадь складского помещения для хранения 1000 кг. мяса и мясопродуктов.

В соответствии с данными табл. №1 норма нагрузки на 1 кв.м. склада 150 кг. Площадь проходов составляет 30% общей площади помещения.

**Эталон ответа:**

Полезная площадь помещения будет равна :

1000:150=6,7кв.м. ,т.е. 70% общей площади помещения.

Общая площадь составит 6,7х 100:70=9,5 кв.м.

**Критерии оценки**

**Оценка «5»** ставится, если учащийся:

творчески планирует выполнение работы;

самостоятельно и полностью использует знания программного материала;

правильно и аккуратно выполняет задание;

умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, компьютером и другими средствами.

**Оценка «4»** ставится, если учащийся:

правильно планирует выполнение работы;

самостоятельно использует знания программного материала;

в основном правильно и аккуратно выполняет задание;

умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, компьютером и другими средствами.

**Оценка «3»** ставится, если учащийся:

допускает ошибки при планировании выполнения работы;

не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;

допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;

затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

**Оценка «2»** ставится, если учащийся:

не может правильно спланировать выполнение работы;

не может использовать знания программного материала;

допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;

не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

**Обоснование результатов (анализ)**

Аспектный анализ выполнения практического задания

К=К1/К2

К1- количество баллов

К2- количество баллов максимально возможное

К=1; Эффективный уровень выполнения практического задания

К=0,8; Эффективно- допустимый уровень выполнения практического задания

К=0,5; Критический уровень выполнения практического задания

К=0,3; Недопустимый уровень выполнения практического задания

**Практическая работа №9,10**

"Ознакомление с организацией материально-технического снабжения Составление перечня санитарно-гигиенических требований к п.о.п."

1.Внимательно прочитайте задание

2. Во время выполнения задания можете воспользоваться раздаточным материалом

3. Время выполнения: 2 часа

**Задание № 1**

Составить таблицу оснащения технологическим и торговым оборудованием , инвентарем современную школьную столовую на 300 посадочных мест.

**Эталон ответа:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Количество  штук |
| 1 | Картофелечистка производительностью 250кг/час | 1 |
| 2 | Мясорубка производительностью 100кг/час | 1 |
| 3 | Плита электрическая ПЭСМ-4 ШБ | 2 |

**Задание №2**

Составить перечень санитарно-гигиенических требований к предприятиям питания

**Эталон ответа:**

1. Требования к устройству предприятий питания

- участок должен быть сухим ,на возвышенном ровном месте, удаленным не менее 1км. от свалок и 100м от промышленных предприятий

- застройку производят на 30% от всей площади

- 50% площади должно быть озеленено

- на территории должны быть водопроводные краны для полива и канализационные трапы для стока

- производственные помещения должны быть ориентированы на север , а торговые на юг

2 Требования к планировке и отделке помещений

- производственные помещения и требования к ним

- торговые помещения и требования к ним.

**Критерии оценок**

**Оценка «5»** ставится, если учащийся:

творчески планирует выполнение работы;

самостоятельно и полностью использует знания программного материала;

правильно и аккуратно выполняет задание;

умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, компьютером и другими средствами.

**Оценка «4»** ставится, если учащийся:

правильно планирует выполнение работы;

самостоятельно использует знания программного материала;

в основном правильно и аккуратно выполняет задание;

умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, компьютером и другими средствами.

**Оценка «3»** ставится, если учащийся:

допускает ошибки при планировании выполнения работы;

не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;

допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;

затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

**Оценка «2»** ставится, если учащийся:

не может правильно спланировать выполнение работы;

не может использовать знания программного материала;

допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;

не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

**Обоснование результатов (анализ)**

Аспектный анализ выполнения практического задания

К=К1/К2

К1- количество баллов

К2- количество баллов максимально возможное

К=1; Эффективный уровень выполнения практического задания

К=0,8; Эффективно- допустимый уровень выполнения практического задания

К=0,5; Критический уровень выполнения практического задания

К=0,3; Недопустимый уровень выполнения практического задания

**Лабораторная работа №9-10.**

**Тема: "Оценка качества показателей сыра и молока"**

**Цель работы:** Произвести оценку качества показателей сыра и молока по представленным образцам.

**Материально- техническое оснащение:**

- посуда и инвентарь;

- представленные образцы молока (3 варианта);

- представленные образцы сыра (3 варианта).

**Последовательность выполнения работы:**

1)органолептическая оценка качества представленных образцов:

- цвет;

- вкус;

- запах;

- консистенция;

- внешний вид.

2) определение соответствия представленных образцов требованиям к качеству.

3) выводы о проделанной работе.

**Указания к проведению работы:**

Последовательно изучайте и описывайте каждый представленный образец. Сразу производите описание качества и соответствия требованиям.

**Образец выполнения работы:**

1) Молоко коровье топленое пастеризованное.

- вкус чистый, без посторонних привкусов и запахов.

- цвет кремовый, со слегка синеватым оттенком.

- отсутствует посторонний запах.

- консистенция нормальная, не тягучая, не слизистая.

- содержание жира- 3,2%.

**Составление выводов:**

Выводы о проделанной работе составляются по каждому образцу, записываются в тетрадь для лабораторно- практических работ.

**Критерии оценок:**

**Оценка «5»** ставится, если учащийся:

творчески планирует выполнение работы;

самостоятельно и полностью использует знания программного материала;

правильно и аккуратно выполняет задание;

умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, компьютером и другими средствами.

**Оценка «4»** ставится, если учащийся:

правильно планирует выполнение работы;

самостоятельно использует знания программного материала;

в основном правильно и аккуратно выполняет задание;

умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, компьютером и другими средствами.

**Оценка «3»** ставится, если учащийся:

допускает ошибки при планировании выполнения работы;

не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;

допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;

затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

**Оценка «2»** ставится, если учащийся:

не может правильно спланировать выполнение работы;

не может использовать знания программного материала;

допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;

не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.