

Погоджено

Заступником директора

 М.В.Кваснюк

Затверджую

В.о. директора

 В.В.Голик



План

проведення занять за асинхронною формою дистанційного навчання з предмету «Організація виробництва» на період з 23.03.2020 року по 27.03.2020 року в групі №28 з професії «Кухар, кондитер»

№ з/п	Тема	Домашнє завдання	Питання для самоконтролю
19	Тема: Організація складського господарства. Відпуск сировини та товарів з комори. Поняття про втрати під час зберігання продуктів	Підручник Архіпов В.В «Організація ресторанного господарства». Опрацювати та законспектувати розділ 3 до теми С.55-65	1. Як здійснюється організація складського господарства в кондитерських цехах? 2. На підставі яких документів здійснюється видача продуктів з комори? 3. Втрати під час зберігання продуктів
20	Тема: Характеристика тари та ваговимірювального обладнання	Підручник Архіпов В.В «Організація ресторанного господарства». Опрацювати та законспектувати розділ 3 до теми С.65-70	1. Що таке тара? 2. За якими ознаками класифікується тара? 3. Ваги яких типів застосовуються на підприємствах громадського харчування? 4. Яким технічним вимогам повинні відповідати ваги? 5. Хто здійснює контроль на підприємстві за ваговимірювальними пристроями?
21	Тема: Узагальнення та систематизація знань учнів	Повторити тему за підручником Архіпов В.В «Організація ресторанного господарства». розділ 3	Тести з «Організації виробництва та обслуговування» професії «Кондитер» надіслати викладачу на ел.пошту tamara-sanduliak@ukr.net

Викладач

Т.П.Сандуляк

Тести
з «Організації виробництва та обслуговування»
професії «Кондитер»

1. Виробничий процес — це:
 - а) сукупність організованих у певній послідовності дій щодо зміни стану предмета праці;
 - б) сукупність організованих у певній послідовності дій, що забезпечують безперебійність основних виробничих процесів;
 - в) сукупність організованих у певній послідовності процесів праці і природних процесів, в результаті яких вихідна сировина і матеріали перетворюються на готову продукцію;
 - г) процес виготовлення продукції.
2. Сукупність послідовно організованих дій щодо зміни стану предмета праці називають процесом:
 - а) основним;
 - б) допоміжним;
 - в) обслуговуючим;
 - г) виробничим; ;
3. Кондитерський цех розміщений:
 - а) в холодному цеху;
 - б) самостійно;
 - в) в гарячому цеху;
 - г) борошняному цеху.
4. Кондитерські цехи класифікуються за слідуючими ознаками:
 - а) потужності цеху;
 - б) випуску продукції;
 - в) технологічних операцій;
 - г) по продуктивності і асортименту.
5. Для обробки яєць застосовують :
 - а) ванну;
 - б) стіл з овоскопом ;
 - в)столик з ящиком для яєць;
 - г) овоскоп для перевірки якості яєць і чотири ванни для їх санітарної обробки
6. В одному приміщенні можна здійснювати:

- а) обробку яєць, просіювання борошна, зберігання виробів;
- б) заміс тіста, випічку і оздоблення кондитерських виробів;
- в) заміс тіста, його оброблення і випічку;
- г) просіювання борошна, готування оздоблювальних напівфабрикатів, миття посуду.

7. На робочому місці для дозування тіста мають бути :

- а) електричні плити та виробничі столи;
- б) ваги для зважування готових виробів;
- в) ящик для ножів і товарні ваги ;
- г) лотки з борошном.

8. Теплове обладнання (кондитерська піч, шафи) підбирається залежно від:

- а) часової продуктивності апаратів;
- б) потужності цеху;
- в) чисельності працівників;
- г) технологічних операцій.

9. Керівництво кондитерським цехом здійснює:

- а) начальник цеху;
- б) кондитер 5 р.;
- в) кухар-бригадир;
- г) директор.

10. У кондитерських цехах, як правило, застосовують наступний графік роботи :

- а) лінійний графік;
- б) комбінований;
- в) ненормований;
- г) ступінчатий.