

**Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

## **САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА**

**Специальность Повар, кондитер, 1 курс**

**Дисциплина: Техническое оснащение и организация рабочего места**

### Тема 1.1

1. Работа с конспектами, учебной и специальной литературой по оборудованию ПОП (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).
2. Подготовка рефератов, докладов и презентаций по темам:
  - Правила охраны труда и техники безопасности при работе на предприятиях общественного питания.

### Тема 1.2

1. Подготовка рефератов, докладов и сообщений по темам:
  - Современные универсальные кухонные машины.
  - Современное моечное оборудование.
  - Современное измельчительно-режущее оборудование.
  - Современное месильно-перемешивающее оборудование.
  - Современное дозировочно-формовочное оборудование.

### Тема 1.3

1. Работа с конспектами, учебной и специальной литературой по оборудованию ПОП (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).
2. Выполнение индивидуального творческого задания:
  - Основные сведения о тепловом оборудовании.
  - Современное варочное оборудование.
  - Современное жарочное оборудование.
  - Плиты.
  - Современное водогрейное оборудование.
  - Современные аппараты для тепловой обработки пищевых продуктов в электрическом поле СВЧ.
3. Составление кроссвордов.

### Тема 1.4

1. Подготовка рефератов, докладов и презентаций по темам.

- Современное оборудование для мини-производств.

#### Тема 1.5

1. Выполнение индивидуальных творческих работ по темам:

- Характеристика предприятий общественного питания.
- Производственные помещения предприятий общественного питания, их оборудование.
- Столовая посуда, столовые приборы, столовое бельё.
- Современные формы обслуживания посетителей.

2. Составление кроссвордов.