

Департамент образования и науки Тюменской области  
ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места, составлена в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569.

**Разработчики:**

1. **Смирных Марина Геннадьевна**, преподаватель профессиональной подготовки ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»
2. **Гумерова Милеуша Фирзановна**, преподаватель профессиональной подготовки ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии педагогических работников технологического направления  
Протокол №9 от «25» мая 2023г.  
*Председатель цикловой комиссии: Чубукова Е.М.*

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	10
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	15
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	17
<b>5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП</b>	18

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

## 1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-7,9,10; ЛР 2; ЛР 4; ЛР 7.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9,10 ЛР 2; ЛР 4; ЛР7 .	<p>Организовать рабочее место для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование инвентарь, инструменты;</p> <p>Подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>Классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>Принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>Правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>Способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>Правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>Правила охраны труда в организациях питания</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	60
<b>В т. ч в форме практической подготовки</b>	
в том числе:	
Теоретическое обучение	34
практические занятия	26
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>3</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1</b>	<b>Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b>	<b>14</b>	
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала	1	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	1. Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания.	2	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 2; ЛР 4; ЛР7 .
	Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией.	4	
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала	9	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5
	1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.	1	ЛР 2; ЛР 4; ЛР7 .
	3. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях	2	
	4. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.	1	
	5. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции.	2	
	6. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	<b>Практическое занятие № 1</b> Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям). Оформление документации отпуска готовой продукции.	3	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
<b>Практическое занятие № 2</b> Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	3	ЛР 2; ЛР 4; ЛР7 .	

	<b>Практическое занятие № 3</b> <i>Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)</i>	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией преподавателя.		
<b>Раздел 2</b>	<b>Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b>	<b>20</b>	
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 2; ЛР 4; ЛР7 .
	1.Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	2	
	2.Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	3. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	4. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	1	
	5.Оборудование для приготовления пищи сьовит.	1	
	<b>В том числе практических и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие № 4</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	4	
<b>Практическое занятие № 5</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы.	4		
	Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией преподавателя. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ.	4	
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 2; ЛР 4; ЛР7 .
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	2	
	2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	

	4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. <i>Правила безопасной эксплуатации</i>	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	ОК 1-7, 9, 10
	<b>Практическое занятие №6</b> Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	4	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>Практическое занятие №7</b> <i>Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования</i>	4	ЛР 2; ЛР 4; ЛР7 .
	Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией преподавателя.	4	
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации.	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	<i>1. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены</i>	2	ПК 5.1-5.5 ЛР 2; ЛР 4; ЛР7 .
	<b>В том числе практических и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10
	<b>Практическое занятие №8</b> Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 2; ЛР 4; ЛР7 .
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам преподавателя). Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией преподавателя.	4	
<b>Дифференцированный зачет</b>		3 час	
<b>Всего:</b>		60 час	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места должны быть предусмотрены следующие помещения:

Кабинета № 307 Кабинет технического оснащения и организации рабочего места, кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, оснащенный оборудованием:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- средства аудиовизуализации;
- наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы.

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и / или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями

##### 3.2.1 Основные печатные издания

1. Кашенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/ В. Ф. Кашенко, Р. В. Кашенко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
2. Г.Г. Лутошкина, Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений среднего профессионального образования/ 2-изд., стер. –М: Издательский центр «Академия», 2018.-240 с.
3. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106503-7.

##### 3.2.2 Основные электронные издания

1. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров: учебник / Н.И. Дунченко, В.С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-4962-0. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129225> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Торопова, Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания: учебное пособие / Н.Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст: электронный //

- Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119617> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Любецкая, Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник / Т.Р. Любецкая. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123665> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### **Дополнительные источники:**

1. Бурашников Ю. М., Максимов А. С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: Учеб. для НПО- 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018.
2. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования /З.П. Матюхина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 328с.
3. Калинина В. М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании. Учеб. для СПО: учеб. пособ. для НПО. -3-е изд. Стер. – М.: «Академия». 2018.
4. Коева В. А. Охрана труда в предприятиях общественного питания. Учеб. пособ. – Ростов-на-Дону. «Феникс» 2015. (серия НПО – нач. и сред спец. образ.)
5. Коева В. А. Охрана труда для работников общественного питания (Серия «Учебники XXI века») –Ростов н/: «Феникс». 2015. (для уч-ся НПО и СПО).
6. Калинина В. М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании. Учеб. для СПО: учеб. пособ. для НПО. -3-е изд. Стер. – М.: «Академия». 2014.

#### **Нормативные документы**

1. ГОСТ 30349-96. Плоды, овощи, продукты их переработки. Методы определения качества.
2. СанПин 42-123-57777-91. Санитарные нормы и правила для предприятий общественного питания.
3. Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения. Утверждены Главным Государственным врачом РФ 10 мая 2008 №5786 – 91.
4. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. СанПин 2.3.2.560. – 96г.

#### **Интернет-ресурсы**

1. On-line библиотека. – Режим доступа: [www.bestlibrary.ru](http://www.bestlibrary.ru)
2. Научная библиотека МГУ. – Режим доступа: [www.lib.msu.su](http://www.lib.msu.su)
3. Государственная публичная научно-техническая библиотека России. – Режим доступа: [www.vavilon.ru/](http://www.vavilon.ru/)
4. Электронные словари. – Режим доступа: [www.edic.ru](http://www.edic.ru)

5. С.Л. Калачев. Учебник. Теоретические основы товароведения и экспертизы. 2011г. – Режим доступа: <http://www.labyrinth.ru/books/252942/>
6. Статьи. Теоретические основы товароведения. – Режим доступа: [http://www.tovarovedenie.org/articles.php?cat\\_id=2](http://www.tovarovedenie.org/articles.php?cat_id=2)
7. Рефераты. Теоретические основы товароведения. – Режим доступа: <http://5ballov.qip.ru/referats/preview/105403>
8. Столярова, Л.И. Заиграева. Практикум. Теоретические основы товароведения. 2005г. – Режим доступа: [http://window.edu.ru/window\\_catalog/files/1266/Mtd\\_mlk18.pdf](http://window.edu.ru/window_catalog/files/1266/Mtd_mlk18.pdf) - А.С.
9. Николаева. Учебник. Теоретические основы товароведения. 2007г. – Режим доступа: <http://obuk.ru/book/111241-teoreticheskie-osnovy-tovarovedeniya-uchebnik-dlya-vuzov.html> - М.А.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p><b>Знать:</b> классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>
<p><b>Уметь:</b> организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций,</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p>

безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	<p>регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>
--	---	---

#### 4.2. Типовые контрольные задания для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).

### Вопросы к экзамену

#### ВАРИАНТ 1

##### 1. Выполните тестовые задания:

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов	Кол-во существенных операций
<b>Выберите из перечисленных вариантов ответов тот, который</b>			
1.	Выберите, в какой части предприятия размещается горячий цех	а) рядом с мясным цехом; г) рядом с холодным цехом б) рядом с линией раздачи цехом д) рядом с овощным цехом в) рядом с кондитерским цехом е) ответы А, Б, Г,	<b>Р=3</b>
2.	Укажите, что необходимо учитывать при организации рабочих мест	а) антропометрические данные строения человека б) производственные площади цеха; в) планировочные возможности предприятия	<b>Р=1</b>
3.	Верно ли утверждение, что при организации рабочих мест в производственных цехах длина стола должна быть не более 1500мм	а) да; б) нет	<b>Р=1</b>
4.	Выберите название рабочих мест работников, выполняющих в течение рабочего дня несколько технологических операций.	а) специализированные; б) универсальные	<b>Р=1</b>

5.	Работник несет полную материальную ответственность, если	а) выполняет работу, связанную с хранением и обработкой материальных ценностей б) выполняет работу, связанную с постоянным присутствием на производстве в) выполняет работу по оформлению документов в бухгалтерии	P=1				
6.	Укажите, что делают с изделиями, не проданными в течение дня	а) уничтожают по акту б) продают на следующий день в) возвращают обратно на производство	P=1				
7.	Укажите допустимую температуру воздуха в горячем цехе	а) 14С б) 18 <sup>0</sup> С; в) 23 <sup>0</sup> С	P=1				
8.	Как называется устройство, которое передает движение от вала двигателя к рабочему органу машины	а) Передаточный механизм. б) Станина. в) Рабочая камера.	P=1				
9.	Сформулируйте способы устранения неисправностей в овощерезке по указанным неисправностям и их причинам	<table border="1"> <thead> <tr> <th><i>Неисправности</i></th> <th><i>Причины</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Машина не режет, а мнет продукт 2. Нарезание продукта брусочками осуществляется медленно 3. Нарезание продуктов соломкой осуществляется медленно</td> <td>а) Тупые ножи б) Тупые кромки ножей-гребенок ножи в) Тупые кромки дискового ножа</td> </tr> </tbody> </table>	<i>Неисправности</i>	<i>Причины</i>	1. Машина не режет, а мнет продукт 2. Нарезание продукта брусочками осуществляется медленно 3. Нарезание продуктов соломкой осуществляется медленно	а) Тупые ножи б) Тупые кромки ножей-гребенок ножи в) Тупые кромки дискового ножа	P=3
<i>Неисправности</i>	<i>Причины</i>						
1. Машина не режет, а мнет продукт 2. Нарезание продукта брусочками осуществляется медленно 3. Нарезание продуктов соломкой осуществляется медленно	а) Тупые ножи б) Тупые кромки ножей-гребенок ножи в) Тупые кромки дискового ножа						
10.	Как называется деталь машины, которая непосредственно соприкасается с продуктом во время обработки	а) Рабочая камера. б) Рабочие органы. в) Двигатель	P=1				
11.	Холодный цех предназначен для приготовления:	а) мясных полуфабрикатов б) салатов и винегретов в) мучных, кондитерских изделий г) рыбных полуфабрикатов д) разнообразных закусок	P=2				
12.	Выберите цеха, которые относятся к заготовочным	а) Холодный, горячий б) овощной, мясной в) цех обработки зелени, кондитерский цех	P=1				
14.	Какая машина предназначена для просеивания муки	а) МПМ-800. б) МРТ-60. в) МДП.	P=1				
15.	С помощью какой машины можно очистить рыбу от чешуи	а) РО-1. б) МФК. в) МДП.	P=1				
16.	Какое устройство служит для выпуска излишек пара из варочного сосуда пищеvarочного котла	а) Кран уровня. б) Сливной кран. в) Клапан турбинка	P=1				
17.	Перечислите правила эксплуатации	1. _____ 2. _____	P=5				

	электрических мясорубок (в ответе указать не менее 5 пунктов)	3. _____ 4. _____ 5. _____	
18.	Установите соответствие между занимаемой должностью работника в овощном цехе и его функциями	1. Заведующий производством 2. Начальник цеха или бригадир 3. Чистильщик овощей 2 разряда а) возглавляет крупные овощные цехи; б) выполняет все операции по обработке овощей и приготовлению полуфабрикатов; в) организует работу небольших цехов.	<b>P=3</b>
19.	Установите правильную последовательность действий при подготовке механического оборудования, если необходимо, удалите лишние операции	а) Проверяют наличие заземления; б) Проводят санитарную обработку рабочих органов в) Проверяют работу машины на холостом ходу; г) Производят сборку рабочих органов д) Проверяют санитарное состояние машины.	<b>P=5</b>
20	Установите соответствие между предприятиями общественного питания и их функциями	1. Столовая 2. Фабрика-заготовочная 3. Специализированные кулинарные цехи а) Предприятие, предназначенное для производства полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских изделий и снабжения ими других предприятий б) Предприятие, предназначенное для изготовления полуфабрикатов из одного вида сырья и снабжения ими доготовочных предприятий в) Предприятие, реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням меню	<b>P=4</b>
21	Закончите предложение...	Обособленная в технологическом отношении часть предприятия, в которой протекает законченный процесс производства _____	<b>P=5</b>
22.	Закончите предложение:	Часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь, инструменты – это _____ _____	<b>P=5</b>
23.	Вставьте пропущенные слова	По характеру производства предприятия общественного питания подразделяются _____, _____, _____	<b>P= 3</b>
24.	Закончите предложение	Тепловое оборудование марки КПЭ-100 расшифровывается, как _____ _____, Его вместимость _____, назначение _____ _____	<b>P= 5</b>

25.	Закончите предложение:	Холодильники, имеющие маркировку энергопотребления А++ являются _____	P= 5	
26.	Перечислите правила эксплуатации холодильного оборудования (в ответе указать не менее 5 пунктов)	_____, _____, _____, _____.	P= 5	
27.	Сформулируйте способы устранения неисправностей в картофелечистке по указанным неисправностям и их причинам	<p><b>Неисправности</b></p> <p>1) После очистки продукт получается битым.</p> <p>2) Очистка продукта происходит медленно, процент отходов превышает норму.</p> <p>3) Через закрытую дверцу рабочей камеры просачивается вода</p>	<p><b>Причины</b></p> <p>а) Перегрузка рабочей камеры овощами. Сработался абразив.</p> <p>б) Чрезмерное поступление воды в рабочую камеру.</p> <p>в) Засорение отверстий в дне рабочей камеры.</p> <p>г) Частично выкрошился абразив, и образовались острые углы в рабочей камере.</p>	P=5
32.	Эксплуатация мармита. Перечислите не менее 5 пунктов.	1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____	P=5	
33.	Назначение МСЗ-40	а) дробления орехов б) просеивание муки в) отжимание сока	P=1	
34	Крупное механизированное предприятие, предназначенное для производства п/ф?	А) комбинат питания. Б) комбинат полуфабрикатов. В) фабрика-кухня	P=1	
	Установите соответствие между предприятием общественного питания и его характеристикой	<p>1. Столовая</p> <p>2. Комбинат питания</p> <p>3. Магазин кулинарии</p>	<p>а) Предприятие, имеющее собственное кулинарное производство и реализующее потребителям кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные булочные и кондитерские изделия, продовольственные товары</p> <p>б) Предприятие, реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням меню</p> <p>в) Торгово-производственное объединение, включающее заготовочные и доготовочные предприятия с единой</p>	P=3

		производственной программой	
35	<p><b>Практическое задание.</b>  <b>Задание:</b> описать данное оборудование по следующему плану:</p> <p>1. Название оборудование, его назначение.  2. Устройство.  3. Правило эксплуатации и техника безопасности.</p>		P= 10
36	<p>Практическое задание.  Составьте дневной заборный лист.</p>		P= 10
	<b>Всего:</b>		<b>P=100</b>

## ВАРИАНТ 2

2. Выполните тестовые задания:

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов	Кол-во существенных операций
<b>Выберите из перечисленных вариантов ответов тот, который</b>			
1.	Как классифицируется машина по принципу действия	а) Неавтоматического действия. б) Периодического действия. в) Моечного действия.	P=1
2.	Какая деталь машины служит для установки всех частей?	а) Корпус. б) Камера в) Станина	P=1
3.	Верно ли утверждение, что при организации рабочих мест в производственных цехах длина стола должна быть не более 1500мм	а) да; б) нет	P=1
4.	Как называется деталь, которая приводит в действие машину?	а) Передаточный механизм. б) Редуктор. в) Двигатель.	P=1
5.	Как называется передача, которая предохраняет машину от поломки в случае заклинивания?	а) Ременная. б) Цепная. в) Зубчатая.	P=1
6.	Укажите, что делают с изделиями, не проданными в течение дня	а) уничтожают по акту б) продают на следующий день в) возвращают обратно на производство	P=1
7.	Что относится к аппаратуре включения?	а) штепсельные разъемы.	P=1



		б) плавкие предохранители в) автоматические выключатели	
8.	Выберите, в какой части предприятия размещается овощной цех:	а) с кондитерским цехом б) с раздачей г) с горячим цехом; в) с овощной е) в центре производства	P=3
9	Для чего используется мясорыхлительная машина МРМ 15	а) для быстрого приготовления мяса; б) для соединения непорционных кусков мяса в) все ответы верны	P=2
10.	В какой части предприятия размещается мясной цех	а) рядом с кондитерским цехом; б) рядом с линией раздачи в) рядом с горячим цехом г) рядом с горячим цехом	P=1
11.	Выберите цехи, которые относятся к доготовочным	а) холодный, горячий; б) овощной, горячий; в) мясной, горячий	P=3
12.	Холодный цех предназначен для приготовления:	а) мясных полуфабрикатов б) салатов и винегретов в) мучных, кондитерских изделий г) рыбных полуфабрикатов д) разнообразных закусок	P=2
13.	По способу обогрева жарочной поверхности сковороды классифицируются на	а) электрические и газовые б) с непосредственным и косвенным обогревом в) мармитные г) контактные	P=1
14	Допишите предложение: Фритюрница это....	_____ _____ _____	P=4
15.	Перечислите правила эксплуатации взбивальной машины МВ-60. (указать не менее 5 пунктов)	1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____	P=2
16.	Что относят к вспомогательному тепловому оборудованию	1. Мармиты 2. Термостаты 3. Тепловые стойки 4. Тепловые шкафы 5. Водонагреватель	P=3
17.	Эксплуатация мармита. Перечислите не менее 5 пунктов.	1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____	P=5
18	За состояние организации охраны труда на предприятиях общественного питания отвечает	а) инженер по охране труда б) руководитель предприятия в) санэпидемстанция г) инженеры по надзору за пожарной и электробезопасностью	P=1
19	Ритмичное производство продукции и	а) от технического состояния	P=1

	высокий уровень обслуживания на предприятиях общественного питания зависит от:	производственного состояния оборудования и от деловых качеств руководителей б) только от профессионализма поваров другого персонала в) только от деловых качеств руководителей г) только от технического состояния производственных помещений и технологического оборудования		
20	Установите соответствие между занимаемой должностью работника в горячем цехе и его функциями	1. Повар 3 разряда 2. Повар 4 разряда 3. Повар 5 разряда 4. Повар 6 разряда	А) следит за соблюдением технологии приготовления блюд, готовит фирменные, банкетные блюда; Б) подготавливает продукты (нарезает овощи, варит крупы, макаронные изделия, жарит картофель, изделия из котлетной массы и т.д.); В) приготавливает и оформляет блюда, требующие наиболее сложной кулинарной обработки. Г) готовит первые и вторые блюда массового спроса	P= 4
21	Закончите предложение:	Оборудование для овощного цеха марки МОК-250 расшифровывается, как _____, _____, производительность _____, заполнение рабочей камеры осуществляется на _____ всего объема		P= 5
22	Перечислите правила эксплуатации электрических мясорубок (в ответе указать не менее 5 пунктов)	1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____		P=5
23	Сформулируйте способы устранения неисправностей в овощерезке по указанным неисправностям и их причинам	<b>Неисправности</b> 1. Машина не режет, а мнет продукт 2. Нарезание продукта брусочками осуществляется медленно 3. Нарезание продуктов соломкой осуществляется	<b>Причины</b> а) Тупые ножи б) Тупые кромки ножей-гребенок ножи в) Тупые кромки дискового ножа	P=3

		медленно		
24.	Закончите предложение:	Крупное подразделение предприятия, которое объединяет цехи называется	<b>P=1</b>	
25.	Качество нарезки хлеба в хлеборезательной машине МРХ – 200 ухудшится, если:	а) не установлены защитные решетки б) скопились крошки хлеба в разгрузочном лотке в) противовес дискового ножа закреплен стопором г) затупился дисковой нож	<b>P=1</b>	
26.	Мясорыхлительная машина МРМ-15 предназначена для:	а) мелкокусковых полуфабрикатов б) порционных полуфабрикатов в) крупнокусковых полуфабрикатов г) панированных полуфабрикатов	<b>P= 2</b>	
27.	Сформулируйте способы устранения неисправностей в картофелечистке по указанным неисправностям и их причинам	<p><b>Неисправности</b></p> <p>1) После очистки продукт получается битым. 2) Очистка продукта происходит медленно, процент отходов превышает норму. 3) Через закрытую дверцу рабочей камеры просачивается вода</p>	<p><b>Причины</b></p> <p>а) Перегрузка рабочей камеры овощами. Сработался абразив. б) Чрезмерное поступление воды в рабочую камеру. в) Засорение отверстий в дне рабочей камеры. г) частично выкрошился абразив, и образовались острые углы в рабочей камере.</p>	<b>P= 4</b>
28.	Устройство и принцип действия ВУМ-5: (указать не менее 5 пунктов)	1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____	<b>P= 5</b>	
29.	Перечислите: в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов, машины ПОП можно подразделить на несколько групп:	1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____ 6. _____	<b>P= 6</b>	
30.	Перечислите какие сведения аппарата указывает ГОСТ:	1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____	<b>P=5</b>	

31.	В этом цехе размещаются картофелечистка, овощерезка, производственные столы:	а) овощной б) рыбный в) горячем г)холодном	<b>P=1</b>
32.	Из чего состоит компрессор	1. _____ 2. _____ 3. _____	<b>P=3</b>
33	Практическое задание. Задание: описать данное оборудование по следующему плану: 1. Название оборудование, его назначение. 2. Устройство. 3. Правило эксплуатации и техника безопасности. <i>Проверяемые результаты обучения</i> <u>ОК1-7;</u> <u>ПК1.1.; 1.2; 2.1.-2.5; 3.1-3.3; 4.1.-4.3; 5.1.-</u> <u>6.4; 7.1-7.3;8.1.-8.6.</u> <u>У 1- 5</u> <u>3 1-</u>		<b>P=10</b>
33.	Практическая работа: Составьте накладную на отпуск товаров. <i>(для выполнения задания получите бланк у преподавателя)</i>		<b>P=10</b>
	<b>Всего:</b>		<b>P=100</b>

**Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).**

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	Не оценивается