

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 №10 от «23» июня 2022г.
Председатель цикловой комиссии: Чубукова Е.М.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП	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 .	Организовать рабочее место для обработки сырья, приготовление 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 учетом правил техники безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	86
В т. ч в форме практической подготовки	
в том числе:	
Теоретическое обучение	28
практические занятия	20
<i>Самостоятельная работа</i>	20
Промежуточная аттестация	18

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
Раздел 1	Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	9	
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 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 2; ЛР 4; ЛР7 .
	1. Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания.	1	
	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	7	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. 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.	1	
	2. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.	1	
	3. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях	1	
	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.	1	
	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.	1	
	В том числе практических и лабораторных работ	6	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;
	Практическое занятие № 1 Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям). Оформление документации отпуску готовой продукции.		
	Практическое занятие № 2 Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	2	

	Практическое занятие № 3 <i>Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)</i>	2	ЛР7 .
	Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией преподавателя.	2	
		4	
Раздел 2	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	19	
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала	7	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	1	
	4. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	1	
	5.Оборудование для приготовления пищи сюзит.	1	
	В том числе практических и лабораторных работ	4	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 .
	Практическое занятие № 4 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	2	
	Практическое занятие № 5 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы.	2	
	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	7	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;
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	1	
	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	2	

	устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		ЛР7 .
	4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	В том числе практических и лабораторных работ	8	ОК 1-7, 9, 10
	Практическое занятие №6 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
	Практическое занятие №7 Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования	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
	1. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	ПК 5.1-5.5 ЛР 2; ЛР 4; ЛР7 .
	В том числе практических и лабораторных работ	4	ОК 1-7, 9, 10
	Практическое занятие №8 Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного 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 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	
Промежуточная аттестация		18 час	
Всего:		48 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 № 36 Кабинет технологии кулинарного производства, 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/д: «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
2. Научная библиотека МГУ. — Режим доступа: www.lib.msu.ru
3. Государственная публичная научно-техническая библиотека России. — Режим доступа: www.vavilon.ru/
4. Электронные словари. — Режим доступа: 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
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 - 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>
Знать: 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.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность поставленным результатам целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.
Уметь: 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 безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	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, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.

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
Выберите из перечисленных вариантов ответов тот, который			
1.	Выберите, в какой части предприятия размещается горячий цех	а) рядом с мясным цехом; г) рядом с холодным цехом б) рядом с линией раздачи д) рядом с овощным цехом в) рядом с кондитерским цехом е) ответы А, Б, Г,	Р=3
2.	Укажите, что необходимо учитывать при организации рабочих мест	а) антропометрические данные строения человека б) производственные площади цеха; в) планировочные возможности предприятия	Р=1
3.	Верно ли утверждение, что при организации рабочих мест в производственных цехах длина стола должна быть не более 1500мм	а) да; б) нет	Р=1
4.	Выберите название рабочих мест работников, выполняющих в течение рабочего дня несколько технологических операций.	а) специализированные; б) универсальные	Р=1
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	Р=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	Р=1
7.	Укажите допустимую температуру воздуха в горячем цехе	а) 14С б) 18 ⁰ С; в) 23 ⁰ С	Р=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	Неисправности 1. Машина не режет, а мнет продукт 2. Нарезание продукта брусочками осуществляется медленно 3. Нарезание продуктов соломкой осуществляется медленно Причины а) Тупые ножи б) Тупые кромки ножей-гребенок ножи в) Тупые кромки дискового ножа	P=3
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 электрических мясорубок (в ответе указать не менее 5 пунктов)	1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____	P=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.	P=3
19.	Установите правильную последовательность действий	а) Проверяют наличие заземления;	P=5

	при подготовке механического оборудования, если необходимо, удалите лишние операции	б) Проводят санитарную обработку рабочих органов в) Проверяют работу машины на холостом ходу; г) Производят сборку рабочих органов д) Проверяют санитарное состояние машины.	
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	P=4
21	Закончите предложение...	Обособленная в технологическом отношении часть предприятия, в которой протекает законченный процесс производства _____	P=5
22.	Закончите предложение:	Часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь, инструменты – это _____ _____	P=5
23.	Вставьте пропущенные слова	По характеру производства предприятия общественного питания подразделяются _____, _____, _____	P= 3
24.	Закончите предложение	Тепловое оборудование марки КПЭ-100 расшифровывается, как _____ _____, Его вместимость _____, назначение _____ _____	P= 5
25.	Закончите предложение:	Холодильники, имеющие маркировку энергопотребления A++ 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	Неисправности 1) После очистки продукт получается битым. 2) Очистка продукта происходит медленно, процент отходов превышает норму. Причины а) Перегрузка рабочей камеры овощами. Сработался абразив. б) Чрезмерное поступление воды в рабочую камеру. в) Засорение отверстий в дне	P=5

		3) Через закрытую дверцу рабочей камеры просачивается вода	рабочей камеры. г) частично выкрошился абразив, и образовались острые углы в рабочей камере.	
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	1. Столовая 2. Комбинат питания 3. Магазин кулинарии	а) Предприятие, имеющее собственное кулинарное производство и реализующее потребителям кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные булочные и кондитерские изделия, продовольственные товары б) Предприятие, реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням меню в) Торгово-производственное объединение, включающее заготовочные и доготовочные предприятия с единой производственной программой	P=3
35	Практическое задание. Задание: описать данное оборудование по следующему плану: 1. Название оборудования, его назначение. 2. Устройство. 3. Правило эксплуатации и техника безопасности.	 _____ _____ _____ _____		P= 10

36	Практическое задание. Составьте дневной заборный лист.		P= 10
	Всего:		P=100

ВАРИАНТ 2

2. Выполните тестовые задания:

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов	Кол-во существенных операций
Выберите из перечисленных вариантов ответов тот, который			
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. б) плавкие предохранители в) автоматические выключатели	P=1
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 овощным 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 высокий уровень обслуживания на предприятиях общественного питания зависит от:	а) от технического состояния 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	P=1
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	P= 4

			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	
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	Неисправности 1. Машина не режет, а мнет продукт 2. Нарезание продукта брусочками осуществляется медленно 3. Нарезание продуктов соломкой осуществляется медленно	Причины а) Тупые ножи б) Тупые кромки ножей-гребенок в) Тупые кромки дискового ножа	P=3
24.	Закончите предложение:	Крупное подразделение предприятия, которое объединяет цехи называется _____		P=1
25.	Качество нарезки хлеба в хлебoreзательной 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		P=1

26.	Мясорыхлительная машина МРМ-15 предназначена для:	а) мелкокусковых полуфабрикатов б) порционных полуфабрикатов в) крупнокусковых полуфабрикатов г) панированных полуфабрикатов	P= 2
27.	Сформулируйте способы устранения неисправностей в картофелечистке по указанным неисправностям и их причинам	Неисправности 1) После очистки продукт получается битым. 2) Очистка продукта происходит медленно, процент отходов превышает норму. 3) Через закрытую дверцу рабочей камеры просачивается вода Причины 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= 4
28.	Устройство и принцип действия ВУМ-5: (указать не менее 5 пунктов)	1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____ _____	P= 5
29.	Перечислите: в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов, машины ПОП можно подразделить на несколько групп:	1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____ 6. _____	P= 6
30.	Перечислите какие сведения аппарата указывает ГОСТ:	1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____	P=5
31.	В этом цехе размещаются картофелечистка, овощерезка, производственные столы:	а) овощной б) рыбный в) горячем г) холодном	P=1
32.	Из чего состоит компрессор	1. _____ _____ 2. _____ 3. _____	P=3

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>З 1-</u>		P=10
33.	Практическая работа: Составьте накладную на отпуск товаров. <i>(для выполнения задания получите бланк у преподавателя)</i>		P=10
	Всего:		P=100

**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