

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет»
Колледж сервиса и дизайна

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ
РАБОЧЕГО МЕСТА**

**программы подготовки специалистов среднего звена
по профессии**

43.01.09 Повар, кондитер
Форма обучения: очная

2026

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, от 09.12.2016, № 1565, примерной образовательной программой.

Разработчик:

Шекеро Н.Э., преподаватель колледжа сервиса и дизайна ФГБОУ ВО ВВГУ

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № 9 от « 17 » мая 2026 г.

Председатель ЦМК  И. В. Мокшина

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
<i>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>4</i>
<i>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>4</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
<i>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>5</i>
<i>2.2. Содержание дисциплины</i>	<i>6</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	10
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение</i>	<i>10</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>10</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Техническое оснащение и организация рабочего места»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»: формирование профессиональной культуры применения в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность использовать полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества пищевых продуктов в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся качества и безопасности продукции..

Дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» включена в обязательную часть цикла «общепрофессиональный цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	34	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	0	0
Самостоятельная работа	2	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	36	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания (18 часов) (18ч)		18/0	
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание	3/0	ОК 01 ОК 05
	Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания	1/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач)	2/0	
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание	18/0	ОК 01 ОК 05
	1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных,	1/0	

	догоготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.		
	2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	1/0	
	3. Характеристика способов кулинарной обработки	1/0	
	4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.	1/0	
	5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях	1/0	
	6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.	1/0	
	7. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе	1/0	
	8. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/0	
	1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	4/0	
	2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной	4/0	

	кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).		
	3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	2/0	
Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства (18 часов) (18ч)		18/0	
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание	7/0	ОК 01 ОК 05
	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	1/0	
	2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1/0	
	3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	2/0	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	2/0	
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание	4/0	ОК 01 ОК 05
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика	1/0	

	основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		
	2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	2/0	
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание	4/0	
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		0	
Всего: (36ч)		36/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с.

2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с.

3. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с.

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

5. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.

6. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0.

7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

8. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9.

9. Лунгу, И. Н. Техническое оснащение и организация рабочего места повара, кондитера. Практикум / И. Н. Лунгу, Н. В. Пушина. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 104 с. — ISBN 978-5-507-46192-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/327155>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем профессиональном и социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста	Знает: 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	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)
Умеет: распознавать задачу и/или проблему профессиональном и социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы,	Умеет: готовить полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции; соблюдать правила электробезопасности, пожарной безопасности; соблюдать правила охраны труда в организациях питания	

Программа создана в цифровом конструкторе

eais.firpo.ru_[ID 2170_43.01.09]

определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать работу, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	
--	--	--

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет»
Колледж сервиса и дизайна

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебной дисциплине
ОП 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

программы подготовки специалистов среднего звена
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения очная

2026

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОП 03 «Техническое оснащение организаций питания» разработан в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016 №1565, примерной образовательной программой, рабочей программой учебной дисциплины

Разработчик: Шекеро Н.Э. преподаватель ФГБОУ ВО ВВГУ

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № 9 от « 17 » мая 2026 г.

Председатель ЦМК  И. В. Мокшина

1 Общие сведения

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших учебную дисциплину ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания».

ФОС включает в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине, которая проводится в форме дифференцированного зачёта (тестирование).

2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код ОК, ПК ¹	Код результата обучения ¹	Наименование результата обучения ¹
ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1, ПК 6.3	31	– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
	32	– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
	33	– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
	34	– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
	35	– методики расчета производительности технологического оборудования;
	36	– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
	37	– правила электробезопасности, пожарной безопасности;
	38	– правила охраны труда в организациях питания.
	У1	– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
	У2	– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
	У3	– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;
	У4	– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;

Программа создана в цифровом конструкторе

eais.firpo.ru_[ID 2170_43.01.09]

	У5	– оценивать эффективность использования оборудования;
	У6	– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
	У7	– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.
	У8	– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
	У9	– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования
	У10	– проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
1	2	3	4	5
Тема 1 СРС по Теме 1	31	Способность классифицировать технологическое оборудование	Устный опрос (п. 5.1, вопрос 1)	Тестирование (п.5.3, вариант 1)
	32	Способность понимать, в чем состоит технический прогресс для п.о.п.	Реферат (п. 5.2, вопросы 1,2)	Тестирование (п.5.3, вариант 1)
	У1	Способность объяснить правила безопасной работы на универсальном приводе	Тест № 1 (п.5.3, вариант 1)	Контрольная работа 5.4 вариант 2-1
Тема 2 СРС по Теме 2	31	Способность изложить технологию очистки клубнеплодов	Устный опрос (п. 5.1, вопрос 2)	Тестирование (п.5.3, вариант 2)
	32	Способность определить тип машины, ее принцип действия	Устный опрос (п. 5.1, вопрос 3)	Тестирование (п.5.3, вариант 2)
	33	Способность понимать принципиальную схему устройства машины для очистки картофеля	Тест №2 (п. 5.3)	Контрольная работа 5.4 вариант 2-2
Тема 3 СРС по Теме 3	31	Способность определить принцип работы на машине	Устный опрос (п. 5.1)	Тестирование (п.5.3, вариант 2)
	34	Способность прогнозировать нарушения в работе машины	Реферат (п. 5.2)	Контрольная работа (п. 5.4, №1)

Программа создана в цифровом конструкторе

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
1	2	3	4	5
	У2	Способность влиять на степень измельчения мяса	Тест №2	Контрольная работа (п. 5.4, вариант 2-2)
Тема 4 СРС по Теме 4	31	Способность определить отличительные особенности машин для производства кремов и теста	Устный опрос (п. 5.1)	Контрольная работа (п. 5.4, вариант 3-2)
	35	Способность понимать принципиальную схему устройства		Тестирование (п.5.3, вариант 2)
	У2	Способность определяться с выбором нужной насадки для приготовления различных видов теста	Тест №1	Контрольная работа (п. 5.4, вариант 3-4)
Тема 5 СРС по Теме 5	31	Способность формулировать метрологические и эксплуатационные требования, предъявляемые к торговым весам.	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 15-17)	Тестирование (п.5.3, вариант 5)
	34	Способность определять обязанности работников предприятия по содержанию измерительного оборудования	Устный опрос (п. 5.1)	Тестирование (п.5.3, вариант 2)
	У4	Способность определять критерии выбора весов для различных типов предприятий	Тест №2	Контрольная работа (п. 5.4, вариант 1-2)
Тема 6 СРС по Теме 6	31	Способность распознавать основные способы теплообмена	Устный опрос (п. 5.1, вопрос 18)	Контрольная работа (п.5.4, №2-1)
	32	Способность дать краткую характеристику основным способам теплообмена	Устный опрос (п. 5.1)	Тестирование (п.5.3, вариант 2)
	У1	Способность отличать изоляционные материалы		
Тема 7 СРС по Теме 7	31	Способность определять назначение теплового оборудования	Устный опрос (п. 5.1)	Контрольная работа (п.5.4, №2-2)
	32	Способность распознавать марку оборудования		
	У2	Способность определять способы безопасной работы на тепловом оборудовании		
Тема 8 СРС по Теме 8	31	Способность определять направления совершенствования	Устный опрос (п. 5.1,)	Контрольная работа (п.5.4, №3-1)

Программа создана в цифровом конструкторе

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
1	2	3	4	5
		оснащенности предприятий общественного питания		Реферат (п. 5.2)
	32	Способность определить сущность других способов охлаждения		
	У1	Способность определить марку холодильного оборудования		

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 1 Практическое занятие №1	31	Способность классифицировать технологическое оборудование	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к дифференцированному зачету
	32	Способность понимать, в чем состоит технический прогресс для п.о.п.		
	У1	Способность объяснить правила безопасной работы на универсальном приводе		
Тема 2 Практическое занятие №2	31	Способность формулировать метрологические и эксплуатационные требования, предъявляемые к торговым весам.	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к дифференцированному зачету
	34	Способность определять обязанности работников предприятия по содержанию измерительного оборудования		
	У4	Способность определять критерии выбора весов для различных типов предприятий		
Тема 3 Практическое занятие №3	31	Способность определить принцип работы на машине	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к дифференцированному зачету
	34	Способность прогнозировать нарушения в работе машины		
	У2	Способность влиять на степень измельчения мяса		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 4 Практическое занятие №4	31	Способность определить отличительные особенности машин для производства кремов и теста	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к дифференцированному зачету
	35	Способность понимать принципиальную схему устройства		
	У2	Способность определяться с выбором нужной насадки для приготовления различных видов теста		
Тема 5 Практическое занятие №5	31	Способность распознавать основные способы теплообмена	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к дифференцированному зачету
	32	Способность дать краткую характеристику основным способам теплообмена		
	У1	Способность отличать изоляционные материалы		
Тема 6 Практическое занятие №6	31	Способность определять назначение теплового оборудования	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к дифференцированному зачету
	32	Способность распознавать марку оборудования		
	У2	Способность определять способы безопасной работы на тепловом оборудовании		
Тема 7 Практическое занятие №7	31	Способность определять направления совершенствования оснащенности предприятий общественного питания	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к дифференцированному зачету
	32	Способность определить сущность других способов охлаждения		
	У1	Способность определить марку холодильного оборудования		
	313	Способность определять принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи		
	У9	Способность составлять рационы питания для различных категорий потребителей		

Программа создана в цифровом конструкторе

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по дисциплине, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырём бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Текущая аттестация по дисциплине проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. Оценка на зачете выставляется с учетом оценок, полученных при прохождении текущей аттестации.

Критерии оценивания устного ответа

(оценочные средства: собеседование, устное сообщение),

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

(оценочные средства: реферат, конспект, контрольная работа, расчетно-графическая работа, письменный отчет по лабораторной работе, доклад (сообщение), в том числе выполненный в форме презентации).

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами

анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
Количество правильных ответов	91 % и $\geq$	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на зачете

(оценочные средства: устный опрос в форме собеседования, тестирование)

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и

	умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для собеседования (устного опроса)

Вопросы для текущего контроля

1. На какие группы подразделяются предприятия общественного питания.
2. Какие виды снабжения различают на предприятиях общественного питания.
3. Какие предъявляются требования к организации снабжения п.о.п.
4. Способы хранения и укладки сырья и продуктов.
5. Способ хранения продуктов штабелем.
6. Какие типы заготовочных предприятий существуют.
7. Какие существуют обязанности предприятий общественного питания.
8. Для чего предназначено суповое отделение.
9. Организация работы раздаточной.
10. Что является визитной карточкой предприятия общественного питания.

эталонные ответы

1. **Ответ:** По характеру производства предприятия общественного питания подразделяются на *заготовочные, доготовочные и предприятия с полным циклом производства.*

2. **Ответ:** Различают следующие виды снабжения предприятий общественного питания: *продовольственное и материально-техническое.*

3. **Ответ:** К организации продовольственного снабжения предприятий общественного питания предъявляются следующие требования:

- * обеспечение широкого ассортимента товаров в достаточном количестве и надлежащего качества в течение года;
- * своевременность и ритмичность завоза товаров при соблюдении графика завоза;
- * оптимальный выбор поставщиков и своевременное заключение с ними договоров на поставку товаров.

От организации товароснабжения предприятий общественного питания зависят ассортимент товарных запасов, их оборачиваемость, издержки, связанные с организацией снабжения.

4. **Ответ:** Существует несколько способов хранения и укладки сырья, продуктов. Стеллажный, штабельный, ящичный, насыпной, подвесной.

5. **Ответ:** *Штабельный* — продукция хранится на подтоварниках; так хранят продукты в таре, которую можно складывать в устойчивый штабель высотой не более 2 м; мешки с сахаром, мукой укладывают плашмя, высотой не более 6 мешков.

6. **Ответ:** Существуют такие типы заготовочных предприятий, как фабрика-заготовочная, комбинат полуфабрикатов, кулинарная фабрика: по большому объему выпускаемой кулинарной продукции выделяются такие типы предприятий общественного питания, как фабрики-кухни, комбинаты питания. Для расширения услуг, предоставляемых в общественном питании, организуются буфеты, предприятия по отпуску обедов на дом, магазины кулинарии.

7. **Ответ:** Предприятия общественного питания обязаны соблюдать установленные в государственных стандартах, санитарных, противопожарных правилах, технологических документах и других нормативных актах обязательные требования к качеству услуг, Программа создана в цифровом конструкторе

безопасности их для жизни, здоровья людей, окружающей среды и имущества.

Услуги общественного питания независимо от типа предприятия должны:

- соответствовать целевому назначению;
- точно и своевременно предоставляться;
- быть безопасны и экологичны;
- эргономичны и комфортны;
- эстетичны;
- отвечать культуре обслуживания;
- социально адресованы;
- быть информативны.

8. Ответ: Суповое отделение предназначено для приготовления первых блюд. В соответствии с технологическим процессом рабочие операции можно подразделить на две стадии: варка бульонов и приготовление супов.

Рабочее место оснащают тепловым, холодильным и механическим оборудованием. К тепловому оборудованию относят модульные котлы различной вместимости, электросковороду и плиты.

9. Ответ: В обеденное время рабочее место повара-раздатчика первых блюд организуют следующим образом. Кастрюлю с первым блюдом устанавливают на мармит. Здесь же должна быть горка с нарезанной зеленью, луком, сметаной, порционированными кусками мяса, птицы, рыбы (в горячем бульоне).

При отпуске заказных первых блюд (непосредственно с плиты) используют ту же горку.

Отпуск вторых блюд производят непосредственно с плиты. Для раздатчика оформляют горку с нарезанными овощами — свеклой, морковью, огурцами. На столе должны быть зелень, лук, сметана, лимон, маринованные фрукты, овощи, консервы. Раздача должна функционировать таким образом, чтобы обеспечить отпуск блюд в свежем виде, определенной массы и температуры. Температура первых блюд и горячих напитков при отпуске должна быть не ниже 75 °С, вторых — 65 °С, соусов — 75 °С, холодных и сладких блюд — 7°-14 °С, заказных блюд — 80°С—90°С.

10. Ответ: Визитной карточкой предприятия общественного питания называют его меню, т.е. перечень закусок, блюд, напитков (с указанием цены и выхода), имеющих в продаже в течение всего времени работы.

5.2 Темы рефератов

1. Технический прогресс в общественном питании.
2. Универсальные приводы: виды, назначение, типы, экономическая эффективность применения, устройство, правила сборки и эксплуатации, комплект сменных механизмов.
3. Машины для нарезки овощей /дисковые/: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
4. Шашлычные печи и электрогрили: типы, принципиальная схема устройства, правила безопасной эксплуатации.
5. Жарочные и пекарные шкафы: типы, принципиальная схема устройства, правила безопасной эксплуатации.
6. Электрические плиты: типы, принципиальная схема устройства, правила безопасной эксплуатации.
7. Кипятильники: типы, принципиальная схема устройства, правила безопасной эксплуатации.
8. Электромармиты для первых и вторых блюд: типы, принципиальная схема устройства, правила безопасной эксплуатации, принцип работы.
9. Развитие холодильной техники. Принципиальная схема холодильной машины.

10. Компрессоры холодильных машин: типы.
11. Конденсаторы: типы.
12. Испарители: типы.
13. Системы охлаждения камер: типы, характеристика, достоинства, недостатки, применение.
14. Приборы автоматики холодильных машин: назначение, типы, краткое устройство, принцип действия.

5.3 Примеры тестовых заданий

Вариант № 1.

1. Назначение улиткообразной формы загрузочного бункера МС-10-160?
 - а) для выполнения работы
 - б) для нарезки овощей
 - в) для плотного прилегания продукта к режущим частям
2. Ножевая колодка служит для:
 - а) установки ножа
 - б) установки диска
 - в) установки загрузочного бункера
3. Зазор между диском и ножом является:
 - а) смотровым окном
 - б) нерабочим положением овощерезки
 - в) толщиной нарезаемого продукта
4. ножевые колодки в МС 10-160 находятся
 - а) в машинном отделении
 - б) в разгрузочном окне
 - в) в диске
5. Назначение поршня в СМ 28-100:
 - а) для продавливания овощей
 - б) для движения в машинном отделении
 - в) для открытия и закрытия загрузочного окна
6. Пуансоны (пальцы) служат для:
 - а) проталкивания продукта
 - б) исключает прилипание продукта
 - в) нарезки овощей
7. Поршень МС 28-100 приводится в действие с помощью:
 - а) двигателя
 - б) червячной передачи
 - в) коленчатого вала
8. Назначение МС 18-160
 - а) для нарезки овощей
 - б) для рыхления сырых овощей
 - в) для нарезки вареных овощей
 - г) для нарезки сырых овощей

9. МРОВ -160 нарезает продукт:
- а) ломтиками
 - б) брусочками
 - в) кубиками
10. Положение загрузочного бункера фиксируется с помощью:
- а) защелки
 - б) решетки
 - в) ножа
11. Удаляются кромки из МРОВ – 160
- а) через разгрузочное окно
 - б) через окно отходов
 - в) остаются в машине
12. ВМОК – 125 очищается картофель:
- а) абразивным покрытием
 - б) H₂O
 - в) сбора мезги
13. Штуцер предназначен для:
- а) очистки картофеля
 - б) подачи H₂O
 - в) сбора мезги
14. Назначение сегментов (для):
- а) покрытия рабочей камеры
 - б) очистки картофеля
 - в) снятия кожуры
15. Как загружают картофель:
- а) при включенном двигателе
 - б) при выключенной H₂O
 - в) при выключенной музыке
16. Выгрузка картофеля производится:
- а) при включенном двигателе
 - б) при выключенной H₂O
 - в) при включенной музыке
17. Для чего погружают картофель в 1% раствор биульдигтаNa:
- а) быстрого разваривания
 - б) хранения
 - в) улучшения вкуса
18. Машина МКП – 60 состоит из:
- а) КПЭ - 60
 - б) машинного отделения
 - в) двигателя

19. С помощью чего фиксируется положение тележки:

- а) педали
- б) ручки
- в) маховика

20. Что подсоединяется к взбивателю:

- а) веселка
- б) лопасть
- в) насадка

21. Назначение маховика (для):

- а) подсоединения взбивателя
- б) разгрузка картофеля
- в) поднятие привода

22. Как открывают крышку котла:

- а) к себе
- б) на себя
- в) от себя
- г) в сторону

Вариант № 2.

1. Назначение шнека:

- а) для подачи продукта к режущим органам
- б) для обработки продукта
- в) для измельчения продукта

2. Канавки в рабочей камере служат для:

- а) измельчают продукт
- б) прокручивают продукт
- в) способствуют продвижению продукта

3. Канавки (бороздки) находятся в:

- а) мясорыхлителе
- б) рыбоочистителе
- в) мясорубке

4. Винтовая линия шнека выполнена с убывающим шагом (для):

- а) продвижения продукта к режущим органам
- б) усиления проталкивания продукта
- в) измельчения продукта

5. Последовательность сборки режущих частей мясорубки:

- а) упорное кольцо, двусторонний нож, подрезная решетка, зажимная гайка
- б) односторонний нож, упорное кольцо, подрезная решетка, зажимная гайка, решетка с мелкими отверстиями
- в) подрезной нож, двусторонний нож, решетка с крупными отверстиями, упорное кольцо, зажимная гайка

6. На что одеваются режущие органы мясорубки (на):

- а) шнек
- б) палец шнека
- в) хвостовик шнека

7. За счет чего фиксируется положение решеток в МИМ-82:

- а) стержня
- б) шпонки
- в) паза

8. Почему палец шнека имеет 4-х гранную форму?

- а) для плотного прилегания
- б) для фиксации ножей
- в) для фиксации решеток

9. Упорное кольцо в МИМ – 82 служит для:

- а) для фиксации ножей
- б) для плотного прилегания режущих частей
- в) для частичного измельчения мяса

10. В целях техники безопасности имеется:

- а) обручальное кольцо
- б) предохранительное кольцо
- в) упорное кольцо

11. Назначение фрез:

- а) для нанесения насечек на мясе
- б) для нарезания мяса на порционный кусок
- в) для обработки мяса

12. Назначение гребенок:

- а) для наматывания мяса
- б) для предотвращения наматывания мяса
- в) для разрезания

13. На вал МРМ – 15 одеваются:

- а) ножи
- б) фрезы
- в) гребенки

14. С помощью чего перемешивается фарш в МС8-150?

- а) рабочим валом
- б) лопастями в) толкателем
- г) деревянным пестиком

15. Как долго перемешивается фарш в МС8-150?

- а) 1 час 30 минут
- б) 30 минут
- в) до однородной консистенции

16. Назначение кожуха в РО-1М:

- а) защищает руки от травмы

- б) защищает скребок
- в) улучшает очистку рыбы

17. Как производится выгрузка фарша из фаршемешалки:

- а) после остановки двигателя
- б) при работе двигателя
- в) перед работой двигателя

18. Как производят санитарную обработку скребка?

- а) при включенном двигателе опускают в H₂O
- б) при выключенном двигателе опускают в H₂O
- в) во время очистки рыбы

19. С помощью чего регулируется масса полуфабриката в МФК-2240?

- а) крана
- б) рукоятки
- в) винта

20. Где происходит формирование полуфабриката в МФК-2240?

- а) бункере
- б) ячейке
- в) поршне

21. Назначение поршня в котлетоформовочной машине:

- а) формует полуфабрикат
- б) выталкивает полуфабрикат
- в) сталкивает полуфабрикат

22. В котлетоформовочной машине полуфабрикат панируется:

- а) с 1-й стороны
- б) с обеих сторон
- в) перемешивание с котлетной массой

Эталоны ответов к тесту

Вариант 1															
№ вопр.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Вар-т отв.	в	а	в	в	а	б	в	в	в	а	б	а	б	а	а
№ вопр.	16	17	18	19	20	21	22								
Вар-т отв.	а	б	а	а	б	в	б								
Вариант 2															
№ вопр.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Вар-т отв.	а	в	в	б	в	б	б	б	б	б	а	б	б	б	в
№ вопр.	16	17	18	19	20	21	22								
Вар-т отв.	а	б	а	в	б	б	а								

5.4. Примеры заданий для выполнения контрольных работ

Контрольная работа №1

Сборка, обслуживание мясорубки



Расшифруйте обозначения деталей мясорубки:

A _____	F,G,H _____	M _____
B _____	I _____	O _____
C _____	J,K, N _____	P,Q,R,S _____
E _____	L _____	

Правила безопасности: _____.

Последовательность сборки:

1 _____
 2 _____
 3 _____

Мелкий ремонт:

1 При повышенном шуме в редукторе

2 Если промолотое мясо имеет кашеобразную
 консистенцию _____

Уход и обслуживание:

1 После завершения рабочего
 процесса _____

Программа создана в цифровом конструкторе

2 Шнур источника

3 Мясорубка должна работать только в соответствии с правильным направлением

4 один раз в год замена

5 При обнаружении неполадок

Эталон ответов к контрольной работе №1:

Сборка, обслуживание мясорубки



Расшифруйте обозначения деталей мясорубки:

A толкатель

B загрузочная чаша

Срабочая камера

Еоснование

F,G,Hпусковой механизм

Iключ для снятия зажимнойгайки

J,K,Nножевые решетки

Lшнек

Mдвухсторонние ножи

Oзажимная гайка

P,Q,R,Sнабор для приготовления колбасок

Правила безопасности:

1. сборку, разборку мясорубки производить без подключения прибора к сети.
2. Во время вращения мясорубки запрещается подавать и проталкивать мясо в трубу пальцами во избежание травмирования и несчастного случая.

Последовательность сборки:

1. установить на место рабочую камеру мясорубки, при помощи фиксатора закрепите ее в надежном положении.
 2. вставить шнек, нож и решетку, закрутите гайку мясорубки.
 3. Произвести пробный запуск.
- Включите мясорубку, возьмите необходимое для мола количество мяса, и поместите в трубу мясорубки.

Если выход мяса осуществляется слишком медленно, можно воспользоваться толкателем (никогда не подавайте мясо в трубу пальцами),

Мелкий ремонт:

Программа создана в цифровом конструкторе

eais.firpo.ru_[ID 2170_43.01.09]

1. При повышенном шуме в редукторе, оборудование необходимо обесточить. Осмотрите, не попала ли внутрь кость, жила или хрящ; или нож и решетка сильно зажаты гайкой.

2. Если промолотое мясо имеет кашеобразную консистенцию, причиной этого может быть следующее:

1) Слишком свободно привинчен диск на выходном отверстии, поэтому нож и решетка соединены неплотно;

2) Забилась решетка, следует прочистить;

3) Затупился нож, следует наточить его или сменить на новый.

Уход и обслуживание:

1. После завершения рабочего процесса, разберите мясорубку, промойте все детали теплой водой, протрите насухо, соберите мясорубку для следующего применения.

2. Шнур источника питания должен плотно соединяться с прибором и розеткой. Необходимо иметь надежное заземление.

3. Мясорубка должна работать только в соответствии с правильным направлением вращения оси, в противном случае могут возникнуть неполадки и поломка прибора.

4. один раз в год замена смазки производится путем открытия отверстия для масла на верхней части блока двигателя.

При обнаружении неполадок в работе мясорубки, не следует разбирать ее и пытаться устранить неполадки самостоятельно. Всегда обращайтесь к специалистам по ремонту и обслуживанию данного оборудования.

Контрольная работа №2

.

1 вариант

1. Фаршемешалка, назначение, состав, принцип действия.

2. Правильность сборки мясорубки.

3. Назначение, правила эксплуатации сковороды СЭ-1.

4. Техника безопасности при работе КПЭ-100.

5. Правила эксплуатации мясорубок.

2 вариант

1. Сменные венчики МВ-60, назначение.

2. РО-1, назначение, состав, принцип действия.

3. Назначение, правила эксплуатации жарочного шкафа ШЖЭСМ

4. Техника безопасности при работе с автоклавом.

5. Правила эксплуатации фаршемешалки.

ЭТАЛОН ПРАВИЛЬНОГО ОТВЕТА

1 вариант

1. **Фаршемешалка предназначена для перемешивания котлетной массы и обогащения ее кислородом.**

2. Приводится в действие универсальным приводом ПМ-1,1 состоит: из цилиндрического корпуса с загрузочным бункером – хвостовик – предохранительная решетка – рабочий вал с лопастями под углом 30 градусов – разгрузочное окно с заслонкой. Машину собирают; проверяют исправность на холостом ходу; закрывают заслонку разгрузочного окна; проверяют наличие предохранительной решетки. Не выключая машину, загружают фарш, хлеб и специи в количестве 7 килограмм, обрабатывают 60 сек. Не

выключая машину, открывают заслонку, выгружают фарш, закрывают заслонку и кладут новый фарш.

3. Правильность сборки мясорубки:

для мелкого фарша:

в корпус мясорубки вставляют шнек, на него надевают подрезную решетку, двухсторонний нож, решетку с крупными отверстиями, второй нож, решетку со средними отверстиями, нажимное кольцо, нажимную гайку.

Для крупного фарша:

Второй нож и решетку заменяют нажимными кольцами.

3. Предназначена для жарки, пассирования, тушения припускания. При жарении продуктов основным способом сковороду включают на высшую степень нагрева, через 20-25 мин укладывают продукты и переключают на соответствующий нагрев. Включение, переключение и выключение осуществляется пакетными переключателями, установленными на лицевой части тумбы. После окончания работы проводят санитарную обработку.

4. Техника безопасности при работе с КПЭ-100:

Надо помнить, что при неисправном или загрязненном клапане-турбинке может случиться авария с травмированием и ожогами обслуживающего персонала. Открывают крышку котла на себя, предохраняясь тем самым от ожогов. При неисправности отключают от сети вызывают мастера.

5. Правила эксплуатации мясорубок.

Мясо загружают в загрузочную камеру и проталкивают толкателем. Оно захватывается вращающимся шнеком и продвигается к ножам и решеткам. Продавливается через отверстие неподвижных решеток и срезается ножами.

2 вариант

1. Сменные венчики МВ-60, назначение.

Сменные венчики взбивальных машин:

- прутиковые венчики применяют для взбивания жидких смесей
- плоскорешетчатые и фигурные взбиватели – для взбивания густых смесей
- крюкообразные и рамные – для крутого теста
- лопастной – для густых кремов и песочного теста

2. РО-1, назначение, состав, принцип действия:

Рыбоочиститель РО-1 предназначен для механической очистки рыбы от чешуи. Состоит: Из скребка с кожухом, рукоятки, гибкого вала, электродвигателя, пускового устройства.

Принцип действия:

Левой рукой держат рыбу, а правой проводят по ней скребком от хвоста к голове. Перемещают скребком отрывистыми движениями.

3. Назначение, правила эксплуатации жарочного шкафа ШЖЭСМ

Предназначена для жарки, пассирования, тушения припускания. При жарении продуктов основным способом сковороду включают на высшую степень нагрева, через 20-25 мин укладывают продукты и переключают на соответствующий нагрев. Включение, переключение и выключение осуществляется пакетными переключателями, установленными на лицевой части тумбы. После окончания работы проводят санитарную обработку.

4. Техника безопасности при работе с автоклавом:

работники гостехнадзора ежемесячно должны проверять техническое состояние и работу автоклава. К работе допускаются только закрепленные за этим аппаратом работники. Следят за состоянием прокладки на крышке. Закрывают крышку откидными болтами без перекосов – попарно. Во время работы не оставлять без присмотра, не допускать повышения давления 2,5 кг/см².

Программа создана в цифровом конструкторе

5. Правила эксплуатации фаршемешалки:

перед работой собирают; надежно крепят к универсальному приводу; проверяют на холостом ходу. После работы выключают; снимают сменный механизм; разбирают; моют; протирают насухо.

Тестовая контрольная работа №3

1 вариант

1. Перечислить виды варочно – жарочного оборудования.

2. Расшифруйте маркировку машины: МРО- 200. М - ____;

Р - _____;

О - _____;

200 - _____.

3. Какую поверхность имеет рабочая поверхность картофелеочистительной машины?

а) покрытую съемными абразивными сегментами; б) гладкую;

в)покрытую несъемными сегментами.

4. Назовите рабочие органы мясорубки.

а) рабочий вал с лопастями; б) шнек;

в) подрезная.

5. Расшифруйте маркировку аппарата ШЖЭСМ – 2К.

6. Определите производственную деятельность заготовочных предприятий

а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;

б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;

в)выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее.

7. Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.

8. Перечислите механическое оборудование в холодном отделении.

9. Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.

Тестовая контрольная работа №3

2 вариант.

1. Дать определение понятию «Рабочие органы машины».

2. Перечислить виды машин для обработки овощей и картофеля.

3.. Правила эксплуатации электрических плит.

4. Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле.

- а) тены;
б) пароводяная рубашка; в) манометр.

5. Рабочие органы в тестомесильной машине. а) дежа;

- б) рычаг месильный; в) электродвигатель.

6. Расшифруйте маркировку аппарата СЭСМ – 0,2.

7. Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом:

- а) работающие на сырье 2-3 наименований;
б) обрабатывающие сырье и производящие п/ф;
в) перерабатывающие сырье, вырабатывающие п/ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее.

8. Организация работы овощного цеха.

9. Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки.

Тестовая контрольная работа №3

3 вариант.

1. Перечислите машины для обработки мяса.

2. Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машины.

3. Дать характеристику производственной деятельности столовой.

4. Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле:

- а) тены;
б) пароводяная рубашка; в) манометр.

5. Расшифруйте маркировку технологического оборудования МСЭСМ – 3

6. Расшифруйте маркировку машины МОК – 800.

7. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий.

- а) разнообразные блюда,
- б) различные полуфабрикаты;
- в) продукция из определенного вида сырья

8. Перечислить оборудование устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.

9. Дать определение различным видам меню используемых на предприятиях общественного питания.

Тестовая контрольная работа №3

4 вариант.

1. Перечислить виды холодильного оборудования.

2. Дать характеристику производственной деятельности ресторана.

3. Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе.

-
- 4. Что является рабочей камерой в взбивальной машине:** а) бачок;
б) сменные взбиватели; в) электродвигатель.

5. Расшифруйте маркировку машины МКП – 60.

6. Дать определение понятию « Общедоступные предприятия общественного питания:

- а) обслуживают непосредственно жителей данного населенного пункта; б) обслуживают определенный контингент;
- в) обслуживание небольших коллективов.

7. Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины:

- а) для большей загрузки в рабочую камеру;
- б) для равномерной очистки; в) для быстрой загрузки.

8. Правила эксплуатации холодильного оборудования.

9. Дать объяснение бригадного графика работы на предприятиях общественного питания.

Эталон ответов к

Тестовая контрольная работа №3

1 вариант.

1. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся, кондитерская электрическая печь
2. М – машина; Р – резательная ; О – овощей; 200 – кг в час.
3. а)
4. в).
5. Ш – шкаф; Ж – жарочный; Э – электрический; С – секционный М – модулированный; 2К – 2 камеры.
6. а).
7. Рабочие места для размораживания рыбы; для очистки чешуи; для удаления голов и плавников; для потрошения, для промывания; для охлаждения, для упаковки, маркировки.
8. Универсальные приводы, хлебoreзки, слайсер гастрономических изделий, ручной маслоделитель; холодильное оборудование.
9. Организуются следующие рабочие места: для приготовления бульонов; для приготовления супов; для порционирования мяса, рыбы, птицы; для порционирования 1 блюд; порционирование и отпуск первых блюд ; приготовления гарниров к супам

2 вариант.

1. Рабочие органы машины - это узлы и детали, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их переработки.
2. Сортировочные, моечные, очистительные, резательные, протирачные
3. 1. Проверка технического и санитарного состояния плиты.
2. Включить плиту и установить переключатели в положение «3» (сильный нагрев), после нагрева переключают на нужную температуру.
3. Систематически контролировать ведение тепловой обработки продукции.
4. По окончании работы выключить все комфорки и шкаф, отключить плиту.
5. После остывания произвести санитарную обработку плиты.
4. а)
5. б)
6. С – сковорода; Э – электрическая; С – секционная; М – модулированная; 0,2 – площадь чаши.
7. в).
8. Организуется линия обработки картофеля и корнеплодов; линия обработки луковых овощей, линия обработки капустных овощей, зелени и других овощей.
9. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся , кондитерская электрическая печь.

3 вариант.

1. Мясорубки, фаршемешалки, мясорыхлители, котлетоформовочные машины, универсальные приводы.
2. 1. проверка санитарного и технического состояния машины.

2. открыть кран подачи воды в загрузочную камеру.
 3. проверка работы машины на « холостом ходу».
 4. загрузка машины картофелем.
 5. контролировать работу машины.
 6. по окончании работы отключить машину, произвести санитарную обработку.
3. Услуга по изготовлению кулинарной продукции, разнообразной по дням недели или специальных рационов питания различных групп обслуживаемого контингента..
4. а)
5. М- мармит; С- стационарный; Э- электрический; С- секционный; М – модульный; 3- комфорки.
6. М – машина; О – очистительная; К – картофеля; 800 – кг в час
7. в).
8. Тепловое, холодильное, механическое, немеханическое: электрические плиты, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, электросковороды, электрофритюрницы, холодильные шкафы, производственные столы, стеллажи.
9. Меню со свободным выбором блюд, меню дневного рациона, меню комплексных обедов, меню детского питания, меню диетического питания.

4 вариант.

1. Холодильные шкафы, холодильные прилавки и витрины, сборно – разборные камеры, средне - и низкотемпературные холодильные камеры, льдогенераторы.
 2. Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с заказом вино – водочных, табачных, кондитерских услуг, фирменных блюд, с повышенным уровнем обслуживания и организацией досуга.
 3. Рабочее место на участке дефростации мясных туш, в моечном отделении туш, в помещении обсушивания туш, рабочие места на участке деления отрубов, обвалки отрубов, рабочее место по жиловке мяса, рабочее место по приготовлению крупных п/ф, натуральных п/ф, мелкокусковых п/ф, изделий из рубленой и котлетной массы.
 4. а).
 5. М – машина; К – картофельного; П – пюре; 60 – кг в час.
 6. а).
 7. б)
- 8
- 1 Не допускать перегрузки холодильного оборудования.
2. Не ставить горячую продукцию.
3. Периодически производить санитарную обработку оборудования.
4. Не очищать испаритель механически, только размораживание.
9. работают по 11ч.30мин., сменяясь через день.

