



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор –
проректор по учебной работе

Е.В. Хохлова

06 июня 2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Москва, 2025 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	26
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания»** является обязательной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в составе профессионального цикла.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6; ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4; ОК 01-07; ОК 09; ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устраниению; оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования оводить инструктаж по	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; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; методики расчета производительности технологического оборудования; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности;

	безопасной эксплуатации технологического оборудования	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 в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	130
в т. ч.:	
лекции, уроки	48
практические занятия	46
Самостоятельная работа	36
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет в 4 семестре, другие формы контроля в 3 семестре.	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект) (если предусмотрены), иные виды учебной работы в соответствии с учебным планом	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Введение	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.	2	1	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6; ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4; ОК 01-07; ОК 09; ОК 10.
Раздел 1. Механическое оборудование		76		
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	Содержание учебного материала Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах			ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6; ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4; ОК 01-07; ОК 09; ОК 10.
Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	Содержание учебного материала Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации	4	1	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6; ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4; ОК 01-07; ОК 09; ОК 10.
Тема 1.3.	Содержание учебного материала		2	ПК 1.1-1.4; ПК

Оборудование для обработки овощей, плодов	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	4	1	2.1-2.8; ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6; ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4; ОК 01-07; ОК 09; ОК 10.
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы	Содержание учебного материала			ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6; ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4; ОК 01-07; ОК 09; ОК 10.
	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	4	1	
	Практическое занятие. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	8	2	
Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	Содержание учебного материала			ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6; ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4; ОК 01-07; ОК 09; ОК 10.
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	4	1	
	Практическое занятие. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров	8	2	
Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	Содержание учебного материала			ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6; ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4; ОК 01-07; ОК 09; ОК 10.
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	4	1	
Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	Содержание учебного материала			ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6; ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4; ОК 01-07; ОК 09; ОК 10.
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	2	1	
	Практическое занятие. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	6	2	

				10.
Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Содержание учебного материала Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	2	1	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6; ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4; ОК 01-07; ОК 09; ОК 10.
	Самостоятельная учебная обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	18	3	
Промежуточная аттестация : другие формы контроля				
Раздел 2.	Тепловое оборудование	24		
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования	Содержание учебного материала Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	2	1	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6; ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4; ОК 01-07; ОК 09; ОК 10.
	Практическое занятие. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	2	
Тема 2.2. Варочное оборудование	Содержание учебного материала Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	1	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6; ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4; ОК 01-07; ОК 09; ОК 10.
	Практическое занятие. Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	2	2	
Тема 2.3. Жарочное оборудование	Содержание учебного материала Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	1	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6; ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4; ОК 01-
	Практическое занятие. Изучение правил безопасной эксплуатации	2	2	10.

	жарочного оборудования			07; ОК 09; ОК 10.
Тема 2.4. Многофункциональное оборудование	Содержание учебного материала			ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6; ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4; ОК 01-07; ОК 09; ОК 10.
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	1	
	Тематика практических занятий			
	Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов	2	2	
Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование. Оборудование для бариста	Содержание учебного материала			ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6; ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4; ОК 01-07; ОК 09; ОК 10.
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	1	
	Тематика практических занятий			
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста	2	2	
Тема 2.6. Оборудование для раздачи пищи. СВЧ-аппараты	Содержание учебного материала			ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6; ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4; ОК 01-07; ОК 09; ОК 10.
	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: марmitы, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.	2	1	
	Тематика практических занятий			
	Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов	2	2	
Раздел 3	Холодильное оборудование	4		
Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования Холодильные шкафы, холодильные камеры,	Содержание учебного материала			ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6; ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4; ОК 01-07; ОК 09; ОК 10.
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной	2	1	

холодильные прилавки и витрины. Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Льдогенераторы	эксплуатации Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены . Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации			10.
	Тематика практических занятий			
	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	2	
Раздел 4.	Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства	6		
Тема 4.1. Классификация организаций питания	Содержание учебного материала Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования		1	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6; ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4; ОК 01-07; ОК 09; ОК 10.
Тема 4.2.	Содержание учебного материала	2		ПК 1.1-1.4; ПК

Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства Кухня организаций питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	2	1	2.1-2.8; ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6; ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4; ОК 01-07; ОК 09; ОК 10.
			2	
Тематика практических занятий				
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	2	2	
Самостоятельная учебная обучающихся	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	18	3	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6; ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4; ОК 01-07; ОК 09; ОК 10.

Промежуточная аттестация : дифференцированный зачет	-		
Итого по дисциплине (всего):		130	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Техническое оснащение организаций питания», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

. Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
 - мультимедиапроектор (интерактивная доска);
 - локальная сеть с выходом в Интернет;
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном),
 - мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
 - программное обеспечение,
 - иное необходимое оборудование.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся – Центральная научная библиотека им. Железнова по адресу Лиственничная аллея, 2, кор. 1 – читальные-компьютерные залы (50 посадочных мест) с выходом в интернет.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные учебные издания

1. 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. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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. — ISBN 978-5-8114-6380-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147251> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. 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. — ISBN 978-5-8114-6381-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147252> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. 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. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148009> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148011> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Смирнов, Ю. А. Технические средства автоматизации и управления : учебное пособие для спо / Ю. А. Смирнов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 456 с. — ISBN 978-5-8114-6712-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151692> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Юрасова, Н. В. Метрология и технические измерения. Лабораторный практикум : учебное пособие для спо / Н. В. Юрасова, Т. В. Полякова, В. М. Кишурев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-5513-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152594> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные учебные издания

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.

2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. — 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1>

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.:

Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДeЛи плюс, 2013.- 808с.

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДeЛи принт, 2015. – 544 с.

3.2.3 Интернет-ресурсы

1. <http://www.rosпотребнадзор.ru/> (открытый доступ)
2. <https://www.gost.ru/portal/gost/> (открытый доступ)
3. <http://www.eaeunion.org/#about> (открытый доступ)
4. <http://www.eurasiancommission.org/> (открытый доступ)
5. <https://www.gost.ru/portal/gost/> (открытый доступ)
6. <http://www.gostinfo.ru/pages/Maintask/fund/> (открытый доступ)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Общие и профессиональные компетенции:</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none">- опрос устный;- тестирование;- выполнение лабораторной и практической работ. <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация в форме:</p> <p>диф.зачет в 4 семестре, тестирование в 3 семестре.</p>

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Уметь:

- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации
- выявлять риски в области безопасности работ на

производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устраниению;

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

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;
- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- методики расчета производительности технологического оборудования;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания

4.2. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Показатели и критерии оценивания компетенций

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания содержатся в приложении 1.

Контрольные и тестовые задания

Контрольные задания содержатся в приложении 1.

Методические материалы

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, характеризующих формирование компетенций, содержатся в приложении 1.

Приложение 1

Контрольно-оценочные средства

для проведения промежуточной аттестации по дисциплине ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания»

1.1.Форма промежуточной аттестации: диф.зачет в 4 семестре, другие формы контроля в 3 семестре

1.2. Система оценивания результатов выполнения заданий

Оценивание результатов выполнения заданий промежуточной аттестации осуществляется на основе следующих принципов:

достоверности оценки – оценивается уровень сформированности знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций, продемонстрированных обучающимися в ходе выполнения задания;

адекватности оценки – оценка выполнения заданий должна проводиться в отношении тех компетенций, которые необходимы для эффективного выполнения задания;

надежности оценки – система оценивания выполнения заданий должна обладать высокой степенью устойчивости при неоднократных оценках уровня сформированности знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций обучающихся;

комплексности оценки – система оценивания выполнения заданий должна позволять интегративно оценивать общие и профессиональные компетенции обучающихся;

объективности оценки – оценка выполнения конкурсных заданий должна быть независимой от особенностей профессиональной ориентации или предпочтений преподавателей, осуществляющих контроль или аттестацию.

При выполнении процедур оценки заданий используются следующие основные методы:

- метод расчета первичных баллов;
- метод расчета сводных баллов.

Результаты выполнения заданий оцениваются в соответствии с разработанными критериями оценки.

Используется пятибалльная шкала для оценивания результатов обучения.

Перевод пятибалльной шкалы учета результатов в пятибалльную оценочную шкалу:

Оценка	Количество баллов, набранных за выполнение теоретического и практического задания, средний балл по итогам аттестации
Оценка 5 «отлично»	4,6-5
Оценка 4 «хорошо»	3,6-4,5
Оценка 3 «удовлетворительно»	3-3,5
Оценка 2 «неудовлетворительно»	$\leq 2,9$

1.3. Контрольно-оценочные средства

Инструкция по проведению тестового задания

- 1. Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы
- 4. Время выполнения: 20 минут

1. Что такое машина? _____

2. Какую работу в зависимости от назначения могут выполнять машины?

3. Какой технологической обработке могут подвергаться пищевые продукты?

4. Как по степени автоматизации и механизации могут подразделяться машины?

5. Какую цель преследуют при использовании машин и механизмов?

Критерии оценки

Оценка «5» - все задания выполнены верно
Оценка «4»- 4 вопроса задания выполнены верно
Оценка «3»- 3 вопроса задания выполнены верно
Оценка «2» - задание не выполнено

Эталон ответов

1. Что такое машина?

Совокупность машин и механизмов, выполняющих определенную работу или преобразующих один вид энергии в другой.

2. Какую работу в зависимости от назначения могут выполнять машины?

В зависимости от назначения машины могут выполнять работу по изменению формы, размеров, свойств.

3. Какой технологической обработке могут подвергаться пищевые продукты? *Пищевые продукты могут подвергаться различной технологической обработке- очистке, измельчению, взбиванию, перемешиванию, формированию.*

4. Как по степени автоматизации и механизации могут подразделяться машины?

Неавтоматические, полуавтоматические, автоматические.

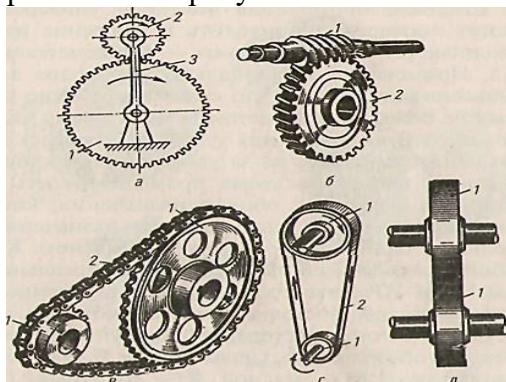
5. Какую цель преследуют при использовании машин и механизмов?

Использование машин позволяет облегчить или полностью заменить тру человека.

Задание №2 1. Внимательно прочтайте задание и ответьте на вопросы

➤ 4. Время выполнения: 20 минут

1. Назовите виды передач изображенные на рисунке:



2. Какие передачи получили широкое применение в передаточных механизмах машин?

3. Передача, которая бесшумна, проста по конструкции и предохраняет машины от поломки.

4. Эти передачи применяются в машинах и механизмах при больших расстояниях между валами параллельном расположении их осей. _____.

5. Что называют передачей?

Критерии оценки

Оценка «5» - все задания выполнены верно

Оценка «4» - 4 вопроса задания выполнены верно

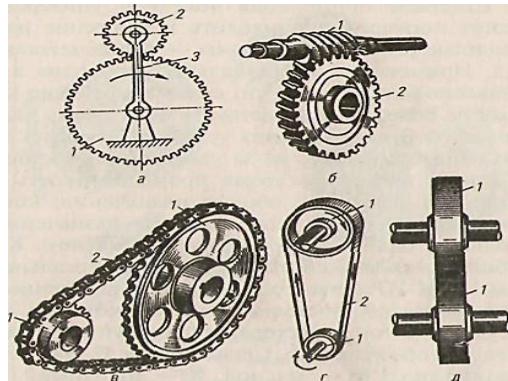
Оценка «3» - 3 вопроса задания выполнены верно

Оценка «2» - задание не выполнено

Эталон ответа

Планетарная передача

Червячная передача



Цепная передача

Фрикционная передача

Ременная передача

2. Какие передачи получили широкое применение в передаточных механизмах машин?

Зубчатые передачи.

3. Передача, которая бесшумна, проста по конструкции и предохраняет машины от поломки.

Ременная передача.

4. Эти передачи применяются в машинах и механизмах при больших расстояниях между валами параллельном расположении их осей.

Цепная передача.

5. Что называют передачей? Передачей называется устройство, передающее вращательное движение от вала электродвигателя к валу рабочих органов.

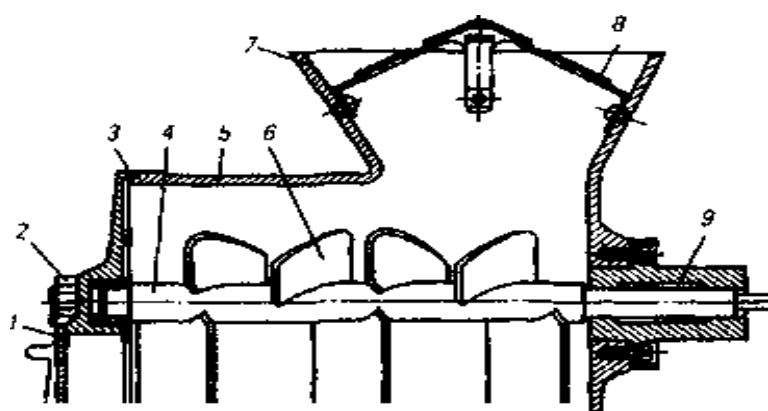
Задание №3

Вопросы для дифференцированного зачета

Раздел 1 тема 5 «Машины для обработки мяса и рыбы»

- проверяемые результаты: У2, У3, 31, 33, 34
- 1. Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы
- 4. Время выполнения: 20 минут

1. Перечислите все детали сменного механизма.



- 1.1 _____
 1.2 _____
 1.3 _____
 1.4 _____
 1.5 _____
 1.6 _____
 1.7 _____
 1.8 _____
 1.9 _____

2. Перечислите правила техники безопасности при работе со сменным механизмом.

Критерии оценки

Оценка «5» - все задания выполнены верно

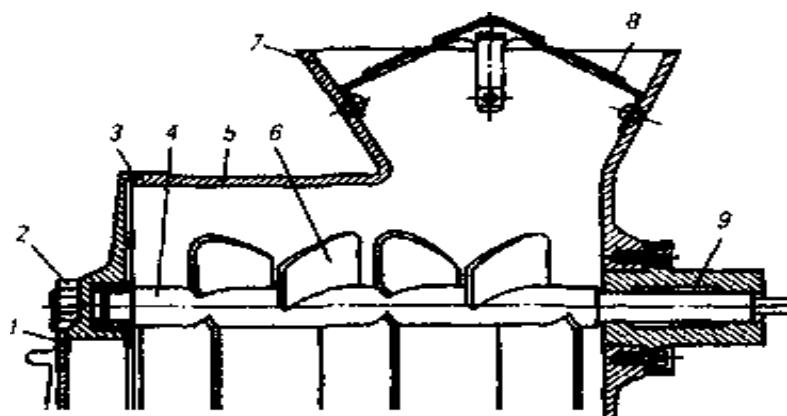
Оценка «4»- задания выполнены с неточностями

Оценка «3»- задание выполнено с неточностями и не в полном объеме

Оценка «2» - задание не выполнено

Эталон ответа

1. Перечислите все детали сменного механизма



- | | |
|------------------|-----------------------|
| 1. Заслонка | 5. Корпус |
| 2. Откидной болт | 6. Лоток |
| 3. Крышка | 7. Загрузочный бункер |
| 4. Рабочий вал | 8. Решетка |
| | 9. хвостовик |

2. Перечислите правила техники безопасности при работе со сменным механизмом.

Запрещается включать машину и работать на ней без предохранительной решетки в загрузочном бункере, а так же проталкивать фары в рабочую камеру руками и выгружать вручную. После окончания работы универсальный привод выключить, снять сменный механизм, разобрать, промыть, просушить.

Задание № 4

1. Что такое машина?

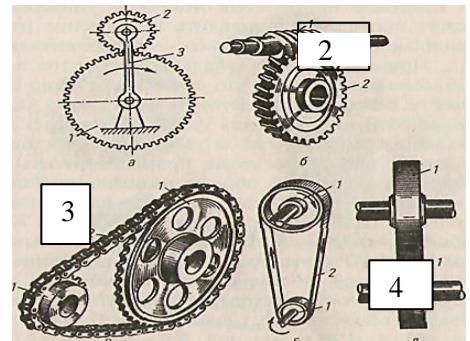
2. Выделите основные части машин.

- сменный механизм;
- корпус;
- аппаратура управления;
- станина;
- опорное кольцо;
- приводной и исполнительный механизмы;
- накидной болт;

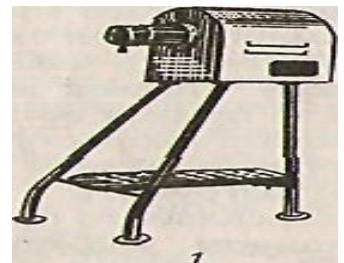
3. Перечислите общие правила эксплуатации оборудования.

4. Назовите виды передач изображенные на рисунке:

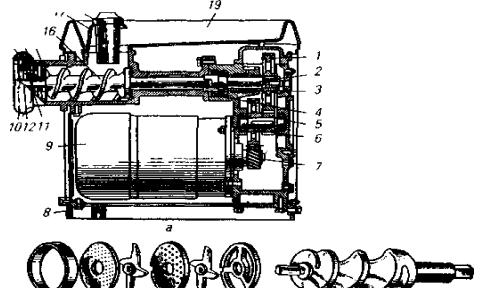
1



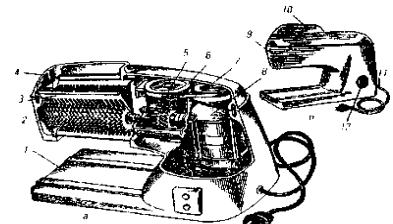
5. Назначение универсальных приводов, их обозначение.



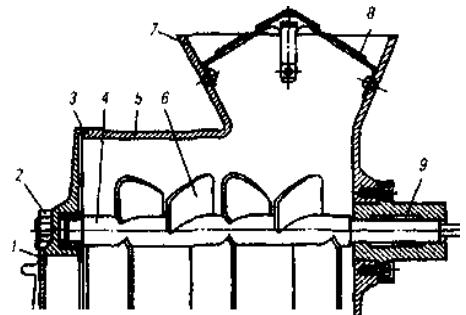
6. Опишите последовательность сборки и правила эксплуатации мясорубки МИМ - 82.



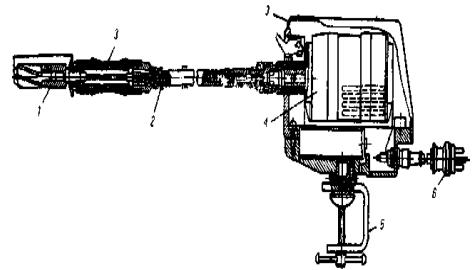
7. Назначение мясорубителя МРМ- 15.



8. Устройство и эксплуатация фаршемешалки МС8 -150.



9. Перечислите основные части рыбоочистителя РО-1.



10. Перечислите основные требования предъявляемые к материалам при изготовлении оборудования для ПОП.

Эталон ответа

1. Что такое машина? *Машина представляет собой совокупность механизмов: двигательного, передаточного и исполнительного, которые состоят из большого числа деталей*

2. Выделите основные части машин.

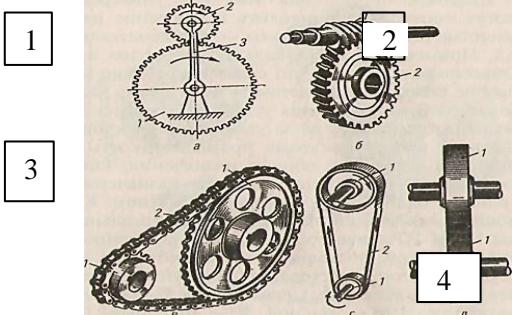
- сменный механизм;
- корпус;
- аппаратура управления;
- станина;
- опорное кольцо;
- приводной и исполнительный механизмы;
- накидной болт;

3. Перечислите общие правила эксплуатации оборудования.

1. Проверить электробезопасность и правильность сборки механизмов;
2. Проверить механизм на холостом ходу;
3. Категорически запрещается проталкивать продукты руками и работать без ограждающих устройств;
- 4, 5. После работы машину выключить, разобрать, очистить от пищи, промыть, промереть, просушить, смазать пищевым несоленым жиром.

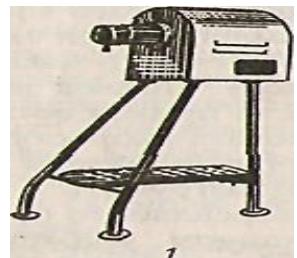
4. Назовите виды передач изображенные на рисунке:

1. Планетарная
2. Червячная
3. Цепная
4. Ременная



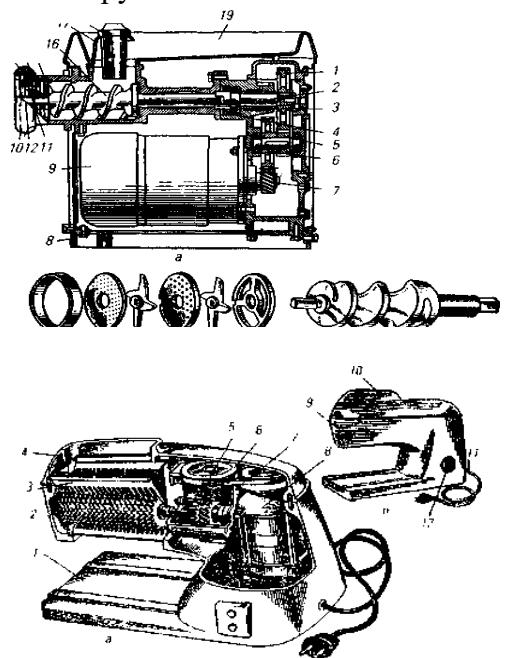
5. Назначение универсальных приводов, их обозначение.

УП это устройство - состоящее из
электродвигателя с редуктором имеющее
приспособление для переменного подсоединения
различных сменных механизмов.



6. Опишите последовательность сборки и правила эксплуатации мясорубки МИМ - 82.

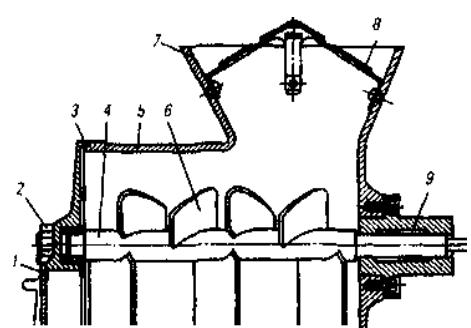
Установить шнек, подрезную решетку,
двухсторонний нож, ножевую решетку,
двухсторонний нож, ножевую решетку,
упорное кольцо, завинтить нажимную гайку.
Проверить на холостом ходу, нарезать мясо
кусками 50-200 гр., проталкивать толкачом
равными частями не допуская перегруза.
Последовательно смыть мясо
и разобрать для
санитарной обработки.



Рыхление поверхности порционных кусков
мяса (ромашеков, шницелей и т.д.) перед
обжаркой

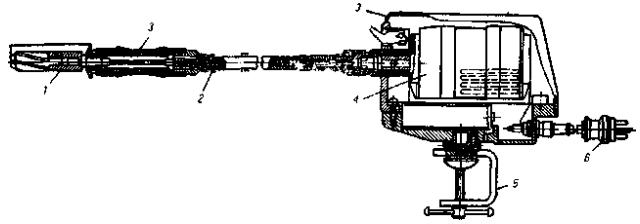
8. Устройство и эксплуатация фаршемешалки МС8 -150.

Состоит из корпуса с загрузочной
воронкой, внутрь рабочей камеры
вставляется вал, на котором находятся
лопасти установленные под углом 300, что
обеспечивает перемешивание продукта и
хорошую производительность машины.
Загрузить фарш и компоненты
перемешать в течении 40 -60 секунд и
фарш самотеком выгружается в
подставленную тару через заслонку.



9. Перечислите основные части рыбочистителя РО-1.

1. Скребок
2. Гибкий вал
3. Рукоятка
4. Электродвигатель
5. Кронштейн
6. Вилка



10. Перечислите основные требования предъявляемые к материалам при изготовлении оборудования для ПОП.

1. Прочность;
2. Износостойкость;
3. Антикоррозийность;
4. Нейтральность продуктам и моющим средствам;
Легко поддаваться чистке, обеззароживанию, просушиванию
5. Прочность;
6. Износостойкость;
7. Антикоррозийность;
8. Нейтральность продуктам и моющим средствам;
Легко поддаваться чистке, обеззароживанию, просушиванию

Критерии оценки

Оценка «5» - 9-10 заданий выполнены верно

Оценка «4»- 7-8 заданий выполнены верно

Оценка «3»- 5-6 заданий выполнено верно

Оценка «2» - задание не выполнено

Задание №5

1. Техника безопасности при работе КПЭ-100.
2. Назначение, правила эксплуатации сковороды СЭ-1.
3. Назначение, правила эксплуатации жарочного шкафа ШЖЭСМ
4. Как осуществляется нагрев жира в фритюрнице?
5. В каких случаях эксплуатация СВЧ- шкафа запрещена?

Эталон ответа

1. Техника безопасности при работе с КПЭ-100:

После окончания работы котел отключить при помощи красной кнопки «Стоп». Прежде чем открыть крышку выпустить пар из варочного сосуда, путем поднятия клапана турбинки, затем ослабить откидные винты и плавно без рывков откинуть крышку.

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

2. Назначение, правила эксплуатации сковороды СЭ-1.

Предназначена для жарки, пассерования, тушения припуска. 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.

3. Назначение, правила эксплуатации жарочного шкафа ШЖЭСМ

Предназначена для жарки мясных и рыбных продуктов, а также запекания овощных и крупяных блюд. К работе допускаются лица знающие устройство шкафа и т.б. Необходимо проверить исправность заземления и санитарную обработку шкафа. Затем установить лимб регулятора на необходимую температуру и включают шкаф на сильный нагрев. Загораются сигнальные лампы, после нагрева до заданной температуры сигнальные лампы гаснут. Осторожно открыть дверцы шкафа и установить противни и повернуть переключатель на нужную температуру. После окончания работы проводят санитарную обработку.

4. Как осуществляется нагрев жира в фритюрнице?

Нагрев жира осуществляется тенами, погруженными непосредственно в его объем. Тены установлены на специальном держателе, что позволяет вынимать их из ванн для санитарно технического осмотра.

5. В каких случаях эксплуатация СВЧ- шкафа запрещена?

*- при повреждении шнура питания;
- при повреждении защитной сетки двери, деформации или повреждении рабочей камеры, двери, механизма фиксации;*

Категорически запрещается устранять самостоятельно какие либо неисправности печи, возникающие в процессе работы.

Критерии оценки

Оценка «5» - все ответы даны верно

Оценка «4»- при ответе были допущены неточности

Оценка «3»- ответ с неточностями и не в полном объеме

Оценка «2» - задание не выполнено

Задание №6

Инструкция по проведению устного опроса

- 1. Внимательно выслушайте вопрос
- 2. Излагайте своими словами, подтверждайте конкретными примерами

- 3. Время выполнения: 20 минут
-
- 1. Какую функцию выполняет раздаточная на предприятиях общественного питания?
- 2. Опишите расположение раздаточной.
- 3. По каким признакам классифицируются раздаточные?
- 4. От чего зависит применение каждого типа раздаточных?
- 5. Опишите назначение и устройство специализированной раздаточной ЛПС.
- 6. В чем особенность организации раздаточной линии ЛС?
- 7. Как организуется обслуживание на предприятиях с сосредоточенными контингентами работающих?
- 8. Какие прогрессивные формы обслуживания применяются при непрерывном потоке питающихся?
- 9. Дайте характеристику обслуживания учащихся образовательных школ
- 10. Как организуется обслуживание питанием рассредоточенных коллективов?

Эталон ответа

1. *Раздаточная — важный участок производства, так как именно здесь при выдаче готовой продукции завершается процесс производства.*
Нечеткая работа раздаточной может привести к снижению качества готовых блюд и ухудшает обслуживание посетителей. Раздаточная на предприятиях общественного питания выполняет функцию порционирование, оформление, реализацию готовых блюд. От работы раздаточной во многом зависит быстрое обслуживание посетителей, а значит, повышение пропускной способности торгового зала и увеличение выпуска продукции собственного производства
2. *Связь с горячим и холодным цехами, торговым залом, хлеборезкой и моечной столовой посуды, а в ресторане — с сервисной, буфетами, барной стойкой.*
3. *Раздаточные классифицируются по признакам: конструктивным особенностям используемого оборудования, по ассортименту реализуемой продукции, по способу получения продукции потребителем.*
4. *Применение каждой из них зависит от планировки торгового зала, мощности предприятия, интенсивности потока посетителей, а также используемых форм обслуживания.*
5. *В настоящее время серийно не выпускаются, но широко используются на предприятиях общественного питания раздаточные линии ЛПС, которые комплектуются из прилавков для подносов и приборов, охлаждаемого прилавка-витрины для холодных закусок, прилавка-мармита для первых блюд, прилавка-мармита для вторых блюд, прилавка для горячих напитков, холодных напитков, прилавка для хлеба и мучных кондитерских изделий, кассового аппарата и барьера. В линию целесообразно устанавливать тележки с выжимным устройством для тарелок, стаканов.*
Прилавок для подносов и приборов выполнен в виде стола, в котором имеются гнезда с шестью конусными стаканами для столовых приборов. Прилавок-витрина для холодных закусок предназначен для выкладки, кратковременного хранения и выбора посетителями холодных закусок и молочнокислых продуктов. Прилавок-мармит для первых блюд представляет собой мармитную плиту с конфорками, на которые устанавливаются наплитные котлы или кастрюли. Прилавок-мармит для вторых блюд состоит из водяной бани, в которой устанавливаются мармитницы для вторых блюд, гарниров, соусов. Прилавок для горячих напитков предназначен для установки термостатов с напитками, прилавок для отпуска мучных кондитерских изделий имеет две-три полки для установки лотков с нарезанным хлебом и кондитерскими изделиями. Количество секций в линии ЛПС зависит от типа предприятия общественного питания и его мощности.

6. На предприятиях, где используется современное секционное модулированное оборудование с функциональными емкостями, устанавливается раздаточная линия самообслуживания ЛС, выпускаемая в четырех вариантах (ЛС-А, ЛС-Б, ЛС-В, ЛС-Г). Они различаются габаритами функциональных емкостей. Передвижное оборудование можно поменять местами.
7. Производится отпуск скомплектованных завтраков, обедов, ужинов с абонементной системой расчета. Используются механизированные линии непрерывного действия с непосредственным выходом в зал.
8. Организуются буфеты, чайные столы, автоматы для реализации штучных товаров, горячих напитков, проводятся выставки-продажи кулинарных, кондитерских изделий, полуфабрикатов.
9. Применяются формы обслуживания: реализация скомплектованных рационов питания с абонементной системой расчета, предварительное накрытие столов, буфеты саморасчета, организацию завтраков по классам, витаминные, чайные и молочные столы
10. Используются временные и передвижные предприятия общественного питания, доставка горячей пищи в термоконтейнерах на отдельные объекты

Критерии оценки

Оценка «5» - все ответы даны верно

Оценка «4»- при ответе были допущены неточности

Оценка «3»- ответ с неточностями и не в полном объеме

Оценка «2» - задание не выполнено

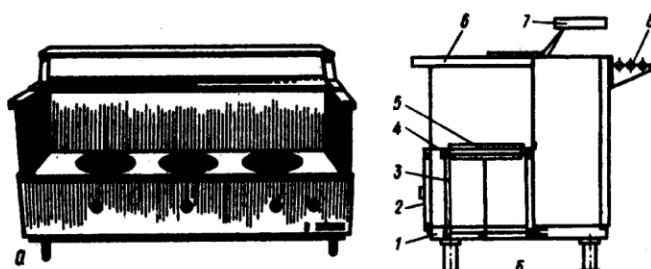
Задание №7

Фронтальный опрос раздел 2 «Тепловое оборудование»

- проверяемые результаты: У1,У2,У3, 33,34
- 1.Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы
- 4. Время выполнения: 40 минут

1. Перечислите основные детали мармита для I блюд

1.	
2.	
3.	
4.	
5.	6
6.	
7.	
8.	



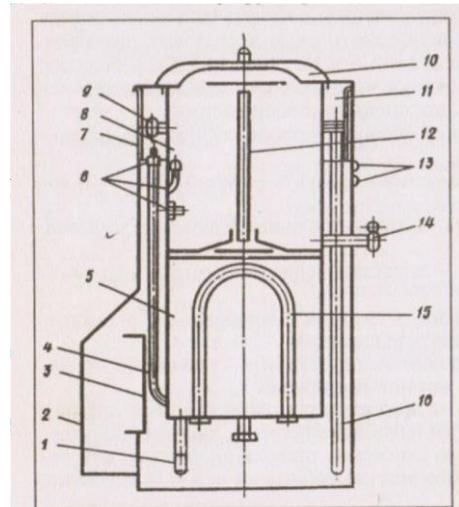
2. Как по способу установки подразделяются пищеварочные котлы?

3. Что означает буквенно-цифровая индексация у пищеварочных котлов?

4. В каком оборудовании производят варку «острым паром» и где он аккумулируется?

5. Для каких целей предназначено микроволновое оборудование?

6. Перечислите основные части кипятильника КНЭ-25М.



7. Какие требования предъявляют к теплоизоляционным материалам?

8. Техника безопасности и эксплуатация электрических плит.

9. Как вы объясните понятие – защита тенов от «сухого хода»?

10. Перечислите основные способы охлаждения

Эталон ответа

1. Перечислите основные детали марmita для I блюд?

- 1.1 рама
- 1.2 панель управления
- 1.3 каркас
- 1.4 стол нижний

- 1.5 электрокомфорка
- 1.6 стол верхний
- 1.7 полка раздаточная
- 1.8 полка для подносов

2. Как по способу установки подразделяются пищеварочные котлы?

По способу установки пищеварочные котлы классифицируются на неопрокидывающиеся, опрокидывающие и со съемным варочным сосудом.

3. Что означает буквенно-цифровая индексация у пищеварочных котлов?

У пищеварочных котлов буквы обозначают группу, вид котла и вид энергоносителя.

Цифры показывают вместимость варочного сосуда в дм. Например, индекс котла КПЭ-100 расшифровывается таким образом; К- котел, П - пищеварочный, Э - электрический, 100 - вместимость в дм'.

4. Пароварочные шкафы используются для варки мяса, рыбы, овощей на пару и для разогрева различных кулинарных изделий. В них производят варку продуктов «острым паром». Водяной насыщенный пар получают при нагреве воды в парогенераторе, расположенным в нижней части шкафа. Нагрев воды в парогенераторе осуществляется тэнами.

5. Аппараты с диэлектрическим нагревом предназначены для быстрого разогрева охлажденных блюд, размораживания и разогрева замороженных блюд, доведения до готовности полуфабрикатов

6. Кипятильник электрический непрерывного действия типа КНЭ-25М (КНЭ-50М) состоит из корпуса, кипятильного сосуда с тэнами, сборника кипятка, переливной трубы, питательной коробки с клапаном и поплавковым устройством, питательной трубы, сигнальной трубы, разборного клапана.

7. Теплоизоляционные материалы применяют для изоляции шкафов, прилавков и витрин, или максимального уменьшения теплопритока в охлаждаемое оборудование. К теплоизоляционным материалам предъявляют следующие требования: прочность, долговечность, устойчивость, небольшая стоимость, низкий коэффициент теплопроводности и теплоемкости, безвредность, биостойкость, низкая гигроскопичность.

8. Техника безопасности и эксплуатация электрических плит.

Перед началом работы проверить заземление и санитарно-техническое состояние плиты. Для разогрева плиты необходимо установить переключатели в положение «3»(сильный нагрев) после разогрева перевести переключатели до нужной температуры. Жарочная поверхность должна быть ровной, без трещин и находится на одном уровне с бортовой поверхностью. Не допускать попадания жидкости на поверхность плиты ,т.к. они могут потрескаться. После окончания работы отключить плиту и провести санитарную обработку.

9. Как вы объясните понятие – защита тенов от «сухого хода»?

Нагрев воды осуществляется тенами, реле давления срабатывая отключает тены парогенератора тем самым защищает тены от перенагрева. На панели управления марmita для вторых блюд загорается красная сигнальная лампочка.

10. Перечислите основные способы охлаждения.

Критерии оценки

Оценка «5» - 9-10 заданий выполнены верно

Оценка «4»- 7-8 заданий выполнены верно

Оценка «3»- 5-6 заданий выполнено верно

Оценка «2» - задание не выполнено

Задание №8

Выберите правильный ответ:		
1.При подачи холодных блюд стол сервируют	а. закусочными приборами б. рыбными приборами в.столовыми приборами	1.При подачи вторых рыбных блюд стол сервируют
2.В глубокой столовой тарелке подают	а. первые блюда б. вторые блюда в.сладкие блюда	2.В мелкой столовой тарелке подают
3.В бульонной чашке подают	а. пюреобразные супы и бульоны б. кофе с молоком в.кофе черный	3.В кофейной чашке подают
4. Фруктовые приборы	а. вилка с более короткими зубцами, с углублением, нож лопатообразный, тупой б. нож -острый, перочинообразный, вилка с тремя зубцами. в.ложка, вилка, нож по размеру меньше закусочного	4.Рыбные приборы
5. Французский способ подачи блюд	а. расстановка заказных блюд (несколько порций в одной посуде) на обеденном столе б. предварительное перекладывание блюд на тарелки посетителей на подсобном столе в. перекладывание заказного блюда на тарелки посетителей с помощью специальных приборов	5. Русский способ подачи блюд
6. Коньячная рюмка	а. на низкой ножке расширенная книзу и суженная сверху б. на низкой ножке, цилиндрической формы в. светло-зеленого или зеленовато-золотистого цвета	6.Рейнвейная рюмка
7. Прибор столовый необходим при сервировке стола	а. для первых и вторых, кроме рыбных блюд б. для холодных блюд и закусок в. для холодных рыбных блюд	7. Прибор закусочный необходим при сервировке стола
Соотнесите:		

8. Предварительная сервировка стола для завтрака	а. пирожковая тарелка б. закусочная тарелка в. столовые приборы г. закусочные приборы д. фужер е. полотняная салфетка	8. Предварительная сервировка стола для обеда
9. Посуда для подачи холодных блюд	а. закусочная тарелка б. десертная тарелка в. салатник г. креманка д. соусник е. селедочница ж. сливочник	9. Посуда для подачи сладких блюд
Составьте последовательность:		
10. Последовательность подачи блюд а. супы б. холодные блюда и закуски в. сладкие блюда г. вторые блюда д. напитки е. мучные кондитерские изделия		10. Последовательность предварительной сервировки стола а. сервировка тарелками; б. накрытие стола скатертьми; в. сервировка приборами; г. сервировка стеклянной посудой; д. расстановка приборов для специй, ваз с цветами. е. раскладывание салфеток;

Эталон ответа

1.а	1.б
2. а	2.б
3. а	3.в
4. б	4. а
5. в	5. а
6. а	6. в
7.а	7.б
8. а, г, д, е	8. а, в, д, е
9. а, в, д, е	9. б, г, д, ж
10. б, а, г, в, д, е	10. б, а, в, г, е, д

Критерии оценки

Оценка «5» - 9-10 заданий выполнены верно

Оценка «4»- 7-8 заданий выполнены верно

Оценка «3»- 5-6 заданий выполнено верно

Оценка «2» - задание не выполнено

Задание № 9

Инструкция по проведению тестового задания

- 1. Внимательно прочтайте задание
- 2. Выберите правильный вариант ответа
- 3. Время выполнения: 40 минут

1.Предприятия общественного питания подразделяются по ассортименту выпускаемой продукции	a. универсальные б. заготовочные в. сезонные	1.Предприятия общественного питания подразделяются по характеру производства выпускаемой продукции
2. В зависимости от места функционирования предприятия общественного питания бывают	a. передвижные б. постоянно действующие в. специализированные	2. В зависимости от времени функционирования предприятия общественного питания бывают
3.Предприятия общественного питания производящие и реализующие блюда несложного приготовления массового спроса	a. рестораны б. кафе в. столовые	3.Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные фирменные блюда
4.Предприятия общественного питания с применением обслуживания официантами	a. рестораны б. специализированные цеха в. столовые	4.Предприятия общественного питания с применением самообслуживания
5.Предприятие общественного питания, специализирующее на реализации напитков	a. магазин кулинарии б. кафе в. бар	5.Предприятие общественного питания является только филиалом других предприятий
6.Предприятие общественного питания является промежуточным звеном между рестораном и столовой	a. диетическая столовая б. кафе в. бар	6.Предприятия общественного питания специализируются на обслуживании лиц, нуждающихся в лечебном питании
7.Предприятия общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления для быстрого обслуживания	a. закусочная б. кафе в. кафетерий	7.Предприятия общественного питания организуется при крупных магазинах
8. «Пиццерии» -это	a. столовая б. бар	8. Магазин кулинарии является филиалом

	в. закусочная	
9. Заготовочные предприятия общественного питания	а. предприятия с полным рабочим циклом б.изготавливающие полуфабрикаты в. предприятия работающие на полуфабрикатах	9. Доготовочные предприятия общественного питания
10. Предприятие общественного питания на котором может применяться два вида обслуживания посетителей	а. рестораны б. кафе в. столовые	10. На классы делятся предприятия общественного питания

Эталон ответа

1.а	1.б
2. а	2.б
3. в	3.а
4. а	4. в
5. в	5. а
6. б	6. а
7.а	7.в
8.в	8. а
9. б	9. в
10. б	10. а

Критерии оценки

Оценка «5» - 9-10 заданий выполнены верно

Оценка «4»- 7-8 заданий выполнены верно

Оценка «3»- 5-6 заданий выполнено верно

Оценка «2» - задание не выполнено