МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН

ГБПОУ РД «Индустриально-промышленный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Код и наименование профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Входящий в состав УГС (УГП): 43.00.00 Сервис и туризм

Квалификация выпускника: повар, кондитер

Форма обучения: очная

Курс 1,2

Семестр 2,3

2022 г.

ОДОБРЕНО
предметно(цикловой) комиссии

Протокол №1 от "16" 09 2022г.

Председатель П(Ц)К
Муртазалиева Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УР
Шабанова М.М.
Подпись ФИО
16 / 09 / 2022г

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер,** входящий в состав укрупненной группы 43.00.00.»Сервис и туризм», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г., № 1569, зарегистрировано в Министерстве РФ от 22.12.2016 г. № 44898 с учетом;

- профессионального стандарта Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и социальной защиты Российской Федерации от 09.12.2016 г.

-методических рекомендаций по разработке рабочих программ общеобразовательных учебных дисциплин в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППКРС и ППССЗ), разработанных Отделом профессионального образования Министерства образования и науки Республики Дагестан в соответствии с рабочим учебным планом образовательной организации на 2022/2023 учебный год.

Разработчик программы: преподаватель спец. дисциплин. Бахмудова А.М.

Рецензент: преподаватель спец. дисциплин. Гусейнова И.М.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	24

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место предмета в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл

1.3. Цели и задачи учебного предмета - требования к результатам освоения предмета:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10	- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной

		безопасности; правила охраны труда в организациях питания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов		
Объем образовательной программы	66		
		1 сем.	**2 сем.**
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	66	34	32
в том числе:			
теоретическое обучение	22	14	8
практические занятия	44	20	24
Самостоятельная работа	6		
Промежуточная аттестация (Диф.зачет)			2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства на предприятиях индустрии питания				
1		**2**	**3**	**4**
Глава 1. **Тема:** **Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания**		**Содержание учебного материала**	**4**	
		Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания…… .....6 Основные типы предприятий общественного питания .....7 Основные классы предприятий общественного питания.....10	2	ОК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6,
		Характеристика основных типов предприятий общественного питания.... ..... 12 Специализация предприятий индустрии питания.....29 Характеристика услуг предприятий общественного питания.....30	2	ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10
Глава 2. **Тема:** **Принципы организации кулинарного и кондитерского производства**		**Содержание учебного материала:**	**4**	ОК 01- 07; 09;10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
		Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства..... 35	2	
		Производственная структура, ее характеристика..... 36 Общие требования к организации рабочих мест повара.... 41	2	
Глава 3. **Тема:** **Организация складского хозяйства предприятий общественного питания.**		**Содержание учебного материала:**	**2**	
		Организация работы складских помещений.....46 Правила приемки сырья.....50 Правила хранения и отпуска сырья .....52 Организация тарного хозяйства 55	2	
Глава 4. Тема:		**Практические занятия:**	**20**	
		Организация работы овощного цеха..... 58	4	ПК 1.1-1.4

Основы организации производства.		Организация работы мясного цеха .....64 Организация работы птицегольевого цеха.....70 Организация работы рыбного цеха.....72		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
		Организация работы в цехе по холодной доработке полуфабрикатов и обработке зелени.....79	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
		Организация работы горячего цеха .....82 Организация работы холодного цеха 91	2	
		Организация работы моечной кухонной посуды .....101 Организация работы кондитерского цеха.....103	2	
		Организация работы мучного цеха.....112 Организация работы раздач.....119	2	
		Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям). Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям). Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	8	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
		Самостоятельная работа:	**2**	
		Характеристика организации рабочих мест повара по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов в мясо-рыбном цехе..... 76	2	
Глава 5. **Тема:** **Организация реализации готовой кулинарной**		**Содержание учебного материала:**	**4**	
		Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции ..... 123 Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции.....125	4	
Глава 6. **Тема:** **Учет сырья и готовой**		**Содержание учебного материала: 2 полугодие**	**4**	
		Складской учет продуктов (сырья) и товаров .....128 Учет продуктов на производстве (кухне).....129	4	

кулинарной продукции		Учет продуктов в кондитерских цехах ..... 131 Учет продуктов в цехах по производству полуфабрикатов .		
Раздел II. Техническое оснащение предприятия				
Глава 7. **Тема:** **Механическое оборудование**		**Содержание учебного материала:**	**2**	
		Общие сведения о машинах..... 136 Универсальная кухонная машина..... 141	2	
		Практические занятия:	**8**	
		Машины для обработки овощей и картофеля ... .143 Машины для измельчения мяса и рыбы.....149	4	
		Машины кондитерского цеха ..... 156 Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров ..... 164 Типы, устройство, принцип работы.	4	
Глава 8. **Тема:** **Тепловое оборудование**		**Практические занятия:**	**12**	
		Общие сведения о тепловом оборудовании..... ..... 167 Варочное оборудование 178	4	ОК 01- 07; 09;10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
		Жарочно-пекарное оборудование .....183 Варочно-жарочное оборудование 193	4	
		Водогрейное оборудование .....196 Оборудование для раздачи пищи.....198 Типы, устройство, принцип работы.	4	
Глава 9. **Тема:** **Холодильное оборудование**		**Содержание учебного материала:**	**2**	
		Основы холодильной техники.....202 Классификация холодильного оборудования 205	2	
Тема: Вспомогательное оборудование		**Практические занятия:**	**4**	
		Водогрейное оборудование. Электрические кипятильники. Электрокипятильники.	2	
		Оборудование для раздачи пищи. Мармиты для первых блюд. Мармиты для вторых блюд Передвижные мармиты. Тепловые стойки. Типы, устройство, принцип работы.	2	

		Самостоятельная работа:	**4**	
		Создание «учебной шпаргалки» с использованием интернет - ресурсов по теме: «Специализированное холодильное оборудование: льдогенераторы, сокоохладители, граниторы».	2	
		Работа над учебным материалом с интернет ресурсами «Профессиональные электрические соковыжималки для овощей и фруктов», подготовка сообщений, презентаций.	2	
		Всего:	**66**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории технического оснащения и организации рабочего места, которая должна быть оснащена следующим необходимым оборудованием:

механического типа: УКМ (универсальной кухонной машиной) с комплектом сменных исполнительных механизмов для нарезки и протирания овощей, для перемешивания салатов и винегретов, для измельчения мяса и рыбы, для перемешивания фарша, для рыхления мяса, для просеивания муки, многоцелевым механизмом; картофелеочистительной машиной; мясорубкой электрической; овощерезкой дискового и комбинированного типов;

тестомесильной и взбивальной машинами; оборудование для процессов вакуумирования и упаковки; весоизмерительное оборудование.

теплового типа: плитой электрической; плитой индукционной; сковородой электрической с непосредственным обогревом; шкафом пекарным электрическим; котлом пищеварочным электрическим; кипятильником электрическим; пароконвектоматом.

холодильного типа: шкафом холодильным; шкафом шоковой заморозки.

Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства может быть заменено его точными моделями или макетами.

Необходимым условием реализации программы учебной дисциплины является так же наличие технических средств обучения: персональных компьютеров с лицензионным программным обеспечением и системы мультимедиа.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основная литература:

Г.Г. Лутошкина Ж.С. Анохина Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник создан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер». Учебное издание предназначено для изучения общепрофессиональной дисциплины «ОП.03Техническое оснащение и организация рабочего места».

ID товара 2567009,Издательство Академия, Серия Профессиональное образование, год издания 2019, ISBN 978-5-4468-8493-3, кол-во страниц 240, вес, 320 г. Формат 21.6 x 14.5 x 1.5

3.2.2 Дополнительная литература:

1. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 432

2. Ботов, М.И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания (механическое и тепловое оборудование): Учебное пособие / М.И. Ботов, В. Елхина. - СПб.: Лань, 2019. - 160 с.

3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: Учебное пособие / В.Д. Елхина. - М.: Аса^ет^а, 2017. - 256 с.

4. Стрельцов А. Н. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 270 с.

5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач. проф. образования. М.: Издательский центр «Академия». 2019. - 432 с.

6. Хромеенков В. М. Оборудование хлебопекарного производства: учебник для нач. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 368 с.

7. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2018.-III, 8 с.

7 ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.2018-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 48 с.

8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 10 с.

9. ГОСТ 30389-2013Услуги общественногопитания.
Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2018 - 01- 1 - М.: Стандартинформ, 2019.- III, 12 с.

10. Профессиональный стандарт«Повар». ПриказМинистерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2019 № 39023).

8. Интернет - ресурсы: форма доступа \у\у\у.грго|ес1.ги (Русский Проект).

9. 11Пр:/Лу\у\у.1югеса.П|/ Главный портал индустрии гостеприимства и питания

1().11Пр:/Лу\у\у.1ооС1-^ег у1се.П|/са1а1од Каталог пищевого оборудования
11.\у\у\у.ге^1огас1а.П1

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: - 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;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии	**Текущий контроль:** самоконтроль, устный опрос, тестирование, экспертная оценка заполнения таблиц, составления опорного конспекта экспертная оценка выполнения практических занятий №1-12 **Промежуточный контроль**: Предусмотренная форма Экзамен

правила электробезопасности, пожарной безопасности; - правила охраны труда в организациях питания.		
Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
Умения: -организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** самоконтроль, устный опрос, тестирование, экспертная оценка заполнения таблиц, экспертная оценка выполнения практических занятий №1-12 **Промежуточный контроль**: Предусмотренная форма дифференцированный зачет

учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации		

Комплект

контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине

ОП. 03 Техническому оснащению и организации рабочего места

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Назначение:

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоениядисциплины профессионального цикла ОП.03**Техническое оснащение и организация рабочего места.** по специальности среднего профессионального образования

43.01.09. Повар кондитер.

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированный зачета .

КОС разработан на основании положений: по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» программы учебной дисциплины ОП .03 **Техническое оснащение и организация рабочего места.**

2. Результаты освоения учебной дисциплины.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по егоназначению с учётомправил техникибезопасности, санитарии и пожарной безопасности,правильно ориентироваться в экстренной ситуации

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы
- действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп
- технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов,
- готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды
- для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламента
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

ПК 3.4	реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. Оценка освоения учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Основной целью оценки учебной деятельности является оценка умений и знаний

Оценка осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

- контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация обучающихся - оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся по учебной дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

3.1. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Вариант № 1

1. ***Универсальный привод общего назначения ПУ -0,6 выпускается с частотой вращения вала-***

а) 170 и 1400 об/мин.; б) 90 и 300 об/мин.;

в) 150 и 1600 об/мин.; г) 200 1400 об/мин.

2. ***В овощерезательной машине МРО -50-200 толщина нарезки регулируется —***

а) плоским ножом; б) гайкой;

в) кнопкой «пуск» и «стоп»; г) не регулируется.

3. ***Расшифруйте маркировку машины МФК -2240 —***

а) мясорыхлительная машина;

б) хлеборезка;

в) машина для формовки котлет и биточков;

г) овощерезка.

4. ***Что является рабочей камерой в взбивальной машине —***

а) бачок; б)сменныевбиватели;

в) электродвигатель; г) редуктор.

5. ***Холодильные агенты —***

а) бутан; б) хлор;

в) фреон - 22; г) метан.

6. ***Назначение мармитов, тепловых шкафов и термостатов —***

а) улучшение обслуживания потребителей;

б) для приготовления горячих блюд;

в) для варки заправочных супов, вторых и третьих блюд;

г) поддержание готовой продукции в горячем состоянии;

7. ***Для чего устанавливают манометр в электрических пищеварительных котлах —***

а) для измерения температуры; б) для измерения давления;

в) для быстрого закипания жидкости;

г) для регулирования механизма.

8. ***Универсальное тепловое оборудование с непосредственным обогревом —***

а) водогрейное; б) фритюрницы;

в) плиты; г) пароварочные аппараты.

9. ***Указать причину, по которой фарш выходит из мясорубки нагретый —***

а) неправильно установлены двухсторонние ножи;

б) ослабло крепление нажимной гайки;

в) неправильная сборка рабочих органов;

г) решетки и ножи не очищены от пленок и сухожилийзатуплены

10. На какие группы в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов делится механическое оборудование -

а) машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов;

б) машины для обработки мяса и рыбы;

в) машины для обработки муки и теста;

г) все ответы верны.

11. Для образования тепла электронагревательному элементу требуется

а) природный газ; б) теплоноситель;

в) переменный ток; г) топливо.

12. Горелка-установлена в

а) тостере; б) саламандре;

в) микроволновой печи; г) газовой плите.

13. Поплавок контролирует -

а) температуру в установленном режиме;

б) поступления воды из водопровода;

в) безопасную эксплуатацию;

г) визуальную работу оборудования.

14. Дренажная трубка предназначена для контроля -

а) температуры в установленном режиме

б) за работой оборудования;

в) уровня воды и связана с канализацией;

г) времени приготовления.

15. На какие группы в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов делится механическое оборудование -

а) машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов;

б) машина для обработки мясо и рыбы;

в) машины для обработки муки и теста;

г) все ответы верны.

16. Какой тип картофелеочистительной машины используется на фабриках - заготовочных крупных предприятиях питания и в поточных линиях -

а) мок-400; б) мок-250;

в) кна-600м; г) мок-125.

17. Напряжение сети понижают или повышают с помощью -

а) трансформатора; б) стабилизатора;

в) генератора; г) реостата.

18. Ременная передача состоит из двух -

а) катков; б) дисков;

в) шкивов; г) шестерен.

19. Место устацовки электрокотла -

а) на кухне; б) на балконе;

в) в сервизной; г) на летней площадке.

20. Оптимальный объем, который занимает загружаемый в рабочую камеру для очистки картофель -

а) 2/3 объема рабочей камеры машины;

б) 2/4 объема рабочей камеры машины;

в) 1/3 объема рабочей камеры машины;

г) 1/4 объема рабочей камеры машины.

Техническое оснащение и организация рабочего места

Вариант № 1

Эталон ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
а	г	в	а	в	г	б	в	г	г	в	г	б	в	г	в	а	в	а	а

Вариант № 2

1. ***Хлеборезательные машины предназначены для -***

а) нарезки хлеба ломтиками;
б) изготовления хлебной крошки;
в) нарезки хлеба соломкой;
г) нарезки хлеба кружочками.

2. ***Вода залитая в парогенератор электрокотла должна быть -***

а) холодная трубопроводная;
б) трубопроводная горячая;
в) кипяченная отстоянная в течение 12 часов;
г) трубопроводная холодная отстоянная в течение 6 часов.

3. ***Зуммер-это***

а) звуковой сигнал;
б) электроблокировка;
в) пакетный переключатель;
г) электронагревательный элемент.

4. ***Материал, изолирующий электроток -***

а) металлическая лопатка;
б) лимонный сок;
в) минеральная вода;
г) обувь из диэлектрика диэлектрические коврики.

5. ***Какова емкость бункера для котлетной массы -***

а) 10 кг; б) 400 г;
в) 40 кг; г) 100 кг.

6. ***Сколько ячеек на формирующем столе -***

а) 1; б) 2;
в) 3; г) 4.

7. ***Что является рабочим органом котлетоформовочной машины -***

а) ячейки с поршнями; б) формирующий стол с ячейками;
в) вал с лопастями; г) резиновый патрубок.

8. ***Для процеживания теста в бачке имеется -***

а) корзинка; б) решетка;
в) фильтр; г) фиксирующий винт.

9. ***Жарочная поверхность находится на -***

а) конфорке; б) чугунном барабане;
в) столе; г) в рабочей камере.

10. ***Привод жаровни состоит из -***

а) шлицевого соединения; б) клиноременной передачи;
в) цепной передачи; г) червячного редуктора.

11. ***Жарочная камера шкафа обогревается тенами -***

а) тремя; б) двумя;
в) четыремя; г) пятью.

12. ***Противни устанавливаются в камере на -***

а) шкаф; б) направляющие;
в) поддон; г) дно.

13. ***Между двойными стенками камер находится -***

а) пирожки; б) теплоизоляция;
в) бумага; г) пустота.

14. ***На передней панели находятся -***

а) кнопочное устройство;
б) 2 пакетных переключателя;
в) лимбы терморегуляторов;

г) 4 пакетных переключателя.

15. В верхнем отсеке имеется -

а) вентилятор; б) опрокидывающий механизм;

в) сетка-фильтр; г) регулятор мощности.

16. Хлеб выпекается на -

а) листах; б) противнях;

в) формах г) сковородах;

17. Для вращения тележки имеется -

а) карусель; б) диск;

в) механизм; г) поддон.

18. Назначение МС18-160 -

а) для нарезки овощей; б) для рыхления сырых овощей;

в) для нарезки вареных овощей; г) для нарезки сырых овощей;

19. С помощью чего фиксируется положение тележки -

а) педали; б) ручки;

в) маховика; г)рассекателя.

20. Как открывают крышку котла -

а) к себе; б) на себя;

в) от себя; г) в сторону;

Техническое оснащение и организация рабочего места

Вариант № 2

Эталон ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
а	в	а	г	а	в	б	в	а	г	в	б	б	в	а	а	в	в	а	б

Вариант № 3

1. ***С помощью чего перемешивается фарш в МС8-150 -***
   а) рабочим валом; б) лопастями;
   в) толкателем; г) деревянным пестиком;

2. ***Как долго перемешивается фарш в МС8-150 -***
   а) 1 час 30 минут; б) 1 час;
   в) 30 минут; г) до однородной консистенции.

3. ***Бачок крепится с помощью -***
   а) кронштейна; б) скобок;
   в) муфты; г) гайки.

4. ***Хлеб для нарезания укладывается -***
   а) на каретке; б) на решетке;
   в) на качели; г) в бункере.

5. ***Как часто затачивают пусковой нож -***
   а) 2 раз в неделю; б) 1 раз в неделю;
   в) 1 раз в месяц; г) ежедневно;

6. ***Назначение электро-контактного манометра -***
   а) измерение температуры в котле;
   б) измерение давления в котле;
   в) измерение давления в пароводяной рубашке;
   г) измерение давления в парогенераторе.

7. ***Крышку котла открывают:***
   а) за себя; б) на себя;
   в) от себя; г) к себе.

8. ***Электрические котлы обогреваются-***
   а) открытыми нагревательными элементами;
   б) закрытыми нагревательными элементами;
   в) герметически закрытыми нагревательными элементами;
   г) парогенератором.

9. ***Котел заполняется-***
   а) водой; б) сиропом;
   в) чаем; г) кофе, какао.

10. Пароводяная рубашка заполняется -

а) водой; б) бульоном;

в) соленой водой; г) дистиллированной водой.

11. Виды нагревательных элементов -

а) полуоткрытые; б) открытые;

в) закрытые; г) полузакрытые.

12. Назначение электро-контактного манометра:

а) измерение температуры в котле;

б) измерение давления в котле;

в) измерение давления в пароводяной рубашке;

г) измерение давления в парогенераторе;

13. *Контрольно — измерительная аппаратура состоит из -*

а) варочного сосуда; б) откидной крышки;

в) крана уровня; г) сливного крана;

14. Кран уровня показывает -

а) уровень воды в котле;

б) уровень воды в парогенераторе;

в) уровень воды в водопроводе;

г) давление.

15. Насыщенный пар получают в-

а) парогенераторе; б) пароварочном шкафу;

в) питательном бачке; г) в варочных камерах.

16. Назначение фритюрницы -

а) для пассерования; б) тушения;

в) варки; г) жарки.

17. Электрические сковороды предназначены для -

а) запекания; б) жарки;

в) варки; г) пассеровния.

18. Назначение циркулярной трубки -

а) для улучшения вкуса кофе; б) для подъема пара;

в) для слива кофе; г) регулирования температуры.

19. Продукт укладывается в -

а) корзину; б) масло;

в) ванну; г) фритюрницу.

20. Привод шашлычной печи состоит из -

а) клиноременной передачи; б) червячного редуктора;

в) зубчатой передачи; г) цепной передачи;

Техническое оснащение и организация рабочего места

Вариант № 3

Эталон ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
б	г	а	а	б	в	а	в	а	г	б	в	в	б	а	г	б	в	а	г

Вариант № 4

1. ***Готовность продукта определяется -***

а) лабораторным методом; б) органолептическим;

в) химическим; г) биологическим.

2. ***Изделия, приготовленные на пару по сравнению с изделиями, сваренными в воде -***

а) более ароматны;

б) менее вкусны;

в) менее сочны;

г) сохраняют больше минеральных веществ;

3. Противни устанавливаются в камере на -

а) шкаф; б) направляющие;

в) поддон; г) дно.

4. ***Между двойными стенками камер находится -***

а) теплоизоляция; б) пирожки;

в) бумага; г) пустота.

5. Хлеб выпекается на -

а) листах; б) противнях;

в) сковородах; г) формах.

6. Что является рабочей камерой в взбивальной машине —

а) бачок; б) сменныевбиватели;

в) электродвигатель; г) редуктор.

7. Как долго перемешивается фарш в МС8-150 -

а) 1 час 30 минут; б) 1 час;

в) 30 минут; г) до однородной консистенции.

8. Назначение циркулярной трубки -

а) для улучшения вкуса кофе; б) для подъема пара;

в) для слива кофе; г) регулирования температуры.

9. Контрольно — измерительная аппаратура состоит из -

а) варочного сосуда; б) откидной крышки;

в) крана уровня; г) сливного крана;

10. Для чего устанавливают манометр в электрических пищеварительных котлах —

а) для измерения температуры; б) для измерения давления;

в) для быстрого закипания жидкости;

г) для регулирования механизма.

11. Ременная передача состоит из двух -

а) шкивов; б) дисков;

в) катков; г) шестерен.

12.Привод жаровни состоит из -

а) шлицевого соединения; б) клиноременной передачи;

в) цепной передачи; г) червячного редуктора.

13. Назначение МС18-160 -

а) для нарезки овощей; б) для рыхления сырых овощей;

в) для нарезки вареных овощей; г) для нарезки сырых овощей;

14. Котел заполняется-

а) водой; б) сиропом;

в) чаем; г) кофе, какао.

15. Универсальный привод общего назначения ПУ-0,6 выпускается с частотой вращения вала-

а) 170 и 1400 об/мин.; б) 90 и 300 об/мин.;

в) 150 и 1600 об/мин.; г) 200 1400 об/мин.

16. На передней панели находятся -

а) кнопочное устройство;

б) 2 пакетных переключателя;

в) лимбы терморегуляторов;

г) 4 пакетных переключателя.

17. Машинам для обработки овощей и картофеля относятся —

а) просеиватели; б) взбивательные;

в) мясорубки; г) сортировочные, резательные.

18. Паспорт машин (оборудования) это —

а) документ, в котором приводятся основные параметры и технические данные;

б) в нем указывается марка, заводской номер, краткая характеристика;

в) предназначен для размещения внутренних частей машины;

г) правовой акт, регулирующий социально -трудовые отношения.

19. Мощность КПЭ -100 -

а) 10 кВт; б) 21 кВт;

в) 30 кВт; г) 35 кВт.

20. Сублимация это —

а) процесс перехода вещества из твердого состояния в жидкое;

б) переход вещества из жидкого состояния в газообразное;

в) процесс перехода вещества из твердого состояния в газообразное минуя жидкую фазу;

г) отвод тепла от продуктов питания.

Техническое оснащение и организация рабочего места

Вариант № 4 Эталон ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
б	г	б	а	а	а	г	в	в	б	а	г	в	а	а	в	г	б	а	в

6. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

Оборудование кабинета:

- Телевизор
- Комплект мебели:
- Офисный стол для преподавателя
- Стол ученический
- Стул ученический
- Персональный компьютер

Средства для проведения лабораторных и практических работ:

- .Дизенфицирующие и моющие средства
- Модели: МВ - 6, МРМ-15, РО-1М, универсальный привод ПО-6, весы механические, блендер, кофеварка
- Манометр
- Рабочие инструменты
- Механические передачи

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;
- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением

3. Плакаты, таблицы

Персональный компьютер имеет следующее программное обеспечение:

1. Операционная система Windows XP
2. Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
3. Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и ^{п}р.)

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины
Перечень учебных изданий

Основные источники для обучающихся:

Основная литература: 1. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. 5-е изд., стер. - М.: Академия, 2017. - 496 с 2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. 4-е изд., доп... - М.: Академия, 2014. - 336 с 3. Сопачева Т.А., Володина М.В. Оборудование предприятий общественного питания. . 1-е изд.,- М.: Академия, 2018. - 112 с

Дополнительная литература:

Ботов М.И., Елхина В.Д., Кирпичников В.П. Оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд.,. - М.: Академия, 2013. - 416 с 2. Лутошкина Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд.,. - М.: Академия, 2018. - 64 с *Основные источники для преподавателя:*

1. Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» от 2 августа 2013г. № 798,
3. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н,
4. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.
5. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Интернет-ресурсы для преподавателя:

Оборудование для пищевой промышленности www.acma.ru/Links/dirid/53/ 2. Портал оборудования http://www.oborud.info/ 3. Пищевое оборудование https://yaca.yandex.ru/yca/cat/Business/Production/Equipment/Food_Industry/

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 669156940959655819463310575184336563501118402833

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен С 20.01.2025 по 20.01.2026