

**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

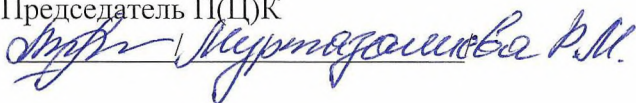
2022 г.

ОДОБРЕНО

предметно(цикловой) комиссии

Протокол № 1 от "16" 09 2022 г.

Председатель П(Ц)К



УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по УР



Подпись ФИО

16 / 09 / 2022 г.

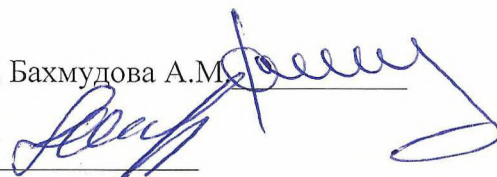
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, входящий в состав укрупненной группы 43.00.00.»Сервис 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	<ul style="list-style-type: none">- 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	<ul style="list-style-type: none">- 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	
		1 сем.	2 сем.
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 питания7 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
	Характеристика, назначение и особенности деятельности предприятий заготовочных, доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства..... 35	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	Производственная структура, ее характеристика..... 36 Общие требования к организации рабочих мест повара..... 41	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
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		ПК 2.1-2.8
	Организация работы птицеогольного цеха..... 70		ПК 3.1-3.6
	Организация работы рыбного цеха..... 72		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
	Организация работы горячего цеха 82	2	ПК 3.1-3.6
	Организация работы холодного цеха 91		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Организация работы моечной кухонной посуды 101	2	
	Организация работы кондитерского цеха..... 103		
	Организация работы мучного цеха..... 112	2	
	Организация работы раздач..... 119		
Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (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	
Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).			
Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).			
Самостоятельная работа:	2		
Характеристика организации рабочих мест повара по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов в мясо-рыбном цехе..... 76	2		
Глава 5.	Содержание учебного материала:	4	
Тема:	Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции 123	4	
Организация реализации готовой кулинарной	Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции 125		
Глава 6.	Содержание учебного материала: 2 полугодие	4	
Тема:	Складской учет продуктов (сырья) и товаров 128	4	
Учет сырья и готовой	Учет продуктов на производстве (кухне)..... 129		

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 картофеля143	4	
	Машины для измельчения мяса и рыбы.....149		
	Машины кондитерского цеха 156	4	
	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров 164		
	Типы, устройство, принцип работы.		
Глава 8. Тема: Тепловое оборудование	Практические занятия:	12	
	Общие сведения о тепловом оборудовании..... 167	4	ОК 01- 07; 09;10
	Варочное оборудование178		ПК 1.1-1.4
	Жарочно-пекарное оборудование183	4	ПК 2.1-2.8
	Варочно-жарочное оборудование193		ПК 3.1-3.6
	Водогрейное оборудование196	4	ПК 4.1-4.5
	Оборудование для раздачи пищи.....198		ПК 5.1-5.5
	Типы, устройство, принцип работы.		
Глава 9. Тема: Холодильное оборудование	Содержание учебного материала:	2	
	Основы холодильной техники.....202	2	
	Классификация холодильного оборудования..... 205		
Тема: Вспомогательное оборудование	Практические занятия:	4	
	Водогрейное оборудование.	2	
	Электрические кипятильники. Электрокипятильники.		
	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.03 Техническое 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. Хромеев 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 30389-2013 Услуги общественного питания.

Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2018 - 01 - 1 - М.: Стандартинформ, 2019.- III, 12 с.

10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства 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.грго|ес1.ги](http://www.gprg.ru) (Русский Проект).

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

10. 11Пр:/Лу\у\у.1оос1-^егу1се.П|/са1а1од Каталог пищевого оборудования
11.\у\у.ге^1огас1а.П1

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>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;</p>	<p>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</p>	<p>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</p>

<p>правила электробезопасности, пожарной безопасности; - правила охраны труда в организациях питания.</p>		
Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>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</p>	<p>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.</p>	<p>Текущий контроль: самоконтроль, устный опрос, тестирование, экспертная оценка заполнения таблиц, экспертная оценка выполнения практических занятий №1-12 Промежуточный контроль: Предусмотренная форма дифференцированный зачет</p>

учётom 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

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Назначение:

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины 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 его назначению с учётом правил техники безопасности, 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 поддержания 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 —

- мясорыхлительная машина;
- хлеборезка;
- машина для формовки котлет и биточков;
- овощерезка.

4. Что является рабочей камерой в взбивальной машине —

- | | |
|----------------------|-----------------------|
| а) бачок; | б) сменные вбиватели; |
| в) электродвигатель; | г) редуктор. |

5. Холодильные агенты —

- | | |
|----------------|-----------|
| а) бутан; | б) хлор; |
| в) фреон - 22; | г) метан. |

6. Назначение мармитов, тепловых шкафов и термостатов —

- улучшение обслуживания потребителей;
- для приготовления горячих блюд;
- для варки заправочных супов, вторых и третьих блюд;
- 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 —

- неправильно установлены двухсторонние ножи;
- ослабло крепление нажимной гайки;

- в) неправильная сборка рабочих органов;
- г) решетки и ножи не очищены от пленок и сухожилий затуплены

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 мяса 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 установки электрокотла -

- а) на кухне;
- б) на балконе;
- в) в сервисной;
- 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) кипяченая 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 клетчатной 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 клетоформовочной 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) четырьмя;
- 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) полужакрытые.

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) пассерования.

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) сменные вбиватели;
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:

- Дезинфицирующие 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 т.п.)

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://yasa.yandex.ru/yca/cat/Business/Production/Equipment/Food_Industry/