

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания

По реализации программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Симферополь, 2023

Фонд оценочных средств разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программы учебной дисциплины ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания

Разработчик: _____, преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

РАССМОТРЕНО на заседании ЦМК общепрофессиональных дисциплин
Протокол № от 1от 31 августа 2023 г.

Председатель ЦМК общепрофессиональных дисциплин _____ В.Н. Елина

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

_____ Е.Ш. Булаш

«__» _____ 20__ г.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Результатом освоения учебной дисциплины является готовность обучающегося к овладению знаний и умений, обусловленных общими и профессиональными компетенциями, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

1.2. Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания и подтверждение соответствия по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является дифференцированный зачет

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ:

Содержание программы дисциплины «Информатика» направлено на достижение следующих целей:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие,</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 устранению; 	<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; – 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;

<p>..</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> – 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
--	--	--

<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>		
---	--	--

<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей</p>		
--	--	--

<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p> <p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>		
--	--	--

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов**:

ЛР 1	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 2	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 3	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей специальности и образовательной организации

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

Основной целью оценки теоретического курса учебной дисциплины ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания и подтверждение соответствия по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является оценка умений и знаний.

Оценка освоения умений и знаний учебной дисциплины осуществляется на основе следующих показателей оценки результата:

Приобретенный практический опыт, освоенные умения и знания	Результат обучения	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Наименование раздела, темы, подтемы	Уровень освоения	Наименование КОС	
					Текущий контроль	Промежуточный контроль
1	2	3	4	5	6	7
<p>– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</p> <p>– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p> <p>– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p>	<p>ОК 1 - 7</p> <p>ПК 1.1 - 1.3</p> <p>ПК 2.1 - 2.4</p> <p>ПК 3.1 - 3.7</p> <p>ПК 4.1 - 4.6</p> <p>ПК 5.1 - 5.3</p>	<p>Тема 1.1. Понятие машины</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	1-3	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифзачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования</p>
		<p>Тема 1.2. Универсальные приводы, универсальные кухонные машины</p>				
		<p>Тема 1.3. Технологическое оборудование для обработки овощей и плодов</p>				
		<p>Тема 1.4. Технологическое оборудование для обработки мяса, рыбы, птицы</p>				
		<p>Тема 1.5. Технологическое оборудование для подготовки кондитерского сырья</p>				
		<p>Тема 1.6. Технологическое оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров</p>				
		<p>Тема 1.7. Технологическое оборудование для процессов вакуумирования и упаковки, тонкого измельчения продуктов в замороженном виде</p>				
		<p>Тема 2.1. Общие сведения о тепловом оборудовании</p>				
		<p>Тема 2.2. Варочное технологическое оборудование.</p>				
		<p>Тема 2.3. Жарочно-пекарное технологическое оборудование</p>				
<p>Тема 2.4. Многофункциональное технологическое оборудование</p>						

<p>– оценивать эффективность использования оборудования;</p> <p>– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</p> <p>– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</p> <p>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p> <p>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</p> <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p>		<p>Тема 2.5. Универсальное и водогрейное технологическое оборудование</p>					
		<p>Тема 2.6. Оборудование бариста</p>					
		<p>Тема 2.7. СВЧ-аппараты</p>					
		<p>Тема 3.1. Общие сведения о холодильном оборудовании</p>					
		<p>Тема 3.2. Холодильные шкафы, камеры, прилавки и витрины</p>					
		<p>Тема 3.3. Шкафы интенсивного охлаждения и шоковой заморозки. Льдогенераторы</p>					
		<p>Тема 4.1. Классификация организация питания</p>					
		<p>Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой кулинарной продукции в организациях питания</p>					

<ul style="list-style-type: none">– 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						
---	--	--	--	--	--	--

Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля
Контрольная работа № 1

1. Составные части приводного механизма?
 - а) электропривод
 - б) электродвигатель
 - в) горловина
 - г) станина
 - д) передаточный механизм
 2. Действия по окончанию работы с оборудованием:
 - а) сборка машины
 - б) проведение инструктажа
 - в) проверка комплектности поставки
 - г) санитарная обработка
 - д) санитарно-техническая обработка.
 3. Загрузка картофеля в картофелечистку осуществляется?
 - а) при выключенном двигателе
 - б) при включенном двигателе
 - в) при выключенном двигателе и поступлении воды в камеру.
 - г) при включенном двигателе и поступлении воды в камеру
 - д) при поступлении воды в камеру.
 4. Жарочная поверхность электроплит имеет?
 - а) прямоугольную форму
 - б) круглую форму
 5. Теплоизоляцией сковороды СЭСМ – 0,2 является:
 - а) асбест
 - б) слюда
 - в) фольга
 - г) перлит
 6. Назначение автоматической защиты от «сухого хода» у СЭСМ – 0,2?
 - а) обеспечивает отключение сковороды при опрокидывании чаши
 - б) обеспечивает отключение сковороды при понижении уровня минерального масла в рубашке.
 7. Температура нагрева жира во фритюрнице?
 - а) 90 – 100 °С
 - б) 230-250 °С
 - в) 160 -180 °С
- Ответьте на вопросы:**
8. Что является промежуточным теплоносителем у сковороды СКЭ – 0,3?
 9. Через сколько часов жир для фритюрницы непригоден?
 10. Из каких клапанов состоит двойной предохранительный клапан у КПЭ – 100?
 11. С помощью чего осуществляется нагрев жира во фритюрнице ФЭСМ – 20?
 12. В чем заключается причина неисправности, если пламя газовой горелки неравномерное?
- Установите соответствие:**
13. Соотнесите нагревательные элементы и соответствующее ему оборудование
 - а) Открытый
 - а) электрическая плита
 - б) Закрытый
 - б) газовая плита
 14. Определите, какой взбиватель соответствует предложенному виду теста
 - а) крюкообразный
 - а) песочное тесто
 - б) прутковый
 - б) пельменное тесто
 - в) плоскорешетчатый
 - в) масляный крем
 - г) белковый крем
 15. Установите соответствие нагревательного элемента и типа сковороды?
 - а) Электрические спирали
 - а) СЭ-2
 - б) Тены
 - б) СГСМ-0,5

в) Нагревательный элемент закрытого типа

в) СКЭ-0,3

г) Газовая горелка

г) СЭСМ-0,2

Установите правильную последовательность:

16. Последовательность сборки деталей мясорубки на палец шнека?

а) решетка $d = 9$ мм

б) подрезной нож

в) двухсторонний нож

г) прижимное кольцо

д) зажимная гайка

е) двухсторонний нож

ж) решетка $d = 3$ мм

17. Последовательность операций при эксплуатации электрической сковороды

а) загорание лампы «нагрев»

б) переключение температурного режима

в) контроль за работой

г) проверить санитарно – техническое состояние

д) налить необходимое количество жира

е) закладывать продукт

ж) включить в работу на полную мощность

з) выключить аппарат

18. Последовательность включения нагрева электрической плиты перед началом работы:

а) Включаем на «сильный» нагрев

б) Включаем на «слабый» или «средний» нагрев

Допишите:

19. Зубчатая передача состоит из прижатых друг к другу

20. Ножи и ножевые решетки сушат на

21. Загружать продукты во взбивальную машину необходимо при двигателе?

22. В зависимости от способа обогрева различают пищеварочные котлы с непосредственным и обогревом?

КЛЮЧ ОТВЕТОВ

За каждый правильный ответ один балл

№ вопроса	Правильный ответ	Количество баллов
1	б, д	1 балл
2	а, г	1 балл
3	г	1 балл
4	а,б	1 балл
5	а, в	1 балл
6	а,б	1 балл
7	в	1 балл
8	Минеральное масло	1 балл
9	40 часов работы	1 балл
10	Паровой и вакуумный	1 балл
11	тены	1 балл
12	засорена горелка	1 балл
13	а-б б- а	2 балла
14	а-б б-г в-в	3 балла
15	а-г б-в в-а г-б	4 балла
16	б в (е) а е (в) ж г д	1 балл
17	г д ж а б е в з	1 балл
18	а б	1 балл
19	шестеренок	1 балл
20	воздухе	1 балл
21	выключенном	1 балл
22	косвенным	1 балл

Итого: 22 балл

Критерии оценивания контрольной работы №1.

13 – и менее - 2 «неудовлетворительно»

16 - 14 - 3 «удовлетворительно»

19 - 17 - 4 «хорошо»

22 - 20 - 5 «отлично»

Критерии оценки устного ответа.

Отметка «5»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком. Ответ самостоятельный.

Отметка «4»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя.

Отметка «3»: ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или неполный, несвязный.

Отметка «2»: при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые он не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя.

Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации.

1. Характеристика основных типов организаций питания, их функция и классификация.
2. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства.
3. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной продукции.
4. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.
5. Организация работы заготовочных цехов и зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.
6. Способы организации рабочих мест повара в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной продукции.
7. Организация зон кухни, предназначенной для приготовления горячей кулинарной продукции. Способы организации рабочих мест повара в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной продукции.
8. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; (по индивидуальным заданиям).
9. Организация работы кондитерского цеха. Способы организации рабочих мест повара в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной продукции.
10. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания.
11. Организация реализации готовой кондитерской продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кондитерской продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кондитерской продукции для различных форм обслуживания.
12. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.
13. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила электробезопасности, пожарной безопасности.
14. Оборудование для обработки овощей. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила электробезопасности, пожарной безопасности.
15. Оборудование для обработки зелени.. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила электробезопасности, пожарной безопасности.
16. Оборудование для обработки грибов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила электробезопасности, пожарной безопасности.

17. Оборудование для обработки плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила электробезопасности, пожарной безопасности.

18. Оборудование для обработки мяса. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила электробезопасности, пожарной безопасности.

19. Оборудование для обработки рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила электробезопасности, пожарной безопасности.

20. Оборудование для обработки мяса. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила электробезопасности, пожарной безопасности.

21. Оборудование для подготовки кондитерского сырья, приготовления и обработки теста. Правила электробезопасности, пожарной безопасности.

22. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила электробезопасности, пожарной безопасности.

23. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила электробезопасности, пожарной безопасности.

24. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Правила электробезопасности, пожарной безопасности.

25. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи.

26. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила электробезопасности, пожарной безопасности.

27. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила электробезопасности, пожарной безопасности.

28. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила электробезопасности, пожарной безопасности.

29. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила электробезопасности, пожарной безопасности.

30. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила электробезопасности, пожарной безопасности.

31. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство.

Правила электробезопасности, пожарной безопасности.

31. Классификация и характеристика холодильного оборудования.

32. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное).

Правила электробезопасности, пожарной безопасности. Правила охраны труда в организациях питания.

33. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены. Правила охраны труда в организациях питания.

34. Организация рабочих мест повара по обработке сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции из овощей ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; (по индивидуальным заданиям).

35. Организация рабочих мест повара по обработке сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции из рыбы, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; (по индивидуальным заданиям)

36 Организация рабочих мест повара по обработке сырья, приготовления полуфабрикатов ,готовой продукции из мяса ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;(по индивидуальным заданиям).

37 Организация рабочих мест повара по обработке сырья, приготовления полуфабрикатов ,готовой продукции из птицы ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;(по индивидуальным заданиям).

38 Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности(по индивидуальным заданиям).

39. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; (по индивидуальным заданиям).

40. Использование правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

41. Использование правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

42. Использование правил безопасной эксплуатации теплового оборудования Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты.

43. Использование правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования. Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты.

44. Использование правил техники безопасности эксплуатации холодильного оборудования. Подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности.

Используемая литература.

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
 2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
 3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
 4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
 5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
 6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»
 7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания:учебник /В.П.Золин.-11-е изд.стер.-М.; Издательский центр «Академия» 2016г
 8. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
 9. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336
 10. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
 11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
-
1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
 2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
 3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
 4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. www.restoracia.ru

Дополнительные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.