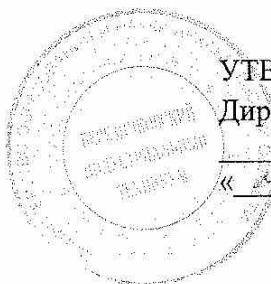


Министерство образования и науки
Архангельской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
Архангельской области
«БЕРЕЗНИКОВСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»
(ГБПОУ АО «БИТ»)



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ АО «БИТ»

Л. В. Ходусова Л. В. Ходусова
« 22 » *сентября* 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Программа профессиональной дисциплины по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ПООП СПО, примерная программа) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

ПООП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

ПООП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии и настоящей ПООП.

Организация-разработчик: ГБПОУ АО «Березниковский индустриальный техникум».

Разработчик:
Феклистова Г.Ю., мастер производственного обучения высшей категории

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»
рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании предметно-цикловой комиссии преподавателей БИТ

Протокол № 24 от «27» сентября 2017 г.
Председатель ПЦК Кол

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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	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
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска

	<p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	60
в том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные занятия	-
практические занятия	30
самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1	Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	12	
Тема 1.1	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10
Классификация их характеристик основных типов организаций питания	Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания <i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений		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
Тема 1.2	Содержание учебного материала	10	ОК 1-7, 9, 10
Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. 2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов 3. Характеристика способов кулинарной обработки 4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. 5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях 6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. 7. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе 8. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции 9. 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		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

Тема 2.2	Содержание учебного материала	18	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
Тепловое оборудование	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации			
	2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			
	3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			
	4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			
	Тематика практических занятий № 3	10		
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	5		
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	5		
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений			
	Содержание учебного материала		4	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
Тема 2.3	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественноискусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации			
	2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены			
	Тематика практических занятий № 4	2		
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2		
Холодильное оборудование	Самостоятельная работа обучающихся			
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений			
Всего:	Дифференцированный зачет	2		
		60		

	<p><i>Тематика практических занятий №1</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест говара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям). 2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям). 3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям) <p>Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений</p>	<p>6</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>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</p>
<p>Раздел 2</p>	<p>Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</p>	<p>42</p>	
<p>Тема 2.1 Механическое оборудование</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации 2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации 3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации 4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации 5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации 6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации 	<p>18</p> <p>10</p> <p>5</p> <p>5</p>	<p>ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>
	<p>Тематика практических занятий №2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля. 2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы <p>Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений</p>	<p>10</p> <p>5</p> <p>5</p>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»,
наименование кабинета из указанных в п.б.1 ПООП

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 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. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
8. 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
9. 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.
10. 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.

3.2.2. Электронные издания:

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

3.2.3. 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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <p>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>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>- письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированно го зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>
<p>Умение:</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>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</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><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабор</p>

	<ul style="list-style-type: none">-Точность оценки-Соответствие требованиям инструкций, регламентов-Рациональность действий и т.д.	<p><i>аторных занятий</i></p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none">- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене
--	--	--

Вопросы для дифференцированного зачета

1 Вариант

1. Для чего предназначено предприятие общественного питания?

- А) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий, булочных изделий, их реализации и организации их потребления;
- Б) предприятие, предназначенное для выпуска полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей;
- В) предприятие, обслуживающее только школьников, студентов, рабочих.

2. Как подразделяются предприятия по ассортименту выпускаемой продукции?

- А) кафе, бары, рестораны, закусочные;
- Б) узкоспециализированные, универсальные, специализированные;
- В) доготовочные, заготовочные;
- Г) узкоспециализированные, заготовочные.

3. Какие предприятия делятся на классы?

- А) бары, рестораны;
- Б) кафе, бары, столовая;
- В) ресторан, кафе, закусочная;
- Г) кафетерий, бистро, магазины кулинарии.

4. Предприятие общественного питания по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции общественного питания, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия и алкогольные и безалкогольные напитки, - это:

- А) бар;
- Б) закусочная;
- В) кафе;
- Г) столовая.

5. Какой это тип предприятия? Предприятие предназначенное для приготовления и реализации обеденной продукции массового спроса:

- А) кафе;
- Б) столовая;

В) закусочная;

Г) фабрика - заготовочная.

6. Электрическая плита ЭП – 2М предназначена для:

А) приготовления 1,2 и 3 блюд;

Б) запекания;

В) выпекания.

7. Перед началом работы проверяют:

А) санитарно-техническое состояние оборудования;

Б) заземление;

В) исправность пакетного переключателя и терморегулятора.

8. Нагрев электрической сковороды осуществляется за счет:

А) масляной рубашки;

Б) чугунной чаши;

В) электрических тэнов.

9. В электрической сковороде СКЭ – 03 пространство между чугунными чашами заполняется:

А) паром;

Б) воздухом;

В) минеральным маслом.

10. Хлебозательные машины предназначены для -

А) нарезки хлеба ломтиками;

Б) изготовления хлебной крошки;

В) нарезки хлеба соломкой;

Г) нарезки хлеба кружочками.

11. Вода, залитая в парогенератор электрического котла должна быть -

А) холодная трубопроводная;

Б) трубопроводная горячая;

- В) кипяченая, отстоянная в течение 12 часов;
- Г) трубопроводная холодная, отстоянная в течение 6 часов.

12. Материал, изолирующий электроток -

- А) металлическая лопатка;
- Б) лимонный сок;
- В) минеральная вода;
- Г) обувь из диэлектрика, диэлектрические коврики.

13. Что является рабочим органом котлетоформовочной машины -

- А) ячейки с поршнями;
- Б) формирующий стол с ячейками;
- В) вал с лопастями;
- Г) резиновый патрубок.

14. Для процеживания теста в бачке имеется -

- А) корзинка;
- Б) решетка;
- В) фильтр;
- Г) фиксирующий винт.

15. Жарочная поверхность находится на -

- А) конфорке;
- Б) чугунном барабане;
- В) столе;
- Г) в рабочей камере.

16. Привод жаровни состоит из -

- А) шлицевого соединения;
- Б) клиноременной передачи;
- В) цепной передачи;

Г) червячного редуктора.

17. Жарочная камера шкафа обогревается тэнами -

А) тремя;

Б) двумя;

В) четырьмя;

Г) пятью.

18. Противни устанавливаются в камере на -

А) шкаф;

Б) направляющие;

В) поддон;

Г) дно.

19. Между двойными стенками камер находится -

А) пирошки;

Б) теплоизоляция;

В) бумага;

Г) пустота.

20. На передней панели оборудования находятся -

А) кнопочное устройство;

Б) 2 пакетных переключателя;

В) лимбы терморегуляторов;

Г) 4 пакетных переключателя.

21. Хлеб выпекается на -

А) листах;

Б) противнях;

В) формах;

Г) сковородах.

22. Для вращения тележки имеется -

- А) карусель;
- Б) диск;
- В) механизм;
- Г) поддон.

23. Назначение МС 18-160 -

- А) для нарезки овощей;
- Б) для рыхления сырых овощей;
- В) для нарезки вареных овощей для салатов, винегретов и гарниров;
- Г) для нарезки сырых овощей.

24. С помощью чего фиксируется положение тележки -

- А) педали;
- Б) ручки;
- В) маховика;
- Г) рассекателя.

25. Как открывают крышку котла -

- А) к себе;
- Б) на себя;
- В) от себя;
- Г) в сторону;

Эталон ответов

1 Вариант

1. А

2. Б

3. А

4. В

5. Б

6. А

7. А, Б, В

8. В

9. В

10. А

11. В

12. Г

13. Б

14. Б

15. А

16. Б

17. А

18. Б

19. Б

20. Б, Г

21. А, В

22. Б

23. В

24. А

25. В

Вопросы для дифференцированного зачета

2 Вариант

1. Для чего предназначено предприятие общественного питания?

- А) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий, булочных изделий, их реализации и организации их потребления;
- Б) предприятие, предназначенное для выпуска полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей;
- В) предприятие, обслуживающее только школьников, студентов, рабочих.

2. Предприятие общественного питания, которое изготавливает и реализует широкий ассортимент горячих напитков из кофе, какао и чая, мучных блюд и мучных булочных и кондитерских изделий, кулинарной продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности в ограниченном ассортименте, а также алкогольных напитков и покупных товаров, - это:

- А) кафетерий;
- Б) предприятие быстрого обслуживания;
- В) кафе;
- Г) кофейня.

3. Предприятие общественного питания, имеющее собственное кулинарное производство и реализующее потребителям кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные булочные и кондитерские изделия и покупные продовольственные товары, - это:

- А) кафетерий;
- Б) предприятие быстрого обслуживания;
- В) магазин кулинарии;
- Г) кофейня.

4. Рестораны класса люкс характеризуются:

- А) высоким уровнем комфортности и удобства размещения потребителей в зале, широким ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, эксклюзивностью и роскошью интерьера;
- Б) комфортностью и удобством размещения потребителей в зале, разнообразным ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изысканностью и оригинальностью интерьера;
- В) разнообразным ассортиментом фирменных блюд и изделий и напитков, гармоничностью и комфортностью интерьера;
- Г) нет правильного ответа.

5. В овощерезательной машине МРО -50-200 толщина нарезки регулируется –

- А) плоским ножом;
- Б) гайкой;
- В) кнопкой «пуск» и «стоп»;
- Г) не регулируется.

6. Расшифруйте маркировку машины МФК -2240 –

- А) мясо рыхлительная машина;
- Б) хлеборезка;
- В) машина для формовки котлет и биточков;
- Г) овощерезка.

7. Что является рабочей камерой во взбивальной машине –

- А) бачок;
- Б) сменные взбиватели;
- В) электродвигатель;
- Г) редуктор.

8. Холодильные агенты –

- А) бутан;
- Б) хлор;
- В) фреон – 22;

Г) метан.

9. 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.

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. Универсальное тепловое оборудование с непосредственным обогревом –

- А) водогрейное;
- Б) фритюрницы;
- В) плиты;
- Г) пароварочные аппараты.

12. 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 сухожилий затушены.

13. 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.

14. Для образования тепла электронагревательному элементу требуется:

- А) природный газ;
- Б) теплоноситель;
- В) переменный ток;
- Г) топливо.

15. Горелка-установлена в:

- А) тостере;
- Б) саламандре;
- В) микроволновой печи;
- Г) газовой плите.

16. Поплавок контролирует :

- А) температуру в установленном режиме;
- Б) поступления воды из водопровода;
- В) безопасную эксплуатацию;
- Г) визуальную работу оборудования.

17. Дренажная трубка предназначена для контроля -

- А) температуры в установленном режиме;
- Б) за работой оборудования;
- В) уровня воды и связана с канализацией;
- Г) времени приготовления.

18. 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.

19. Какой тип картофеле очистительной машины используется на фабриках – заготовочных крупных предприятиях питания и в поточных линиях:

- А) МОК-400;
- Б) МОК -250;
- В) КНА -600м;
- Г) МОК -125.

20. Напряжение сети понижают или повышают с помощью :

- А) трансформатора;
- Б) стабилизатора;
- В) генератора;
- Г) реостата.

21. Ременная передача состоит из двух:

- А) катков;
- Б) дисков;
- В) шкивов;
- Г) шестерен.

22. Место установки электрического котла:

- А) на кухне;
- Б) на балконе;
- В) в сервисной;
- Г) на летней площадке.

23. Оптимальный объем, который занимает загружаемый в рабочую камеру для очистки картофеля:

- 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.

24. Машинам для обработки овощей и картофеля относятся:

- А) просеиватели;
- Б) взбиватели;
- В) мясорубки;
- Г) сортировочные, резательные.

25. Паспорт машин (оборудования) это –

- А) документ, в котором приводятся основные параметры и технические данные машины, оборудования;
- Б) в нем указывается марка, заводской номер, краткая характеристика;
- В) предназначен для размещения внутренних частей машины;
- Г) правовой акт, регулирующий социально –трудовые отношения.

Эталон ответов

2 Вариант

- 1. А
- 2. В
- 3. В
- 4. А
- 5. Б
- 6. В
- 7. А
- 8. В
- 9. Г
- 10. Б
- 11. А

12. Г

13. Б, В

14. Б

15. Г

16. Б

17. В

18. Б

19. Б

20. Б

21. Б

22. А

23. А

24. Г

25. А