

**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ  
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по  
учебной работе

*И.А. Емельянова* – И.А. Емельянова

«31» 08 2021 г.

---

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ОХРАНА ТРУДА**

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании  
*по программе подготовки специалистов среднего звена  
социально – экономического профиля*

Квалификация выпускника – менеджер

Великий Новгород, 2018

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 № 465 и учебным планом, утвержденным ОГА ПОУ «НТТТ»

Организация-разработчик: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новгородский торгово-технологический техникум

Разработчики:  
Кравченко С.В. *методист УМО*

Рабочая программа учебной дисциплины обсуждена и рекомендована к утверждению решением цикловой методической комиссии «Общественное питание» от \_\_\_\_\_ 2018 г., протокол № \_\_\_\_

Председатель ЦМК \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
1.1 Область применения программы	4
1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	4
1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины	5
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	5
2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	12
3.2 Информационное обеспечение обучения	12
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>
<b>5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ</b>	<b>13</b>
5.1 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации	13
<b>6. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>16</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

### 1.1 Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Данная рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и профессиональной подготовки кадров по профилю основных образовательных программ техникума.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина ОП.07.

**1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать технологическое оборудование по назначению с учетом установленных требований;
- соблюдать правила охраны труда;
- предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;
- использовать противопожарную технику.

**знать:**

- классификацию оборудования, характеристику отдельных групп оборудования, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;
- основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;
- принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний.

В результате освоения дисциплины, обучающиеся должны обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК10.Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК1.1.Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК1.2.Организовывать выполнение заказов потребителей

ПК2.1.Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.6.Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

#### **1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающихся – 210 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся - 140 часов;  
самостоятельной работы обучающихся - 70 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>210</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>140</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	58
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>70</b>
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» **увеличить теорию на 18 часов и СРС на 9 часов**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основные понятия, структура и элементы оборудования Требования техники безопасности</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 1.1</b> Общие сведения о машинах и аппаратах, используемых в предприятиях общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b> Предмет, цели, задачи и структура дисциплины, значение для подготовки специалиста-технолога. Основные понятия и определения. Эксплуатационные характеристики и параметры технологического оборудования, конкурентоспособность, общие особенности устройства оборудования,		1,2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> проработка конспекта лекций, подготовить сообщение: критерии и принципы подбора современного оборудования для предприятий общественного питания,	<b>3</b>	2
<b>Тема 1.2</b> Основные требования к эксплуатации и техника безопасности при использовании оборудования общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b> Основные требования к эксплуатации и техника безопасности при эксплуатации оборудования.	<b>4</b>	1,2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> проработка конспекта лекций, выполнение индивидуального задания	<b>2</b>	2
<b>Раздел 2. Механическое оборудование</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 2.1</b> Оборудование, используемое в предприятиях общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b> Особенности оборудования, используемого в предприятиях общественного питания. Классификация, технико-экономические показатели. Основные части и детали и детали машин. Понятие о передачах, электроприводах, аппаратах включения, защиты, контроля и управления, технической документации машин. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности. Опасные зоны машин и механизмов; способы защиты и соблюдения правил техники безопасности.	<b>4</b>	1,2
	<b>Практическое занятие №1-№2</b> Классификация оборудования, используемого в предприятиях общественного питания	<b>4</b>	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> проработка конспекта лекций, выполнение индивидуального задания: Технические характеристики, преимущества и недостатки использования универсальных приводов различных типов.	<b>4</b>	2
<b>Тема 2.2</b> Машины для обработки овощей	<b>Содержание учебного материала</b> Машины для очистки сырых овощей, измельчения и нарезки сырых и вареных овощей: назначение, типы, принцип действия, особенности устройства, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. Протирочные машины: назначение, типы, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.	<b>4</b>	1,2,3

	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Изучение и подбор необходимого оборудования для предприятия общественного питания	<b>4</b>	2
<b>Тема 2.3</b> Машины для обработки мяса и рыбы	<b>Содержание учебного материала</b> Машина для измельчения мяса и рыбы, очистки рыбы; машины для рыхления мяса, формовки котлет и биточков: устройство, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. Механизмы к универсальному приводу (для рыхления мяса, нарезки на бефстроганов, измельчения сухарей и перца): устройство, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.	<b>4</b>	1,2,3
	<b>Практическое занятие № 3-№4</b> Процесс использования механического оборудования для обработки овощей, мяса и рыбы, применяемого в общественном питании.	<b>4</b>	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> проработка конспекта лекций, выполнение индивидуального задания:	<b>3</b>	2
<b>Тема 2.4</b> Механизация технологических процессов кондитерского цеха	<b>Содержание учебного материала</b> Типы машин кондитерского цеха и их назначение. Просеиватели муки, машины для замеса и раскатки теста. Устройство, принцип действия, особенности эксплуатации, правила техники безопасности, преимущества и недостатки. Машины для взбивания кондитерских смесей; машины и механизмы специального назначения. Устройство, принцип действия, особенности эксплуатации, правила техники безопасности, преимущества и недостатки.	<b>4</b>	1,2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> проработка конспекта лекций, выполнение индивидуального задания:	<b>3</b>	2
<b>Тема 2.5</b> Машины для нарезки хлеба	<b>Содержание учебного материала</b> Машины для нарезки хлеба: типы, особенности устройства основных узлов, характер движения рабочих инструментов и подающих механизмов, принцип действия, правила эксплуатации, регулирование толщины нарезки, техника безопасности. Устройство, обеспечивающее безопасность работы машин.	<b>4</b>	1,2,3
	<b>Практическое занятие № 5-№6</b> Процесс использования механического оборудования для кондитерского производства, нарезки хлеба, гастрономических товаров, применяемого в общественном питании.	<b>4</b>	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> проработка конспекта лекций, подготовка к практическому занятию, выполнение индивидуального задания:	<b>3</b>	2
<b>Раздел 3. Тепловое оборудование</b>		<b>12</b>	

<b>Тема 3.1</b> Варочное оборудование.	<b>Содержание учебного материала</b> Виды назначения варочных аппаратов, основные технологические требования, предъявляемые к их конструкции. Пищеварочные котлы и автоклавы: назначение, типы, принципиальная схема устройства, принцип обогрева варочного сосуда, режимы работ, правила эксплуатации и техники безопасности. Устройства электрические варочные (УЭВ): назначение, типы, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Аппараты для порционного приготовления кофе и чая.	4	1,2
	<b>Практическое занятие №7-№8.</b> Процесс использования различного типа варочного оборудования, применяемого в общественном питании.	4	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> проработка конспекта лекций, подготовка к практическому занятию, выполнение индивидуального задания:	4	2
<b>Тема 3.2</b> Жарочно- тепловое оборудование	<b>Содержание учебного материала</b> Жарочные и пекарные шкафы: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техники безопасности. Аппараты с ИК обогревом - грили, тостеры, родстеры, шашлычные печи: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техники безопасности. Прочее жарочное оборудование: назначение, общая характеристика, особенности	4	1,2,3
	<b>Практическое занятие №9</b> Процесс использования различного типа жарочно-теплового оборудования, применяемого в общественном питании.	2	3
	<b>Практическое занятие №10.</b> Процесс использования различного типа пекарного-теплового оборудования, применяемого в общественном питании.	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> проработка конспекта лекций, подготовка к практическим занятиям. Изучение устройства и принципа действия электрических жарочных шкафов, правила их безопасной эксплуатации.	4	2
<b>Раздел 4. Холодильное оборудование</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 4.1</b> Основы действия холодильной техники	<b>Содержание учебного материала</b> Основы действия холодильной техники. Холодильные агрегаты и их узлы (для хранения, демонстрации и реализации продукции). Виды, особенности применения и эксплуатации. Специализированное холодильное оборудование (фризеры, льдогенераторы, охладители напитков, оборудование для замораживания кулинарной продукции и т. п).	4	1,2,3
	<b>Практическое занятие №11 -№12</b> Процесс использования различного типа холодильного оборудования , применяемого в общественном питании.	4	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составление таблицы «Продолжительность охлаждения продуктов в шкафу»	4	2
<b>Раздел 5. Вспомогательное оборудование</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 5.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	1,2,3

Подъемно-транспортное, весовое оборудование	Классификация подъемно-транспортного оборудования по виду используемой энергии, функциональному назначению, степени подвижности по принципу действия. Характеристика основных типов подъемно-транспортного оборудования, правила их безопасной эксплуатации. Классификация весоизмерительного оборудования по различным признакам. Общие принципы устройства и эксплуатации товарных весов. Характеристика основных операций выполняемых контрольно-кассовыми машинами.		
	<b>Практическое занятие №13-№15.</b> Процесс использования различного типа раздаточного оборудования, применяемого в общественном питании.	<b>6</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> проработка конспекта лекций, подготовка к практическому занятию.	<b>3</b>	2
<b>Тема 5.2</b> Посудомоечные и контрольно-кассовые машины	<b>Содержание учебного материала</b> Посудомоечные машины: назначение, классификация, характеристика технологического процесса машинного мытья, стадии обработки, температурный режим.	<b>4</b>	1,2
	<b>Практическое занятие №16</b> Процесс использования различного типа посудомоечного оборудования, применяемого в общественном питании.	<b>2</b>	3
	<b>Практическое занятие №17-№20</b> Процесс использования различного типа подъемно-транспортного и кассового оборудования, применяемого в общественном питании.	<b>8</b>	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> проработка конспекта лекций, подготовка к практическим занятиям.	<b>4</b>	2
<b>Раздел 6. Охрана труда и техника безопасности</b>		<b>27</b>	
<b>Тема 6.1</b> Нормативно-правовая база охраны труда на предприятиях общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b> Нормативно-правовая база охраны труда. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой Кодекс РФ (гл. 33-36). Система стандартов по технике безопасности. Межотраслевые правила по охране труда Служба охраны труда на предприятии. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране труда и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации.	<b>4</b>	1,2
	<b>Практическое занятие №21-№24.</b> Процесс выполнения общих требований охраны труда и техники безопасности на примере отдельного предприятия общественного питания. Изучение нормативно – технических документов в области охраны труда	<b>8</b>	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Федеральные законы и нормативно-технические документы в области охраны труда.	<b>4</b>	2

<b>Тема 6.2</b> Условия труда на предприятиях общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b> Основные понятия: условия труда, производственный фактор, производственная санитария. Факторы, влияющие на условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании.	<b>4</b>	1,2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> проработка конспекта лекций, подготовка докладов на тему «Требования к устройству рабочих мест, инвентарю, посуде, приспособлениям на предприятиях общественного питания»	<b>4</b>	2
<b>Тема 6.3</b> Производственный травматизм и профзаболевания	<b>Содержание учебного материала</b> Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Травмоопасные производственные факторы на предприятиях общественного питания. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и т.д.), при поражениях холодильными агентами и др. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. Несчастные случаи: понятие, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями.	<b>4</b>	1,2
	<b>Практическое занятие №25</b> Оформление акта по форме Н-1 о несчастном случае на производстве и учёта несчастного случая на производстве	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Оформление акта по форме Н-1 о несчастном случае на производстве и учёта несчастного случая на производстве	<b>4</b>	2
<b>Тема 6.4</b> Электробезопасность	<b>Содержание учебного материала</b> Электробезопасность. Электротравмы, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.	<b>2</b>	1,2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> проработка конспекта лекций	<b>1</b>	2

<b>Тема 6.5</b> Пожарная безопасность	<b>Содержание учебного материала</b> Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности. Противопожарный инструктаж. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение. Средства пожарной сигнализации и связи.	<b>2</b>	1,2,3
	<b>Практическое занятие № 26 - № 29</b> Разработка макета Инструкции (для повара, кондитера, официанта) о выполнении требований охраны труда и техники безопасности при работе на предприятии общественного питания.	<b>8</b>	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Изучение ФЗ «О пожарной безопасности», правил и инструкций о пожарной безопасности	<b>3</b>	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.	<b>4</b>	2
	<b>Всего</b>	<b>210</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. -продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-практические пособия;
- нормативно-правовые акты

Технические средства обучения (по необходимости):

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- интерактивная доска.

#### **3.2 Информационное обеспечение обучения**

##### **основные источники:**

1. Золин В.П. "Технологическое оборудование предприятий общественного питания", 11 е издание, Москва.: Издательский центр "Академия", 2012.- 320с.

2. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. "Оборудование предприятий общественного питания", М.: Альфа-М-Инфа-М", 2013.- 416 с

##### **Дополнительные источники**

1. Бурашников Ю.М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств М.: Дашков и К 2011.- 432с.

2. Калинина В. М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности : учебник для студ. сред. проф. образования / В. М. Калинина. - М.: Издательский центр "Академия", 2010. - 320 с.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий,

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p><b>Умения:</b> определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать технологическое оборудование по назначению с учетом установленных требований; соблюдать правила охраны труда; предупреждать производственный травматизм и профзаболевания; использовать противопожарную технику</p> <p><b>Знания:</b> классификацию оборудования, характеристику отдельных групп оборудования, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора; правила безопасной эксплуатации; основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания; принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний.</p>	<p><b>Форма контроля:</b> групповой, фронтальный, индивидуальный.</p> <p><b>Методы контроля умений:</b> тестирование, наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях.</p> <p><b>Методы контроля знаний:</b> устный фронтальный опрос, тестирование, проверочная работа, заполнение сводных таблиц.</p> <p><b>Методы оценки:</b> - традиционная система оценок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которой выставляется итоговая оценка; Экзамен</p>

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ

### ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ОХРАНА ТРУДА

для специальности

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

### **1.1 Примерный перечень вопросов для подготовки к экзамену:**

- 1.Классификация машин для предприятия общественного питания.
- 2.Прессующее оборудование.
- 3.Основные части и детали машин.
- 4.Основные принципы работы холодильной техники.
- 5.Понятие о передачах и приводах.
- 6.Холодильное оборудование.
- 7.Универсальные кухонные машины. Сменные механизмы универсальных приводов.
- 8.Техническое обслуживание и правила эксплуатации холодильных установок.
9. Назначение и классификация механического оборудования.
- 10.Общие сведения о тепловом оборудовании. Технологические основы тепловой обработки.
- 11.Сортировочное-калибровочноеоборудование.
- 12.Классификация теплового оборудования.
- 13.Моечное оборудование.
- 14.Газовые горелки: характеристика, классификация.
- 15.Очиститель оборудование.
- 16.Варочные котлы, автоклавы, пароварочные аппараты.
- 17.Способы измельчения. Классификация измельчительного оборудования
- 18.Аппараты для жарения и выпечки.
- 19.Машины для резания и измельчения мясного сырья.
- 20.Законодательство по охране труда и технике безопасности.
- 21.Машины для нарезки плодов и овощей.
- 22.Организация работы по охране труда.
- 23.Машины для дробления и тонкого измельчения пищевых продуктов.
- 24.Производственный травматизм.
- 25.Перемешивающее оборудование. Виды перемешивания пищевых продуктов.
- 26.Первая помощь при несчастных случаях на производстве.
- 27.Смесители: характеристика, типы и виды смесителей.
- 2.Электробезопасность на предприятиях общественного питания.
- 28.Дозировочно-формовочное оборудование.
- 29.Пожарная безопасность на предприятия общественного питания.
- 30.Машины для нарезки хлеба.
- 31.Процесс использования механического оборудования для кондитерского производства.
- 32.Жарочно-тепловое оборудование.
- 33.Подъемно-транспортное, весовое оборудование.
- 34.Основные понятия условий труда.
- 35.Требования электробезопасности. 36.Основные особенности действий холодильной техники.

### **1.2 Критерии оценки для проведения промежуточной аттестации**

*При оценке ответа учитываются:*

- умение системно, полно, последовательно излагать материал;
- владение терминологией дисциплины;
- умение применять теоретические знания на практике.

Оценка *«отлично»* ставится, если обучающийся:

- излагает материал полно, логично, в соответствии с требованиями учебной программы;
- владеет профессиональной лексикой;
- допускает единичные несущественные ошибки, которые самостоятельно исправляет.

Оценка *«хорошо»* ставится, если обучающийся:

- излагает материал полно, системно, в соответствии с требованиями учебной программы;
- владеет профессиональной лексикой;
- допускает единичные несущественные ошибки, которые исправляет с помощью преподавателя.

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если обучающийся:

- ответы на вопросы неточные, неубедительные;
- слабо владеет профессиональной лексикой;
- допускает отдельные ошибки, испытывает затруднения при их исправлении.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если обучающийся:

- не дают ответы на поставленные вопросы;
- искажает смысл при формулировке определений и понятий;
- допускает существенные ошибки;
- не может ответить на наводящие вопросы.

### **1.3 Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине**

1. Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных компетенций обучающегося, уровнем обученности: «знать», «уметь», «владеть».

2. При сдаче экзамена:

- профессиональные знания обучающегося могут проверяться при ответе на теоретические вопросы;
- степень владения профессиональными умениями, уровень сформированности компетенций (элементов компетенций) – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

## 6. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа: одобрена на 20\_\_/\_ учебный год на заседании цикловой методической комиссии «Общественное питание» от \_\_\_\_ 20\_\_ г., протокол № \_\_\_\_  
Председатель ЦМК \_\_\_\_\_

Рабочая программа: одобрена на 20\_\_/\_ учебный год на заседании цикловой методической комиссии «Общественное питание» от \_\_\_\_ 20\_\_ г., протокол № \_\_\_\_  
Председатель ЦМК \_\_\_\_\_

Рабочая программа: одобрена на 20\_\_/\_ учебный год на заседании цикловой методической комиссии «Общественное питание» от \_\_\_\_ 20\_\_ г., протокол № \_\_\_\_  
Председатель ЦМК \_\_\_\_\_