

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по
учебной работе

И.А. Емельянова
«31» 08 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Техническое оснащение и организация рабочего места

43.01.09 «Повар, кондитер»

*по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии
на базе основного общего образования*

Великий Новгород, 2020 г

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569 и учебным планом

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

Разработчики:

Дмитриева Т.А. – *мастер производственного обучения*

Кравченко С.В. – *преподаватель УМО*

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
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	7
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	8
2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	12
3.2 Информационное обеспечение обучения	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	15
5.1 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации	15
6. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	19

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569 и учебным планом, утвержденным Педагогическим советом от 24.05. 2018 года, протокол №4

Программа разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования «Повар, кондитер», в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП Федерация рестораторов и отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

1.3 Цель и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники
- безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной
- безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен

знать:

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

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

ПК1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК1.4.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи

ПК2.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК2.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК2.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК2.4.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК2.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК2.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК2.7.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК2.8.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

ПК3.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК3.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК3.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК3.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК3.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ПК4.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК4.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК4.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК4.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

ПК5.2.Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК5.3.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК5.4.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК5.5.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Освоение учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций:

ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК11.Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Требования к результатам освоения дисциплины в части знаний, умений и практического опыта дополнены на основе:

- анализа требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- анализа требований требования компетенции WSR «Поварское дело» и «Кондитер»;
- анализа актуального состояния и перспектив развития российского рынка труда.
- обсуждения с заинтересованными работодателями.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося на базе основного общего образования составляет - 56 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки – 54 часа:

- теоретическое обучение – 34 часа
- практические занятия - 20 часов
- самостоятельная работа – 2 часа

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	56
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	54
в том числе: практические занятия	20

Самостоятельная работа обучающихся (всего)	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»			
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	5
Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания			
Тема 1. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.	Содержание учебного материала	12	
	1.Классификация основных типов организаций питания.		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
	2.Назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства.		
	3.Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.		
	4.Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции.		
	5.Организация зон кухни, предназначенной для приготовления холодной кулинарной продукции.		
	6.Организация работы кондитерского цеха		
	Практические занятия №1-№3	6	
	1.Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы		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
	2.Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции		
	3.Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции		
Тема 2 Механическое	Содержание учебного материала	10	
	1.Классификация механического оборудования. Основные части и		

оборудование	детали машин.		
	2.Оборудование для обработки овощей. Классификация, характеристика, назначение, устройство. Правила безопасности.		
	3.Оборудование для обработки мяса и рыбы.		
	4.Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров.		
	5.Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки		
	6.Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации		
	Практические занятия №4-№5	4	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.		
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы		
Тема 3 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	8	
	1.Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		<i>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</i>
	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			
	Практические занятия №6-№8	6		
	1.Составление и заполнение таблицы “Возможные неисправности варочно-жарочного оборудования”.			
	2.Составление и заполнение таблицы “Возможные неисправности водогрейного оборудования ”			
	3.Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования.			
Тема 4. Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	4	<i>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</i>	
	1.Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное).			
	2.Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.			
		Практические занятия №9 - №10		4
		Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования		
	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); подготовка сообщений	2		
Всего:		56		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места»:

- доска учебная; рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- учебно-методическое обеспечение дисциплины презентации учебных курсов

Технические средства (по необходимости):
компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор.

3.2 Информационное обеспечение обучения

нормативно – правовые документы:

- 1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: ФЗ: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрено Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-3].
- 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].
- 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»].
- 4.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
- 5.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
- 6.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
- 7.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- 8.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 9.Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

основные источники:

1. Золин В.П. "Технологическое оборудование предприятий общественного питания", 11-е издание, Москва.: Издательский центр "Академия", 2012.- 320 с
2. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. "Оборудование предприятий общественного питания", Москва.: Изд. "Альфа-М-Инфа-М", 2013.- 416 с
3. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
4. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для студентов учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

дополнительные источники:

1. Золин В.П. "Технологическое оборудование предприятий общественного питания", 3-е издание, Москва.: Издательский центр "Академия", 2005.- 248 с
2. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - 2 изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013 - 480 с.: 60х90 1/16. - (ПрофОбр). (п)<http://www.znaniyum.com/catalog.php?bookinfo=402625>
3. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 104 с.: 60х90 1/16. (обложка)
<http://www.znaniyum.com/catalog.php?bookinfo=443909>

интернет – ресурсы:

1. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
2. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
3. www.restoracia.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: - в форме дифференцированного зачета
Знания: 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	Текущий контроль при проведении: - письменного и устного опроса; - контрольного тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

1.1 Материалы для подготовки к промежуточной аттестации

Примерные вопросы для теста:

1.К функциональным группам общественного питания не относятся помещения:

- а) для приема и хранения продуктов;
- б) административно-бытовые;
- в) производственные;
- г) помещения приемно-вестибюльной группы.

2.К заготовочным цехам предприятий общественного питания не относятся:

- а) холодный цех;
- б) овощной цех;
- в) мясной цех;
- г) рыбный цех.

3.К доготовочным цехам предприятий общественного питания не относятся:

- а) кондитерский цех;
- б) моечная кухонной посуды;
- в) холодный цех;
- г) мясной цех.

4.Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:

- а) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении;
- б) с северной стороны здания в подвальных этажах;
- в) расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок;
- г) в подвальном помещении здания с любой стороны.

5.К вспомогательным помещениям не относятся:

- а) моечная столовой посуды;
- б) сервизная;
- в) хлеборезка;
- г) мастерские

6.В соответствии с конспектом, технологический процесс приготовления пищи - это:

- а) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации;
- б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи;

в) ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция;

г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения.

7.К способам тепловой кулинарной обработки не относится:

а) припускание;

б) сортировка;

в) бланширование;

г) пассерование.

8.Какое действие не является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:

а) припускание;

б) порционирование;

в) оформление;

г) отпуск потребителю.

9.Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:

а) заготовочными;

б) доготовочными;

в) предприятиями с полным циклом производства;

г) предприятиями с неполным циклом производства.

10.Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее:

а) 2,5 м; б) 2,4 м; в) 2,55 м; г) 1,8 м.

11. В составе складских помещений обязательными не являются:

а) стеллажи; б) подтоварники; в) холодильники; г) бойлеры

12. Производственные помещения традиционно не располагают:

а) на первых этажах с северо-западной стороны здания;

б) на первых этажах с северной стороны здания;

в) на цокольных этажах с западной стороны здания;

г) на первых этажах с северной стороны здания.

13.Механическое оборудование рыбного цеха на крупных предприятиях состоит из:

а) чешуеочистительных машины;

б) требухочисток;

в) плавникорезок;

г) головоотсекающих машин.

14. Субпродукты – это;

а) производственное название пищевых (кроме мясной туши) продуктов, получаемых при убойе животных и разделке туш;

б) полуфабрикаты, содержащие заменители мяса;

в) полуфабрикаты, НЕ содержащие заменители мяса;

г) производственное название пищевых продуктов, получаемых из сои.

15. Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:

а) супового и бульонного;

б) бульонного и соусного;

в) супового и соусного;

г) соусного и бульонного.

16. В механическое оборудование холодного цеха не входят:

а) овощерезки; б) слойверы; в) слайсеры; г) универсальный привод.

17. При какой температуре отпускаются холодные блюда после охлаждения в холодильных шкафах:

а) 10-14°C; б) 10-12°C; в) 8 -12°C; г) 8 -14°C.

18. Какое количество гнезд в ваннах для санитарной обработки яиц, где проверяют их качество и обрабатывают теплой водой и водой с дезинфицирующими растворами:

а) четыре; б) два; в) шесть; г) три.

19. Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды:

а) четыре; б) два; в) шесть; г) три

20. Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:

а) 65-70°C; б) 45-55°C; в) 35-40°C; г) 45-50°C.

1.2 Критерии оценки для проведения дифференцированного зачета по дисциплине

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логично его излагает, умеет тесно связывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу его излагает, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет творческие положения при решении практических задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он обладает знаниями только основного материала, но не усвоил материал в пределах дидактической единицы, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач или решает их с неточностями.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при ответе, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.

1.3 Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине

Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности компетенций обучающегося.

При сдаче дифференцированного зачета:
знания обучающегося могут проверяться при ответе на теоретические вопросы;
степень владения умениями при выполнении практических работ и других заданий.

6.ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа: одобрена на 20__/_ учебный год и утверждена начальником учебно – методического отдела Владимировой Н.А.

от ____ _____ 20__г.

(подпись)

Рабочая программа: одобрена на 20__/_ учебный год и утверждена начальником учебно – методического отдела Владимировой Н.А.

от ____ _____ 20__г.

(подпись)