

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

**УТВЕРЖДАЮ**  
Проректор по учебной работе

\_\_\_\_\_ Василенко В.Н.

«26» \_\_\_\_\_ 05 \_\_\_\_\_ 2023

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
дисциплины**

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

---

(наименование учебного предмета, дисциплины)

Направление подготовки

**19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из  
растительного сырья**

---

(код и наименование специальности)

---

(наименование направленности (профиля) подготовки)

Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

---

(Бакалавр/Специалист/Магистр/Исследователь. Преподаватель-исследователь)

Разработчик

\_\_\_\_\_

(подпись)

25.05.2023 г.

(дата)

.Шапкирина А.И.

(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Председатель цикловой комиссии Технологии ресторанного сервиса

(наименование ЦК, являющейся ответственной за данную специальность, профессию)

\_\_\_\_\_

(подпись)

25.05.2023 г.

(дата)

\_\_\_\_\_

Еремина Т.А.

(Ф.И.О.)

## 1. Цели и задачи дисциплины

Целями освоения дисциплины ОП 04 «Техническое оснащение и организация рабочего места» является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака., (утвержденного Приказом Минпросвещения России от 11 ноября 2022 г. № 973 (далее – ФГОС СПО).);

Дисциплина направлена на решение задач следующих видов профессиональной деятельности:

- техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

Программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 11 ноября 2022 г. № 973 (далее – ФГОС СПО).

## 2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения междисциплинарного курса в соответствии с ФГОС СПО 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 продукции, подготовки ее к реализации;

правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и упаковки продукции;

способы организации рабочих мест в соответствии с видами изготавливаемой продукции;

правила электробезопасности, пожарной безопасности;

правила охраны труда в организациях

### **УМЕТЬ:**

организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуски 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

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	Индикаторы достижения компетенции:
1	ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b> 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; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
2	ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p><b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
3	ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	<p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>
4	ОК 04	Эффективно взаимодействовать	<p><b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе</p>

		и работать в коллективе и команде	<p>профессиональной деятельности</p> <p><b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
5	ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p><b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
6	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><b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p><b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
7	ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p><b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</p> <p><b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона.</p>
8	ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p><b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p><b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и</p>

			процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
9	ПК 1.1.	Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	<b>Умения:</b> Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
			<b>Знания:</b> Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
			<b>Навыки:</b> Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья
10	ПК 1.2.	Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	<b>Умения:</b> Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
			<b>Знания:</b> Назначения, принципов действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
			<b>Навыки:</b> Проверки исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
11	ПК 1.3.	Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного	<b>Умения:</b> Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки
			<b>Знания:</b> Порядка проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

		сырья согласно графикам профилактической обработки	<p><b>Навыки:</b> Очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки</p>
12	ПК 1.4.	<p>Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p>	<p><b>Умения:</b> Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
			<p><b>Знания:</b> Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
			<p><b>Навыки:</b> Подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>
13	ПК 2.1.	<p>Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p><b>Умения:</b> Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями. Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>
			<p><b>Знания:</b> Основ технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях. Назначения, принципов действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
			<p><b>Навыки:</b> Регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>

14	ПК 2.2.	Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	<p><b>Умения:</b> Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p><b>Знания:</b> Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p><b>Навыки:</b> Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
15	ПК 2.3	. Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	<p><b>Умения:</b> Определять готовность изделий, оценивать качество хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции</p> <p><b>Знания:</b> Порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматизации по определению качества хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p><b>Навыки:</b> Мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
16	ПК 2.4.	Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.	<p><b>Умения:</b> Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p><b>Знания:</b> Правил маркировки готовой продукции при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий Стадий технологического процесса и правила упаковки хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании</p> <p><b>Навыки:</b> Упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании Маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании</p>

### 3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина относится к обязательной части общепрофессионального цикла ОП.04 и изучается в 2 семестре 1 года обучения. Дисциплина основывается на изучении дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены», «Охрана труда», профессионального модуля МДК 01.01 «Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья».

### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет \_\_48\_\_ ак. ч.

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		2
Общая трудоемкость дисциплины	48	48
<b>Контактная работа</b> , в т.ч. аудиторные занятия:	<b>44</b>	<b>44</b>
Лекции	28	28
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	18	18
Практические занятия (ПЗ)	16	16
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	16	16
Консультации текущие		
Виды аттестации	Контрольная работа	Контрольная работа
<b>Самостоятельная работа:</b>	4	4
Проработка материала по конспекту лекций	2	2
Выполнение домашних заданий (индивидуальных)	1	1
Реферат	1	1

### 5. Содержание дисциплины, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

#### 5.1 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Трудоемкость раздела, ак. час	
			в традиционной форме	в форме практической подготовки
1	Раздел 1 Организация производства продуктов питания из растительного сырья на производстве	Классификация, основные типы и классы предприятий. Характеристика основных типов предприятий Специализация предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья. Характеристика, назначение и особенности деятельности предприятий, обрабатывающих сырье, изготавливающих продукцию и предприя-	16	22

		<p>тий с полным циклом производства. Общие требования к организации рабочих мест, Организация работы складских помещений в соответствии с типом предприятия. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов</p> <p>Организация работы зон, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест.</p> <p>Организация зон, предназначенных для выпуска основной продукции. Характеристика организации рабочих мест. Особенности организации рабочих мест на поточных линиях</p> <p><i>*Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство.. Правила безопасной эксплуатации</i></p> <p><i>*Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства:</i></p> <p><i>просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации</i></p>		
2	<p>Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</p>	<p>Организация работы зон, предназначенных для упаковки готовой продукции. Характеристика организации рабочих мест.</p> <p>Организация хранения готовой продукции Оборудование для транспортирования и сортировки Изменения качества при неправильном хранении продукции.</p> <p><i>Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки.</i></p> <p><i>Использование аппаратов для приготовление ход-догов</i></p> <p><i>*Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции</i></p>	12	18

## 5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, час		Практические занятия, час		СРО, час
		в традиционной форме	в форме практической подготовки	в традиционной форме	в форме практической подготовки	
1	<p>Раздел 1 Организация производства продуктов питания из растительного сырья на производстве</p>	16	10	-	10	2
2	<p>Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</p>	12	8	-	8	2
3	<i>Консультации текущие</i>			-		

4	Консультации перед экзаменом	-
5	Экзамен	-

### 5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, ак. час
1	Раздел 1 Организация производства продуктов питания из растительного сырья на производстве	Классификация, основные типы и классы предприятий. Характеристика основных типов предприятий	2
		*Специализация предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	2
		Характеристика, назначение и особенности деятельности предприятий, обрабатывающих сырье, изготавливающих продукцию и предприятий с полным циклом производства. Общие требования к организации рабочих мест,	2
		*Организация работы складских помещений в соответствии с типом предприятия. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	2
		*Организация работы зон, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест.	2
		Организация зон, предназначенных для выпуска основной продукции. Характеристика организации рабочих мест. Особенности организации рабочих мест на поточных линиях	2
		*Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебoreзки, слайсеры). Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2
		*Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	2
2	Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	*Организация работы зон, предназначенных для упаковки готовой продукции.	2
		Характеристика организации рабочих мест для упаковки готовой продукции.	2
		*Организация хранения готовой продукции Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки.	2
		Оборудование для транспортирования и сортировки	2
		Изменения качества при неправильном хранении продукции Использование аппаратов для приготовления ход-догов	2
		*Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции	2

\*в форме практической подготовки

### 5.2.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика практических занятий	Трудоемкость, ак. час
1	Раздел 1 Организация произ-	*Составить акт на естественные потери при усушке, распыле, утряске сырья	4

	водства продуктов питания из растительного сырья на производстве	*Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.	4
		* Организация рабочего места	2
2	Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	* Решение ситуационных задач при организации транспортирования и хранении готовой продукции	6

\*в форме практической подготовки

### 5.2.3 Лабораторные занятия

Не предусмотрен

### 5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, ак час
1	Раздел 1 Организация производства продуктов питания из растительного сырья на производстве	Реферат и (или) другие виды самостоятельной работы	2
2	Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	Реферат и (или) другие виды самостоятельной работы	2

## 6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 6.1. Основная литература

1. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования — Москва : Издательство Юрайт, 2022 <https://urait.ru/viewer/oborudovanie-predpriyatij-obschestvennogo-pitaniya-495404#page/1>

2. Лунгу, И. Н. Техническое оснащение и организация рабочего места повара, кондитера. Практикум — Санкт-Петербург : Лань, 2023 <https://reader.lanbook.com/book/327155>

3. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Договорочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для среднего профессионального образования— Москва : Издательство Юрайт, 2023 <https://urait.ru/viewer/proektirovanie-predpriyatij-obschestvennogo-pitaniya-dogotovochnye-ceha-i-torgovye-pomescheniya-513905#page/80>

4. Астахов, Д. А. Технологическое оборудование : учебное пособие для среднего профессионального образования — Москва : Издательство Юрайт, 2023 <https://urait.ru/viewer/tehnologicheskoe-oborudovanie-519979#page/1>

5. Оборудование перерабатывающих производств / Т. В. Орлова и др.— Санкт-Петербург : Лань, 2023 <https://reader.lanbook.com/book/327179>

### 6.2. Дополнительная литература

1. Ботов, М.И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие — Санкт-Петербург : Лань, 2021 <https://reader.lanbook.com/book/173795#1>
2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования — Москва : Издательство Юрайт, 2022 <https://urait.ru/viewer/oborudovanie-predpriyatiy-obschestvennogo-pitaniya-praktikum-495153#page/1>

#### **Периодические издания**

Пищевая промышленность

Ресторанные ведомости

#### **6.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся**

1. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для спо — Санкт-Петербург : Лань, 2022 <https://reader.lanbook.com/book/185898#1>

#### **6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)**

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	<a href="https://www.edu.ru/">https://www.edu.ru/</a>
Научная электронная библиотека	<a href="https://elibrary.ru/defaultx.asp?">https://elibrary.ru/defaultx.asp?</a>
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	<a href="https://niks.su/">https://niks.su/</a>
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	<a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>
Электронная библиотека ВГУИТ	<a href="http://biblos.vsu.ru/megapro/web">http://biblos.vsu.ru/megapro/web</a>
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	<a href="https://minobrnauki.gov.ru/">https://minobrnauki.gov.ru/</a>
Портал открытого on-line образования	<a href="https://npoed.ru/">https://npoed.ru/</a>
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	<a href="https://education.vsu.ru/">https://education.vsu.ru/</a>

#### **6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по междисциплинарному курсу, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

При изучении междисциплинарного курса используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения 3KL», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен».

**При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение— н-р, ОС Windows, ОС ALT Linux.**

### **7. Материально-техническое обеспечение междисциплинарного курса**

Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsu.ru> .

При чтении лекций, проведении практических занятий и контроле знаний обучающихся по дисциплине используется:

<p>Мастерская Учебная кухня ресторана (ауд. 18а)</p>	<p>Электроводонагреватель ЭВАН В1-15 – 1 шт. Печь конвекционная UNOX 23 – 1 шт. Шкаф жарочный ШЖЭ -1 – 1 шт Плита электрическая «Нововятка» - 2 шт. Плита электрическая «ГЕФЕСТ 5140» - 2 шт. Плита электрическая двухконфорочная с духовкой – 1 шт. Холодильник «Атлант» - 1 шт. Холодильник «ОРСК-408» -1 шт. Миксер – 2шт. Электромясорубка – 1 шт. Ручная мясорубка – 1 шт. Электровафельницы – 2 шт Стол производственный нерж. – 4 шт. Мультимедиа проектор SANVOPLC –XU 50 - 1 шт. Ноутбук ASUS K 73 E– 1 шт. Экран – 1 шт. Информационные стенды, справочные материалы. Комплект учебной мебели</p>	<p>Microsoft Windows7 ; Adobe Reader XI; Microsoft Office 2007 Standart</p>
<p>Учебный Кондитерский цех (ауд. 15)</p>	<p>Стол разделочный нерж. – 7 шт. Стол производственный нерж. – 2 шт. Электромясорубка – 1 шт. Ручная мясорубка – 1 шт. Водонагреватель Термекс–1 шт. Холодильники «Стенол» - 2 шт. Электровафельницы – 2 шт Миксер – 2шт. Плита электрическая четырехконфорочная – 4 шт. Плита электрическая двухконфорочная с духовкой – 1 шт. Шкаф жарочный ШЖЭ -1 – 1 шт Печь конвекционная UNOX 23 – 1 шт. Печь конвекционная UNOX–1шт. Весы настольные циферблатные – 1 шт. Мультимедиа проектор SANVOPLC –XU 50 - 1 шт. Ноутбук ASUS K 73 E– 1 шт. Экран – 1 шт. Информационные стенды, справочные материалы. Комплект учебной мебели</p>	<p>Microsoft Windows7 ; Adobe Reader XI; Microsoft Office 2007 Standart</p>
<p>Учебно-производственная лаборатория при научно-учебно-производственном центре технологий индустрии гостеприимства</p>	<p>Холодильная камера (3,16x3,16x2,2); котел пищеварочный КПЭМ – 160; машина тестораскаточная электрическая SE 220 IMPERIA; миксер планетарный KARMAGLOBALJ-10 BF; холодильник Атлант; мойка нерж.; кипятильник наливной нержав.; столы производственные; шкаф духовой «Дельта»; шкаф холодильный ШХ – 1,4 Полаирнизк. темп.; шкаф шоковой заморозки BCF28A; мармит вторых блюд (водяной); мармит первых блюд; мармит вторых блюд (сухой) ЭМК-70 КМ; холодильная витрина ВХ-1006; печь микроволновая; весы M-ER 322-15-2; весы ВСЛ-60/0.1 А; весы электронные BS 3-6 D 1/3; контрольно-кассовая машина «Орион»; кухонная посуда и инвентарь в асс; фризёр EXCEL 3 (Gel-Matic); электросковорода СЭСМ 0,3 Н; кофемашина FAEMARTDUE; кофемолка; машина кухонная универсальная УКМ-08; овощерезка CL-50 ROBOT-COUPЕ (5 нож. протирка); печь конвекционная Carlen 43 FPX; печь ХПЭ – 500; плита электрическая ПЭМ 4-020-4 конф., без духовки; фритюрница; холодильная витрина Белла-Нева-2004; направляющая для линии раздачи 2000x400x740; электроподогреватель воды, блендер BOSH; шкаф холодильный PolairCM 105 S.</p>	

Аудитория для самостоятельной работы обучающихся:

Компьютерный класс для самостоятельной работы, в т.ч. для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд.19)	Локальная сеть, коммутатор Д-Link DES-1016 с выходом в «Интернет»; Компьютер в сборе в составе: IntelCore i3-540/4096/500/DVD-RW/GeForce CT220 – 8 шт.; Принтер лазерный HP Laserjet P-2035 A4 30 стр.в мин. – 1 шт.; Сканер HP Scanjet- 3110-1шт.; Мультимедиа проектор SANVO PLC –XU 50 – 1 шт.; Экран переносной – 1 шт.; НоутбукASUSK 73 E15-2410 MCPu\4096\500\DVD-RW \Intel(R) HDGraphics 3000 – 1 шт.; Маркерная доска; Плакаты, наглядные пособия, схемы; Комплект учебной мебели.	ALT Linux Образование 9 + LibreOffice
---	--	---------------------------------------

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся, может осуществляться при использовании:

Ресурсный центр	Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами.	Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
-----------------	--	--

## 8. Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

**Оценочные материалы (ОМ)** для дисциплины включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и практического опыта.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины.**

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

## 9. Занятия, проводимые в интерактивных формах обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика занятия (лекции, практические, лабораторные)	Вид Занятий (лекции, практические, лабораторные)	Вид интерактивной формы обучения	Трудоемкость, час
1	Раздел 1 Организация производства продуктов питания из растительного сырья на производстве	Характеристика, назначение и особенности деятельности предприятий, обрабатывающих сырье, изготавливающих продукцию и предприятий с полным циклом производ-	Лекция	Дискуссия	2

		ства. Общие требования к организации рабочих мест,			
2	Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	Решение ситуационных задач при организации транспортирования и хранения готовой продукции	Практические занятия	Работа в малых группах	2

## **ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 04 Техническое оснащение и организация рабочего места**

(наименование дисциплины)

## 1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	Индикаторы достижения компетенции:
1	ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b> 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; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
2	ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p><b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
3	ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	<p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

4	ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			<b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
5	ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			<b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
6	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	<b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения
			<b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
7	ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.
			<b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона.
8	ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

			<b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
9	ПК 1.1.	Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	<b>Умения:</b> Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
			<b>Знания:</b> Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
			<b>Навыки:</b> Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья
10	ПК 1.2.	Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	<b>Умения:</b> Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
			<b>Знания:</b> Назначения, принципов действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
			<b>Навыки:</b> Проверки исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
11	ПК 1.3.	Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству	<b>Умения:</b> Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки
			<b>Знания:</b> Порядка проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и

		продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки	автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья <b>Навыки:</b> Очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки
12	ПК 1.4.	Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	<b>Умения:</b> Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья <b>Знания:</b> Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья <b>Навыки:</b> Подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
13	ПК 2.1.	Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	<b>Умения:</b> Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями. Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями <b>Знания:</b> Основ технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях. Назначения, принципов действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий <b>Навыки:</b> Регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими

			инструкциями
14	ПК 2.2.	Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	<b>Умения:</b> Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
			<b>Знания:</b> Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
			<b>Навыки:</b> Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
15	ПК 2.3	. Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	<b>Умения:</b> Определять готовность изделий, оценивать качество хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции
			<b>Знания:</b> Порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматизации по определению качества хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
			<b>Навыки:</b> Мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
16	ПК 2.4.	Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.	<b>Умения:</b> Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании
			<b>Знания:</b> Правил маркировки готовой продукции при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий Стадий технологического процесса и правила упаковки хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании
			<b>Навыки:</b> Упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании Маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании

В результате освоения междисциплинарного курса в соответствии с ФГОС СПО 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 продукции, подготовки ее к реализации;

правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и упаковки продукции;

способы организации рабочих мест в соответствии с видами изготавливаемой продукции;

правила электробезопасности, пожарной безопасности;

правила охраны труда в организациях

**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

## 2. Паспорт оценочных материалов по дисциплине

№ п/п	Контролируемые модули/разделы /темы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология / процедура оценки (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1	Раздел 1 Организация производства продуктов питания из растительного сырья на производстве	ОК 01- 07 ОК 09- 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.7, ПК 31-3.7, ПК4.1-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Тест	1-20	Тестирование Процентная шкала 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
		ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 10 ПК 2.1-2.7, ПК 31-3.7, ПК4.1-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Собеседование (защита практических работ)	81-84,88-95	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
		ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 10 ПК 2.1-2.7, ПК 31-3.7, ПК4.1-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Собеседование (вопросы для зачета, кейс-задания)	126-139 140, 158, 161, 164, 168, 170- 173, 175, 177, 179,181- 183, 186- 194	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
2	Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологическо-	ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 10 ПК 2.1-2.7, ПК 31-3.7, ПК4.1-4.6,	Тест	21 - 40	Тестирование Контроль преподавателя Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетвори-

	го оборудования кулинарного и кондитерского производства	ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4			тельно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
		ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 10 ПК 2.1-2.7, ПК 31-3.7, ПК4.1-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Собеседование (защита практических работ)	96-111,	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
		ОК 01- 07 ОК 09- 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.7, ПК 31-3.7, ПК4.1-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Собеседование (вопросы для зачета, кейс-задания)	126-139, 141,144,1 46-148, 151-152, 155- 157,159, 162, 165, 167, 169,174, 176, 178, 182, 186- 194	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
3	Холодильное оборудование	ОК 01- 07 ОК 09- 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.7, ПК 31-3.7, ПК4.1-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Тест	41-60	Тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
		ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7, ПК 31-3.7, ПК4.1-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Собеседование (защита практических работ)	85-87, 121-122	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
		ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 10 ПК1.1-1.4, ПК 2.1-2.7, ПК 31-3.7, ПК4.1-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Собеседование (вопросы для зачета, кейс-задания)	126- 139,142, 145, 149- 150, 154,160, 163, 166, 182, 184- 194 ,	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
4	Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства	ОК 01- 07 ОК 09- 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.7, ПК 31-3.7, ПК4.1-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Тест	61-80	Тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
		ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 10 ПК 2.1-2.7, ПК 31-3.7,	Собеседование (защита практических работ)	112, 113,114- 120, 123- 125	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»

		ПК4.1-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4			
		ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.7, ПК 31-3.7, ПК4.1-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Собеседование (вопросы для за- чета, кейс- задания)	126- 139,153, 170-, 171. 180-194	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»

### 3. Оценочные средства для промежуточной аттестации

**Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по дисциплине «**Техническое оснащение и организация рабочего места питания**» применяется бально-рейтинговая система оценки сформированности компетенций студента.

Бально-рейтинговая система оценки осуществляется в течение всего семестра при проведении аудиторных лабораторных занятий и контроля самостоятельной работы. Показателями ОМ являются: контроль преподавателем выполнения лабораторной работы, тестовые задания проверки освоения материала. Оценки выставляются в соответствии с графиком контроля текущей успеваемости студентов в автоматизированную систему баз данных (АСУБД) «Рейтинг студентов».

Обучающийся, набравший в семестре более 60 % от максимально возможной бально-рейтинговой оценки работы в семестре получает зачет автоматически.

Студент, набравший за текущую работу в семестре менее 60 %, т.к. не выполнил всю работу в семестре по объективным причинам (болезнь, официальное освобождение и т.п.) допускается до экзамена, однако ему дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на экзамен.

В случае неудовлетворительной сдачи экзамена студенту предоставляется право повторной сдачи в срок, установленный для ликвидации академической задолженности по итогам соответствующей сессии. При повторной сдаче экзамена количество набранных студентом баллов на предыдущем экзамене не учитывается.

#### 3.1 Тесты (тестовые задания)

##### 3.1.1. Шифр и наименование компетенций

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

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде  
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

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

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ПК 1.1. Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки

ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

ПК 2.3 . Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.

№	Тест (тестовое задание)
---	-------------------------

задания	
1.	<p>Назначение ВЖШЭ-675:  а) для жарки оладий;  б) для выпечки блинчиковых заготовок;  в) для приготовления блинчиков с начинкой;</p> <p><b>Ответ: б) для выпечки блинчиковых заготовок;</b></p>
2.	<p>Привод жаровни размещен:  а) внутри стола;  б) сбоку рамы;  в) под столом;</p> <p><b>Ответ: а) внутри стола;</b></p>
3.	<p>Блины укладываются на:  а) направляющие;  б) стеллаж;  в) противень;</p> <p><b>Ответ: в) противень</b></p>
4.	<p>Противни жарочного шкафа устанавливаются в камере на:  а) шкаф;  б) направляющие;  в) поддон;  г) дно.</p> <p><b>Ответ: б) направляющие</b></p>
5.	<p>В кондитерской печи КЭП-400 имеется:  а) 2 половины;  б) 1 печь;  в) 3 половины.</p> <p><b>Ответ: а) 2 половины;</b></p>
6.	<p>В пекарной камере имеются:  а) лампы освещения;  б) кварцевые излучатели;  в) тени.</p> <p><b>Ответ: а) лампы освещения;</b></p>
7.	<p>В СВЧ «Электроника» на панели находятся:  а) реле времени;  б) вращающийся диск;  в) патрубок.</p> <p><b>Ответ: а) реле времени;</b></p>
8.	<p>Электрические сковороды предназначены для:  а) запекания;  б) жарки;  в) варки;</p> <p><b>Ответ: б) жарки;</b></p>
9.	<p><u>Назначение фритюрницы:</u>  а) для пассерования;  б) тушения;  в) жарки;</p> <p><b>Ответ: в) жарки;</b></p>
10.	<p>Готовность продукта определяется:  а) лабораторным методом;  б) органолептическим;  в) химическим;</p> <p><b>Ответ: б) органолептическим;</b></p>

№ задания	Тест (тестовое задание)
11.	<p>Аппараты шоковой заморозки предназначены для:</p> <p>а) демонстрации товара;  б) заморозки продукции при низких отрицательных температурах;  в) хранения товара;  г) хранения и реализации товара</p> <p><b>.Ответ:б) заморозки продукции при низких отрицательных температурах;</b></p>
12.	<p>Аппараты шоковой заморозки устанавливаются :</p> <p>а) производственных помещениях;  б) складских помещениях;  в) торговых залах;  г) залах обслуживания</p> <p><b>Ответ: б) складских помещениях;</b></p>
13.	<p>Аппараты шоковой заморозки это:</p> <p>А)стационарное оборудование, основная функция которого заключается в быстрой и равномерной заморозке различных продуктов питания. Технология, реализуемая данным видом оборудования, позволяет сохранять структуру продуктов без каких-либо потерь влаги, благодаря чему сохраняется вкус и цвет изделий.</p> <p>Б)это совокупность взаимосвязанных технических средств, холодильных машин, узлов, агрегатов, элементов, трубопроводов, необходимых для создания, распределения и использования холода.</p> <p>В)оборудование, которое предназначено для хранения продуктов, нуждающихся в определенной температуре воздуха для сохранения свежести. Они бывают для хранения цветов, лекарств, овощей, мяса и рыбы.</p> <p><b>Ответ: А)стационарное оборудование, основная функция которого заключается в быстрой и равномерной заморозке различных продуктов питания. Технология, реализуемая данным видом оборудования, позволяет сохранять структуру продуктов без каких-либо потерь влаги, благодаря чему сохраняется вкус и цвет изделий.</b></p>
14.	<p>Во сколько раз уменьшаются потери при заморозке:</p> <p>А) в 1-1,5раз  Б) в 2-3раза  В) в 3-4раза</p> <p><b>Ответ: Б) в 2-3раза</b></p>
15.	<p>Во сколько раз сокращается время заморозки в аппарате шоковой заморозки:</p> <p>А)в 2 раз  Б) в 20раз  В) в 3-10раз</p> <p><b>Ответ: В) в 3-10раз</b></p>
16.	<p>Преимуществом шоковой заморозки является :</p> <p>А)Сокращение персонала, Сокращение производственных площадей, уменьшение потерь, сокращается время производства  Б)качество продуктов совершенно не меняется: они сохраняют вкус, текстуру, витамины и питательные свойства.  В)Нет верного ответа  Г)ответы А и Б верны</p> <p><b>Ответ: Г)ответы А и Б верны</b></p>
17.	<p>Шоковая заморозка состоит в форсирование 3 режимов: (Распределите варианты ответов в правильной последовательности)</p> <p>А)охлаждение  Б) домораживание  В) подмораживание</p>

	<b>Ответ: А,В,Б</b>
18.	<p>Время заморозки в холодильных камерах составляет:  А)1-2часа  Б)2-2,5часа  В)2,5 и выше</p> <p><b>Ответ: В)2,5 и выше</b></p>
19.	<p>Хлеб выпекается на:  а) листах  б) сковородках  в) формах</p> <p><b>Ответ:А) листах</b></p>
20.	<p>Выберите правильное определение пекарскому шкафу:  а) это шкаф, предназначенный для обработки тестовых заготовок перед непосредственной выпечкой хлебобулочных и кондитерских изделий.  б) это профессиональное тепловое оборудование, предназначенное для выпечки формового и подового хлеба, батонов, булочек, а также всевозможных кондитерских изделий  в) плавильная или нагревательная печь, в которой тепловой эффект достигается с помощью электрического тока</p> <p><b>Ответ: б) это профессиональное тепловое оборудование, предназначенное для выпечки формового и подового хлеба, батонов, булочек, а также всевозможных кондитерских изделий</b></p>
21.	<p>Инструкция по охране труда для работников предприятий в обязательном порядке должна включать в себя разделы  а) общие требования безопасности  б) требования безопасности при выполнении работ с наступлением темного времени суток  в) требования безопасности выполнения работ при внезапном отключении электропитания производства</p> <p><b>Ответ:А) общие требования безопасности</b></p>

Критерии и шкалы оценки:

Процентная шкала **0-100 %**; отметка в системе

**«неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично»**

0-59,99% - неудовлетворительно;

60-74,99% - удовлетворительно;

75- 84,99% -хорошо;

85-100% - отлично.

### **3.2. Вопросы и задания для защиты практических работ**

#### **3.2.1. Шифр и наименование компетенции**

#### **Обобщенная группа компетенций (ОК 1 – 7,9, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-.2.4)**

№ задания	Формулировка вопроса
22.	Какая информация содержится в Руководстве по эксплуатации
23.	Для чего выполняют техническое обслуживание оборудования
24.	Назовите гарантийный срок эксплуатации хлеборезательной машины
25.	Каким документом должен быть оформлен запуск в эксплуатацию хлеборезной машины
26.	Назначение шкафа шоковой заморозки, преимущества в использовании
27.	Перечислите виды немеханического оборудования, используемого в горячем цехе
28.	Для чего нужна холодная зона во фритюрнице
29.	Как часто меняют масло во фритюрнице
30.	Назовите температуры хранения конд. изделий
31.	Подберите оборудование для рабочего места кондитера по формовке изделий из

	слоеного теста
32.	Подберите оборудование для рабочего места кондитера из дрожжевого и песочного теста
33.	Поясните преимущества и недостатки взбивальной машины перед тестомесильной
34.	Для чего нужен расчет производительности оборудования
35.	Почему производительность шкафа различается при выпечке разных видов изделий
36.	Укажите общие операции ухода за тестомесами и планетарными миксерами после работы.
37.	Какие основные правила необходимо соблюдать, укладывая продукты в холодильное оборудование
38.	Почему рядом с холодильником не рекомендуется сеять муку и работать с пылящими продуктами

Критерии и шкалы оценки:

практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан высокий уровень знания изученного материала по заданной теме, проявлен творческий подход, умение глубоко анализировать проблему и делать обобщающие практико-ориентированные выводы; работа выполнена без ошибок и недочетов или допущено не более одного недочета – **отлично**;

практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан хороший уровень владения изученным материалом по заданной теме, работа выполнена полностью, но допущено в ней: а) не более одной негрубой ошибки и одного недочета; б) или не более двух недочетов - **хорошо**;

практическое задание выполнено в установленный срок с частичным использованием рекомендаций преподавателя; продемонстрированы минимальные знания по основным темам изученного материала; выполнено не менее половины работы или допущены в ней а) не более двух грубых ошибок, б) не более одной грубой ошибки и одного недочета, в) не более двух-трех негрубых ошибок, г) одна негрубая ошибка и три недочета, д) при отсутствии ошибок, 4-5 недочетов) - **удовлетворительно**;

число ошибок и недочетов превосходит норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно» или если правильно выполнено менее половины задания; если обучающийся не приступал к выполнению задания или правильно выполнил не более 10 процентов всех заданий - **неудовлетворительно**.

### 3.3. Кейс-задания

#### 3.3.1. Шифр и наименование компетенции

#### Обобщенная группа компетенций (ОК 1 – 7,9, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4)

№ задания	Тест (кейс-задание)
39.	<p>1.Классифицируйте технологические операции машин по степени автоматизации.</p> <p>2.Расшифруйте маркировку аппарата ШЖЭСМ – 2К.</p> <p>3.Определите производственную деятельность заготовочных предприятий</p> <p>а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;</p> <p>б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;</p> <p>в)выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее.</p> <p><b>Ответ:</b></p> <p><b>1.Неавтоматические, полуавтоматические, автоматические.</b></p>

	<p>2. Ш – шкаф; Ж – жарочный; Э – электрический; С – секционный 4 М – модулированный; 2К – 2 камеры. 7.а).</p>
40.	<p>1. Дать определение понятию «Рабочие органы машины». 2. Перечислить виды варочно – жарочного оборудования. 3.. Правила эксплуатации электрических плит. 4. Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле. а) тены; б) пароводяная рубашка; в) манометр. 5. Рабочие органы в тестомесильной машине. а) дежа; б) рычаг месильный; в) электродвигатель. 6.. Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом: а) работающие на сырье 2-3 наименований; б) обрабатывающие сырье и производящие п/ф; в) перерабатывающие сырье, вырабатывающие п/ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее. 7. Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки. 8. Организация рабочего места кондитера на участке замеса теста. <b>Ответ:</b> <b>1. Рабочие органы машины - это узлы и детали, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их переработки.</b> <b>2. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся, кондитерская электрическая печь</b> <b>3. (1. Проверка технического и санитарного состояния плиты.</b> <b>2. Включить плиту и установить переключатели в положение «3» (сильный нагрев), после нагрева переключают на нужную температуру.</b> <b>3. Систематически контролировать ведение тепловой обработки продукции.</b> <b>4. По окончании работы выключить все комфорки и шкаф, отключить плиту.</b> <b>5. После остывания произвести санитарную обработку плиты.)</b> <b>4. а)</b> <b>5. б)</b> <b>6. в).</b> <b>7. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся, кондитерская электрическая печь.</b> <b>8. Рабочее место для замеса дрожжевого теста; рабочее место для приготовления бисквитного теста; рабочее место для приготовления слоеного теста; рабочее место для приготовления заварного теста</b></p>
41.	<p>1.. Дать определение понятию « Технологическая линия». 2. Назовите причину и способ устранения неполадки: Ухудшилось качество нарезанного хлеба (МРХ-200) <b>Ответ:</b> <b>1. Участок производства, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса.</b> <b>2. Затупился дисковый нож или к нему прилип хлеб</b> <b>Заточить нож и очистить дисковый нож</b></p>
42.	<p>1. . Что является рабочей камерой в взбивальной машине: а) бачок; б) сменные взбиватели; в) электродвигатель. 2. Дать объяснение бригадного графика работы на предприятиях общественного питания. <b>Ответ: 2,775 г, 0,05 н</b> <b>Ответ:</b> <b>1. а).</b> <b>2. работают по 11ч.30мин., сменяясь через день.</b></p>
43.	<p>1. П.О.П-это _____ 2. Тип П.О.П-это _____</p>

3. Дайте определение: ресторан-это \_\_\_\_\_
4. Дайте краткую характеристику классу «люкс» \_\_\_\_: \_\_\_\_\_
5. Технологическая специализация и её описание: \_\_\_\_\_
6. Цех это? \_\_\_\_\_

**Ответ: 1. П.О.П-это предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления.**

**2. Тип П.О.П-это вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортиментом реализуемой продукции и номенклатурой предоставляемых услуг.**

**3. Дайте определение: ресторан-это П.О.П с широким ассортиментом сложных блюд и напитков, высоким уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.**

**4. Дайте краткую характеристику классу «люкс»: изысканность интерьера, высокий уровень комфорта, широкий выбор услуг и заказных блюд и напитков для ресторанов, коктейлей для баров.**

**5. Технологическая специализация и её описание суть её заключается в разделении технологического процесса на 2 стадии: механическая обработка сырья и приготовление п/ф на заготовочных предприятиях.**

**6. Цех-это та часть производственной площади, где происходит механическая кулинарная обработка сырья и выработка п/ф.**

44.

1	Что такое машина?
2	Какие машины различают по степени механизации?
3	Назовите классификацию машин
4	Назовите виды механических передач
5	Для чего применяется рубильник?
6	Для чего применяются штепсельные разъёмы?
7	Что такое автоматический выключатель? Назовите его основные детали
8	Что такое универсальный привод?
9	Где применяется привод ПХ-0,6?
10	Что входит в комплект универсального привода?

**Ответ:**

**1. совокупность механизмов, выполняющих определенную работу или преобразующих один вид энергии в другой.**

**2. неавтоматические, полуавтоматические, автоматические.**

**3. 1. Машины для обработки овощей и картофеля — очистительные, сортировочные, моечные, резательные, протирочные и т.д.**

**2. Машины для обработки мяса и рыбы—мясорубки, фаршемешалки, рыхлители мяса, котлетоформировки и т.д.**

**3. Машины для обработки муки и теста— просеиватели, тестомесительные, взбивательные и т.д.**

**4. Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов — хлебoreзка, колбасорезка, маслоделители и т.д.**

**5. Универсальные приводы — с комплектом сменных исполнительных машин.**

**6. Машины для мытья столовой посуды и приборов.**

**7.Подъемно-транспортные машины.**

**8. Ременные, зубчатые, червячные, цепные и фрикционные.**

**9. применяются в основном в качестве разъединителей для размыкания и замыкания электрической цепи вручную и лишь изредка для включения и отключения**

	<p>различного технологического оборудования.</p> <p><b>10. Для подключения к сети переносных и передвижных электрических машин и электротепловых аппаратов</b>  <b>Автоматический выключатель служит для защиты электроцепи от токов короткого замыкания и токов перегрузки. Три электромагнитных и три тепловых расцепителя.</b>  <b>устройство, состоящее из электродвигателя с редуктором и имеющее приспособление для переменного подсоединения различных сменных механизмов.</b>  <b>В холодном цехе</b>  <b>Сменные механизмы</b></p>	
45.	1	Что такое машина?
	2	Назовите основные узлы машины
	3	Что такое рабочие органы?
	4	Что такое зубчатая передача?
	5	Что такое кнопочный выключатель?
	6	Из чего состоит кулачковый переключатель?
	7	Что такое универсальный привод?
	8	Где применяется привод ПГ-0,6?
	9	Что является рабочим органом машины МОК-250?
	10	Из чего состоит машина КНА-600?
	<p><b>Ответ:</b></p> <p><b>1. совокупность механизмов, выполняющих определенную работу или преобразующих один вид энергии в другой.</b></p> <p><b>2. станина, корпус, рабочая камера, рабочие органы, передаточный механизм и двигатель.</b></p> <p><b>3. это узлы и детали машин, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их обработки.</b></p> <p><b>4. это механизм, состоящий из 2-х зубчатых колес, сцепленных между собой.</b></p> <p><b>5. Кнопочный пускатель представляет собой трехполюсной выключатель, замыкание контактов производится путем нажатия на кнопку "Пуск". Размыкание контактов происходит при нажатии на кнопку "Стоп".</b></p> <p><b>6. Кулачковые переключатели состоят из корпуса, шпинделя и рукоятки.</b></p> <p><b>7. устройство, состоящее из электродвигателя с редуктором и имеющее приспособление для переменного подсоединения различных сменных механизмов.</b></p> <p><b>8. В горячем цехе</b></p> <p><b>9. закрепленный на вертикальном валу конусный диск, покрытый абразивной массой.</b></p> <p><b>10. из рабочей камеры, установленной на раму, привода, очистительных валиков, электродвигателя, клиноременной передачи и душевого устройства.</b></p>	
46.	<p>1. Дать определение понятию Рабочие органы машины</p> <p>2. Перечислить виды варочно жарочного оборудования</p> <p>3. Правила эксплуатации электрических плит</p> <p>4. Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле</p> <p>А) тены</p> <p>Б) пароводяная рубашка</p> <p>В) манометр</p> <p>5. Рабочие органы в тестомесильной машине</p> <p>А) дежа,</p> <p>Б) рычаг месильный.</p> <p>В) электродвигатель.</p> <p>6. Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки</p>	

	<p>7. Организация рабочего места кондитера на участке замеса теста</p> <p><b>Ответ:</b></p> <p>1. Рабочие органы машины-это узлы и детали' непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их переработки</p> <p>2. Электрические сковороды' фритюрницы жарочные и пекарные шкафы жарочные шкафы жаровня вращающаяся кондитерская электрическая печь</p> <p>3 Проверка технического и санитарного состояния плиты. Включить плиту и установить переключатели в положение 3 (сильный нагрев), после нагрева переключают на нужную температуру. Систематически контролировать ведение тепловой обработки продукции. По окончании работы выключить все комфорки и шкаф' отключить плиту. После остывания произвести санитарную обработку плиты)</p> <p>4. а)</p> <p>5. б)</p> <p>6. Электрические сковороды' фритюрницы' жарочные и пекарные шкафы' жарочные шкафы' жаровня вращающаяся ' кондитерская электрическая печь</p> <p>7. Рабочее место для замеса дрожжевого теста рабочее место для приготовления бисквитного теста рабочее место для приготовления слоеного теста рабочее место для приготовления заварного теста</p>
--	---

Критерии оценки кейс-задания:

кейс–задание выполнено полностью, обучающийся привел полную четкую аргументацию выбранного решения, продемонстрировал хорошие теоретические знания, имеет собственную обоснованную точку зрения на проблему – **отлично**;

кейс–задание выполнено полностью, теоретическое обоснование ограничено, имеется собственная точка зрения на проблему, но не все причины ее возникновения установлены – **хорошо**;

кейс–задание выполнено более чем на 2/3, обучающийся показывает явный недостаток теоретических знаний, выводы слабые, собственная точка зрения на причины возникновения проблемы не обоснована или отсутствует – **удовлетворительно**;

кейс-задание не выполнено, или выполнено менее чем на треть, если решение и обозначено то оно не является решением проблемы, которая заложена в кейсе - **неудовлетворительно**.

### **3.4. Собеседование (вопросы для зачета/экзамена)**

#### **3.4.1. Шифр и наименование компетенции**

**Обобщенная группа компетенций (ОК 1 – 7,9, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-.2.4)**

№ задания	Формулировка вопроса
47.	Технический процесс в общественном питании
48.	Шашлычные печи и электрогрили: типы, принципиальная схема устройства, правила безопасной эксплуатации.
49.	Прилавки , прилавки-витрины: типы, принципиальная схема устройства, правила эксплуатации
50.	Классификация холодильного торгового оборудования .Краткие сведения о машиностроительных материалах.
51.	Фритюрницы: типы, принципиальная схема устройства действия, правела; безопасной эксплуатации
52.	Льдогенераторы: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правила эксплуатации
53.	Пароконвектоматы: типы, правила безопасной эксплуатации, принципиальная схема устройства

54.	Режимы работы пароконвектомата.
55.	Электросковороды: типы, принципиальная схема устройства действия, правила безопасной эксплуатации.
56.	Холодильные шкафы и бытовые холодильники: типы, принципиальная схема устройства, правила эксплуатации
57.	Стационарные и сборно-щитовые холодильные камеры: типы, планировка, применение, правила эксплуатации
58.	Пончиковые автоматы: типы, принципиальная схема устройства, правила безопасной эксплуатации
59.	Жарочные шкафы: типы, принципиальная схема устройства, правила безопасной эксплуатации.
60.	Пекарные шкафы: типы, принципиальная схема устройства, правила безопасной эксплуатации
61.	Холодильные агенты :характеристика , классификация, применение.
62.	Электромармиты для первых и вторых блюд: типы, принципиальная схема устройства, правила безопасной эксплуатации, принцип работы
63.	Электромармиты: характеристика , классификация, применение.
64.	Приборы автоматике : назначение, типы, краткое устройство, принцип действия.
65.	Универсальные приводы: виды, назначение, типы, экономическая эффективность применения, устройство, правила сборки и эксплуатации, комплект сменных механизмов.
66.	Принципиальная схема устройства экспресс - кофеварок, принцип работы и безопасной эксплуатации
67.	Компрессорные холодильные машины: типы, основные элементы, принцип действия, применение.
68.	Основные способы теплообмена: теплопроводность, конвекция, излучение, СВЧ - нагрев; применение, краткая характеристика.
69.	Развитие холодильной техники. Принципиальная схема холодильной машины.
70.	Пищеварочные котлы: типы, принципиальная схема устройства действия, правила безопасной эксплуатации.
71.	Стационарные и сборно-щитовые холодильные камеры: типы, планировка, применение, правила эксплуатации. Комбинированные овощерезки: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
72.	Классификация теплового оборудования. Общие сведения о секционном модульном оборудовании и функциональных емкостях.
73.	Протирочные машины: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
74.	Режимы работы пищеварочного котла
75.	Машина для замеса теста: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации
76.	Машины для раскатки теста: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации
77.	Газовые плиты : принципиальная схема устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
78.	Фритюрницы: принципиальная схема устройства, , принцип действия, правила безопасной эксплуатации
79.	Машины для гастрономических продуктов :типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации
80.	Кипятильники: типы, принципиальная схема устройства, правила безопасной эксплуатации
81.	Весы товарные гирно-шкальные - назначение, устройство, правила взвешивания. Весы настольные циферблатные и электронные.
82.	Универсальные кондитерские машины: типы, принципиальная схема устройства , принцип действия, правила безопасной эксплуатации
83.	Характеристика отдельных типов контрольных типов контрольно-кассовых машин. Эксплуатация, порядок работы, устранение неисправностей.
84.	Органы государственного и ведомственного надзора за измерительным оборудованием, их функции. Обязанности работников предприятий по содержанию и эксплуатации измерительного оборудования.
85.	Весы: назначение и классификация. Основные метрологические и торговые эксплуатационные требования, представляемые весоизмерительным устройствам.

	Поверка гирь и весов.
86.	Холодильные шкафы : основные устройства, принцип действия ,правила безопасной эксплуатации
87.	Холодильные камеры: основные устройства, принцип работы, правила эксплуатации
88.	Основы нормативно-правового регулирования на предприятиях общественного питания.
89.	Причины и профилактика производственного травматизма
90.	Типовая инструкция по технике безопасности на предприятиях общественного питания
91.	Причины возникновения несчастного случая. Типовая документация, применяемая на предприятиях общественного питания в случае возникновения несчастного случая
92.	Первичный инструктаж: назначение, особенности проведения и оформления на предприятиях
93.	Повторный инструктаж: назначение, особенности проведения и оформления на предприятиях
94.	Внеплановый инструктаж: назначение, особенности проведения и оформления на предприятиях
95.	Целевой инструктаж: назначение, особенности проведения и оформления на предприятиях
96.	Основные мероприятия по технике безопасности и электробезопасности на производстве.

Критерии и шкалы оценки:

- **оценка «зачтено»** выставляется обучающемуся, если он ориентируется в материале, ответил на все вопросы, допустив не более 4 ошибок в ответе, разобрался в условии кейс-задания, при решении применил нужные формулы, получил правильный ответ или, при наличии ошибки, сумел ее исправить.

- **оценка «не зачтено»** выставляется обучающемуся, если он не ориентируется в материале, ответил не на все вопросы, допустил более 4 ошибок, не разобрался в условии задачи, при решении применил ошибочные формулы, получил не правильный ответ, не сумел исправить ошибки даже с помощью преподавателя.

#### **4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.**

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по дисциплине применяется рейтинговая система. Итоговая оценка по дисциплине определяется на основании определения среднеарифметического значения баллов по каждому заданию.

Экзамен по дисциплине выставляется в зачетную ведомость по результатам работы в семестре после выполнения всех видов учебной работы, предусмотренных рабочей программой дисциплины (с отметкой «зачтено») и получении по результатам тестирования по всем разделам дисциплины не менее 60 %.

# 1. Матрица соответствия результатов обучения, показателей, критерием и шкал оценки

Результаты обучения (на основе обобщённых компетенций)	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценки	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценки	
				Академическая оценка (зачето/незачето)	Уровень освоения компетенции
<b>ОК 1 – 7,9, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4,</b>					
<b>ЗНАТЬ:</b> классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и упаковки продукции; способы организации рабочих мест в соответствии с видами изготавливаемой продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях	Ответы на вопросы (тест) №№1-21	Результаты теста	Студент ответил на 85-100 % вопросов	отлично	Освоен (повышенный уровень)
			Студент ответил на 75-84,99 % вопросов	хорошо	Освоен (повышенный уровень)
			Студент ответил на 60-74,99 % вопросов	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)
			Студент ответил на 0-59,99 % вопросов	не удовлетворительно	Не освоен
	Ответы на вопросы (защита практических работ) №№ 22-38	Результаты ответа на вопросы	Студент ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	отлично	Освоен (повышенный уровень)
			Студент ответил на все вопросы, допустил не более 3 ошибок	хорошо	Освоен (повышенный уровень)
			Студент ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ, не допустил ошибки	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)
			Студент ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок	не удовлетворительно	Не освоен (недостаточный уровень)
	Ответы на вопросы (собеседование экзамен) №47-96	Результаты ответов на вопросы	Студент ответил на 85-100 % вопросов	отлично	Освоен (повышенный уровень)
			Студент ответил на 75-84,99 % вопросов	хорошо	Освоен (повышенный уровень)
			Студент ответил на 60-74,99 % вопросов	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)
		Студент ответил на 0-59,99 % вопросов	не удовлетворительно	Не освоен	
<b>УМЕТЬ:</b> организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в					

<p>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</p>	<p>Решение кейс-заданий № 39-46</p>	<p>Результаты решения кейс-задач (домашняя работа)</p>	<p>Студент решил все задания, допустил не более 1 ошибки в ответе</p>	<p>отлично</p>	<p>Освоен (повышенный уровень)</p>
			<p>Студент решил все задания, допустил не более 3 ошибок</p>	<p>хорошо</p>	<p>Освоен (повышенный уровень)</p>
			<p>Студент решил не все задания, но в тех, на которые дал ответ, не допустил ошибки</p>	<p>удовлетворительно</p>	<p>Освоен (базовый уровень)</p>
			<p>Студент решил не все задания, и в тех что решил допустил ошибки или не решил задания совсем</p>	<p>не удовлетворительно</p>	<p>Не освоен (недостаточный уровень)</p>