

Приложение 2.2.3  
к ООП ППКРС  
43.01.09 Повар, кондитер

Министерство образования и науки Хабаровского края  
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Хорский агропромышленный техникум»

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора КГБ ПОУ ХАТ  
\_\_\_\_\_ Е.И. Мысова  
«7» июня 2022 г.

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

Профиль подготовки: естественнонаучный

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

п. Хор, 2022 г.

Программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 и ПООП разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, (зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28 февраля 2022)

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Хорский агропромышленный техникум»

Разработчик: Пукита С.В., преподаватель КГБ ПОУ ХАТ

Программа учебной дисциплины рассмотрена и согласована на заседании ПЦК «Сфера питания»

Протокол № 9 от «14» мая 2022 г.

Председатель \_\_\_\_\_ Новак Ю.А.

ГБ ПОУ ХАТ

Хабаровский край, р-он им. Лазо, п. Хор

ул. Менделеева 13

индекс: 682922

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
5. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:** Учебная дисциплина «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09, ОК 10.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК <sup>1</sup>                                                             | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.5,<br>ПК 4.1-4.5,<br>ПК 5.1-5.5<br>ОК 01-07, | У1 - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;<br>У2 - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;<br>У3 - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации. | 31 - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;<br>32 - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;<br>33 - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;<br>34 - способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;<br>35 - правила электробезопасности, пожарной безопасности;<br>36 - правила охраны труда в организациях питания. |

<sup>1</sup> В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01 | <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p> |
| ОК 02 | <p>Определять задачи поиска информации.</p> <p>Определять необходимые источники информации.</p> <p>Планировать процесс поиска.</p> <p>Структурировать получаемую информацию.</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска.</p>                                                                                                                                                                                                                                   | <p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| ОК 03 | <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации.</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология.</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| ОК 04 | <p>Организовывать работу коллектива и команды.</p> <p>Взаимодействовать с</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>Психология коллектива.</p> <p>Психология личности.</p> <p>Основы проектной деятельности.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | коллегами, руководством, клиентами.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке.<br>Оформлять документы.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Особенности социального и культурного контекста.<br>Правила оформления документов.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессии.<br>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Сущность гражданско-патриотической позиции.<br>Общечеловеческие ценности.<br>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.                                                                                                                                                                                                           |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности.<br>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.<br>Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.<br>Пути обеспечения ресурсосбережения.                                                                                                                                                                |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.<br>Использовать современное программное обеспечение.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Современные средства и устройства информатизации.<br>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.                                                                                                                                                                                                                     |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),<br>понимать тексты на базовые профессиональные темы<br>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы<br>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности<br>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)<br>писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы. | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы<br>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)<br>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности<br>особенности произношения<br>правила чтения текстов профессиональной направленности. |

#### Личностные результаты воспитания

| Код  | Личностные результаты реализации программы воспитания<br>(дескрипторы)   |
|------|--------------------------------------------------------------------------|
| ЛР 1 | Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.                 |
| ЛР 2 | Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность |

|                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                  | принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.                                                                                   |
| ЛР 3                                                                                                                             | Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. |
| ЛР 4                                                                                                                             | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».                                                                                                                                               |
| ЛР 5                                                                                                                             | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.                                                                                                                                                     |
| ЛР 6                                                                                                                             | Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.                                                                                                                                                                                                                             |
| ЛР 7                                                                                                                             | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.                                                                                                                                                                                          |
| ЛР 8                                                                                                                             | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.                                                                                       |
| ЛР 9                                                                                                                             | Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.                                           |
| ЛР 10                                                                                                                            | Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.                                                                                                                                                                                                                                                     |
| ЛР 11                                                                                                                            | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.                                                                                                                                                                                                                                                           |
| ЛР 12                                                                                                                            | Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.                                                                                                                     |
| <b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| ЛР 13                                                                                                                            | Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i>                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</b>                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| ЛР 14                                                                                                                            | Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i> с учетом специфики субъекта Российской Федерации                                                                                                                                                                                   |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы                        | Объем часов |
|-------------------------------------------|-------------|
| Объем образовательной программы           | 36          |
| в том числе:                              |             |
| теоретическое обучение                    | 20          |
| практические занятия                      | 12          |
| самостоятельная работа                    | 4           |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | 6           |

### 2.2. Тематический план

| Наименование разделов/тем          | Вид учебной работы |     |    |    | Всего часов |
|------------------------------------|--------------------|-----|----|----|-------------|
|                                    | ТО                 | ЛПЗ | СР | КР |             |
| Тема 1. Механическое оборудование. | 6                  | 4   | -  |    | 10          |
| Тема 2. Тепловое оборудование      | 11                 | 6   | -  |    | 17          |
| Тема 3. Холодильное оборудование.  | 2                  | 2   |    | 1  | 5           |
| Самостоятельная работа             |                    |     | 4  |    | 4           |
| Всего                              | 19                 | 12  | 4  | 1  | 36          |
| Экзамен                            |                    |     |    |    | 6           |



## 2.3 Содержание учебной дисциплины

| Наименование тем и разделов          | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций                                             |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                    | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 3           | 4                                                                            |
| Тема 1<br>Механическое оборудование. | Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации. | 6           | ОК 1-7, 9, 10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5        |
|                                      | <b>Практические занятия № 1</b> Разборка и сборка рабочих частей оборудования для обработки овощей и картофеля. Разборка и сборка рабочих частей оборудования для обработки мяса и рыбы.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 4           |                                                                              |
| Тема 2<br>Тепловое оборудование.     | Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации. Варочное оборудование. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Варочно-жарочное оборудование. Универсальное и водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 11          | ОК1-7,9, 10<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5          |
|                                      | <b>Практические занятия № 2</b> Эксплуатация теплового оборудования в различных режимах. Эксплуатация multifunctional теплового оборудования в различных режимах.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 6           |                                                                              |
| Тема 3<br>Холодильное оборудование.  | Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2           | ОК1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1-1.5,<br>2.1-2.8, 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
|                                      | <b>Практические занятия № 4.</b> Эксплуатация холодильного оборудования в различных режимах                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2           |                                                                              |
|                                      | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа над учебным проектом                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 4           |                                                                              |
| <b>Контрольная работа</b>            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>1</b>    |                                                                              |
| <b>Всего:</b>                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>36</b>   |                                                                              |
| <b>Экзамен</b>                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>6</b>    |                                                                              |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»,

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

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book /147252> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book /147251> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-4488-1261-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru /106858>
4. Д. М. Бородулин, М. Т. Шульбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева, Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо /. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book /148009> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books /94724>
6. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 378 с. — ISBN 978-5-

- 4488-0828-9, 978-5-4497-0504-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books /94725>
7. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books /94723>
8. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book /147345> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book /148044> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book /146642> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
11. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book /148214> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
12. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book /148011> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
13. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode /475758>
14. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode /475484>

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.:

Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

5. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

6. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

7. 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»]. – [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Реализация программы учебной дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По учебной дисциплине предусмотрено выполнение практических работ с использованием современного технологического оборудования предприятий общественного питания и весового оборудования, по результату практической работы заполняется отчет. Практические работы рекомендуется проводить на современных предприятиях общественного питания в виде экскурсий. Данные виды работ, обучающихся направлены на формирование профессиональных компетенций. Знания и умения контролируются при выполнении контрольной работы, решении тестов, решении практических ситуационных задач, и заканчивается курс экзаменом.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

### **3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация программы учебной дисциплины обеспечивается педагогическими работниками техникума, имеющие высшее образование по специальности учитель Биологии, химии.

Педагог техникума отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования». Педагог каждые 3 года проходит повышение квалификации на пищевом предприятии в лаборатории микробиологии, со сдачей квалификационного экзамена на предприятии. Педагог имеет соответствие занимаемой должности.

Методы преподавания, реализуемые на уроках, соответствуют теории развивающего обучения.

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

| Результаты обучения <sup>2</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Знание:</b><br/> классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;<br/> принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;<br/> правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;<br/> способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;<br/> правила электробезопасности, пожарной безопасности;<br/> правила охраны труда в организациях питания.</p> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.<br/> Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>                                                                  | <p><b>Текущий контроль при проведении:</b><br/> - письменного/ устного опроса;<br/> - тестирования;<br/> - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b><br/> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:<br/> - письменных/ устных ответов,<br/> - тестирования.</p> |
| <p><b>Умение:</b><br/> организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;<br/> определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;<br/> 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>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательности действий и т.д.<br/> - Точность оценки<br/> - Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br/> - Рациональность действий и т.д.</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/> - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;<br/> - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы<br/> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/> - экспертная оценка выполнения практических заданий<br/> на зачете/экзамене</p>                |

<sup>2</sup> В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

## 5. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 5.1. Паспорт контрольно-оценочных средств учебной дисциплины

#### 5.1.1 Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств разработан в соответствии с программой учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

#### 5.1.2. Инструменты оценки результатов освоения программы учебной дисциплины

Кодификатор требований

| Результаты обучения (освоенные У,З) | Код компетенций                                                         | Наименование раздела и темы | Текущий контроль                            | Промежуточная аттестация |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------|--------------------------|
|                                     |                                                                         |                             | Наименование контрольно-оценочного средства |                          |
| 1                                   | 2                                                                       | 3                           | 4                                           | 5                        |
| 31, 35, УЗ                          | ОК1-7,9, 10; ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5 | Тема 1.                     | Контрольная работа                          | Экзамен                  |
| 31, УЗ                              | ОК1-7,9, 10; ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5 | Тема 2.                     | Контрольная работа                          | Экзамен                  |
| 31, 36, УЗ                          | ОК1-7,9, 10; ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5 | Тема 3.                     | Контрольная работа                          | Экзамен                  |

### 5.2. Оценочные материалы для текущего (тематического) контроля

#### Контрольная работа

##### Вариант 1

1. Фаршемешалка, назначение, состав, принцип действия.
2. Правильность сборки мясорубки.
3. Назначение, правила эксплуатации сковороды СЭ-1.
4. Техника безопасности при работе КПЭ-100.
5. Правила эксплуатации мясорубок.

##### Вариант 2

- 1.Сменные венчики МВ-60, назначение.
- 2.РО-1, назначение, состав, принцип действия.
- 3.Назначение, правила эксплуатации жарочного шкафа ШЖЭСМ
- 4.Техника безопасности при работе с автоклавом.
- 5.Правила эксплуатации холодильного оборудования

#### ЭТАЛОН ПРАВИЛЬНОГО ОТВЕТА

##### 1 вариант

1. Фаршемешалка предназначена для перемешивания котлетной массы и обогащения ее кислородом.
2. Приводится в действие универсальным приводом ПМ-1,1 состоит: из цилиндрического корпуса с загрузочным бункером – хвостовик – предохранительная решетка – рабочий вал с лопастями под углом 30 градусов – разгрузочное окно с заслонкой. Машину собирают; проверяют исправность на холостом ходу; закрывают заслонку разгрузочного окна; проверяют наличие предохранительной решетки. Не выключая машину, загружают фарш, хлеб

и специи в количестве 7 килограмм, обрабатывают 60 сек. Не выключая машину, открывают заслонку, выгружают фарш, закрывают заслонку и кладут новый фарш.

### 3. Правильность сборки мясорубки:

для мелкого фарша:

в корпус мясорубки вставляют шнек, на него надевают подрезную решетку, двухсторонний нож, решетку с крупными отверстиями, второй нож, решетку со средними отверстиями, нажимное кольцо, нажимную гайку.

Для крупного фарша:

Второй нож и решетку заменяют нажимными кольцами.

3. Предназначена для жарки, пассирования, тушения припускания. При жарении продуктов основным способом сковороду включают на высшую степень нагрева, через 20-25 мин укладывают продукты и переключают на соответствующий нагрев. Включение, переключение и выключение осуществляется пакетными переключателями, установленными на лицевой части тумбы. После окончания работы проводят санитарную обработку.

### 4. Техника безопасности при работе с КПЭ-100:

Надо помнить, что при неисправном или загрязненном клапане-турбинке может случиться авария с травмированием и ожогами обслуживающего персонала. Открывают крышку котла на себя, предохраняясь тем самым от ожогов. При неисправности отключают от сети вызывают мастера.

### 5. Правила эксплуатации мясорубок.

Мясо загружают в загрузочную камеру и проталкивают толкателем. Оно захватывается вращающимся шнеком и продвигается к ножам и решеткам. Продавливается через отверстие неподвижных решеток и срезается ножами.

## 2 вариант

### 1. Сменные венчики МВ-60, назначение.

Сменные венчики взбивальных машин:

- прутиковые венчики применяют для взбивания жидких смесей
- плоскорешетчатые и фигурные взбиватели – для взбивания густых смесей
- крюкообразные и рамные – для крутого теста
- лопастной – для густых кремов и песочного теста

### 2. РО-1, назначение, состав, принцип действия:

Рыбоочиститель РО-1 предназначен для механической очистки рыбы от чешуи.

Состоит:

Из скребка с кожухом, рукоятки, гибкого вала, электродвигателя, пускового устройства.

Принцип действия:

Левой рукой держат рыбу, а правой проводят по ней скребком от хвоста к голове. Перемещают скребок отрывистыми движениями.

### 3. Назначение, правила эксплуатации жарочного шкафа ШЖЭСМ

Предназначена для жарки, пассирования, тушения припускания. При жарении продуктов основным способом сковороду включают на высшую степень нагрева, через 20-25 мин укладывают продукты и переключают на соответствующий нагрев. Включение, переключение и выключение осуществляется пакетными переключателями, установленными на лицевой части тумбы. После окончания работы проводят санитарную обработку.

### 4. Техника безопасности при работе с автоклавом:

работники гостехнадзора ежемесячно должны проверять техническое состояние и работу автоклава.

К работе допускаются только закрепленные за этим аппаратом работники. Следят за состоянием прокладки на крышке. Закрывают крышку откидными болтами без перекосов – попарно. Во время работы не оставлять без присмотра, не допускать повышения давления 2,5 кг/см<sup>2</sup>.

5. Правила эксплуатации холодильного оборудования

Не допускать перегрузки холодильного оборудования.

Не ставить горячую продукцию.

Периодически производить санитарную обработку оборудования.

Не очищать испаритель механически, только размораживание.

### **5.3. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации**

#### **Экзаменационные билеты**

##### **Экзаменационный билет №1**

1. Общие сведения о тепловом оборудовании. Мероприятия по экономии топлива.
2. Универсальные приводы. Классификация. Устройство. Правила эксплуатации.
3. Котёл КПЭ-160 включён в электросеть. На кнопочной станции горит красная лампа. О чем она сигнализирует?

##### **Экзаменационный билет №2**

1. Общие сведения о тепловом оборудовании. Процесс горения.
2. Картофелеочистительная машина МОК - 125. Устройство. Правила эксплуатации.
3. Овощи при нарезке в овощерезке сильно мнутся. Укажите причину и способ устранения неисправности.

##### **Экзаменационный билет №3**

1. Общие сведения о тепловом оборудовании. Тепло и его состав.
2. Овощерезательная машина МРО-200. Устройство. Правила эксплуатации.
3. Картофель в картофелечистке очищается медленно, неравномерно. Укажите причину и способ устранения неисправности.

##### **Экзаменационный билет №4**

1. Общие сведения о тепловом оборудовании. Теплообмен.
2. Протирорезательная машина МП-800. Устройство. Правила эксплуатации
3. В машине для нарезки гастрономических продуктов МРГ-300А загрузочный лоток туго передвигается. Укажите причину и способ устранения неисправности.

##### **Экзаменационный билет №5**

1. Способы очистки картофеля.
2. Мясорубка МИМ – 82. Устройство. Правила эксплуатации.
3. Какой сменный взбиватель для машины МВ-60 используют при взбивании белкового крема?

##### **Экзаменационный билет №6**

1. Сменные механизмы универсальных, специализированных и малогабаритных приводов. Механизм для нарез/си свежих овощей МС27-40. Устройство. Правила эксплуатации.
2. Фаршемешалка МС-150. Устройство. Правила эксплуатации.
3. Мука, при просеивании, с использованием МПМ-800, сильно распыляется по цеху. Укажите причину и способ устранения неисправности.

##### **Экзаменационный билет №7**

1. Сменные механизмы универсальных, специализированных и малогабаритных приводов. Овощерезательный механизм МС10-160. Устройство. Правила эксплуатации.
2. Машина для разрыхления мяса МРМ – 15. Устройство. Правила эксплуатации.



3. Какой сменный взбиватель используют для приготовления блинчатого теста во взбивальной машине МВ-6?

**Экзаменационный билет №8**

1. Сменные механизмы универсальных, специализированных и малогабаритных приводов. Сменный механизм МС12-15. Устройство. Правила эксплуатации.
2. Котлетоформовочная машина МФК-2240. Устройство. Правила эксплуатации.
3. При эксплуатации ТММ-1М продукты высыпаются из машины. Укажите причину и способ устранения неисправности.

**Экзаменационный билет №9**

1. Сменные механизмы универсальных, специализированных и малогабаритных приводов. Механизм МС25-200 для перемешивания салатов и винегретов. Устройство. Правила эксплуатации.
2. Рыбоочиститель РО -1М
3. Во время работы хлеборезка МРХ-200 неожиданно остановилась. Укажите причину и способ устранения неисправности.

**Экзаменационный билет №10**

1. Сменные механизмы универсальных, специализированных и малогабаритных приводов. Соковыжималка МС3-40 (экстрактор) Устройство. Правила эксплуатации
2. Тестомесительная машина ТММ – 1М. Устройство. Правила эксплуатации.
3. При нарезке сыра на машине МРГ-300 продукт сильно крошится. Укажите причину и способ устранения неисправности.

**Экзаменационный билет №11**

1. Сменные механизмы универсальных, специализированных и малогабаритных приводов. Механизм для фигурной нарезки сырых овощей МС28-100. Устройство. Правила эксплуатации
2. Тестораскаточная машина МРТ-60М. Устройство. Правила эксплуатации.
3. Во время работы пищеварочного котла КПЭ-100 стрелка манометра показывает давление свыше 0,55 атм, но предохранительный клапан не срабатывает. Укажите причину и способ устранения неисправности.

**Экзаменационный билет №12**

1. Сменные механизмы универсальных, специализированных и малогабаритных приводов. Механизм для нарезки вареных овощей МС18-160. Устройство. Правила эксплуатации
2. Взбивальная машина МВ-60
3. При работе электрической сковороды крышка сковороды не фиксируется в любом наклонном положении. Укажите причину и способ устранения неисправности.

**Экзаменационный билет №13**

1. Сменные механизмы универсальных, специализированных и малогабаритных приводов. МС19-1400 для рыхления мяса. Устройство. Правила эксплуатации
2. Машина для нарезки хлеба МРХ – 200. Устройство. Правила эксплуатации.
3. После включения электрической сковороды чаша сковороды не нагревается при включении на любую степень нагрева. Укажите причину и способ устранения неисправности.

**Экзаменационный билет №14**

1. Сменные механизмы универсальных, специализированных и малогабаритных приводов. Многоцелевой механизм МС4-7-8-20. Устройство. Правила эксплуатации
2. Машина для нарезки гастрономических продуктов МРГ – 300А. Устройство. Правила эксплуатации.

3. Какой инструктаж и кто его должен провести с вновь принятым работником на производстве.

**Экзаменационный билет №15**

1. Сменные механизмы универсальных, специализированных и малогабаритных приводов. Мясорубка МС2-70. Устройство. Правила эксплуатации

2. Электрический пищеварочный котёл КПЭ – 100 стационарный. Устройство. Правила эксплуатации.

3. Правила пожарной безопасности.

**Экзаменационный билет №16**

1. Привод универсальный П-11. Комплекты сменных механизмов.

2. Электрический пищеварочный котёл паровой КПП – 100. Устройство. Правила эксплуатации.

3. Первая помощь при тепловом ударе.

**Экзаменационный билет №17**

1. Привод универсальный ПУ-0,6. Комплекты сменных механизмов

2. Аппарат пароварочный электрический АПЭСМ – 4. Устройство. Правила эксплуатации.

3. Первая помощь при кровотечениях.

**Экзаменационный билет №18**

1. Привод ПМ-1,1 для мясо-рыбного цеха. Комплекты сменных механизмов.

2. Электрическая кофеварка КВЭ – 7. Устройство. Правила эксплуатации.

3. Первая помощь при электротравмах.

**Экзаменационный билет №19**

1. Правила эксплуатации и техники безопасности универсальных приводов.

2. Сосисковарка электрическая СНЭ – 15. Устройство. Правила эксплуатации.

3. Кипятильник КНЭ-25М включен, но долго не нагревается. Укажите причину и способ устранения неисправности.

**Экзаменационный билет №20**

1. Универсальные приводы. Общие сведения

2. Электрическая сковорода СЭСМ – 0,2. Устройство. Правила эксплуатации.

3. Первая помощь при термических ожогах.

**Экзаменационный билет №21**

1. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности.

2. Фритюрница электрическая ФЭСМ – 20. Устройство. Правила эксплуатации.

3. На производстве произошёл несчастный случай. Какие меры по охране труда проводят в этом случае.

**Экзаменационный билет №22**

1. Техническая документация машин

2. Жарочный шкаф ШЖЭСМ – 2К. Устройство. Правила эксплуатации.

3. Изделия, приготовленные в пароконвектомате, получились сухими. Укажите причину и способ устранения неисправности.

**Экзаменационный билет №23**

1. Аппараты контроля и управления

2. Микроволновые печи СВЧ «Электроника». Устройство. Правила эксплуатации.

3. Шкаф пекарный работает. Изделия пригорают при любой степени нагрева. Укажите причину и способ устранения неисправности.

**Экзаменационный билет №24**

1. Аппараты защиты.
2. Плита электрическая ПЭСМ – 4. Устройство. Правила эксплуатации.
3. Холодильник во время работы издаёт повышенный шум, вибрирует. Укажите причину и способ устранения неисправности

**Экзаменационный билет №25**

1. Аппараты включения.
2. Плита электрическая ЭП – 4М. Устройство. Правила эксплуатации.
3. Мясорубка во время работы неожиданно остановилась. Укажите причину и способ устранения неисправности.

**Экзаменационный билет №26**

1. Электроприводы. Виды. Классификация.
2. Оборудование для раздачи пищи. Мармиты для раздачи первых блюд МСЭСМ – 3. Устройство. Правила эксплуатации.
3. Мясо из мясорубки выходит нагретым, излишне измельчённым. Укажите причину и способ устранения неисправности.

**Экзаменационный билет №27**

1. Основные части и детали машин.
2. Оборудование для раздачи пищи. Мармиты для раздачи вторых блюд МСЭСМ - 50. Устройство. Правила эксплуатации.
3. При эксплуатации мясорубки жилы и сухожилия излишне наматываются на ножи, мясо мнётся. Укажите причину и способ устранения неисправности.

**Экзаменационный билет №28**

1. Общие сведения о машинах. Виды механических передач.
2. Оборудование для раздачи пищи. Мармиты передвижные МЭП – 60. Устройство. Правила эксплуатации.
3. В машине для нарезки гастрономических продуктов МРГ-300А загрузочный лоток туго передвигается. Укажите причину и способ устранения неисправности.

**Экзаменационный билет №29**

1. Общие сведения о машинах. Требования к материалам, используемым
2. для изготовления машин
3. Холодильные низкотемпературные камеры КХН – 2-6М. Устройство. Правила эксплуатации.
4. Во время работы хлеборезка МРХ-200 неожиданно остановилась. Укажите причину и способ устранения неисправности.

**Экзаменационный билет №30**

1. Общие сведения о машинах. Классификация машин.
  2. Холодильные шкафы ШХ – 0.6. Устройство. Правила эксплуатации.
- При эксплуатации фритюрницы продукты быстро подрумяниваются, а внутри остаются сырыми. Укажите причину и способ устранения неисправности