

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 27.04.2022 11:48:24
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»**

Политехнический колледж

Предметная (цикловая) комиссия экономики и управления, сервиса и туризма

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе

 В. М. Куприенко

« 15 » 06 _____ 2019 г.

**Фонд оценочных средств
измерения уровня освоения студентами
дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Одобрено предметной (цикловой комиссией)
экономики и управления, сервиса и туризма

Протокол № 10 от 15.06. 2019 г.

Председатель цикловой комиссии


С. К. Шишхова

« » _____ 2019 г.

Составлено на основе ФГОС СПО
и учебного плана МГТУ
по специальности 43.02.15
Поварское и кондитерское дело

Зам. директора по учебной работе


В. М. Куприенко

«15» 06 _____ 2019 г.

Разработчик:

Турк А. Ш. - преподаватель политехнического колледжа МГТУ

1. Паспорт фонда оценочных средств

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу дисциплины Техническое оснащение организаций питания.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, тестирования, а также оценочные средства для проведения контрольного среза знаний за текущий период обучения, оценочные средства для проверки остаточных знаний за предыдущий период обучения и **промежуточной аттестации** в форме экзамена.

1.1 Перечень формируемых компетенций

Изучение дисциплины Техническое оснащение организаций питания направлено на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Содержание компетенции	Компонентный состав компетенций (номера из перечня)	
		Знает:	Умеет:
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	1	
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	1, 2	
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	1, 2	1
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	1, 2	1
ОК 5.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	1, 2	1
ОК 6.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	1	
ОК 7.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	1, 2	1
ОК 8.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	1, 2	1
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	1, 2	1
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	1, 2	1

Код компетенции	Содержание компетенции	Компонентный состав компетенций (номера из перечня)	
		Знает:	Умеет:
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	1, 2	1
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	1, 2	1
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	1, 2	1
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1, 2	1
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	1, 2	1
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1, 2	1
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	1, 2	1
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1, 2	1
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1, 2	1
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1, 2	1

Код компетенции	Содержание компетенции	Компонентный состав компетенций (номера из перечня)	
		Знает:	Умеет:
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1, 2	1
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1, 2	1
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	1, 2	1
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1, 2	1
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1, 2	1
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1, 2	1
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1, 2	1
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1, 2	1

Код компетенции	Содержание компетенции	Компонентный состав компетенций (номера из перечня)	
		Знает:	Умеет:
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1, 2	1
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	1, 2	1
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1, 2	1
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1, 2	1
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1, 2	1
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1, 2	1
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1, 2	1
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	1, 2	1
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1, 2	1

Код компетенции	Содержание компетенции	Компонентный состав компетенций (номера из перечня)	
		Знает:	Умеет:
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1, 2	1
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1, 2	1
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1, 2	1
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	1, 2	1
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1, 2	1
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	1, 2	1
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	1, 2	1
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	1, 2	1

Перечень требуемого компонентного состава компетенций

В результате освоения дисциплины студенты должны:

Уметь:

- У1 - определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
- У2 - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- У3 - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;

- У4 - выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
- У5 - оценивать эффективность использования оборудования;
- У6 - планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
- У7 - контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;
- У8 - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
- У9 - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;
- У10 - проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования;

Знать:

- 31 - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- 32 - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- 33 - прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
- 34 - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- 35 - методики расчета производительности технологического оборудования;
- 36 - способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
- 37 - правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- 38 - правила охраны труда в организациях питания.

Этапы формирования компетенций

№ раздела	Раздел/тема дисциплины	Виды работ		Код компетенции	Конкретизация компетенций (знания, умения)
		Аудиторная	СРС		
1.	Механическое оборудование				
1.1	Классификация механического оборудования.	устный опрос		ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4; У1-У10; 31-35	Знать: 31
1.2	Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины.	устный опрос		ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4; У1-У10; 31-35	Знать: 31, 32 Уметь: У1
1.3	Оборудование для обработки овощей, плодов.	устный опрос, выполнение практических расчетов		ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 3.1-3.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35	Знать: 31, 32 Уметь: У1
1.4	Оборудование для обработки мяса, рыбы.	устный опрос		ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 6.4; У1-У10; 31-35	Знать: 31, 32 Уметь: У1
1.5	Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров.	устный опрос		ОК 1-7, 9, 10; ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35	Знать: 31, 32 Уметь: У1
1.6	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки.	устный опрос		ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.7, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У3; 31-35	Знать: 31, 32 Уметь: У1
1.7	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.	устный опрос, выполнение практических расчетов		ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4; У1-У3; 31-35	Знать: 31, 32 Уметь: У1
1.8	Оборудование для подготовки кондитерского сырья.	устный опрос, выполнение практических расчетов		ОК 1-7, 9, 10; ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35	Знать: 31, 32 Уметь: У1
2.	Тепловое оборудование.				
2.1	Классификация теплового оборудования.	устный опрос, выполнение практических расчетов		ОК 1-7, 9, 10; ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35	Знать: 31
2.2	Варочное оборудование.	устный опрос		ОК 1-7, 9, 10; ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35	Знать: 31, 32 Уметь: У1

№ раздела	Раздел/тема дисциплины	Виды работ		Код компетенции	Конкретизация компетенций (знания, умения)
		Аудиторная	СРС		
2.3	Жарочное оборудование.	устный опрос, выполнение практических расчетов		ОК 1-7, 9, 10; ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35	Знать: 31, 32 Уметь: У1
2.4	Многофункциональное оборудование.	устный опрос		ОК 1-7, 9, 10; ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35	Знать: 31, 32 Уметь: У1
2.5	Универсальное и водогрейное оборудование. Оборудование для бариста.	устный опрос		ОК 1-7, 9, 10; ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35	Знать: 31, 32 Уметь: У1
2.6	Оборудование для раздачи пиццы. СВЧ-аппараты.	устный опрос		ОК 1-7, 9, 10; ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.2, ПК 6.4; У1-У10; 31-35	Знать: 31, 32 Уметь: У1
3.	Холодильное оборудование.				
3.1	Классификация холодильного оборудования.	устный опрос, выполнение практических расчетов		ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35	Знать: 31
3.2	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины.	устный опрос		ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35	Знать: 31, 32 Уметь: У1
3.3	Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Льдогенераторы.	устный опрос, выполнение практических расчетов		ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35	Знать: 31, 32 Уметь: У1
4.	Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства.				
4.1	Классификация организаций питания.	устный опрос, выполнение практических расчетов		ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-38	Знать: 31
4.2	Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания.	устный опрос	решение ситуационных производственных (профессиональных) задач.	ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-38	Знать: 31, 32 Уметь: У1

2. Показатели, критерии оценки компетенций

2.1 Структура фонда оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1.	Основные группы продовольственных товаров			
1.1	Классификация механического оборудования.	ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4; У1-У10; 31-35	Вопросы для текущего контроля	Вопросы для экзамена
1.2	Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины.	ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4; У1-У10; 31-35	Вопросы для текущего контроля	Вопросы для экзамена
1.3	Оборудование для обработки овощей, плодов.	ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 3.1-3.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35	Вопросы для текущего контроля	Вопросы для экзамена
1.4	Оборудование для обработки мяса, рыбы.	ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 6.4; У1-У10; 31-35	Вопросы для текущего контроля	Вопросы для экзамена
1.5	Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров.	ОК 1-7, 9, 10; ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35	Вопросы для текущего контроля	Вопросы для экзамена
1.6	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки.	ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.7, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У3; 31-35	Вопросы для текущего контроля	Вопросы для экзамена
1.7	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.	ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4; У1-У3; 31-35	Вопросы для текущего контроля	Вопросы для экзамена
1.8	Оборудование для подготовки кондитерского сырья.	ОК 1-7, 9, 10; ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35	Вопросы для текущего контроля	Вопросы для экзамена
2.	Тепловое оборудование.			
2.1	Классификация теплового оборудования.	ОК 1-7, 9, 10; ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35	Вопросы для текущего контроля	Вопросы для экзамена
2.2	Варочное оборудование.	ОК 1-7, 9, 10; ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35	Вопросы для текущего контроля	Вопросы для экзамена
2.3	Жарочное оборудование.	ОК 1-7, 9, 10; ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35	Вопросы для текущего контроля	Вопросы для экзамена

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
2.4	Многофункциональное оборудование.	ОК 1-7, 9, 10; ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35	Вопросы для текущего контроля	Вопросы для экзамена
2.5	Универсальное и водогрейное оборудование. Оборудование для бариста.	ОК 1-7, 9, 10; ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35	Вопросы для текущего контроля	Вопросы для экзамена
2.6	Оборудование для раздачи пищи. СВЧ-аппараты.	ОК 1-7, 9, 10; ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.2, ПК 6.4; У1-У10; 31-35	Вопросы для текущего контроля	Вопросы для экзамена
3.	Холодильное оборудование.			
3.1	Классификация холодильного оборудования.	ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35	Вопросы для текущего контроля	Вопросы для экзамена
3.2	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины.	ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35	Вопросы для текущего контроля	Вопросы для экзамена
3.3	Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Льдогенераторы.	ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35	Вопросы для текущего контроля	Вопросы для экзамена
4.	Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства.			
4.1	Классификация организаций питания.	ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-38	Вопросы для текущего контроля	Вопросы для экзамена
4.2	Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания.	ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-38	Вопросы для текущего контроля. Решение задач.	Вопросы для экзамена

Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.

- 3. 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.**

3.1 Вопросы для устного опроса

1. Механическое оборудование.

1.1. Классификация механического оборудования. (ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4; У1-У10; 31-35)

1. Классификация механического оборудования.
2. Основные части и детали машин.
3. Автоматика безопасности.
4. Понятие о передачах.
5. Понятие об электроприводах.

1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины. (ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4; У1-У10; 31-35)

1. Универсальные приводы.
2. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.
3. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства.
4. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение.

1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов. (ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 3.1-3.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35)

1. Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства. Правила безопасной эксплуатации.

1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы. (ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 6.4; У1-У10; 31-35)

1. Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства. Правила безопасной эксплуатации.

1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров. (ОК 1-7, 9, 10; ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35)

1. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства. Правила безопасной эксплуатации.

1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. (ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.7, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У3; 31-35)

1. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.

1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. (ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4; У1-У3; 31-35)

1. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.

- 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья.** (ОК 1-7, 9, 10; ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35)
1. Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.
- 2. Тепловое оборудование.**
- 2.1. Классификация теплового оборудования.**
(ОК 1-7, 9, 10; ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35)
1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи.
 2. Понятие о теплообмене. Автоматика безопасности.
 3. Характеристика основных способов нагрева. Правила безопасной эксплуатации.
- 2.2. Варочное оборудование.** (ОК 1-7, 9, 10; ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35)
1. Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
 2. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
- 2.3. Жарочное оборудование.**
(ОК 1-7, 9, 10; ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35)
1. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
- 2.4. Многофункциональное оборудование.** (ОК 1-7, 9, 10; ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35)
1. Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
- 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование. Оборудование для бариста.**
(ОК 1-7, 9, 10; ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35)
1. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
 2. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
 3. Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
 4. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
- 2.6. Оборудование для раздачи пищи. СВЧ-аппараты.**
(ОК 1-7, 9, 10; ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.2, ПК 6.4; У1-У10; 31-35)
1. Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
 2. Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.

3. Холодильное оборудование.

3.1 Классификация холодильного оборудования. (ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35)

1. Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования.
2. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное).
3. Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования.

3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. (ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35)

1. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.
2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.

3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Льдогенераторы. (ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35)

1. Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.
2. Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.

4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства.

4.1 Классификация организаций питания. (ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-38)

1. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования.

4.2 Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания. (ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-38)

1. Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения. Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства.
2. Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни. Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе.
3. Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции.
4. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания.

3.2 Вопросы контрольных работ

1. Механическое оборудование.

1.1. Классификация механического оборудования. (ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4; У1-У10; 31-35)

1. Классификация механического оборудования.
2. Основные части и детали машин.
3. Автоматика безопасности.
4. Понятие о передачах.
5. Понятие об электроприводах.

1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины. (ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4; У1-У10; 31-35)

1. Универсальные приводы.
2. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.
3. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства.
4. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение.

1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов. (ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 3.1-3.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35)

1. Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства. Правила безопасной эксплуатации.

1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы. (ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 6.4; У1-У10; 31-35)

1. Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства. Правила безопасной эксплуатации.

1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров. (ОК 1-7, 9, 10; ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35)

1. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства. Правила безопасной эксплуатации.

1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. (ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.7, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У3; 31-35)

1. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.

1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. (ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4; У1-У3; 31-35)

1. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.

1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья. (ОК 1-7, 9, 10; ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35)

1. Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.

2. Тепловое оборудование.

2.1. Классификация теплового оборудования.

(ОК 1-7, 9, 10; ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35)

1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи.
2. Понятие о теплообмене. Автоматика безопасности.
3. Характеристика основных способов нагрева. Правила безопасной эксплуатации.

2.2. Варочное оборудование.

(ОК 1-7, 9, 10; ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35)

1. Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
2. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

2.3. Жарочное оборудование.

(ОК 1-7, 9, 10; ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35)

1. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

2.4. Многофункциональное оборудование. (ОК 1-7, 9, 10; ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35)

1. Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

2.5. Универсальное и водогрейное оборудование. Оборудование для бариста.

(ОК 1-7, 9, 10; ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35)

1. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
2. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
3. Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
4. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

2.6. Оборудование для раздачи пищи. СВЧ-аппараты.

(ОК 1-7, 9, 10; ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.2, ПК 6.4; У1-У10; 31-35)

1. Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
2. Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.

3. Холодильное оборудование.

3.1 Классификация холодильного оборудования. (ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35)

1. Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования.
2. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное).
3. Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования.

- 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины.** (ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35)
1. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.
 2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.
- 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Льдогенераторы.** (ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35)
1. Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.
 2. Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.
- 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства.**
- 4.1 Классификация организаций питания.** (ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-38)
1. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования.
- 4.2 Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания.** (ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-38)
1. Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения. Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства.
 2. Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни. Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе.
 3. Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции.
 4. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания.

3.3 Комплект заданий для самостоятельной работы.

3.3.1 Темы самостоятельной работы студентов

№ п/п	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Осваиваемые компетенции	Объем в часах
1	2	3	4	5
Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства.				
4.2.	Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания.	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач).	ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-38	2
	Всего			2

3.4 Зачётно-экзаменационные материалы для промежуточной аттестации

3.4.1 Вопросы для подготовки к экзамену (ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4; У1-У10; 31-38)

1. Значение механизации и автоматизации для предприятий питания. Виды современного оборудования для профессиональной кухни и его возможности.
2. Привод универсальный ПУ-0,6. Назначение, устройство.
3. Котёл КПЭ-160 включён в электросеть. На кнопочной станции горит красная лампа. О чем она сигнализирует?
4. Цеховая структура производства. Виды цехов. Их краткая характеристика.
5. Котёл КПЭ – 60М. Правила эксплуатации. Возможности котлов зарубежных производителей.
6. Овощи при нарезке в овощерезке сильно мнутся. Укажите причину и способ устранения неисправности.
7. Технологические линии овощного цеха. Виды, назначение, оснащение.
8. Овощерезка МС10-160. Назначение, правила эксплуатации. Особенности овощерезок нового поколения.
9. Картофель в картофелечистке очищается медленно, неравномерно. Укажите причину и способ устранения неисправности.
10. Организация рабочего места для очистки рыбы.
11. Котёл КПЭ-100. Назначение, правила эксплуатации. Возможности котлов последнего поколения.
12. В машине для нарезки гастрономических продуктов МРГ-300А загрузочный лоток туго передвигается. Укажите причину и способ устранения неисправности.
13. Технологические линии мясорыбного цеха. Виды, назначение, оснащение.
14. Правила эксплуатации котла КЭ-100. Каким современным аппаратом может быть заменён котёл КПЭ-100?
15. Какой сменный взбиватель для машины МВ-60 используют при взбивании белкового крема?
16. Организация рабочего места для обработки мяса.
17. Отличительные особенности устройства стационарных и опрокидывающихся котлов.
18. Мука, при просеивании, с использованием МПМ-800, сильно распыляется по цеху. Укажите причину и способ устранения неисправности.
19. Организация работы мясного цеха. Фаршемешалка МС8-150: назначение, правила эксплуатации.
20. Пароварочный аппарат АПЭСМ-2. Назначение. Устройство. Какой современный аппарат может заменить пароварочный аппарат?
21. Какой сменный взбиватель используют для приготовления блинчатого теста во взбивальной машине МВ-6?
22. Организация работы горячего цеха. Назначение, техническое оснащение. Способы установки оборудования.
23. Мясорыхлитель МРМ-15. Назначение, устройство, правила эксплуатации.
24. При эксплуатации ТММ-1М продукты высыпаются из машины. Укажите причину и способ устранения неисправности.
25. Перечень кухонной посуды, инструментов, оборудования, используемых для первичной обработки рыбы. Рыбоочиститель РО-1М. Назначение, устройство, правила эксплуатации.
26. Сковорода СЭСМ-0,2. Назначение правила эксплуатации.
27. Во время работы хлеборезка МРХ-200 неожиданно остановилась. Укажите причину и способ устранения неисправности.
28. Организация работы кондитерского цеха. Просеиватель МПМ-800. Назначение, устройство.

29. Фритюрница ФЭСМ-20. Назначение, правила эксплуатации.
30. При эксплуатации фритюрницы продукты быстро поджариваются, а внутри остаются сырыми. Укажите причину и способ устранения неисправности.
31. Характеристика помещения отделки кондитерских изделий. Взбивальная машина МВ-60. Назначение, устройство.
32. Жарочный шкаф ШЖЭСМ-2К. Назначение, правила эксплуатации. Каким оборудованием может быть заменён шкаф ШЖЭСМ-2К? В чём преимущество нового оборудования?
33. При эксплуатации мясорубки жилы и сухожилия излишне наматываются на ножи, мясо мнётся. Укажите причину и способ устранения неисправности.
34. Характеристика помещения для замеса теста. Тестомесильная машина ТММ-1М. Назначение, устройство, правила эксплуатации.
35. Фритюрница ФЭСМ-20. Правила эксплуатации, техника безопасности.
36. Мясо из мясорубки выходит нагретым, излишне измельчённым. Укажите причину и способ устранения неисправности.
37. Организация рабочего места в помещении выпечки кондитерских изделий. Пекарный шкаф ШПЭСМ-3. Назначение, правила эксплуатации.
38. Взбивальная машина МВ-6. Устройство, правила эксплуатации.
39. Мясорубка во время работы неожиданно остановилась. Укажите причину и способ устранения неисправности.
40. Организация работы отделения приготовления вторых горячих блюд и соусов. Пароконвектомат. Назначение, преимущества, правила эксплуатации в режиме «ПАР».
41. Виды и назначение сменных инструментов взбивальных машин. Правила эксплуатации взбивальных машин.
42. Холодильник во время работы издаёт повышенный шум, вибрирует. Укажите причину и способ устранения неисправности.
43. Организация рабочего места для нарезания гастрономических продуктов. Машина для нарезки гастрономии МРГ-300А. Назначение, устройство, правила эксплуатации.
44. Арматура пищеварочных котлов. Назначение, устройство манометра.
45. При раскатке в тестораскаточной машине МРТ-60М тесто рвется. Укажите причину и способ устранения неисправности.
46. Организация работы супового отделения горячего цеха. Плита электрическая ПЭСМ-4ШБ. Назначение, правила эксплуатации. Виды и особенности современных электрических плит.
47. Холодильные агенты. Назначение, виды, характеристика, область применения.
48. Шкаф пекарный работает. Изделия пригорают при любой степени нагрева. Укажите причину и способ устранения неисправности.
49. Микроволновые печи. Назначение, режимы работы, принцип действия.
50. Холодильные агенты. Их влияние на окружающую среду.
51. Изделия, приготовленные в пароконвектомате, получились сухими. Укажите причину и способ устранения неисправности.
52. Оснащение технологической линии обработки картофеля и корнеплодов. Правила эксплуатации картофелеочистительной машины МОК-125.
53. Холодильный шкаф ШХ-0,40М. Правила эксплуатации. Приведите пример современного оборудования, предназначенного для охлаждения продуктов.
54. Внутренняя поверхность пароконвектомата деформировалась. Укажите причину и способ устранения неисправности.
55. Организация рабочего места повара-раздатчика первых блюд в обеденное время. Мармит для первых блюд МСЭСМ-3. Устройство, правила эксплуатации.
56. Холодильная камера КХН-2-6М. Устройство, правила эксплуатации.

57. На производстве произошёл несчастный случай. Какие меры по охране труда проводят в этом случае.
58. Организация рабочего места повара-раздатчика вторых блюд в обеденное время. Мармит для вторых блюд МСЭСМ-50. Назначение, устройство, правила эксплуатации.
59. Льдогенератор ЛГ-10М. Назначение, принцип действия.
60. Первая помощь при термических ожогах.
61. Рабочее место – понятие, организация.
62. Правила эксплуатации стационарного котла КПЭ-100. Возможности котлов, выпускаемых фирмой Electrolux.
63. Кипятильник КНЭ-25М включен, но долго не нагревается. Укажите причину и способ устранения неисправности.
64. Характеристика секционного модулированного оборудования, его особенности и преимущества. Фритюрница ФЭСМ-20. Назначение, правила эксплуатации.
65. Правила сборки мясорубки для крупного и мелкого измельчения.
66. Меры пожарной безопасности на производстве.
67. Организация рабочего места в суповом отделении горячего цеха. Плита ПЭ-0,51. Назначение, правила эксплуатации. Виды электрических плит нового поколения, особенности устройства и эксплуатации.
68. Льдогенератор ЛГ-10М. Назначение, правила эксплуатации.
69. Первая помощь при электротравмах.
70. Помещение для нарезки хлеба. Машина для нарезки хлеба МРХ-200. Назначение, правила эксплуатации.
71. Классификация теплового оборудования. Примеры тепловых аппаратов нового поколения, их возможности.
72. Виды инструктажей, проводимых на предприятиях общественного питания.
73. Организация рабочего места в соусном отделении горячего цеха. Шкаф жарочный электрический ШЖЭСМ-2К. Назначение, правила эксплуатации. Каким тепловым аппаратом можно воспользоваться при отсутствии ШЖЭСМ-2К?
74. Правила эксплуатации тестомесильной машины ТММ-1М.
75. Мероприятия по предупреждению несчастных случаев на производстве.
76. Организация работы мясного цеха. Мясорубка МИМ-82. Назначение, устройство. Отличительные особенности мясорубок последнего поколения.
77. Правила эксплуатации электрических сковород.
78. Техника безопасности при работе с опрокидывающимися котлами.
79. Требования к температурному режиму и сроку хранения готовых блюд. Мармит для первых блюд МСЭСМ-3. Назначение, устройство, правила эксплуатации.
80. Привод универсальный ПУ-0,6. Назначение, комплект сменных механизмов, правила эксплуатации.
81. Первая помощь при ушибах, переломах.
82. Сковорода СЭ-1. Назначение, устройство.
83. Куттеры. Назначение, особенности устройства и правила безопасной эксплуатации.
84. Внеплановый инструктаж.
85. Организация работы супового отделения горячего цеха. Плита ПЭСМ-1Н. Назначение, устройство, правила эксплуатации.
86. Холодильные витрины. Назначение, устройство, правила эксплуатации.
87. Порядок оказания первой помощи пострадавшему при несчастном случае.
88. Организация рабочего места повара-раздатчика первых блюд в обеденное время.
89. Холодильные камеры. Классификация, устройство.
90. Техника безопасности при эксплуатации механического оборудования.

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

4.1 Критерии оценки знаний студентов на экзамене (дифференцированном зачете)

Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки "хорошо" заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.