

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Горно-Алтайский государственный университет»  
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)  
Аграрный колледж  
Цикловая комиссия агрономии и технических специальностей

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА дисциплины

**ОПЦ.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ**

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утвержден 09.12.2016 № 1565) и учебного плана специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Ученым советом ФГБОУ ВО ГАГУ (от 29.01.2026, протокол № 2).

Рабочая программа утверждена на заседании цикловой комиссии агрономии и технических специальностей 5 февраля 2026 года, протокол № 7.

2026 г.

Рабочая программа ОП.Ц.03 Техническое оснащение организаций питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО Горно-Алтайский государственный университет Аграрный колледж.

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

|   |    |
|---|----|
| 1. <u>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>     | 4  |
| 2. <u>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</u> | 4  |
| 3. <u>Планируемые результаты освоения дисциплины</u>                    | 4  |
| 4. <u>Обоснование часов вариативной части ОПОП</u>                      | 19 |
| <u>2. СТРУКТУРА и СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u>                             | 19 |
| 5. <u>Трудоемкость освоения дисциплины</u>                              | 19 |
| 6. <u>Содержание дисциплины</u>   | 20 |
| <u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ</u>                                 | 28 |
| 7. <u>Материально-техническое обеспечение</u>                           | 28 |
| 8. <u>Учебно-методическое обеспечение</u>                               | 28 |
| <u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</u>             | 30 |
| <u>ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ</u>   | 34 |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания  
(наименование дисциплины)

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания: получение студентами знаний в области технического оснащения предприятий общественного питания. Подготовка студентов к применению знаний технического оснащения в последующей практической деятельности.

Дисциплина Техническое оснащение организаций питания места включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы. Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

| ОК, ПК | Уметь   | Знать   | Владеть навыками |
|--------|---|---|------------------|
| ОК 07. | <p>соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении</p> | <p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>принципы бережливого производства</p> <p>основные направления изменения климатических условий региона</p> | -                |

|                |  |  |  |
|----------------|--|--|--|
|                | <p>климатических условий региона</p> <p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>  | <p>правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>  |  |
| <i>ПК 1.1.</i> | <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной</p> | <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p> <p>методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</p> | <p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;</p> <p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;</p> <p>упаковки и хранения полуфабрикатов</p> |

|        |  |   |   |
|--------|--|---|---|
|        | <p>безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> | <p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке</p> <p>производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p> |   |
| ПК 2.1 | <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных</p>  | <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,</p>  | <p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования,</p> |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  | <p>изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> | <p>закусок сложного ассортимента;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p> | <p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> |
|--|--|--|--|

|                |   |   |  |
|----------------|---|---|--|
|                | <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> | <p>весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p> |  |
| <i>ПК 3.1.</i> | <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для</p>  | <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления</p>  | <p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации</p> |

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|  | <p>приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> | <p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> | <p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> |
|--|--|---|---|

|               |  |   |   |
|---------------|--|---|---|
|               | <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> | <p>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p> |   |
| <i>ПК 4.1</i> | <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>   | <p>процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности,</p>  | <p>выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и</p> |

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  | <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать</p> | <p>техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной</p> | <p>материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> |
|--|--|--|---|

|               |   |   |   |
|---------------|---|---|---|
|               | <p>своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> | <p>посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p> |   |
| <i>ПК 5.1</i> | <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие ресурсов;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству</p>   | <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности</p>   | <p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечивания наличия качественных</p> |

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  | <p>и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;</p> <p>оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;</p> <p>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и</p> | <p>при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p> <p>методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</p> <p>важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</p> | <p>сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> |
|--|--|---|--|

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  | <p>регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> | <p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;</p> <p>способы и правила комплектования,</p> |  |
|--|--|--|--|

|                |  |   |  |
|----------------|--|---|--|
|                |  | упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  |  |
| <i>ПК 6.1.</i> | <p>разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;</p> <p>рассчитывать цену на различные виды кулинарной и</p> | <p>ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики;</p> <p>классификация организаций питания; стиль ресторанного меню;</p> <p>взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;</p> <p>названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;</p> <p>ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;</p> <p>основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню;</p> | <p>выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</p> |

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  | <p>кондитерской продукции, напитков;</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;</p> <p>предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;</p> <p>составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;</p> <p>выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню;</p> <p>анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню</p> | <p>сезонность кухни и ресторанного меню;</p> <p>основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков;</p> <p>примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;</p> <p>правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</p> <p>методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания;</p> <p>правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</p> <p>возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню,</p> |  |
|--|--|---|--|

|               |   |  |   |
|---------------|---|--|---|
|               |   | <p>расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;</p> <p>системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания</p>  |   |
| <i>ПК 6.3</i> | <p>выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;</p> <p>взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;</p> <p>определять потребность для выполнения производственной программы;</p> <p>контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;</p> <p>проводить инвентаризацию,</p> | <p>требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;</p> <p>назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;</p> <p>изменения, происходящие в продуктах при их хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;</p> <p>возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);</p> <p>причины возникновения рисков</p> | <p>выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов;</p> <p>проведение инвентаризации запасов</p> |

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  | <p>контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p> | <p>в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <p>графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;</p> <p>современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве;</p> <p>процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания</p> |  |
|--|--|---|--|

### 1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП

| №№<br>п/п | Дополнительные знания,<br>умения, навыки ( <i>если<br/>указаны ПК</i> ) | №,<br>наименование<br>темы | Объем<br>часов | Обоснование включения в<br>рабочую программу |
|-----------|---|----------------------------|----------------|--|
|           |   |                            |                |  |
|           |   |                            |                |  |
|           |   |                            |                |  |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

| Наименование составных частей дисциплины                    | Объем в<br>часах | В т.ч. в форме<br>практ. подготовки |
|---|------------------|-------------------------------------|
| Учебные занятия   | 60               | -                                   |
| Практические занятия  | 30               |                                     |
| Курсовая работа (проект)                                    | -                | -                                   |
| Самостоятельная работа                                      | 11               | --                                  |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | -                | -                                   |
| Всего   | 71               | -                                   |

## 2.2. Содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем                                    | Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий  | Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч. | Коды компетенций, сформированию которых способствует элемент программы |
|--|---|---|--|
| Раздел 1 Механическое оборудование                             |   | 22  |  |
| Тема 1.1. Классификация механического оборудования             | <p>Содержание</p> <p>Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах</p> <p>В том числе практических занятий</p> <p>Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания</p> | 4<br><br>2  | ОК 07, ПК 1.1<br>ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1,<br>ПК 5.1, ПК 6.1, ПК 6.3     |
| Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины | <p>Содержание</p> <p>Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации..</p> <p>Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации</p>                 | 4<br><br>2  | ОК 07, ПК 1.1<br>ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1,<br>ПК 5.1, ПК 6.1, ПК 6.3     |

|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
|  | В том числе практических занятий   |   |  |  |
|  | Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин   | 2 |  |  |
| Тема 1.3.<br>Оборудование для обработки овощей, плодов | Содержание   | 6 |  | ОК 07, ПК 1.1<br>ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1,<br>ПК 5.1, ПК 6.1, ПК 6.3 |
|  | Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | 2 |  |  |
|  | В том числе практических занятий   |   |  |  |
|  | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов  | 2 |  |  |
|  | В том числе самостоятельная работа обучающихся   |   |  |  |
|  | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений   | 2 |  |  |
| Тема 1.4.<br>Оборудование для обработки мяса, рыбы     | Содержание   | 4 |  | ОК 07, ПК 1.1<br>ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1,                           |
|  | Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, коллетоформовочные машины, рыбоочиститель.   | 2 |  |  |

|   |  |    |   |
|---|--|----|---|
|   | Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации   |    | ПК 5.1, ПК 6.1, ПК 6.3                            |
|   | В том числе практических занятий   |    |   |
| Тема 1.5.<br>Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы  | 2  |   |
|   | Содержание   | 4  | ОК 07, ПК 1.1                                     |
|   | Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебоборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | 2  | ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1,<br>ПК 5.1, ПК 6.1, ПК 6.3 |
|   | В том числе практических занятий   |    |   |
|   | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров   | 2  |   |
| Раздел 2. Тепловое оборудование                                       |  | 30 |   |
| Тема 2.1.<br>Классификация теплового оборудования                     | Содержание   | 4  | ОК 07, ПК 1.1                                     |
|   | Варочно-жарочное оборудование. Холодильное оборудование. Льдогенераторы  | 2  | ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1,<br>ПК 5.1, ПК 6.1, ПК 6.3 |
|   | Тематика практических занятий  |    |   |
|   | Изучение устройства сковород и фритюрниц   | 2  |   |
|   | Содержание   | 6  | ОК 07, ПК 1.1                                     |

|                                    |   |   |   |
|------------------------------------|---|---|---|
| Варочное оборудование              | Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | 2 | ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1,<br>ПК 5.1, ПК 6.1, ПК 6.3 |
|                                    | Тематика практических занятий   |   |   |
|                                    | Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования  | 2 |   |
|                                    | В том числе самостоятельная работа обучающихся  |   |   |
| Тема 2.3.<br>Жарочное оборудование | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений                        | 2 |   |
|                                    | Содержание  | 4 | ОК 07, ПК 1.1                                     |
|                                    | Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации  | 2 | ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1,<br>ПК 5.1, ПК 6.1, ПК 6.3 |
|                                    | Тематика практических занятий   |   |   |
| Тема 2.4.                          | Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования  | 2 |   |
|                                    | Содержание  | 6 | ОК 07, ПК 1.1                                     |
|                                    | Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи.  | 2 | ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1,                           |
|                                    |   |   |   |

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
| Универсальное и водогрейное оборудование   | Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации  |   | ПК 5.1, ПК 6.1, ПК 6.3                            |
|  | Тематика практических занятий  |   |   |
|  | Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования  | 2 |   |
|  | В том числе самостоятельная работа обучающихся   |   |   |
|  | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений                     | 2 |   |
| Тема 2.5.<br>Оборудование для бариста      | Содержание   | 4 | ОК 07, ПК 1.1                                     |
|  | Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | 2 | ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1,<br>ПК 5.1, ПК 6.1, ПК 6.3 |
|  | Тематика практических занятий  |   |   |
|  | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста   | 2 |   |
|  | Содержание   | 6 | ОК 07, ПК 1.1                                     |
| Тема 2.6.<br>Оборудование для раздачи пищи | Оборудование для раздачи пищеотечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации   | 2 | ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1,                           |

|   |  |    |                         |
|---|--|----|-------------------------|
|   | Тематика практических занятий  |    | ПК 5.1, ПК 6.1, ПК 6.3  |
|   | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи  | 2  |                         |
|   | В том числе самостоятельная работа обучающихся   |    |                         |
|   | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | 2  |                         |
| Раздел 3 Холодильное оборудование       |  | 12 |                         |
| Тема 3.1                                | Содержание   | 4  | ОК 07, ПК 1.1           |
| Классификация холодильного оборудования | Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования   | 2  | ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, |
|   | Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины  |    | ПК 5.1, ПК 6.1, ПК 6.3  |
|   | Требования системы ХАСП к содержанию холодильного оборудования   |    |                         |
|   | В том числе самостоятельная работа обучающихся   |    |                         |
|   | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | 2  |                         |
| Тема 3.2                                | Содержание   | 4  | ОК 07, ПК 1.1           |

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
| Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные витрины                         | Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации  | 2 | ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1, ПК 6.3 |
|  | Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены   |   |  |
|  | Тематика практических занятий   |   |  |
| Тема 3.3.<br>Льдогенераторы  | Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования   | 2 |  |
|  | Содержание  | 4 | ОК 07, ПК 1.1                                  |
|  | Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации  | 2 | ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1, ПК 6.3 |
|  | Тематика практических занятий   |   |  |
|  | Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов   | 2 |  |
| Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства |   | 5 |  |
| Тема 4.1.<br>Классификация организаций питания                                     | Содержание  | 5 | ОК 07, ПК 1.1                                  |
|  | 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 | 2 | ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1, ПК 6.3 |
|  | Тематика практических занятий   |   |  |

|                          |  |    |  |
|--------------------------|--|----|--|
|                          | Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов  | 2  |  |
|                          | В том числе самостоятельная работа обучающихся   |    |  |
|                          | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | 1  |  |
| Промежуточная аттестация | Дифференцированный зачет   | 4  |  |
| Всего                    |  | 60 |  |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория общей технологии мяса и мясopодуkтов №113. Лаборатория для проведения практических занятий курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Холодильная установка, морозильник, разделочная пила, пресс для механической обвалки птицы, волчок, мясорубка, фаршемешалка, куттер, робот куттер, шприц для изготовления колбас, вакуумный упаковщик весы (на 50кг и 2,5 кг) тестомес, аппарат для изготовления полуфабрикатов тесте, мойки, аппарат для изготовления котлет, шприц для посола, фритюрница, вакуумный массажер, коптильная установка, автоклав, разделочно-обвалочно-желочные столики, разделочное оборудование, кондиционер, кварцевые лампы, стеллажи металлические.

Ванны моечные двухсекционные, витрина тепловая настольная, жарочный шкаф, измельчитель овощей, мукопросеиватель, пароконвектомат, плита электрическая, прилавок-витрина холодильный, стеллажи для посуды, столы обеденные, тестомес, холодильники, шкаф расстоечный, посуда, блинный аппарат, весы торговые, весы электронные, кремозбивалка, мармит для блюд, микроволновая печь, мясорубка, овощерезка, охлаждаемый и тепловой салат-бар, печь хлебопек.электрич., прилавки для продуктов СВЧ-печь, Слайсер, стойка для банкетного зала тепловой салат-бар, обеденная зона, шкаф пекарский, сушилка для посуды, тележка для посуды.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

###### 1. Наименование

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.

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.

3. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермьяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020.— 204 с.

4. 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.

5. 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.

6. 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.

7. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шульбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4.

8. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шульбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с.

9. Смирнов, Ю. А. Технические средства автоматизации и управления : учебное пособие для спо / Ю. А. Смирнов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 456 с.

10. 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.

11. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с.

12. Юрасова, Н. В. Метрология и технические измерения. Лабораторный практикум : учебное пособие для спо / Н. В. Юрасова, Т. В. Полякова, В. М. Кишуков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с.

### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

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

| Результаты обучения  | Показатели освоенности компетенций   | Методы оценки  |
|--|--|--|
| <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>– методики расчета производительности</li> </ul> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.<br/>Не менее 75% правильных ответов.<br/>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.<br/>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям<br/>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br/>Точность оценки, самооценки выполнения<br/>Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br/>Рациональность действий и т.д.</p> | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования. Текущий контроль:</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul> |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>– правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> </ul> |  |  |
|--|--|--|

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

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Горно-Алтайский государственный университет»  
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)  
Аграрный колледж  
Цикловая комиссия агрономии и технических специальностей

### **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по  
учебной дисциплине

### **ОПЦ 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ**

программы подготовки специалистов среднего звена  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная

Горно- Алтайск 2026

Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы учебной дисциплины ОПЦ 03 Техническое оснащение организаций питания в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности / профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016 №1565, примерной образовательной программой, рабочей программой учебной дисциплины

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО Горно-Алтайский государственный университет Аграрный колледж.

Фонд оценочных средств утвержден на заседании цикловой комиссии агрономии и технических специальностей 5 февраля 2026 года, протокол № 7.

Председатель ЦК Н.Г. Алексеева

### 1. Общие сведения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших учебную дисциплину ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания.

ФОС включает в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине, которая проводится в форме дифференцированного зачёта (тестирование).

| ОК, ПК                     | Наименование результата обучения  |
|----------------------------|---|
| ОК 07<br>ПК 1.1<br>ПК 2.1  | – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; |
| ПК 3.1<br>ПК 4.1<br>ПК 5.1 | – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;  |
| ПК 6.1,<br>ПК 6.3          | – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;  |
|                            | – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;                        |
|                            | – методики расчета производительности технологического оборудования;  |
|                            | – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;                                    |
|                            | – правила электробезопасности, пожарной безопасности;   |
|                            | – правила охраны труда в организациях питания.  |

|   |
|---|
| <p>– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</p>  |
| <p>– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p>              |
| <p>– 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>– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p>  |
| <p>– оценивать эффективность использования оборудования;</p>  |
| <p>– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</p>   |
| <p>– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</p>  |
| <p>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p>   |
| <p>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</p>  |
| <p>– проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>  |

## 2 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

### 2.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

| Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины | Показатель овладения результатами обучения  | Наименование оценочного средства и представление его в ФОС |                                 |
|---|---|--|---------------------------------|
|   |   | Текущий контроль   | Промежуточная аттестация        |
| 1   | 3   | 4  | 5                               |
| Тема 1.1<br>СРС<br>по Теме 1.1                          | Способность классифицировать технологическое оборудование                         | Устный опрос (п. 5.1, вопрос 1)                            | Тестирование (п.5.3, вариант 1) |
|   | Способность понимать, в чем состоит технический прогресс для п.о.п.               | Д о к л а д (п. 5.2, вопросы 1,2)                          | Тестирование (п.5.3, вариант 1) |
|   | Способность объяснить правила безопасной работы на универсальном приводе          | Тест № 1 (п.5.3)   | Практическое занятие №1         |
| Тема 1.2<br>СРС<br>по Теме 1.2                          | Способность изложить технологию очистки клубнеплодов                              | Устный опрос (п. 5.1, вопрос 2)                            | Тестирование (п.5.3, вариант 2) |
|   | Способность определить тип машины, ее принцип действия                            | Устный опрос (п. 5.1, вопрос 3)                            | Тестирование (п.5.3, вариант 2) |
|   | Способность понимать принципиальную схему устройства машины для очистки картофеля | Тест №2 (п. 5.3)   | Практическое занятие №2         |
| Тема 1.3<br>СРС<br>по Теме 1.3                          | Способность определить принцип работы на машине                                   | Устный опрос (п. 5.1, вопрос 6)                            | Тестирование (п.5.3, вариант 3) |
|   | Способность прогнозировать нарушения в работе машины                              | Д о к л а д (п. 5.2, тема 6)                               | Контрольная работа (п. 5.4, №1) |
|   | Способность влиять на степень измельчения мяса                                    | Тест №3  | Практическое занятие №3         |
| Тема 1.4  | Способность определить отличительные особенности                                  |  | Дискуссия. (п.5.5, Тема 2)      |

| Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины | Показатель овладения результатами обучения   | Наименование оценочного средства и представление его в ФОС |                                  |
|---|--|--|----------------------------------|
|   |  | Текущий контроль   | Промежуточная аттестация         |
| 1   | 3  | 4  | 5                                |
| СРС по Теме 1.4   | машин для производства кремов и теста  | Устный опрос (п. 5.1, вопросы 10,11,12)                    | Тестирование (п.5.3, вариант 4)  |
|   | Способность понимать принципиальную схему устройства   |  |                                  |
|   | Способность определяться с выбором нужной насадки для приготовления различных видов теста                | Тест №4  | Практическое занятие №4          |
| Тема 1.5<br>СРС по Теме 1.5                             | Способность формулировать метрологические и эксплуатационные требования, предъявляемые к торговым весам. | Устный опрос (п. 5.1, вопросы 15-17)                       | Тестирование (п.5.3, вариант 5)  |
|   | Способность определять обязанности работников предприятия по содержанию измерительного оборудования      | Устный опрос (п. 5.1, вопросы 15-17)                       | Тестирование (п.5.3, вариант 5)  |
|   | Способность определять критерии выбора весов для различных типов предприятий                             | Тест №5  | Практическое занятие №5          |
| Тема 2.1<br>СРС по Теме 2.1                             | Способность распознавать основные способы теплообмена  | Устный опрос (п. 5.1, вопрос 18)                           | Контрольная работа (п.5.4, №2)   |
|   | Способность дать краткую характеристику основным способам теплообмена                                    | Устный опрос (п. 5.1, вопросы 19,20)                       | Тестирование (п.5.3, вариант 64) |
|   | Способность отличать изоляционные материалы  | Тест №6  |                                  |

| Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины | Показатель овладения результатами обучения  | Наименование оценочного средства и представление его в ФОС |                                 |
|---|---|--|---------------------------------|
|   |   | Текущий контроль   | Промежуточная аттестация        |
| 1   | 3   | 4  | 5                               |
| Тема 2.2<br>СРС<br>по Теме 2.2                          | Способность определять назначение теплового оборудования  | Устный опрос (п. 5.1, вопрос 21)                           | Практическое занятие №6         |
|   | Способность распознавать марку оборудования   |  |                                 |
|   | Способность определять способы безопасной работы на тепловом оборудовании                           |  | Практическое занятие №6         |
| Тема 3.1<br>СРС<br>по Теме 3.1                          | Способность определять направления совершенствования оснащённости предприятий общественного питания | Устный опрос (п. 5.1, вопросы 26,27)                       | Контрольная работа (п.5.4, №3)  |
|   | Способность определить сущность других способов охлаждения  | Доклад (п. 5.2, темы 9-12)                                 |                                 |
|   | Способность определить марку холодильного оборудования  |  | Практическое занятие №7         |
| Тема 3.2<br>СРС<br>по Теме 3.2                          | Способность регулировать температурный режим в соответствии с видом сырья                           | Устный опрос (п. 5.1, вопросы 28-30)                       | Тестирование (п.5.3, вариант 7) |
|   | Способность определять характеристику основных узлов оборудования                                   |  |                                 |
|   | Способность систематизировать холодильное оборудование по назначению                                | Доклад (п. 5.2, темы 13,14)                                | Практическое занятие №8         |

| Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины | Показатель овладения результатами обучения   | Наименование оценочного средства и представление его в ФОС |                                 |
|---|--|--|---------------------------------|
|   |  | Текущий контроль   | Промежуточная аттестация        |
| 1   | 3  | 4  | 5                               |
| Тема 4.1<br>СРС<br>по Теме 4.1                          | Способность определить главные направления в системе охраны труда  | Доклад (п. 5.2, тема 21)                                   | Контрольная работа (п. 5.4, №4) |
|   | Способность определять приоритет в основных законодательных актах  | Устный опрос (п. 5.1, вопрос 13)                           |                                 |
|   | Способность анализировать материалы расследования нарушений охраны труда на производстве   | Тест №8  | Тестирование (п.5.3, вариант 8) |
| Тема 4.2<br>СРС<br>по Теме 4.2                          | Способность правильно «читать» маркировку оборудования, инвентаря  | Устный опрос (п. 5.1, вопрос 11)                           | Практическое занятие №6         |
|   | Способность составить план мероприятий по содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания в соответствии с требованиями системы ХАССП | Доклад (п. 5.2, тема 22)                                   |                                 |
|   | Способность определить методы внедрения пропаганды безопасных методов труда на производстве  |  |                                 |
| Тема 4.3<br>СРС<br>по Теме 4.3                          | Способность определить риски возникновения производственного травматизма   | Устный опрос (п. 5.1, вопросы 13-16)                       | Тестирование (п.5.3, вариант 9) |
|   | Способность определить способы доведения до работников производства возможностей исключения профессиональных заболеваний   |  |                                 |

| Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины | Показатель овладения результатами обучения                                      | Наименование оценочного средства и представление его в ФОС |                                 |
|---|---|--|---------------------------------|
|   |   | Текущий контроль   | Промежуточная аттестация        |
| 1   | 3   | 4  | 5                               |
|   | Способность проанализировать случаи возникновения производственного травматизма | Устный опрос (п. 5.1, вопрос 17)                           | Тестирование (п.5.3, вариант 9) |
|   | Способность обобщить требования охраны труда на производстве                    | Тест №9  | Вопросы на зачет                |

## 2.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

| Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины | Показатель овладения результатами обучения   | Наименование оценочного средства и представление его в ФОС |                                      |
|---|--|--|--------------------------------------|
|   |  | Текущий контроль   | Промежуточная аттестация             |
| Тема 1.1<br>Практическое занятие №1                     | Способность классифицировать технологическое оборудование  | Отчет по выполнению практического задания                  | Вопросы к дифференцированному зачету |
|   | Способность понимать, в чем состоит технический прогресс для п.о.п.                                      |  |                                      |
|   | Способность объяснить правила безопасной работы на универсальном приводе                                 |  |                                      |
| Тема 1.2<br>Практическое занятие №2                     | Способность формулировать метрологические и эксплуатационные требования, предъявляемые к торговым весам. | Отчет по выполнению практического задания                  | Вопросы к дифференцированному зачету |

| Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины | Показатель овладения результатами обучения  | Наименование оценочного средства и представление его в ФОС |                                      |
|---|---|--|--------------------------------------|
|   |   | Текущий контроль   | Промежуточная аттестация             |
|   | Способность определять обязанности работников предприятия по содержанию измерительного оборудования |  |                                      |
|   | Способность определять критерии выбора весов для различных типов предприятий                        |  |                                      |
| Тема 1.3<br>Практическое занятие №3                     | Способность определить принцип работы на машине   | Отчет по выполнению практического задания                  | Вопросы к дифференцированному зачету |
|   | Способность прогнозировать нарушения в работе машины  |  |                                      |
|   | Способность влиять на степень измельчения мяса  |  |                                      |
| Тема 1.4<br>Практическое занятие №4                     | Способность определить отличительные особенности машин для производства кремов и теста              | Отчет по выполнению практического задания                  | Вопросы к дифференцированному зачету |
|   | Способность понимать принципиальную схему устройства  |  |                                      |
|   | Способность определяться с выбором нужной насадки для приготовления различных видов теста           |  |                                      |
| Тема 2.1<br>Практическое занятие №5                     | Способность распознавать основные способы теплообмена   | Отчет по выполнению практического задания                  | Вопросы к дифференцированному зачету |
|   | Способность дать краткую характеристику основным способам теплообмена                               |  |                                      |

| Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины | Показатель овладения результатами обучения  | Наименование оценочного средства и представление его в ФОС |  |
|---|---|--|--|
|   |   | Текущий контроль   | Промежуточная аттестация                             |
|   | Способность отличать изоляционные материалы   |  |  |
| Тема 2.2<br>Практическое занятие №6                     | Способность определять назначение теплового оборудования  | Отчет по выполнению практического задания                  | Вопросы к дифференцированному зачету                 |
|   | Способность распознавать марку оборудования   |  |  |
|   | Способность определять способы безопасной работы на тепловом оборудовании                           |  |  |
| Тема 3.1<br>Практическое занятие №7                     | Способность определять направления совершенствования оснащенности предприятий общественного питания | Отчет по выполнению практического задания                  | Вопросы к дифференцированному зачету                 |
|   | Способность определить сущность других способов охлаждения  |  |  |
|   | Способность определить марку холодильного оборудования  |  |  |
| Тема 3.2<br>Практическое занятие №8                     | Способность определять основные принципы рационального питания                                      | Письменный отчет по контрольной работе                     | Практическое занятие №8 к дифференцированному зачету |
|   | Способность определять принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи           |  |  |
|   | Способность составлять рационы питания для различных категорий потребителей                         |  |  |

| Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины | Показатель овладения результатами обучения   | Наименование оценочного средства и представление его в ФОС |  |
|---|--|--|--|
|   |  | Текущий контроль   | Промежуточная аттестация                             |
| Тема 4.2<br>Практическое занятие №9                     | Способность правильно «читать» маркировку оборудования, инвентаря  | Отчет по выполнению практического задания                  | Вопросы к дифференцированному зачету                 |
|   | Способность составить план мероприятий по содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания в соответствии с требованиями системы ХАССП |  |  |
|   | Способность определить методы внедрения пропаганды безопасных методов труда на производстве  |  | Практическое занятие №9 к дифференцированному зачету |

### 3 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по дисциплине, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырём бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Текущая аттестация по дисциплине проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. Оценка на зачете выставляется с учетом оценок, полученных при прохождении текущей аттестации.

#### Критерии оценивания устного ответа

(оценочные средства: собеседование, устное сообщение),

**4 баллов** - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение

терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

**4 балла** - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

**3 балла** – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

**2 балла** – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

### **Критерии оценивания письменной работы**

(оценочные средства: конспект, контрольная работа, расчетно-графическая работа, письменный отчет по лабораторной работе, доклад (сообщение), в том числе выполненный в форме презентации).

**5 баллов** - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

**4 балла** - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

**3 балла** – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое

обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

**2 балла** - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

#### Критерии оценивания тестового задания

| Оценка                        | Отлично       | Хорошо           | Удовлетворительно | Неудовлетворительно |
|-------------------------------|---------------|------------------|-------------------|---------------------|
| Количество правильных ответов | 91 % и $\geq$ | от 81% до 90,9 % | не менее 70%      | менее 70%           |

#### Критерии выставления оценки студенту на зачете

(оценочные средства: устный опрос в форме собеседования, тестирование)

| Оценка по промежуточной аттестации | Характеристика качества сформированности компетенций   |
|------------------------------------|--|
| «зачтено» / «отлично»              | Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. |
| «зачтено» / «хорошо»               | Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.  |
| «зачтено» / «удовлетворительно»    | Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при   |

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
|                                      | выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.   |
| «не зачтено» / «неудовлетворительно» | Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы. |

## 5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

### 5.1 Вопросы для собеседования (устного опроса)

1. Общие сведения о деталях машин: понятие о машине, узле, механизмах. Краткие сведения о машиностроительных материалах. Механические свойства материалов.

1. Способы соединения деталей. Их краткая характеристика, область применения

1. Машины для очистки картофеля: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

1. Комбинированные овощерезки: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

1. Протирочные машины: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

1. Машины для измельчения мяса: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

1. Машины для перемешивания фарша: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

1. Машина для рыхления мяса: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

1. Машины для просеивания муки: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

1. Машина для замеса теста: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

1. Взбивальные машины: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

1. Универсальные кондитерские машины: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

1. Машины для нарезки хлеба: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

1. Посудомоечные машины: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

1. Органы государственного и ведомственного надзора за измерительным оборудованием, их функции. Обязанности работников предприятий по содержанию и эксплуатации измерительного оборудования.

1. Весы: назначение и классификация. Основные метрологические и торговые эксплуатационные требования, представляемые к весоизмерительным устройствам. Поверка гирь и весов.

1. Весы: товарные гирно-шкальные - назначение, устройство, правила взвешивания. Весы настольные циферблатные и электронные.

1. Основные способы теплообмена: теплопроводность, конвекция, излучение, СВЧ - нагрев; применение, краткая характеристика.

1. Электрические нагревательные элементы: типы, устройства, применение, достоинства, недостатки.

1. Классификация теплового оборудования. Общие сведения о секционном модульном оборудовании и функциональных емкостях.

1. Пищеварочные котлы: типы, принципиальная схема устройства действия, правила безопасной эксплуатации.

1. Пароварочные шкафы: типы, принципиальная схема устройства действия, правила безопасной эксплуатации.

1. Принципиальная схема устройства экспресс - кофеварок, принцип работы и безопасной эксплуатации.

1. Электросковороды: типы, принципиальная схема устройства действия, правила безопасной эксплуатации.

1. Фритюрницы: типы, принципиальная схема устройства действия, правила безопасной эксплуатации.

1. Холодильные агрегаты: цель агрегатирования, типы агрегатов, характеристика элементов, принцип работы, применение.

1. Стационарные и сборно-щитовые холодильные камеры: типы, планировка, применение, правила эксплуатации.

1. Холодильные шкафы и бытовые холодильники: типы, принципиальная схема устройства, правила эксплуатации.

1. Прилавки и прилавки-витрины: типы, принципиальная схема устройства, правила эксплуатации.

1. Ледогенераторы: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правила эксплуатации

## **5.2 Темы докладов**

1. Технический прогресс в общественном питании.

1. Универсальные приводы: виды, назначение, типы, экономическая эффективность применения, устройство, правила сборки и эксплуатации, комплект сменных механизмов.

1. Машины для нарезки овощей /дисковые/: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

1. Шашлычные печи и электрогрили: типы, принципиальная схема устройства, правила безопасной эксплуатации.

1. Жарочные и пекарные шкафы: типы, принципиальная схема устройства, правила безопасной эксплуатации.

1. Электрические плиты: типы, принципиальная схема устройства, правила безопасной эксплуатации.

1. Кипятильники: типы, принципиальная схема устройства, правила безопасной эксплуатации.

1. Электромармиты для первых и вторых блюд: типы, принципиальная схема устройства, правила безопасной эксплуатации, принцип работы.

1. Развитие холодильной техники. Принципиальная схема холодильной машины.

1. Компрессоры холодильных машин: типы.

1. Конденсаторы: типы.

1. Испарители: типы.

1. Системы охлаждения камер: типы, характеристика, достоинства, недостатки, применение.

1. Приборы автоматики холодильных машин: назначение, типы, краткое устройство, принцип действия.

### 5.3 Примеры тестовых заданий

#### Вариант № 1. Тема: Электромеханическое оборудование

| № п/п | Вопросы  | Варианты ответов  | Варианты правильных ответов |
|-------|--|---|-----------------------------|
| 1     | Принцип мытья овощей в роликовой очистительной машине:                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>· интенсивное использование воды, перемешивание и трение клубней друг о друга</li> <li>· интенсивное воздействие воды, движение и трение клубней друг о друга и о рабочие поверхности машины</li> <li>· трение клубней друг о друга при перемешивании в присутствии воды в машине</li> </ul> |                             |
| 2     | Универсальные приводы, используемые в каком-либо одном цехе предприятия. | <ul style="list-style-type: none"> <li>2. общего назначения</li> <li>3. специализированного назначения</li> <li>4. цехового назначения</li> </ul>   |                             |
| 3     | Какой механизм в машине обеспечивает изменение направления вращения?     | <ul style="list-style-type: none"> <li>1. исполнительный механизм</li> <li>2. электродвигатель</li> <li>3. редуктор</li> </ul>  |                             |
| 4     | Блокировка машины осуществляется за счет наличия в ней:                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>1. механизма управления</li> <li>2. передаточного механизма</li> <li>3. системы сигнализации</li> </ul>  |                             |

|    |   |   |  |
|----|---|---|--|
| 5  | Для защиты универсального привода от перегрузок в нем устанавливают:                        | 1. магнитный пускатель с системой отключения<br>2. заземление<br>3. магнитный пускатель с тепловым реле                                   |  |
| 6  | Назначение роликов в овощемоечной машине.   | 1. ускорение движения клубней<br>2. придание вращательного движения клубням<br>3. распределение потоков клубней по отсекам                |  |
| 7  | На какую глубину "варятся" овощи при тепловом способе их очистки?                           | 1. 0,5- 1,0 мм<br>2. 0,6-1,5 мм<br>3. 0,7-1,8 мм  |  |
| 8  | Назовите абразивные инструменты овощечистительных машин.                                    | 1. терочный диск<br>2. терочный лоток<br>3. мелкозернистый карбид кремния   |  |
| 9  | Обработка чищенного картофеля бисульфитом натрия вызывает:                                  | 1. потемнение картофеля на воздухе<br>2. разрушение фермента тираминазы<br>3. сохранение крахмала в течение 3 суток                       |  |
| 10 | Для приготовления паштета из печени используют протирочный диск с диаметром отверстий (мм): | 1. 1,5<br>2. 2,0<br>3. 3,0  |  |
| 11 | Для чего шнек мясорубки имеет разный шаг витков?  | 1. для быстрой подачи мяса к решетке<br>2. для уплотнения массы перед решеткой<br>3. для облегчения процесса проталкивания мяса к решетке |  |
| 12 | Правильность сборки ножей мясорубки:  | 1. решетка - нож<br>2. нож - подрезная решетка<br>3. подрезная решетка - нож - решетка  |  |
| 13 | Допустимая масса кусков мяса для подачи в мясорубку (г):                                    | 1. 500<br>2. 350<br>3. 150  |  |
| 14 | Механизм фаршемешалки представляет собой:   | 1. вал с лопастями<br>2. емкость с лопастями и поворотным механизмом<br>3. передаточный вал   |  |

|    |   |   |  |
|----|---|---|--|
| 15 | Куски мяса, обработанные в мясорыхлительной машине, обладают следующими свойствами: | 1. поверхность кусков увеличивается<br>увеличивается усвоение готового продукта на 20%<br>3. маринование мяса ускоряется в 2 раза   |  |
| 16 | Как называется рабочий орган мясорыхлительной машины?                               | 1. ножи-фрезы<br>2. дисковые ножи<br>3. вращающиеся подрезные ножи  |  |
| 17 | рабочие инструменты котлетоформовочной машины, требующие установки и закрепления:   | 9. вращающийся круглый стол и бункеры<br>10. вращающийся стол и сбрасыватель<br>11. бункеры и поршень   |  |
| 18 | Какой толщины должна быть сухарная панировка в котлетоформовочной машине?           | 1. 0,5 см<br>2. 0,25 см<br>3. 1,5 мм  |  |
| 19 | Очистка рыбы рыбоочистительным механизмом предполагает:                             | · плавное перемещение скребка от хвоста к голове<br>· очистка скребком от хвоста к голове отрывистыми движениями<br>· перемещение скребка от головы к хвосту отрывистыми движениями |  |
| 20 | Какое оборудование понадобится для приготовления пирожков из дрожжевого теста?      | · просеиватель муки, тестомесильная и взбивальная машины<br>2. тестомесильная машина<br>3. просеиватель, тестомесильная машина  |  |
| 21 | Может ли просеиватель быть сменным механизмом к универсальному приводу?             | 1. никогда<br>2. может<br>3. может при определенных условиях  |  |
| 22 | Нумерация барабана в просеивателе указывает на:                                     | 1. диаметр сита<br>2. величину отверстий сита<br>3. диаметр барабана  |  |
| 23 | На сколько % объема допустимо заполнение дежи жидким тестом?                        | 1. 50<br>2. 70<br>3. 90   |  |

|    |   |   |  |
|----|---|---|--|
| 24 | Всегда ли замес теста сопровождается вращением дежи?                                  | 1. всегда<br>2. не всегда<br>3. никогда             |  |
| 25 | Какой взбиватель используют для приготовления биквитного теста во взбивальной машине? | 1. плоскорешетчатый<br>2. прутковый<br>3. замкнутый |  |

### Вариант 2. Тепловое оборудование

| № п/п | Вопросы   | Варианты ответов  | Варианты правильных ответов |
|-------|---|---|-----------------------------|
| 1     | Какое тепловое оборудование не имеет рабочих органов?           | 1. фритюрницы<br>2. электрические плиты<br>3. пароварочный котел<br>4. шкаф кондитерский  |                             |
| 2     | Основные части тепловых аппаратов (выделить все)                | 1. рабочая камера<br>2. тепловая изоляция<br>3. арматура<br>4. компрессор<br>5. нагревательное устройство   |                             |
| 3     | Какое оборудование относится к вспомогательному?                | 1. мармит<br>2. автоклав<br>3. пекарный шкаф  |                             |
| 4     | По способу обогрева тепловое оборудование бывает:               | 1. бесконтактное<br>2. частично контактное<br>3. поверхностные теплообменники   |                             |
| 5     | Что собой представляет пароводяная рубашка пищеварочного котла? | замкнутое пространство между кожухом и корпусом<br>замкнутое пространство между варочным сосудом и корпусом<br>пространство между парогенератором и наружным корпусом |                             |
| 6     | В зависимости от энергоносителя тепловое оборудование бывает:   | 1. с газовым обогревом<br>2. с электрическим обогревом<br>3. с огневым обогревом<br>4. комбинированное<br>5. с паровым обогревом                                      |                             |

|    |  |   |  |
|----|--|---|--|
| 7  | Назначение манометра в пищеварочном котле:                                 | 1. для выравнивания давления<br>2. для измерения давления для измерения температуры в пароводяной рубашке                     |  |
| 8  | В парогенератор через наполнительную воронку заливают:                     | 1. дистиллированную воду<br>2. воду из водопроводной сети<br>3. кипяченную воду   |  |
| 9  | На каком уровне должна быть вода в автоклаве?                              | 1. на 20 см ниже крышки<br>2. на 15 см ниже крышки<br>3. на 10 см ниже крышки   |  |
| 10 | За сколько минут происходит полный разогрев автоклава?                     | 1. 80<br>2. 65<br>3. 45   |  |
| 11 | Пакетный переключатель электроплит имеет 3 ступени регулирования мощности: | 1. 1:2:4<br>2. 4:2:1<br>3. 1:3:6  |  |
| 12 | Пределы температуры в жарочном шкафу электроплиты:                         | 1. 50-250<br>2. 100-300<br>3. 100-350   |  |
| 13 | В каком случае терморегулятор включает ТЭНы жарочного шкафа?               | при снижении температуры ниже 50 градусов<br>при снижении температуры ниже заданной<br>3. при поломке пакетного переключателя |  |
| 14 | Какое тепловое оборудование предназначено для пассерования продуктов?      | 1. электрофритюрницы<br>2. пекарный шкаф<br>3. электросковороды   |  |
| 15 | Какой вид обогрева в электросковородах?                                    | 1. косвенный<br>2. непосредственный<br>3. косвенный и непосредственный  |  |
| 16 | Назовите температуру фритюра в градусах.                                   | 1. 160-180<br>2. 140-200<br>3. 150-250  |  |

|    |  |   |  |
|----|--|---|--|
| 17 | Назовите температуру жира в "холодной зоне".   | 1. 50<br>2. 80<br>3. 100  |  |
| 18 | Аппарат управления электрофритюрницы в своем составе имеет:                                    | лимб терморегулятора, сигнальные лампы, пакетный переключатель<br>2. терморегулятор, кнопки "вкл" и "выкл".<br>реле температуры, микроблокиратор, пакетный переключатель      |  |
| 19 | Через сколько часов непрерывной работы фритюрный жир нельзя использовать?                      | 1. 20<br>2. 30<br>3. 40   |  |
| 20 | Какой вид обогрева в электрофритюрницах  | 1. косвенный<br>2. непосредственный<br>3. косвенный и непосредственный  |  |
| 21 | Если работника временно перевели с одного цеха в другой, то какой инструктаж он должен пройти? | 1. внеплановый<br>2. на рабочем месте<br>3. текущий   |  |
| 22 | Нормальная продолжительность рабочего времени в неделю для взрослого человека (в часах).       | 1. 40<br>2. 41<br>3. 48   |  |
| 23 | К какому виду опасных факторов относят канцерогены?  | 1. биологическим<br>2. физическим<br>3. химическим  |  |
| 24 | При каких параметрах температуры и влажности возможен тепловой удар?                           | 1. температура выше 40 градусов и влажность воздуха 65%<br>2. температура выше 40 градусов и влажность воздуха 85%<br>3. температура выше 30 градусов и влажность воздуха 85% |  |
| 25 | Какая степень тяжести электротравмы сопровождается потерей сознания?                           | 1. 2<br>2. 3<br>3. 2 и 4<br>4. 3 и 2  |  |

#### 5.4. Примеры заданий для выполнения контрольных работ №1 Тема Машины для обработки мяса и рыбы

**Вариант 1**

Задание 1 Перечислите отличительные особенности механизмов по обработке мяса и рыбы.

Задание 2 Опишите принцип действия котлетоформовочных машин

**Вариант 2**

Задание 1 Опишите правила сборки и эксплуатации мясорубки.

Задание 2 Правила сборки машин для обработки мяса и рыбы.

**№2 Тема** Варочное-жарочное и водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи.

**Вариант 1**

Задание 1 Дайте характеристику паровому оборудованию.

Задание 2 Опишите принцип работы микроволновой печи

**Вариант 2**

Задание 1 Дайте характеристику электрическому тепловому оборудованию

Задание 2 Перечислите особенности устройства жарочно-пекарных шкафов с принудительным движением теплоносителя.

**№3. Тема** Холодильное оборудование**Вариант 1**

Задание 1 Перечислите сущность, преимущество и недостатки разных видов и типов охлаждения: естественное и искусственное, безмашинное и машинное.

Задание 2 Опишите принцип действия компрессоров

**Вариант 2**

Задание 1 Перечислите принципы классификации холодильного оборудования

Задание 2 Перечислите особенности устройства основных узлов холодильного оборудования

**№4. Тема** Охрана труда**Вариант 1**

Задание 1 Перечислите организации, осуществляющие контроль над состоянием охраны труда в общественном питании.

Задание 2 Изложите права и обязанности руководителей предприятий по созданию здоровых и безопасных условий труда

**Вариант 2**

Задание 1 Перечислите мероприятия по предупреждению травматизма и заболеваемости на предприятиях общественного питания

Задание 2 Опишите общие требования техники безопасности при эксплуатации механического, теплового, холодильного, подъемно-транспортного измерительного оборудования.

### 5.5. Перечень дискуссионных тем

1. Классификация машин для обработки мяса, назначение, отличительные особенности.
2. Машины дозирочно-формовочные.
3. Аппараты с инфракрасным нагревом: классификация, типы, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.
4. Перспективные направления конструирования теплового оборудования
5. Торговое холодильное оборудование.
  6. Ответственность должностных лиц за нарушения законодательства по охране труда.
  7. Требования техники безопасности при эксплуатации механического, теплового, холодильного, подъемно-транспортного измерительного оборудования.
  8. От очага первобытного человека и до наших дней.
  9. Источники энергии на службе повара.