МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)
Колледж технологий и управления

Регистрационный № 24-23/23

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина **ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу

Уровень ППССЗ *базовая*

Срок освоения ППССЗ 3 года 10 месяцев

Форма обучения очная

Общая трудоемкость 54 ч

Якутск 2025

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565 (ред. от 03.07.2024).
- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от «27» марта 2025 г. № 38.

Разработчик(и) РПД Трофимова Анастасия Валерьевна, преподаватель
степень, звание, фамилия, имя, отчество

Председатель цикловой комиссии ТиЗ _____ /Сивцева Е.И./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания цикловой комиссии ТиЗ № 10 от «04» 04 2025 г.

Директор КТиУ _____ /Яковлева Н.М./
подпись фамилия, имя, отчество

«10» 04 2025 г.

Председатель МК КТиУ _____ /Ваганова В.Г./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания МК КТиУ № 04 от «10» 04 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование раздела	Стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2	Структура и содержание учебной дисциплины	6
3	Условия реализации учебной дисциплины	10
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу основного общего образования.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина ОПЦ.03 «Техническое оснащение организаций питания» относится к общепрофессиональному циклу ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.

Освоение дисциплины способствует формированию компетенций:

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

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

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

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Цель дисциплины - обеспечение обучающихся теоретическими знаниями, умениями, практическими навыками, необходимыми для ознакомления студентов с основами технологического оснащения и организации рабочего места. Подготовка студентов к применению основ технического оснащения и организации рабочего места в последующей практической деятельности в качестве специалиста по поварскому и кондитерскому делу.

Задачи дисциплины:

- изучение основных типов организаций общественного питания и используемое оборудование;
- изучение устройства и назначения основных видов технологического оборудования: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- У.1. определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;
- У.2. соблюдать правила охраны труда;
- У.3. предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;
- У.4. использовать противопожарную технику;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- З.1. классификацию оборудования, характеристик отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;
- З.2. основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;

- З.3. принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 часов;
- практических занятий 28 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Всего часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	54
в том числе:	
лекции	26
практические занятия	28
Промежуточная аттестация - в форме дифф. зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ.03 «Техническое оснащение организаций питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов*	В том числе часы по практической подготовке	Уровень освоения
1	**2**	**3**		**4**
Введение	**Содержание учебного материала**			
	Лекция №1 Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.	**2**		1
	Практическое занятие №1 Составление схемы классификации торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания.		**2**	2
Раздел 1.	**Механическое оборудование**	**10**	**10**	
Тема 1.1. Оборудование для обработки овощей, плодов	**Содержание учебного материала**			
	Лекция №1 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		1
	Практическое занятие №1 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов.		2	2
Тема 1.2. Оборудование для обработки мяса, рыбы	**Содержание учебного материала**			
	Лекция №2 Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2		1
	Практическое занятие №2 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы.		2	2
Тема 1.3. Оборудование для нарезки хлеба,	**Содержание учебного материала**			
	Лекция №3 Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2		1

гастрономических товаров	Практическое занятие №3 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров.		2	2
Тема 1.4. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	**Содержание учебного материала**			
	Лекция №4 Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.	2		1
	Практическое занятие №4 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки.		2	2
Тема 1.5. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	**Содержание учебного материала**			
	Лекция №5 Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.	2		1
	Практическое занятие №5 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья.		2	2
Раздел 2.	**Тепловое оборудование**	**8**	**8**	
Тема 2.1. Варочное оборудование	**Содержание учебного материала**			
	Лекция №1 Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пищеварочные котлы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2		1
	Практическое занятие №1 Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования.		2	2
Тема 2.2. Жарочное оборудование	**Содержание учебного материала**			
	Лекция №2 Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2		1
	Практическое занятие №2 Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования.		2	2
Тема 2.3. Многофункциональное оборудование	**Содержание учебного материала**			
	Лекция №3 Многофункциональное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2		1
	Практическое занятие №3 Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования.		2	2

Тема 2.4. Оборудование для раздачи пищи	**Содержание учебного материала**			
	Лекция №4 Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2		1
	Практическое занятие №4 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи.		2	2
Раздел 3.	**Холодильное оборудование**	**4**	**6**	
Тема 3.1 Холодильные шкафы, морозильные лари, холодильные и морозильные камеры, холодильные прилавки и витрины.	**Содержание учебного материала**			
	Лекция №1 Холодильные шкафы, морозильные лари, холодильные и морозильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.	2		1
	Практическое занятие №1 Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.		2	2
	Практическое занятие №2 Изучение правил безопасной эксплуатации морозильного оборудования.		2	2
Тема 3.2 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)	**Содержание учебного материала**			
	Лекция №2 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.	2		1
	Практическое занятие №2 Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки		2	2
Раздел 4.	**Нейтральное оборудование**	**2**	**2**	
Тема 4.1 Моечные ванны, разделочно-производственные столы, стеллажи, полки, тележки	**Содержание учебного материала**			
	Лекция №1 Моечные ванны, разделочно-производственные столы, стеллажи, полки, тележки. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.	2		1
	Практическое занятие №1 Изучение правил безопасной эксплуатации нейтрального оборудования.		2	1
	Дифференцированный зачет	**2 часа**		
Всего:		**26**	**28**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

№ п\п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	Кабинет №2.216 Мастерская. Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков).	**Оборудование:** 1) проектор BENG-1 шт.(переносной) 2) ноутбук Lenovo - 1 шт. 3)стол производственный – 10шт, 4) подставка нержавеющая под параконвектомат – 1шт, 5) параконвектомат – 1шт; 6) весы настольные электронные – 3 шт; 7) плита индукционная (1 конфорочная) – 3 шт, 8) планетарный миксер – 3 шт, 9) шкаф холодильный – 3 шт, 10) стеллаж 4 – уровневый – 4 шт; 11) моечная ванна – 6шт; 12) расстоечный шкаф – 1шт. **Инвентарь:** гастроемкость GN 1/1,1/2,1/4, набор кастрюль, сотейник с ручкой, сковорода, сковородас двумя ручками, гриль сковорода, набора разделочных досок (желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая), венчик, миска, таз пластмассовый, миска нерж сталь21см, миска коническая нерж сталь 2,5 24см, миска нерж сталь 22см ммиска нерж сталь 20см, миска нерж сталь 18см, миска нерж сталь 16см, нож филейный гибкий 16см, нож для рыбы гибкий 17см, нож поварской 20см, нож для очистки овощей 8см, терка. сито с ручкой нерж сталь 25см, скалка металлическая, силиконовые кисти, силиконовые лопатки, нож для пиццы, половники на 250мл и на 500мл, ножницы, тарелка белая глубокая, тарелка белая плоская, корзина для мусора. **Учебная мебель:** рабочее место преподавателя.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

№	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Основная литература			
1	Золин В.П.	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	ЭБС Юрайт, 2024
Дополнительная литература			
1	Гумеров Т. Ю., Решетник О. А.	Оборудование предприятий общественного питания	ЭБС Лань, 2021

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

№	Наименование
1	Сайт Научной библиотеки АГАТУ https://agatu.ru/lib/
2	Электронная обучающая оболочка на сайте АГАТУ: Moodle https://sdo.agatu.ru/
3	Доступ к электронным ресурсам издательств «ЮРАЙТ» и «Лань», «Научно-издательский центр ИНФРА-М», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС

3.3. Условия реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

3.3.1. Образовательные технологии.

С целью оказания помощи в обучении студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ применяются образовательные технологии с использованием универсальных, специальных информационных и коммуникационных средств.

Для основных видов учебной работы применяются:

Контактная работа:

- лекции – проблемная лекция, лекция-дискуссия, лекция-диалог, лекция-консультация, лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей Интернета;

- практические (семинарские) занятия - практические задания;

- групповые консультации – опрос, работа с лекционным и дополнительным материалом;

- индивидуальная работа с преподавателем - индивидуальная консультация, работа с лекционным и дополнительным материалом, беседа, морально-эмоциональная поддержка и стимулирование, дистанционные технологии.

Формы самостоятельной работы устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге или на компьютере).

В качестве самостоятельной подготовки в обучении используется - система дистанционного обучения Moodle https://sdo.agatu.ru/.

Самостоятельная работа:

- работа с книгой и другими источниками информации, план-конспекты;

- творческие самостоятельные работы;

- дистанционные технологии.

При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для консультаций и выполнения заданий.

3.3.2. Специальное материально-техническое и учебно-методическое обеспечение.

При обучении по дисциплине используется система, поддерживающая дистанционное образование - «Moodle» https://sdo.agatu.ru/, ориентированная на

организацию дистанционных курсов, а также на организацию взаимодействия между преподавателем и обучающимися посредством интерактивных обучающих элементов курса.

Для обучающихся лиц с нарушением зрения предоставляются:

- видеоувеличитель-монокуляр для просмотра Levenhuk Wise 8x25;
- электронный ручной видеоувеличитель видео оптик “wu-tv”;
- возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- версия сайта университета https://agatu.ru/ для слабовидящих.

Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются:

- аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон);
- компьютерная техника в оборудованных классах;
- учебные аудитории с мультимедийной системой с проектором;
- аудитории с интерактивными досками в аудиториях;
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа

Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются:

- система дистанционного обучения https://sdo.agatu.ru/,
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа

3.3.3. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Контроль результатов обучения осуществляется в процессе проведения практических занятий, выполнения индивидуальных самостоятельных работ.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ имеются фонды оценочных средств в ИС «Тестирование».

Формы и сроки проведения рубежного контроля определяются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.), и может проводиться в несколько этапов.

При необходимости, предоставляется дополнительное время для подготовки ответов на зачете, аттестация проводится в несколько этапов (по частям), во время аттестации может присутствовать ассистент, аттестация прерывается для приема пищи, лекарств, во время аттестации используются специальные технические средства.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь	
У.1. определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований; У.2. соблюдать правила охраны труда; У.3.предупреждать производственный травматизм и профзаболевания; У.4.использовать противопожарную технику;	Активность поведения на занятиях в группах. Точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия. Защита работ по практическим занятиям - правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок. Проводить правильную эксплуатацию, очистку, разборку различных видов оборудований с учетом соблюдения правил техники безопасности и охраны труда.
Знать	
З.1. классификацию оборудования, характеристик отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации; З.2. основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания; З.3. принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний.	Письменный или устный опрос - полнота ответов, точность формулировок. Тестирование - не менее 65% правильных ответов. Полнота содержания, ответов; точность формулировок; правильно применить профессиональную терминологию, правильность решения ситуационных задач.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»
Колледж технологий и управления

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине
ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания
для обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Якутск 2025 г.

Фонд оценочных средств учебной дисциплины разработан в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565 (ред. от 03.07.2024).

- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от «27» марта 2025 г. № 38.

Разработчик(и) ФОС Трофимова Анастасия Валерьевна – преподаватель

Фонд оценочных средств учебной дисциплины ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания одобрен цикловой комиссией технологии и зоотехнии от «04» апреля 2025 г., протокол №10.

Председатель ЦК ТиЗ_____ _____ /Сивцева Е.И./
подпись фамилия, имя, отчество

Фонд оценочных средств учебной дисциплины рассмотрен и рекомендован к использованию в учебном процессе на заседании методической комиссии Колледжа технологий и управления по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Председатель методической комиссии КТиУ _____ /Ваганова В.Г./

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ОПЦ.03 Техническое
оснащение организаций питания
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Таблица 1

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)[1]	**Формируемые компетенции[1]**	**Наименование темы[2]**	**Уровень освоения Темы[2]**	**Наименование контрольно-оценочного средства**	
				Текущий контроль[3]	**Промежуточная аттестация[4]**
1	2	3	4	5	6
У.1. определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований; У.2. соблюдать правила охраны труда; У.3.предупреждать производственный травматизм и профзаболевания; У.4.использовать противопожарную технику; З.1. классификацию оборудования, характеристик отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации; З.2. основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания; З.3. принципы возникновения и	ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Разделы 1-4	1,2	Практическая работа Контрольная работа Тестирование	Дифференцированный зачет по билетам

профилактику производственного травматизма и профзаболеваний.					

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общий компетенций.

Таблица 2

Компетенции	Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	Знает:		
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	З.1. классификацию оборудования, характеристик отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации.	верно отвечает на вопросы по классификации и характеристике отдельных его групп, назначению, принципам действия, особенностям устройства, критериям выбора, правилам безопасной эксплуатации.	устный опрос, составление схемы
	З.2. основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания.	верно отвечает на вопросы по основам нормативно-правового регулирования охраны труда, особенностям обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания.	устный опрос оценка практических работ
	З.3. принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний.	верно отвечает на вопросы по принципам возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний.	устный опрос оценка практических работ
	Умеет:		
	У.1. определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом	самостоятельно определяет вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатирует его по назначению с учетом установленных требований.	защита отчетов по практическим занятиям

	установленных требований.		
	У.2. соблюдать правила охраны труда;	соблюдает правила охраны труда.	защита отчетов по практическим занятиям
	У.3.предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;	соблюдает технику безопасности при работе с различными видами оборудований.	защита отчетов по практическим занятиям

2.1. Оценка освоения учебной дисциплины
2.1.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания, направленные на формирование общих компетенций.

Таблица 3

Перечень объектов контроля и оценки

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Оценка (да/нет)
Знает:		
З.1. классификацию оборудования, характеристик отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации.	верно отвечает на вопросы по классификации и характеристике отдельных его групп, назначению, принципам действия, особенностям устройства, критериям выбора, правилам безопасной эксплуатации.	*да*
З.2. основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания.	верно отвечает на вопросы по основам нормативно-правового регулирования охраны труда, особенностям обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания.	*да*
З.3. принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний.	верно отвечает на вопросы по принципам возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний.	*да*
Умеет:		
У.1. определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований.	самостоятельно определяет вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатирует его по назначению с учетом установленных требований.	*да*
У.2. соблюдать правила охраны труда;	соблюдает правила охраны труда.	*да*
У.3.предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;	соблюдает технику безопасности при работе с различными видами оборудований.	*да*

Критерии оценивания:
Оценка компетенции производится, по интегральной оценке, ОПОР. Каждый ОПОР оценивается 1 или 0, сумма этих оценок дает оценку компетенции: «да» или «нет». Уровень оценки компетенций производится суммированием количества ответов «да» в процентном соотношении от общего количества ответов.
Для перевода баллов в оценку применяется универсальная шкала оценки образовательных достижений.

Таблица 3

Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности	**Оценка уровня подготовки**	
	1. оценка компетенций обучающихся	**2. оценка уровня 3. освоения дисциплин;**
90 ÷ 100	высокий	*отлично*
70 ÷ 89	продвинутый	*хорошо*
50 ÷ 69	пороговый	*удовлетворительно*
менее 50	не освоены	*неудовлетворительно*

2.2 Матрица оценок образовательных достижений обучающихся

2.2.1. **Оценка достижений обучающихся по результатам дифференцированного зачета учебной дисциплины ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания**

Группа ПКД-

Ф.И.О. обучающихся	*Компетенции ОК1, ОК2, ОК3, ОК4*												*тахбалл*	*% выпол-нения*	*Оценка компетенции****
Умения и знания[*]	*У1*	*У2*	*У3*	*У4*	*У5*	*У6*	*З1*	*З2*	*З3*	*З4*	*З5*	*З6*			
*Величина баллов ***													*50*	*100 %*	*хорошо*

«Универсальной шкалой оценки»:

90 – 100 %	высокий	отлично
70 – 89 %	продвинутый	хорошо
50 – 69 %	пороговый	удовлетворительно
менее 50 %	не освоены	неудовлетворительно

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Для оценивания компетенций:

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

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

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

ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

3.1. Типовые задания для текущего контроля

Вариант № 1

1.Классифицируйте технологические операции машин по степени автоматизации.

2.Перечислите виды машин для обработки овощей и картофеля.

3.Расшифруйте маркировку машины: МРО- 200. М -; Р -; О - ;200 -.

4.Какую поверхность имеет рабочая поверхность картофелеочистительной машины?

а) покрытую съемными абразивными сегментами;

б) гладкую;

в) покрытую несъемными сегментами.

5.Назовите рабочие органы мясорубки.

а) рабочий вал с лопастями;

б) шнек;

в) абразив.

6.Расшифруйте маркировку аппарата ШЖЭСМ – 2К.

7.Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.

8.Перечислите механическое оборудование в холодном отделении.

9.Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.

10. Перечислите машины для обработки мяса.

11. Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машины.

12. Дать характеристику производственной деятельности столовой.

13.Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле:

а) тены;

б) пароводяная рубашка;

в) манометр.

14. Расшифруй те маркировку технологического оборудования МСЭСМ – 3

15.Расшифруйте маркировку машины МОК – 800.

16. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий.

а) разнообразные блюда,

б) различные полуфабрикаты;

в) продукция из определенного вида сырья

17.Дать определение понятию «Технологическая линия».

18. Перечислить оборудование, устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.

19. Что такое хладагент? Какой хладагент используется в холодильных агрегатах?

20. Какова температура в низкотемпературных холодильных шкафах?

а) +4…+6 ^{O}C

б) -13 ^{O}C

в) -36 ^{O}C

«Техническое оснащение организаций питания»
специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
для обучающихся II курса.

Вариант 2.

1.Дать определение понятию «Рабочие органы машины».
2.Перечислить виды варочно – жарочного оборудования.
3 Правила эксплуатации электрических плит.
4.Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле.
а) тены;
б) пароводяная рубашка;
в) манометр.
5. Рабочие органы в тестомесильной машине.
а) дежа;
б) рычаг месильный;
в) электродвигатель.
6.Расшифруйте маркировку аппарата СЭСМ – 0,2.
7.Организация работы овощного цеха.
8.Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки.
9.Организация рабочего места кондитера на участке замеса теста.
10.Перечислить виды холодильного оборудования.
11. Дать характеристику производственной деятельности ресторана.
12.Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе.
13.Что является рабочей камерой в взбивальной машине:
а) бачок;
б) сменные взбиватели;
в) электродвигатель.
14.Расшифруйте маркировку машины МКП – 60.
15.Дать определение понятию «Общедоступные предприятия общественного питания»:
а) обслуживают непосредственно жителей данного населенного пункта;
б) обслуживают определенный контингент;
в) обслуживание небольших коллективов.
16. Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины:
а) для большей загрузки в рабочую камеру;
б) для равномерной очистки;
в) для быстрой загрузки.
17.Правила эксплуатации холодильного оборудования.
18. Принцип действия теплового аппарата КПЭ – 60.
19. Дайте расшифровку машине КВЭ-7
20. Дайте расшифровку машине КНЭ-25.

Ответы 1 вариант
1.Неавтоматические, полуавтоматические, автоматические.
2.Очистительные, сортировочные, моечные, резательные, протирочные.
3.М – машина; Р – резательная; О – овощей; 200 – кг в час.
4.а).
5.в)

6.Ш – шкаф; Ж – жарочный; Э –электрический; С – секционный4 М – модулированный; 2К – 2 камеры.

7.Рабочие места для размораживания рыбы; для очистки чешуи; для удаления голов и плавников; для потрошения, для промывания; для охлаждения, для упаковки, маркировки.

8.Универсальные приводы, хлеборезки, слейдер гастрономических изделий, ручной маслоделитель; холодильное оборудование.

9. Организуются следующие рабочие места: для приготовления бульонов; для приготовления супов; для порционирования мяса, рыбы, птицы; для порционирования 1 блюд; порционирование и отпуск первых блюд; приготовления гарниров к супам

10.Мясорубки, фаршемешалки, мясорыхлители, котлетоформовочные машины, универсальные приводы.

11. 1. проверка санитарного и технического состояния машины.

2. открыть кран подачи воды в загрузочную камеру.

3. проверка работы машины на «холостом ходу».

4. загрузка машины картофелем.

5. контролировать работу машины.

6. по окончанию работы отключить машину, произвести санитарную обработку.

12. Услуга по изготовлению кулинарной продукции, разнообразной по дням недели или специальных рационов питания различных групп обслуживаемого контингента.

13.а)

14.М- мармит; С- стационарный; Э- электрический; С- секционный;

М –модульный; 3- конфорки.

15. М – машина; О – очистительная; К – картофеля; 800 – кг в час

16.в).

17.Участок производства, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса.

18. Тепловое, холодильное, механическое, немеханическое: электрические плиты, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, электросковороды, электрофритюрницы, холодильные шкафы, производственные столы, стеллажи.

19. Фреон

20. б).

Ответы 2 вариант.

1.Рабочие органы машины - это узлы и детали, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их переработки.

2. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся, кондитерская электрическая печь

3. 1. Проверка технического и санитарного состояния плиты.

2.Включить плиту и установить переключатели в положение «3» (сильный нагрев), после нагрева переключают на нужную температуру.

3.Систематически контролировать ведение тепловой обработки продукции.

4. По окончанию работы выключить все конфорки и шкаф, отключить плиту.

5.После остывания произвести санитарную обработку плиты.

4. а)

5. б)

6. С – сковорода; Э – электрическая; С – секционная; М – модулированная; 0,2 – площадь пода чаши.

7. Организуется линия обработки картофеля и корнеплодов; линия обработки луковых овощей, линия обработки капустных овощей, зелени и других овощей.

8. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся, кондитерская электрическая печь.

9.Рабочее место для замеса дрожжевого теста; рабочее место для приготовления бисквитного теста; рабочее место для приготовления слоеного теста; рабочее место для приготовления заварного теста

10.Холодильные шкафы, холодильные прилавки и витрины, сборно – разборные камеры, средне - и низкотемпературные холодильные камеры, льдогенераторы.

11. Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с заказом вино – водочных, табачных, кондитерских услуг, фирменных блюд, с повышенным уровнем обслуживания и организацией досуга.

12. Рабочее место на участке дефростации мясных туш, в моечном отделении туш, в помещении обсушивания туш, рабочие места на участке деления отрубов, обвалки отрубов, рабочее место по жиловке мяса, рабочее место по приготовлению крупных п/ф, натуральных п/ф, мелкокусковых п/ф, изделий из рубленой и котлетной массы.

13.а).

14. М – машина; К – картофельного; П – пюре; 60 – кг в час.

15.а).

16.б)

17.1. Не допускать перегрузки холодильного оборудования.

2.Не ставить горячую продукцию.

3.Периодически производить санитарную обработку оборудования.

4.Не очищать испаритель механически, только размораживание.

18. Варка происходит при атмосферном давлении в двух режимах за счет нагревания содержимого котла электрическими тэнами

19. Кофеварка электрическая 7л/ч

20. Кипятильник непрерывного действия электрический 25 л/ч

Критерии выставления оценок за тест, состоящий из двадцати вопросов.
Время выполнения работы: 60 мин.
Оценка «отлично» – 18-20 правильных ответов;
Оценка «хорошо» – 15-17 правильных ответов;
Оценка «удовлетворительно» – 11-14 правильных ответов;
Оценка «неудовлетворительно» – менее 10 правильных ответов.

Типовые практические занятия

Практическое занятие№ 1

«Организация рабочего места повара для приготовления мясных полуфабрикатов»

Цель занятия: научиться организовывать рабочее место повара для приготовления мясных полуфабрикатов

Задачи: научиться выбирать оборудование в соответствии с видом выполняемых работ в мясном цехе, подбирать инвентарь.

Форма отчетности по занятию: заполненный бланк.

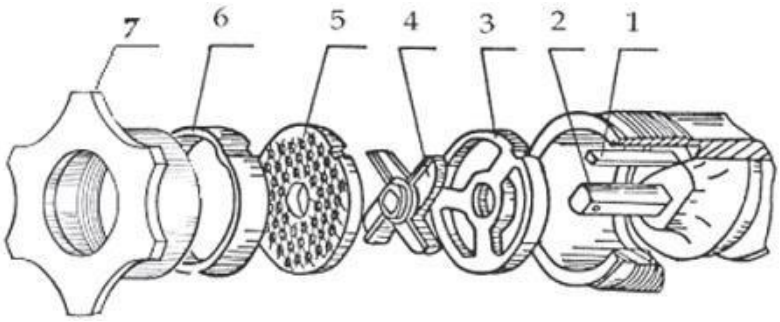
Время выполнения: 2 ч.

Задание 1. Внимательно прочитайте заполненные графы в таблице. Впишите в таблицу недостающую информацию.

Оборудование, инвентарь	Виды работ
	приготовление котлетной массы
Фаршемесительная машина	
	отбивание мяса
Топор	
	взвешивание полуфабрикатов

	хранение приготовленных полуфабрикатов
Морозильный шкаф	

Задание 2. Принцип работы и эксплуатации механического оборудования в мясном цехе на примере мясорубки.
Расшифруйте обозначения деталей мясорубки:



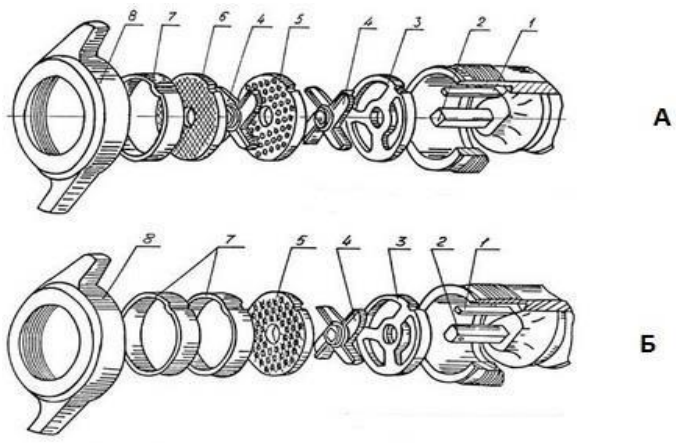
1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____

Задание 3. Напишите последовательность сборки мясорубки, представленной на изображении ниже:



1._____
2._____
3._____
4._____

Задание 4. Выберите набор рабочих инструментов мясорубки для приготовления паштетов:



Задание 5. На рабочем месте повара по изготовлению полуфабрикатов из фарша должны находиться следующие виды оборудования и инвентаря: холодильный шкаф, производственный стол, мясорубка, универсальный привод со сменным механизмом для измельчения сухарей, весы, ножи, лопатка, разделочная доска, лоток с панировкой, лоток для укладки котлет, емкость с фаршем.

Начертите схему размещения инвентаря и оборудования на рабочем месте повара.

Практическое занятие№ 2
«Организация рабочего места повара для приготовления рыбных полуфабрикатов»

Цели занятия: научиться организовывать рабочее место повара для приготовления рыбных полуфабрикатов

Выполнив данную работу Вы будете уметь: выбирать оборудование в соответствии с видом выполняемых работ в рыбном цехе, подбирать инвентарь

Форма отчетности по занятию:

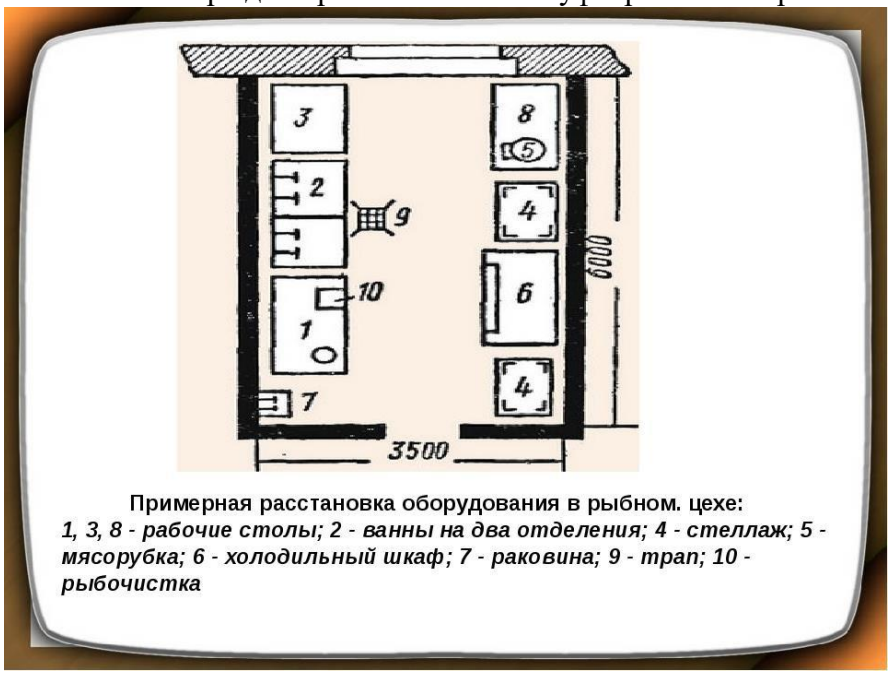
Задание 1. Внимательно прочитайте заполненные графы в таблице. Впишите в таблицу недостающую информацию.

Оборудование, инвентарь	Виды работ
	очистка рыбы от чешуи
Мясорубка	
Производственный стол	
	Гидрообработка сырья
	Разделка рыбы на филе
Весы настольные	

Ножницы	

Задание 2. На рабочем месте повара по изготовлению полуфабрикатов из рыбы должны находиться следующие виды оборудования и инвентаря: холодильный и морозильный шкафы, производственный стол с моечной ванной, стеллаж для посуды и инвентаря мясорубка, весы, ножи.

Начертите схему размещения инвентаря и оборудования на рабочем месте повара для приготовления полуфабрикатов из рыбы.



Примерная расстановка оборудования в рыбном. цехе:
1, 3, 8 - рабочие столы; 2 - ванны на два отделения; 4 - стеллаж; 5 - мясорубка; 6 - холодильный шкаф; 7 - раковина; 9 - трап; 10 - рыбочистка

Практическое занятие№ 3

«Организация рабочего места повара для приготовления п\ф из теста»

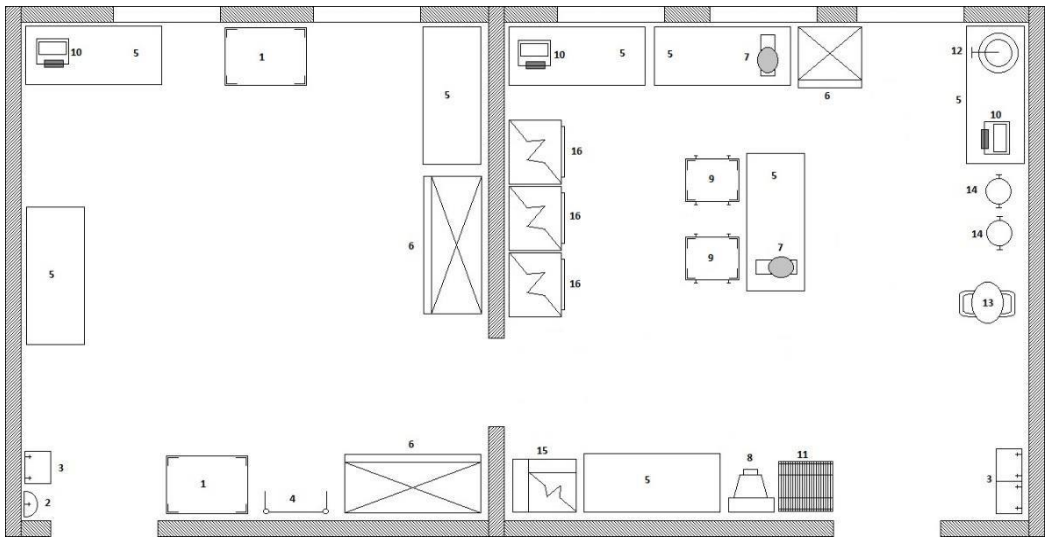
Цели занятия: научиться организовывать рабочее место повара для приготовления п/ф из теста

Выполнив данную работу Вы будете уметь: выбирать оборудование в соответствии с видом полуфабрикатов из теста, подбирать инвентарь

Форма отчетности по занятию: заполненный бланк.

Задание 1. Изучение схемы организации кондитерского цеха.

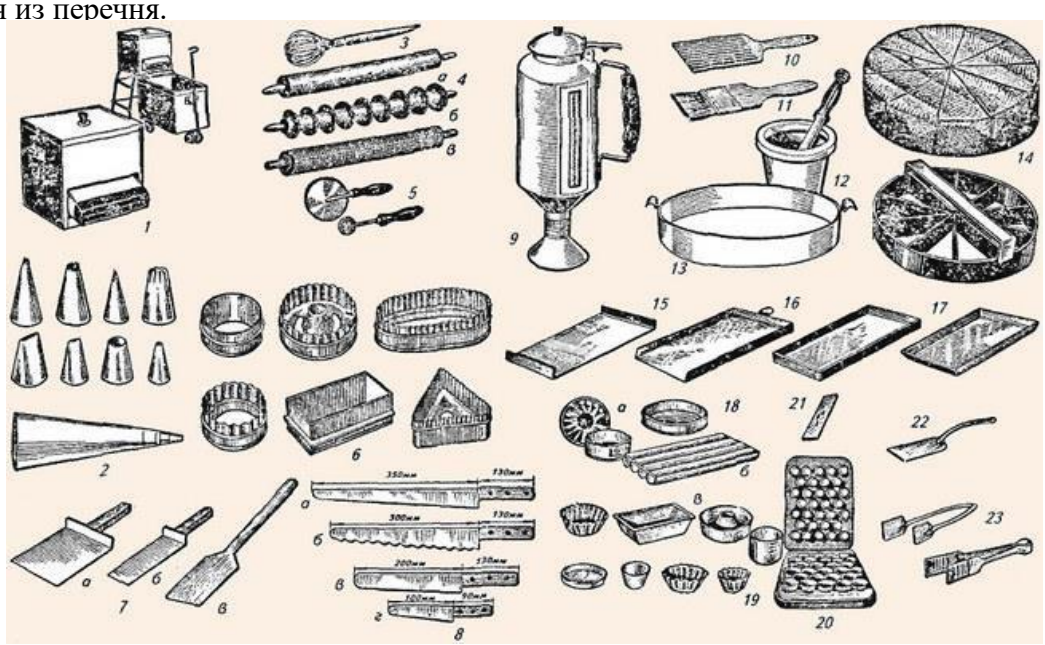
1. Перечертите схему кондитерского цеха и подпишите оборудование, выбирая из перечня.



Перечень оборудования кондитерского цеха: производственный стол, моечная ванна, стеллаж, раковина для мытья рук, весы, планетарный миксер, холодильный
шкаф, тележка-стеллаж, пекарский шкаф, растоечный шкаф, тестомесильная машина, машина для раскатки теста, универсальный привод, просеиватель муки.

Задание 2. Изучение инвентаря кондитерского цеха.

1. Впишите в таблицу инвентарь кондитерского цеха, изображенный на рисунке, выбирая из перечня.



Перечень инвентаря кондитерского цеха: кондитерский мешок с насадками; вибрационное сито для просеивания муки; шаблон для деления торта; кисточка; кольцо для круглых тортов; ножи; нож большой для разрезания теста, бисквита; нож малый для выемки бисквита из формы после выпекания; нож-пила; нож столового типа для обмазывания
кремом и начинки; резцы для теста (нож для пиццы); лопатки; скалки, скалка для раскатывания теста, скалка для нарезания теста на одинаковые полосы, рифленая скалка для нанесения узора; венчик; выемки кондитерские; приспособление (лейка) для пропитки кондитерских изделий; лопатка бордюрная; ступка с пестиком; лист кондитерский двухбортовый; лист кондитерский трехбортовый; противни; формы кондитерские;

тарталетницы для приготовления тарталеток; приспособление для формовки и выпечки тарталеток; щипцы кондитерские; шаблон для нарезки бисквита на порции; лопатка кондитерская.

№ п/п	Инвентарь	№ п/п	Инвентарь	№ п/п	Инвентарь
1		8		14	
2		8а		15	
3		8б		16	
4		8в		17	
4а		8г		18	
4б		9		19	
4в		10		20	
5		11		21	
6		12		22	
7		13		23	

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет

Билеты для дифференцированного зачета

1. Овощерезательное оборудование
2. Куттеры
3. Кухонные процессоры
4. Миксеры планетарные
5. Машины для чистки овощей
6. Оборудование для нарезки хлеба
7. Слайсеры
8. Мясорубки
9. Мясорыхлители
10. Фаршемешалки
11. Миксеры ручные (гомогенизаторы)
12. Пельменные аппараты
13. Шприцы для формования колбас
14. Рыбочистки
15. Сыротерки
16. Многофункциональные сковороды
17. Плиты ВОК
18. Плиты электрические (индукция)
19. Сковорода опрокидываемая
20. Котлы пищеварочные
21. Пароконвектоматы серии G
22. Коптильни
23. Стерилизатор
24. Мармиты
25. Грили
26. Электроварки
27. Теппаны
28. Дегидраторы
29. Жарочные шкафы
30. Тепловые витрины
31. Нейтральные модули тепловых линий
32. Тандыры
33. Системы Cook Quench Chill

34. Линия раздачи
35. Весы с печатью этикеток
36. Кассовые аппараты
37. Выставочное оборудование
38. Холодильные витрины и шкафы
39. Нейтральное оборудование
40. Барное оборудование

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК Колледжа технологий и управления_____ /Ваганова В.Г./
подпись фамилия, имя, отчество

«04» апреля 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025/2026уч.г.

на заседании ЦК технологии и дизайна протокол № 10 от «04» апреля 2025г.

Зав. ЦК_____ /Сивцева С.И./
подпись фамилия, имя, отчество

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК Колледжа технологий и управления_____ /Ваганова В.Г./
подпись фамилия, имя, отчество

«17» марта 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026 /2027 уч.г.

на заседании ЦК технологии и дизайна протокол № от «13» марта 2026 г.

Зав. ЦК_____ /Местникова М.А./
подпись фамилия, имя, отчество

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК Колледжа технологий и управления_____ /_____/
подпись фамилия, имя, отчество

«____»_____20____г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 20___/20___уч.г.

на заседании ЦК _____протокол № от «____»_____20___г.

Зав. ЦК_____ /_____/
подпись фамилия, имя, отчество

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК Колледжа технологий и управления_____ /_____/
подпись фамилия, имя, отчество

«____»_____20____г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 20___/20___уч.г.

на заседании ЦК _____протокол № от «____»_____20___г.

Зав. ЦК_____ /_____/
подпись фамилия, имя, отчество