

**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 ППСЗ **базовая**

Срок освоения ППСЗ **3 г 10 мес**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **64ч**

Якутск 2024

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 Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. №1565.

- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ № 24 от 30.05.2024г.

Разработчик(и) РПД Трофимова Анастасия Валерьевна– преподаватель

Председатель ЦК ТиЗ \_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_ /Местникова М.А./  
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания ЦК ТиЗ № 10 от « 24 » \_\_\_\_\_ мая \_\_\_\_\_ 2024 г.

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

« 24 » \_\_\_\_\_ мая \_\_\_\_\_ 2024 г

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>№</b>	<b>Наименование раздела</b>	<b>Стр.</b>
1	Общая характеристика рабочей программы учебного предмета	4
2	Структура и содержание учебного предмета	7
3	Условия реализации учебного предмета	16
4	Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета	20

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЯЗАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

## **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 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.

#### **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;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

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

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464)

ПК-1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК-1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;

ПК-1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

ПК-1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК-2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК-2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК-2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента;

ПК-2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК-2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК-2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК-2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК-2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК-3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК-3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК-3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК-3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК-3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК-3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК-3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК-4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК-4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК-4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК-4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК-4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК-4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК-5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

ПК-5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК-5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК-5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК-5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;

ПК-6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК-6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

ПК-6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;

ПК-6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

ПК-6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

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

- ознакомление 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 повара, кондитера.

Задачи:

- изучение основных типов организаций общественного питания и используемое оборудование;

- изучение устройства и назначения основных видов технологического оборудования:

механического, теплового и холодильного оборудования и правила их безопасного использования.

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:**

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

**знать:**

- классификацию оборудования, характеристик отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;
- основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;
- принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 64 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки 64 обучающегося часов;
- практических занятий 37 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Всего часов</b>	<b>Из них в 4 семестре</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	64	38
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64	38
в том числе:		
лекции	37	21
практические занятия	27	17
<i>Промежуточная аттестация - в форме дифф. зачета в четвертом семестре</i>		

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Введение</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>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.</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>	2	ОК 1-7,8,9
<b>Раздел 1</b>	<b>Механическое оборудование</b>	18	ОК 1-7,8,9
<b>Тема 1.1. Классификация механического оборудования</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.</p> <p>Понятие о передачах. Понятие об электроприводах</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>	2	ОК 1-7,8,9 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
<b>Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></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>	2	ОК 1-7,8,9 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 1.3.</b> <b>Оборудование для обработки овощей, плодов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	<b>ОК1-7,8,9</b> <b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 6.4</b>
	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		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 1.4.</b> <b>Оборудование для обработки мяса, рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ОК 1-7,8,9</b> <b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 6.4</b>
	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		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 1.5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ОК 1-7,8,9</b>

<b>Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров</b>	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		<b>ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4</b>
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров	<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК1-7,8,9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4</b>
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки	<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК1-7,8,9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.4</b>
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК1-7,8,9 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4</b>
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		<b>ОК1-7,8,9</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.5</b>
<b>Раздел 2.</b>	<b>Тепловое оборудование</b>	<b>22</b>	<b>ПК 4.1-4.5</b>
<b>Тема 2.1. Классификация теплового оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.4</b>
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 2.2. Варочное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК1-7,8,9</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b>
	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		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	<b>ПК 5.1-5.5</b>
	Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	<b>2</b>	<b>ПК 6.4</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 2.3. Жарочное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК1-7,8,9</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.5</b>
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	<b>ПК 4.1-4.5</b>
	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования	<b>2</b>	<b>ПК 5.1-5.5</b>

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>ПК 6.4</b>
<b>Тема 2.4. Многофункциональное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5</b>
	Многофункциональное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	<b>2</b>	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК1-7,8,9 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5</b>
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	<b>ПК 5.1-5.5</b>
	Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования	<b>1</b>	<b>ПК 6.4</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 2.6. Оборудование для бариста</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК1-7,8,9 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4</b>
	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		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста	<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		

<b>Тема 2.7.</b> <b>Оборудование для раздачи пищи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК1-7,8,9</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 4.1-4.5</b>
	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	<b>1</b>	
<b>Тема 2.8.</b> <b>СВЧ-аппараты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК1-7,8,9</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.2</b> <b>ПК 6.4</b>
	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов	<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Раздел 3</b>	<b>Холодильное оборудование</b>	<b>8</b>	
<b>Тема 3.1</b> <b>Классификация холодильного оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК1-7,8,9</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.4</b>
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования		
	Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины.		
	Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 3.2</b> <b>Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК1-7,8,9</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	<b>1</b>	

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		ПК 6.4
<b>Тема 3.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК1-7,8,9</b>
<b>Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)</b>	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	ПК 3.1-3.5
	Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки	<b>1</b>	ПК 4.1-4.5
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
<b>Тема 3.4. Льдогенераторы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК1-7,8,9</b>
	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		ПК 1.1-1.5
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	ПК 3.1-3.5
	Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов	<b>1</b>	ПК 4.1-4.5
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		ПК 6.4
<b>Раздел 4.</b>	<b>Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства</b>	<b>12</b>	
<b>Тема 4.1. Классификация организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК1-7,8,9</b>
	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		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		ПК 5.1-5.5 ПК 6.4

	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	<b>ОК1-7,8,9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5</b>
	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения			
	Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства			
<b>Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и продукции в организациях питания</b>	<b>Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе</b>			<b>ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</b>
	Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции			
	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания			
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>		
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	<b>2</b>		
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	<b>2</b>		
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	<b>2</b>		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>				
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений				
<b>Промежуточная аттестация</b>			<b>2</b>	
<b>Всего:</b>			<b>64</b>	

### 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.03 Техническое оснащение организаций питания	<p><b>Кабинет №2.216 технического оснащения кулинарного и кондитерского производства Кабинет №91 – 169,4 м<sup>2</sup></b></p> <p>677007 Республика Саха (Якутия), г. Якутск, ш. Сергеляхское, 3 км, д.3, литер А, 2 этаж, ауд. № 91</p>	<p><b>Оборудование:</b></p> <p>1) проектор BENG-1 шт.(переносной)                  2) ноутбук Lenovo - 1 шт.                  3) стол производственный – 10шт,                  4) подставка нержавеющая под параконвектомат – 1шт, параконвектомат – 1шт;                  весы настольные электронные – 3 шт;                  плита индукционная (1 конфорочная) – 3 шт,                  планетарный миксер – 3 шт,                  шкаф холодильный – 3 шт,                  стеллаж 4 – уровневый – 4 шт;                  моечная ванна – 6шт.</p> <p><b>инвентарь:</b>                  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 сталь 21см, 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,</p>

			<p>силиконовые кисти, силиконовые лопатки, нож для пиццы, половники на 250мл и на 500мл, ножницы, тарелка белая глубокая, тарелка белая плоская, корзина для мусора.</p> <p><b>Учебная мебель:</b></p> <p>1) стол преподавательский - 1 шт.;</p> <p>2) стол учебный 4-х местный - 8 шт.;</p> <p>3) доска ученическая (передвижная)- 1 шт.;</p> <p><b>Программное обеспечение:</b> Windows 7 Professional OEM; LIBREOFFICE (открытое лицензионное соглашение GNU General Public License); Kaspersky Endpoint Security for Business от 28.04.2018; Microsoft Office16 контракт №007/18 от 26.01.2018; Adobe Reader.</p>
--	--	--	---

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**Основные источники:**

№	Наименование	Авторы	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	Золин В.П	2024	1-3	5-6	ЭБС Юрайт	ЭБС Юрайт

**Перечень электронных ресурсов:**

№	Наименование
1	Электронный ресурс издательства «ЮРАЙТ»;
2	<a href="https://agatu.ru/nauchnaya-biblioteka/">https://agatu.ru/nauchnaya-biblioteka/</a> ;
3	<a href="https://sdo.agatu.ru/">https://sdo.agatu.ru/</a>

## Перечень информационных справочных систем:

№	Наименование
1	справочно- правовая система Консультант Плюс, версия Проф;

### 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:*

- 3.3.2.1. видеоувеличитель-монокюляр для просмотра Levenhuk Wise 8x25;
- 3.3.2.2. электронный ручной видеоувеличитель видео оптик “wu-tv”;
- 3.3.2.3. возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- 3.3.2.4. версия сайта академии <http://www.usaa.ru/> для слабовидящих.

*Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются:*

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

*Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются:*

3.3.2.10. система дистанционного обучения Moodle, <https://sdo.agatu.ru/>

3.3.2.11. 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.

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, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знание:</b></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 технологического оборудования;</li> <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>Умение:</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</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></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><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов,</li> <li>- тестирования</li> </ul> <p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям.</li> </ul>

<p>техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"><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><li>— выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li><li>— оценивать эффективность использования оборудования;</li><li>— планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благо-приятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li><li>— контролировать соблюдение графиков технического обслужива-ния оборудования и исправность приборов безопасности и изме-рительных приборов.</li><li>— оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li><li>— рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</li><li>— проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</li></ul>		
--	--	--

Лист изменений и дополнений общих компетенций  
по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело,  
квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу

Актуализированы новые общие компетенции приказ Минпросвещения России от 03.07.2024 №464 по специальности 09.02.07 Информационные системы и программирование, квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу:

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464).

Председатель МК КТиУ



*Ваганова*

Ваганова В.Г.

Протокол заседания МК КТиУ от «06» сентября 2024 г. № 1.

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**  
Поварское и кондитерское дело

Якутск 2024 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 Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016г.
- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ №24 от 30.05.2024г.

Разработчик(и) ФОС Трофимова Анастасия Валерьевна– преподаватель

Фонд оценочных средств учебной дисциплины ОПЦ. 03 Техническое оснащение организаций питания одобрен на цикловой комиссии технологий и зоотехнии от « 24 » мая 2024 Протокол № 10

Председатель ЦК ТиЗ \_\_\_\_\_



/Местникова М.А./  
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 \_\_\_\_\_



/Сивцева Е.И./  
фамилия, имя, отчество

# 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ОПЦ.03 Техническое

оснащение организаций питания

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) <sup>1</sup>	Формируемые компетенции	Наименование темы	Уровень освоения темы	Наименование контрольно-оценочного средства	
				Текущий контроль <sup>3</sup>	Промежуточная аттестация <sup>4</sup>
1	2	3	4	5	6
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;</li> <li>- соблюдать правила охраны труда;</li> <li>- предупреждать производственный травматизм и профзаболевания; использовать противопожарную технику;</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию оборудования, характеристик отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;</li> <li>- основы нормативно-правового</li> </ul>	<p>ОК 1-7,8,9</p> <p>ПК 1.1-1.4</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.5</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p> <p>ПК 6.1-6.5</p>	<p>Тема 1.1. Классификация механического оборудования</p> <p>Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины</p> <p>Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов</p> <p>Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы</p> <p>Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров</p> <p>Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки</p> <p>Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде</p> <p>Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья</p> <p>Тема 2.1. Классификация теплового оборудования</p> <p>Тема 2.2. Варочное оборудование</p> <p>Тема 2.3. Жарочное оборудование</p> <p>Тема 2.4. Многофункциональное оборудование</p> <p>Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование</p>	2	<p>- Вопросы для устного (письменного) опроса по теме/разделу</p> <p>- Тестовые задания по темам,</p>	<p>Экзаменационные билеты для устного экзамена</p> <p>Зачет с оценкой</p> <p>Экзамен</p>

<p>регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;</p> <p>- принципы возникновения и профилактики производственно о травматизма и профзаболеваний.</p>		<p>Тема 2.6. Оборудование для бариста</p> <p>Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи</p> <p>Тема 2.8. СВЧ-аппараты</p> <p>Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования</p> <p>Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины</p> <p>Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)</p> <p>Тема 3.4. Льдогенераторы</p> <p>Тема 4.1. Классификация организаций питания</p> <p>Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и продукции в организациях питания</p>			
---	--	--	--	--	--

## РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

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

Процент результативности	Оценка уровня подготовки	
	оценка компетенций обучающихся	оценка уровня освоения дисциплин;
90 ÷ 100	высокий	<i>отлично</i>
70 ÷ 89	продвинутый	<i>хорошо</i>
50 ÷ 69	пороговый	<i>удовлетворительно</i>
менее 50	не освоены	<i>неудовлетворительно</i>

### 2.2. Матрица оценок образовательных достижений обучающихся

#### 2.2.1. Оценка достижений обучающихся по результатам зачета (указать форму контроля)

Группа \_\_ПКД-9-24\_\_\_\_\_

	<i>Компетенции</i> <i>ОК 1, ОК 2, ОК 3 .... ПК 1...</i>						<i>max балл</i>	<i>%</i> <i>выпол-</i> <i>нения</i>	<i>Оценка</i> <i>компетенции***</i>
	<i>У1</i>	<i>У2</i>	<i>У3</i>	<i>З1</i>	<i>З2</i>	<i>З3</i>			
<i>Умения и знания*</i>									
<i>Величина баллов**</i>	<i>5</i>	<i>5</i>	<i>5</i>	<i>5</i>	<i>5</i>	<i>5</i>	<i>50</i>	<i>100 %</i>	<i>отлично</i>
<i>Ф.И.О.</i> <i>обучающегося</i>									

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

### **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;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

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

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464)

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

**Контрольно – оценочные средства для текущего контроля**

**ОПЦ.03 «Техническое оснащение организаций питания»**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Преподаватель: Трофимова А.В.

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

**Перечень вопросов для устного (письменного) опроса по теме учебной дисциплине**

ОПЦ.03 «Техническое оснащение организаций питания»  
Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: Трофимова А.В.

## Пояснительная записка

Комплект вопросов для устного или письменного опроса составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ОПЦ.03 «Техническое оснащение организаций питания».

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **Критерии оценки:**

-оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если логично изложил содержание своего ответа на вопрос, правильно использовал научную терминологию в контексте ответа;

-оценка «хорошо» ставится, если обучающийся допустил малозначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

-оценка «удовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или экзаменуемый не смог показать необходимые умения.

-оценка «неудовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, свидетельствующие о недостаточном уровне подготовки обучающегося.

**3.1. Перечень вопросов для проведения промежуточной аттестации**  
по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

1. Общие сведения о механическом оборудовании.
2. Универсальные приводы.
3. Назначение, типы, принцип действия машин для обработки овощей.
4. Правила сборки, эксплуатации и техники безопасности машин для обработки овощей.
5. Машин для измельчения мяса и рыбы, очистки рыбы.
6. Машин для рыхления мяса, нарезки.
7. Механизация технологических процессов кондитерского цеха.
8. Типы машин кондитерского цеха и их назначение.
9. Машин для взбивания кондитерских смесей.
10. Машин и механизмы специального назначения.
11. Машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров.
12. Типы, особенности устройства машин для нарезки.
13. Устройства для отжимов соков, перемешивания салатов, блендеры, куттеры.
14. Типы, устройство, использование машин для отжима соков и перемешивания.
15. Назначение, классификация посудомоечных машин.
16. Характеристика технологического процесса машинного мытья.
17. Классификация подъёмно – транспортного оборудования.
18. Характеристика основных типов подъёмно – транспортного оборудования.
19. Классификация весоизмерительного оборудования.
20. Метрологические и эксплуатационные требования весоизмерительного оборудования.
21. Устройство и принцип действия весоизмерительного оборудования.
22. Компьютеризация предприятий общественного питания.
23. Теплогенерирующие устройства.
24. Классификация и общая характеристика теплового оборудования.
25. Виды и назначение варочных аппаратов.
26. Основные технологические требования, предъявляемые к конструкции варочных аппаратов.
27. Типы, назначение, особенности устройства жарочно – пекарного оборудования.
28. Принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности жарочно – пекарного оборудования.
29. Назначение, устройство, программы многофункционального теплового оборудования.
30. Принцип действия многофункционального теплового оборудования.
31. Правила эксплуатации и техники безопасности многофункционального теплового оборудования.
32. Классификация, назначение универсального и водогрейного оборудования.
33. Особенности устройства универсального и водогрейного оборудования.
34. Типы, назначение, особенности устройства, принцип работы оборудования для раздачи пищи
35. Правила эксплуатации и техники безопасности оборудования для раздачи пищи
36. Классификация, общая характеристика торгового холодильного оборудования.
37. Особенности устройства торгового холодильного оборудования.

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

**Экзаменационный материал  
по учебной дисциплине**

ОПЦ.03 «Техническое оснащение организаций питания»  
**Специальность:** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: Трофимова А.В.

## Пояснительная записка

Экзаменационный материал составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по ОПЦ.03 «Техническое оснащение организаций питания».

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цели экзамена проверка уровня освоения теоретического материала по междисциплинарному курсу, проверка освоения общих и профессиональных компетенций, навыков практического опыта.

Критерии оценки:

-оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если логично изложил содержание своего ответа на вопрос, правильно использовал научную терминологию в контексте ответа;

-оценка «хорошо» ставится, если экзаменуемый допустил малозначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

-оценка «удовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или экзаменуемый не смог показать необходимые умения.

-оценка «неудовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, свидетельствующие о недостаточном уровне подготовки обучающегося.

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

Курс: \_\_\_\_\_

Наименование ОПЦ: \_\_\_\_\_

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1**

- 1.
- 2.
- 3.

Председатель цикловой комиссии

\_\_\_\_\_  
(наименование комиссии)  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

Экзаменационные билеты по учебной дисциплине «Техническое оснащение организаций  
питания»

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