Министерство просвещения Республики Башкортостан
ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

Утверждено
на заседании МС
Протокол № 1
от 31. 08. 2026 г.

Рассмотрено
на заседании ПЦК
профессионального цикла
Протокол № 1 от 31. 08.2026 г.
Председатель ПЦК _____Г.Ф.Ямаева

# ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

# ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
# ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО
СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Разработала преподаватель
Кучерова О.Н.

2026

## 1.**Общие положения**

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе рабочей программы по учебной дисциплине «Техническое оснащение организаций питания».

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания».

ФОС включают контрольные материалы для проведения текущего и рубежного контроля, промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Конечным результатом освоения учебной дисциплины являются знания и умения обучающегося, также они являются объектом оценки в процессе аттестации по учебной дисциплине.

## 2.Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

| Код ПК, ОК,ЛР | Умения | Знания |
|---|---|---|
| ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.6,<br>ПК 4.1-4.5,<br>ПК 5.1-5.5<br>ОК1- ОК 7,9,10<br>ЛР10; ЛР13-ЛР24 | организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;<br>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;<br>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации | классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;<br>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;<br>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;<br>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;<br>правила электробезопасности, пожарной безопасности;<br>правила охраны труда в организациях питания |

**3.Контрольно-измерительные материалы по разделам дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»**

**3.1 Раздел 1. Механическое оборудование**

| Контролируемые знания, умения | Показатели и критерии оценки знаний, умений | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|
| **знать/понимать:**<br>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;<br>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;<br>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;<br>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;<br>правила электробезопасности, пожарной безопасности;<br>правила охраны труда в организациях питания<br><br>**уметь:**<br>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее | Называть:<br>- основные части машин<br>- передаточные механизмы.<br>- соединение деталей.<br>- комплектацию универсальных приводов<br>- машины для обработки овощей.<br>- машины и механизмы для обработки мяса и рыбы<br>-машины и механизмы для обработки муки, приготовления теста и кремов<br>- машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов<br>- весоизмерительное оборудование<br><br>Правильная расшифровка маркировки машин и механизмов.<br>Правильный анализ табличных и схематичных данных .<br><br>Правильное определение назначения и устройства машин и механизмов<br><br>Правильное объяснение принципов действия, правил эксплуатации и техники безопасности машин<br><br>Написание конспекта по темам «Аппараты защиты и управления, включения. Классификация машин. Техническая документация.», «Универсальный привод мясного цеха. Мясорыхлители. Котлетоформовочная машина», «Машины для | Терминологический диктант (приложение1),<br>Контрольная работа<br>Тесты (приложение1. 2)<br>Самостоятельная работа, задания учебника Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.<br>устный опрос |

| | | |
|---|---|---|
| отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;<br>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;<br>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации | нарезки гастрономических товаров» | |

Приложение 1

**Терминологический диктант:**

1.) Машина, 2) деталь, 3)передача, 4) механизм, 5) корпус, 6) рабочая камера, 7) рабочие органы, 8) аппараты защиты, 9) аппараты управления,

10) станина.

Приложение1.1

**Контрольная работа**

**1 вариант:**

1. Назовите основные части машин.
2. Определите назначение и устройство универсальных приводов
3. Раскройте основы принципа действия, правил эксплуатации и техники безопасности машин для обработки мяса и рыбы
4. Объясните особенности устройства весоизмерительного оборудования

**2 вариант:**

1. Назовите соединения деталей и передач в машинах
2. Определите назначение и устройство машин для обработки овощей
3. Раскройте основы принципа действия, правил эксплуатации и техники безопасности машин и механизмов для обработки муки, приготовления теста и кремов
4. Объясните особенности устройства машин для нарезки хлеба и гастрономии

Приложение 1.2

**Тесты**

Найдите правильный ответ

**Вариант 1**

1. По степени автоматизации различают машины :а. ) рабочие; б.) автоматизированные; в.) очистительные; г.) взбивальные.
2. На сколько групп можно подразделить машины предприятий общественного питания:а. ) 7;б.) 4;в.) 6;г.) 8
3. Корпус машины предназначен: а.) место в машине, где продукт обрабатывается;б.) для установки и монтажа всех узлов машины;в.)передает движение от вала электродвигателя; г.) для размещения внутренних частей машины.
4. Ременная передача состоит:а.) из двух зубчатых колес;б.) из шкивов и ремня;в.) из звездочек и цепи;г.) зубчатого колеса, вала червяка.
5. Аппарат включения:а.) плавкий предохранитель;б.) электроконтактный манометр;в. ) автоматический выключатель;г.) рубильник.
6. Формуляр относится к : а.) технической документации; б.) правилам эксплуатации; в.) аппаратам защиты; г.) аппаратам управления.
7. Универсальный привод состоит из:а.) двух шкивов:б.) трех зубчатых колес;в.) червячного редуктора;г.) электродвигателя и редуктора.
8. Маркировка МС- это:а.) машина современная;б.) механизм съемный;в.) модульная секция;г.) механизм сменный.
9. Механизм МС18- 160 предназначен для:а.) нарезки сырых овощей;б.) нарезки вареных овощей;в.) протирания продуктов;г.) очистки картофеля.
10. Цифры после тире в маркировке мясорубки означают:а.) мощность двигателя;б.) диаметр ножевой решетки;в.) производительность машины;г.) объем рабочей камеры;

**Вариант 2**

1. МС 8 – 150 – это:а.) фаршемешалка;б.) овощерезка;в.) хлеборезка;г.) картофелечистка.
2. Шибер в устройстве МС 12 – 40 служит для:а.) изменения ширины щели;б.) дробления орехов;в.) протирания мака;г.) размола кофе.
3. Просеиватель МПМ – 800, в устройстве имеет: а.) переключатель;б.) рассекатель;в.) предохранительное кольцо;г.) просеивающее сито.
4. Просеиватель МС24 – 300 является сменным механизмом к приводу: а.) ПУ- 0,6;б.) ПМ – 1,1;в.) ПГ – 0,6;г.) ПХ – 0,6
5. Какое количество сит в комплекте просеивателя:а.) 3;б.) 4;в.) 2;г.) 1
6. Дежа представляет собой:а.) съемный резервуар;б.) цилиндрический бачок;в.) конический бак;г.) прямоугольный бак
7. Каким устройством регулируется толщина раскатки теста у машины МРТ – 60 М:а.) кнопкой;б.) маховиком;в.) магнитным пускателем;г.) переключателем
8. Для взбивания жидких смесей применяется взбиватель:а.) фигурный;б.) прутковый;в.) лопастной;г.) крючкообразный
9. Кронштейн в машине МВ – 35М служит для:а.) переключения скорости;б.) включения машины; в.) отключения машины; г.) перемещения бачка
10. Зазор между взбивателем и бачком не менее:а.) 10мм;б.) 8мм;в.) 5мм;г.) 3мм

**Вариант 3**

1. Ножевой диск в машине МРТ – 200 имеет движение:а.) планетарное;б.) возвратно – поступательное;в.) качательное;г.) качательно - вращательное

2. Механизм регулирования толщины нареза в машине МРГ – 300А –это а.) кнопочная станция;б.) маховик;в.) опорный столик;г.) пакетный переключатель
3. Предел взвешивания у весов РН – 10Ц13У: а.) 2 кг;б.) 4 кг;в.) 10 кг;г.) 13 кг
4. Циферблатные весы приводят в равновесие с помощью:а.) тарировочной камеры;б.) пузырька уровня;в.) четырех ножек;г.) масляного успокоителя
5. Товарные весы РП – 150Ш имеют предел взвешивания:а.) 150 кг;б.) 100 кг;в.) 80 кг;г.) 200 кг
6. Формуляр относится к :а.) технической документации; б.) правилам эксплуатации; в.) аппаратам защиты; г.) аппаратам управления.
7.Цифры после тире в маркировке мясорубки означают:а.) мощность двигателя;б.) диаметр ножевой решетки;в.) производительность машины;г.) объем рабочей камеры;
8. Дежа представляет собой:
а.) съемный резервуар;б.) цилиндрический бачок;в.) конический бак;г.) прямоугольный бак
9. Зазор между взбивателем и бачком не менее:а.) 10мм;б.) 8мм;в.) 5мм;г.) 3мм
10. Просеиватель МС24 – 300 является сменным механизмом к приводу:
а.) ПУ- 0,6;б.) ПМ – 1,1;в.) ПГ – 0,6;г.) ПХ – 0,6

**Ключ к вопросам**
**Вариант 1**
1. б.)автоматизированные- 1 балл; 2.а.) 7 – 1 балл; 3.г.) для размещения внутренних частей машины- 1балл; 4.б.) из шкива и ремня -1 балл; 5.г.) рубильник -1балл
6.а.)к технической документации-1балл; 7.а.) из двух шкивов-1балл; 8.г.) механизм сменный-1балл; 9б.) для нарезки вареных овощей-1 балл; 10.б.)диаметр ножевой решетки -1балл
**Вариант 2**
1.а.)фаршемешалка – 1 балл; 2.а.) для изменения ширины щели- 1 балла; 3.г.) просеивающее сито – 1 балл; 4.а.) ПУ – 0,6 -1балл; 5.а.) 3 -1 балл
6.в.)конический бак – 1балл; 7.б.)маховиком – 1 балл; 8.б.)прутковый -1 балл; 9.г.)масляного успокоителя- 1 балл;10.в.)5 мм -1 балл
**Вариант 3**
1.а)планетарное – 1балл; 2.в.) опорный столик- 1балл; 3.в.) 10 кг -1балл;4.в.) четырех ножек- 1балл; 5.а.) 150 кг -1балл; 6.а.)к технической документации-1балл;7.б.) диаметр ножевой решетки; 8.в.)конический бак – 1балл;9. в.)5 мм -1 балл; 10. а.) ПУ – 0,6 -1балл
Всего 10 баллов из них:
9-10 - 9 баллов – «5» отлично
8 -6 баллов – «4» - хорошо
5 баллов – «3» - удовлетворительно
Менее 5 баллов – «2» - неудовлетворительно

**3.2 Раздел 2. Тепловое оборудование.**

| Контролируемые знания, умения | Показатели и критерии оценки знаний, умений | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|
| **знать/понимать:**<br>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;<br>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;<br>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;<br>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;<br>правила электробезопасности, пожарной безопасности;<br>правила охраны труда в организациях питания<br>**уметь:**<br>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами | Называть:<br>- виды теплопередачи;<br>- виды топлива;<br>- разновидности газовых горелок;<br>- назначение и устройство пищеварочных котлов;<br>- назначение и устройство сковород и фритюрниц, жарочных и пекарных шкафов;<br>- назначение и устройство аппаратов с инфракрасным излучением;<br>- назначение и устройство плит газовых и электрических;<br>- назначение и устройство кипятильников и мармитов;пароконвектавтоматов<br>- основы устройства импортного оборудования4<br>- основные правила эксплуатации и техники безопасности теплового оборудования.<br><br>Правильная расшифровка маркировки теплового оборудования.<br>Правильный анализ табличных и схематичных данных .<br><br>Правильное определение назначения и устройства теплового оборудования. | Терминологический диктант (приложение 2),<br>Самостоятельная работа, задания учебника Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.<br>, устный опрос,<br>тесты (приложение 2.1) |

| | | |
|---|---|---|
| техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;<br>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;<br>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации | Правильное объяснение принципов действия, правил эксплуатации и техники безопасности тепловых аппаратов.<br><br>Написание конспекта по темам «Теплогенерирующие устройства. Свойства газа», «Мелкие варочные аппараты», «Аппараты с инфракрасным излучением», «Плиты газовые», «Мармиты», «Электрофритюрницы». | |

Приложение 2

**Терминологический диктант:**

1.) топливо, 2) промежуточные теплоносители, 3) теплопередача, 4) теплопроводность, 5) конвекция, 6) излучение, 7) теплоизоляция, 8) влажный насыщенный пар,

9.) сухой насыщенный пар, 10) газовая горелка,11) электронагревательные элементы, 12) секционно – модулированное оборудование.

Приложение 2.1

**Тесты**

**1 вариант**

1. Новый способ тепловой обработки продуктов: а.) жарка; б.) СВЧ-нагрев; в.) варка; г.) все ответы верны.
2. Передача тепла от более нагретого тела менее нагретому : а.) излучение;б.) соприкосновение; в.) косвенный; г.) все ответы верны.
3. Теплоизоляция служит :а.) для уменьшения потерь тепла ;б.) удорожания теплового аппарата; в.) увеличения веса теплового аппарата; г.) все ответы верны
4. В нормальных условиях газ сгорает: а.) бездымно; б.) дымит; в.) коптящим пламенем; г.) нет верного ответа
5. Отверстие в газовой горелке для подвода газа:а.) конфорка; б.) смесительная трубка; в.) регулятор первичного воздуха; г.) сопло.
6. Что это за прибор? Имеет три стрелки, служит для измерения давления: а.) двойной предохранительный клапан; б.) наполнительная воронка;

в.) электроконтактный манометр; г.) клапан - турбинка.

7. Какую воду наливают в парогенератор? а.) отстоявшуюся кипяченую;б.) горячую; в.) холодную; г.) все ответы неверны.

8. Для чего служит терморегулятор в кофеварке КВЭ - 7:а.) для регулирования давления; б.) для заполнения водой; в.) для установки температуры ;

г.) нет правильного ответа

9. По способу обогрева жарочной поверхности различают сковороды:а.) с непосредственным обогревом;б.) газовые;в.) огневые; г.) паровые.

10. 2. В питательной коробке киятильника КНЭ - 25 поддерживается: а.) температура; б.) постоянный уровень воды; в.) степень нагрева; г.) автоматический режим.

**2 вариант**

1. Топливо может быть:а.) твердым; б.) мягким; в.) вязким; г.) все ответы верны.

2. Маркировка теплового аппарата – это: а.) буквенное обозначение; б.) цифровое обозначение; в.) условное обозначение; г.) буквенно – цифровое обозначение.

3. Сублимация - это: а.) процесс перехода вещества из твердого состояния в жидкое; б.) переход жидкости в пар; в.) процесс перехода вещества из твердого состояния в газообразное без жидкой фазы; г.) новый способ приготовления блюд.

4. Пищеварочные котлы могут быть: а.) стационарными; б.) опрокидывающимися; в.) передвижными; г.) все ответы правильные.

5. Котлы типа КЭ работают : а.) в 2 –х режимах; б.) в 3 – х режимах; в.) в 4 – х режимах; г.) в одном режиме.

6. Промежуточная среда для варки : а.); вода; б.) топливо; в.) электричество; г.) бульон

7. Чаша сковороды СЭСМ - 0,2 имеет: а.) круглую форму; б.) прямоугольную форму; в.) квадратную форму; г.) треугольную форму.

8. Желтая лампа во фритюрнице показывает :а.) включение; б.) выключение; в.) заданный нагрев; г.) замыкание в проводке.

9. Жаровня ЖВЭ – 720 предназначена для: а.) жарки блинчиков - полуфабрикат; б.) пирожков; в.) овощных полуфабрикатов; г.) мясных полуфабрикатов.

10. Мармит МСЭСМ – 3 предназначен для : а.) кратковременного хранения первых блюд;б.) кратковременного хранения вторых блюд; в.) кратковременного хранения гарниров; г.) кратковременного хранения соусов.

**Ключ к вопросам:**

**Вариант – 1 :** 1.б.)- 1балл; 2.б.)- 1 балл ; 3.а.)-1 балл; 4. а.)-1балл; 5.г.)- 1балл; 6.в.) -1балл ; 7. а.) – 1балл; 8 в.) – 1балл;9.а.) – 1балл ;10. б.) – 1балл\

**Вариант -2:** 1.а.)-1 балл; 2.б.)-1 балл; 3.в.)- 1 балл;4.а.)-1балл; 5.б.)-1 балл; 6.а.) 1 балл; 7.б.) -1 балл; 8 а.) – 1балл;9.а.) – 1балл ; 10. а.) – 1балл\

Всего 10 баллов из них:

9-10 - 9 баллов – «5» отлично

8 -6 баллов – «4» - хорошо

5 баллов – «3» - удовлетворительно

Менее 5 баллов – «2» - неудовлетворительно

**3.3 Раздел 3. Холодильное оборудование**

| Контролируемые знания, умения | Показатели и критерии оценки знаний, умений | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|
| **знать/понимать:**<br>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;<br>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;<br>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;<br>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;<br>правила электробезопасности, пожарной безопасности;<br>правила охраны труда в организациях питания<br>**уметь:**<br>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и | Называть:<br>- приборы холодильной автоматики;<br>- назначение и устройство холодильной машины;<br>- назначение и устройство холодильных шкафов;<br>- назначение и устройство льдогенератора и мороженицы;<br>- состав хладоагентов;<br>- назначение и устройство холодильной камеры;<br>- применение прилавков и витрин.<br><br>Правильная расшифровка маркировки холодильного оборудования.<br>Правильный анализ табличных и схематичных данных .<br><br>Правильное определение назначения и устройства холодильного оборудования.<br><br>Правильное объяснение принципов действия, правил эксплуатации и техники безопасности холодильных машин. | Терминологический диктант (приложение3),<br>Самостоятельная работа, задания учебника Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.<br>, устный опрос,<br>контрольная работа (приложение 3.1) |

| | | |
|---|---|---|
| пожарной безопасности;<br>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;<br>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации | Написание конспекта по темам «Значение и способы получения холода. Хладоагенты», «Холодильные камеры. Правила эксплуатации холодильного оборудования». | |

Приложение 3

**Терминологический диктант:**

1) обработка холодом, 2)искуственное охлаждение, 3)естественное охлаждение , 4)кипение, 5) испарение, 6) плавление, 7) сублимация.

Приложение 3.1

**Контрольная работа**

**Вариант 1**

1.Объясните основы способов получения холода.

2 Раскройте понятия о назначении, устройстве, принципе действия, правилах эксплуатации и техники безопасности холодильных камер.

3. Объясните сущность классификации холодильного оборудования.

**Вариант 2**

1. Какие существуют основные хладоагенты, для чего они служат ?

2. Раскройте понятия о назначении, устройстве, принципе действия, правилах эксплуатации и техники безопасности холодильных прилавков и витрин.

3.Охарактеризуйте назначение и устройство основных частей холодильной машины.

**3.4 Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства**

| Контролируемые знания, умения | Показатели и критерии оценки знаний, умений | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|
| **знать/понимать:**<br>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;<br>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;<br>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;<br>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;<br>правила электробезопасности, пожарной безопасности;<br>правила охраны труда в организациях питания<br>**уметь:**<br>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; | Называть:<br>- классификацию предприятий общественного питания<br>- типы предприятий общественного питания<br>- категории обслуживающего персонала<br>- требования к производственным помещениям<br>- технологические процессы.<br>- основное технологическое оборудование<br>- виды структуры производства<br>- требования к подбору оборудования<br>- требования к рабочему месту<br>- требования к рациональной организации труда<br><br>Правильное определение структуры производства<br>Правильный анализ табличных и схематичных данных .<br>Правильная интерпретация терминов.<br><br>Правильное объяснение организации рабочих мест в цехах и правил подбора оборудования<br><br>Написание конспекта по темам «Управление предприятием общественного питания», «Характеристика технологических процессов, подбор и расстановка оборудования»<br>Называть:<br>- назначение и ассортимент овощного цеха;<br>- назначение и ассортимент мясо-рыбного цеха;<br>- назначение и ассортимент холодного цеха;<br>- назначение и ассортимент горячего цеха;<br>- назначение и ассортимент кондитерского цеха;<br>- назначение и ассортимент мучного цеха;<br>- организацию работы вспомогательных помещений, | Терминологический диктант (приложение4),<br>Самостоятельная работа, задания учебника Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.<br>устный опрос<br><br>Самостоятельная работа, задания учебника Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с., устный опрос,<br>контрольная работа (приложение 4.1),<br>тесты (приложение 4.2) |

| | | |
|---|---|---|
| определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;<br>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации | раздаточной<br>- бракераж готовой пищи<br>- организацию рабочих мест в заготовочных цехах;<br>- организацию рабочих мест в доготовочных цехах | |

Приложение 4

**Терминологический диктант:**

1) Предприятие общественного питания, 2) тип предприятия, 3)услуга предприятия, 4) полуфабрикат, 5)технологический процесс, 6)структура производства,
7) контингент предприятия, 8)антропометрические данные, 9)коэффициент освещенности, 10)бракераж, 11) рабочее место;12.) технологическая линия

**3.3 Раздел 3. Производственная деятельность на предприятиях общественного питания**

Приложение 4.1

**Контрольная работа**

**1 вариант:**

1. Охарактеризуйте основные типы предприятий общественного питания
2.Опишите основные виды структуры производства
3. Дайте харктеристику организации рабочих мест заготовочных цехов

**2 вариант:**

1. Дайте характеристику классов предприятий общественного питания
2. Определите основные требования к рациональной организации труда
3. Охарактеризуйте рабочие места доготовочных цехов

Приложение 4.2

**Тесты**

Найдите правильный ответ

**Вариант 1**

1. Предприятия общественного питания выполняют функции: а.) производство кулинарной продукции; б.) реализация кулинарной продукции;
в.) организация потребления кулинарной продукции; г.) все ответы верны.

2. Услуги общественного питания должны отвечать: а.) требованиям безопасности и экологичности; б.) требованиям эргономичности; в.) требованиям эстетичности; г.) все ответы верны.

3. Формы обслуживания: а.) полное самообслуживание;б.) комбинированный метод;в.) реализация кулинарной продукции;г.) обслуживание пассажиров в пути следования.

4.. Методы обслуживания: а.) самообслуживание; б.) обслуживание официантами; в.) комбинированный; г.) все ответы верны.

5. К какому классу относится ресторан, если он отвечает уровню комфортности, имеет гармоничный интерьер: а.) люкс; б.) высший ;в.) первый;
г.) второй.

6. Бракераж готовой пищи –это:а.) приготовление полуфабрикатов;б.) взвешивание готовых блюд;в.) контроль качества готовых блюд

**Вариант – 2**

1. К какому классу относится ресторан, если он соответствует следующим требования изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг:а.) люкс;б.) высший;в.) первый;г.) второй.

2.Требование эргономичности – это соответствие условий обслуживания: а.) гигиеническим требованиям; б.) антропометрическим требованиям; в.) физиологическим требованиям; г.) все ответы верны

3. Услуги по организации досуга включают:а.) услугу питания;б.) услугу изготовления кулинарной и кондитерской продукции;в.) организацию музыкального обслуживания;
г.) доставку кулинарной продукции и кондитерских изделий.

4. К основным факторам, определяющим культуру обслуживания, относятся:а.) ассортимент и качество продукции;б.) реализация продукции в залах;в.) организация музыкального обслуживания; г.) организация питания.

5.Рабочее место – это : а.) часть технологического процесса; б.) часть площади торгового зала; в .) часть производственной площади.

6. Более удобный способ снабжения предприятий общественного питания: а.) маятниковый; б.) кольцевой; в.) транзитный

**Ключ к вопросам**
**Вариант – 1 :** 1.г.)- 1балл; 2.г.)- 1 балл ; 3.а,)-1 балл; 4. а.)-1балл; 5.а.)- 1балл; 6.г.) -1балл
**Вариант -2:**1.а.)-1 балл; 2.г.)-1 балл; 3.в.)- 1 балл;4.а.)-1балл; 5в.)-1 балл; 6б.) 1 балл.
Всего 6 баллов из них:

5 - 6 баллов – «5» отлично
4 балла– «4» - хорошо
3 балла – «3» - удовлетворительно
Менее 3 баллов – «2» - неудовлетворительно

**Перечень вопросов**
**для проведения дифференцированного зачета по дисциплине**
**ОП03 «Техническое оснащение организаций питания»**

**1. Характеристики основных типов предприятий общественного питания.**
1) По каким признакам делятся предприятия общественного питания на типы?
2) Как подразделяются предприятия по характеру производства?
3) По каким признакам различают столовые?
4) В чем назначение кулинарного цеха?
**2. принципы организации кулинарного и кондитерского производства.**
5) Где организуют кондитерские цеха?
6) Каков состав помещений могут иметь кондитерские цеха большой мощности?
7)Перечислите виды и типы оборудования, используемые в кондитерских цехах.
8) В чем назначение кулинарного цеха?
9) Какие помещения входят в состав кулинарного цеха?
10) Какое оборудование используют в холодном отделении кулинарного цеха?
11 Как организуются рабочие места в горячем отделении кулинарного цеха?
12)На основании какого документа бухгалтерия производит расчет сырья для кондитерского цеха?
**3. Учет сырья и готовых изделий на производстве.**
13) Перечислите источники поступления товара на предприятия общественного питания?
14) На основании, каких документов поступает товар от поставщика?
15) Кем выписывается накладная на товар?
16) Что называют естественной убылью продуктов?
17) От чего зависит величина естественной убыли?
**4. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования, правила их безопасного использования.**
18) На чем основан принцип действия очистки картофеля в машинах?
19) Кто имеет право работать на овощерезательных машинах?
20) Какие факторы влияют на производительность машин по обработке овощей?
21) Какие приспособления обеспечивают безопасную работу на рыбоочистителе?
22) Как провести регулировку массы котлет и биточков в котлетоформовочной машине?
23)Как регулируется температура в котле КПЭ-100?
24) В чем отличие стационарных котлов от опрокидывающихся?
25) Как подготовить газовый котел к работе?
26) Назовите аппараты, применяемые на предприятиях общественного питания для жаренья и выпекания продуктов питания.
27) Как регулируется температура жарочных шкафов?
28) Назовите основные охлаждения, применяемые на предприятиях общественного питания.
29) Дайте характеристику холодильного агрегата.
30) Какие холодильные агрегаты устанавливаются на холодильном оборудовании?
31) Почему необходимо защитное заземление для электрического оборудования?
32) Назовите возможные причины несчастных случаев на производстве.
33) Перечислите инструктажи по технике безопасности, которые проводятся на предприятии.
34) Какие требования техники безопасности необходимо соблюдать при работе с мармитами?
**5. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.**
35) Назовите виды линий ЛС и их назначение.

36) Какой документ регламентирует работу цеха по изготовлению мясных полуфабрикатов?
37) На основании какого документа бухгалтерия производит расчет сырья для кондитерского цеха?
38) Как оформляют возврат изделий  из торговой сети?
39)какое основное оборудование входит в комплект ЛС?
40)какое дополнительное оборудование входит в комплект ЛС?

***4. Критерии оценок***

***4.1. Устный ответ***.

***Оценка "5" ставится, если обучающийся:***

1) Показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала; полное понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий, взаимосвязей;
2) Умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагать учебный материал; давать ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; делать собственные выводы; при ответе не повторять дословно текст учебника; излагать материал литературным языком; правильно и обстоятельно отвечать на дополнительные вопросы преподавателя. Самостоятельно и рационально использовать наглядные пособия, справочные материалы, учебник, дополнительную литературу.

***Оценка "4" ставится, если обучающийся:***

1) Показывает знания всего изученного программного материала. Даёт полный и правильный ответ на основе изученных теорий; незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий дал неполные, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях из наблюдений и опытов; материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя; в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.
2) Умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщает, делает выводы, устанавливаетвнутрипредметные связи. Применяет полученные знания на практике в видоизменённой ситуации, соблюдать основные правила культуры устной речи и сопровождающей письменной, использовать научные термины;
3) Не обладает достаточным навыком работы со справочной литературой, учебником, первоисточниками (правильно ориентируется, но работает медленно).

***Оценка "3" ставится, если обучающийся:***

1. усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала;
2. материал излагает несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно;
3. показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки.
4. допустил ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определения понятий дал недостаточно четкие;
5. испытывает затруднения в применении знаний, необходимых для решения задач.
6. отвечает неполно на вопросы преподавателя (упуская и основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте;
7. обнаруживает недостаточное понимание отдельных положений при воспроизведении

текста учебника (записей, первоисточников) или отвечает неполно на вопросы учителя, допуская одну-две грубые ошибки.

***Оценка "2" ставится, если обучающийся:***

1. не усвоил и не раскрыл основное содержание материала;
2. не делает выводов и обобщений.
3. не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов;
4. или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по образцу;
5. или при ответе (на один вопрос) допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи учителя.

***Оценка тестов***

4.2 Тест оценивается по 5-тибалльной шкале следующим образом: за правильный ответ обучающийся получает 1 балл, за неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов.

1 Оценка «5» (отлично) выставляется за 85-100% правильных ответов.

2 Оценка «4» (хорошо) выставляется за 65-84% правильных ответов.

3 Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется за 50-64% правильных ответов.

4 Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если количество правильных ответов менее 50%

## Список используемой литературы

1.Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 416 с.
2.Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 336
3.Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2024. – 240 с.

### Основные электронные издания

1.Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт].
2.Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 378 с. — ISBN 978-5-4488-0828-9, 978-5-4497-0504-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт].
3.Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Тепловое оборудование : учебное пособие для СПО / А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2024. — 461 с. — ISBN 978-5-4488-1422-8. — Текст : электронный // ЭБС PROFобразование : [сайт].

### Дополнительные источники:

**1.**Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2.Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
3.Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4.Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5.Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

### Интернет-источники:

1.http://www.horeca.ru/ Главный портал индустрии гостеприимства и питания
2.http://www.food-service.ru/catalog Каталог пищевого оборудования
3.www.restoracia.ru