Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гриб Владислав Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 18.11.2026 19:07:38
Уникальный программный ключ:
637517d24e103c3db032acf37e839d98ea1c5bb2f5eb89c29abfcd7f43985447

Образовательное частное учреждение высшего образования

«МОСКОВСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.С. ГРИБОЕДОВА»

(ИМПЭ им. А.С. Грибоедова)

ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
(МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДИПЛОМАТИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ)

УТВЕРЖДАЮ
Директор Международного
дипломатического колледжа
_____ Н.И. Платонова
«16» февраля 2026г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Техническое оснащение организаций питания

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

на базе основного общего образования

Москва

Фонд оценочных средств для дисциплины «Техническое оснащение организаций питания». Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело / – М.: ИМПЭ им. А. С. Грибоедова.

Фонд оценочных средств является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины.

Организация-разработчик: Образовательное частное учреждение высшего образования «Московский университет имени А. С. Грибоедова»

Директор Международного дипломатического колледжа_____/Н.И. Платонова

1. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Настоящий Фонд оценочных средств (ФОС) по дисциплине «Техническое оснащение организаций питания» является неотъемлемым приложением к рабочей программе дисциплины (РПД) «Техническое оснащение организаций питания». На данный ФОС распространяются все реквизиты утверждения, представленные в РПД по данной дисциплине.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Для определения качества освоения обучающимися учебного материала по дисциплине используются следующие оценочные средства:

№ п/п	Оценочное средство	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Тестирование	Вид контроля, позволяющий оценить изученный теоретический материал.	Вопросы для проведения тестирования
2	Практические задания	Вид контроля, позволяющий оценить умение обучающегося применять осваиваемую компетенцию в практических ситуациях и при решении производственных задач	Задания к практическому занятию
3	Контрольная работа	Вид контроля, позволяющий определить результат освоения компетенций по дисциплине в рамках рассматриваемой темы, оцениваемый с помощью соответствующих индикаторов достижения компетенций	Задания контрольной работы
4	Самостоятельная работа	Вид контроля, позволяющий оценить проработку теоретического материала, изучение рекомендуемой литературы, выполнение практико-ориентированных заданий (заполнение таблиц, проведение сравнительного анализа, составление схем и др.), решение практических задач, создание презентаций, написание рефератов, подборку нормативного и иного материала и выполнение других заданий	Задания самостоятельной работы
5.	Зачет/Зачет с оценкой/Экзамен	Вид контроля, позволяющий выявить степень овладения знаниями, умениями и навыками, необходимыми для дальнейшего освоения образовательной программы подготовки	Вопросы для подготовки к зачету/зачету с оценкой/экзамену

3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

3.1 Темы для подготовки к промежуточной аттестации

1. Правила безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.
2. Оборудование для обработки мяса и рыбы.
3. Оборудование для обработки овощей.
4. Правила безопасной эксплуатации оборудования кухонных машин.
5. Классификация теплового оборудования.
6. Тепловое оборудование по технологическому назначению.
7. Варочное оборудование отечественного производства.
8. Безопасное эксплуатация оборудования для нарезки хлеба.
9. Универсальные приводы.
10. Реализации готовой кулинарной продукции.

3.2 Темы для подготовки к другим формам контроля (контрольной работе)

1. Автоматика безопасности?
2. Основные части и детали машин?
3. Понятие об электроприводах?
4. Классификация механического оборудования?
5. Универсальные приводы?
6. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства?
7. Оборудование для обработки овощей?
8. Оборудование для обработки мяса и рыбы?
9. Оборудование для нарезки хлеба?
10. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки?
11. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде?
12. Оборудование для обработки плодов?
13. Машины для рыхления?
14. Мясорубки, фаршемешалки?
15. Овощерезательные машины, соковыжималки?
16. Правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде?
17. Безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров?
18. Правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов?
19. Правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин?
20. Машины для взбивания?
21. Тестомесильные машины?

3.3 Темы для самостоятельной работы обучающихся

1. Классификация теплового оборудования по технологическому

назначению?
2. Характеристика основных способов нагрева?
3. Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства?
4. Характеристика основных способов жарки и выпечки?
5. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты?
6. Характеристика основных способов жарки и выпечки?
7. Многофункциональное оборудование?
8. Оборудование для раздачи пищи?
9. Универсальное и водогрейное оборудование?
10. Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства?
11. Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов?
12. Правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов?
13. Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства?
14. Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования?
15. Холодильные машины?
16. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины?
17. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования?
18. Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)?
19. Льдогенераторы?
20. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания?
21. Взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования?
22. Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торговотехнологическом оборудовании для их обеспечения?

3.4 Примерные варианты тестовых оценочных заданий (ТОЗ) для контрольного рубежа в рамках текущего контроля

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

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Критерии оценивания диагностической работы:

Оценка	Критерии оценивания
отлично	от 90 до 100 % правильно выполненных заданий
хорошо	от 70 до 89 % правильно выполненных заданий
удовлетворительно	от 50 до 69 % правильно выполненных заданий
неудовлетворительно	менее 50 % правильно выполненных заданий