



**Общество с ограниченной ответственностью  
«ЕДИНЫЙ ЦЕНТР ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ»**

**Утверждаю**  
Генеральный директор  
ООО «ЕЦ ДПО»  
А.Д. Смирнов

«10» февраль 2020



**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям  
служащих  
15661 «Оператор линии производства пищевой продукции»  
(320 часов)**

**г. Москва**



## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика программы .....	4
2. Планируемые результаты обучения при реализации программы..	5
3. Содержание программы.....	9
3.1 Учебный план .....	9
3.2 Календарный учебный график.....	9
4. Структура программы .....	10
5. Формы аттестации .....	11
6. Оценочные материалы .....	12
7. Организационно-педагогические условия реализации программы ...	22
8. Рекомендуемая литература.....	23

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

## 1.1. Актуальность реализации основной программы профессионального обучения

Актуальность основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих «Оператор линии производства пищевой продукции» заключается в освоении новой востребованной профессии (квалификации).

Основная программа профессионального обучения разработана на основе следующих документов:

Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года N 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 года N 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Рекомендации к разработке учебных планов и программ для краткосрочной подготовки граждан по рабочим профессиям (основные требования). Министерство образования Российской Федерации, Институт развития профессионального образования. Рассмотрено и согласовано в Минобразовании России 25.04.2000 N 186/17-11.

Проект Приказа Министерства труда и социальной защиты РФ "Об утверждении профессионального стандарта "Специалист по технологии продукции и организации общественного питания" (подготовлен Минтрудом России 26.11.2018).

Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 N 384 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания" (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234).

**1.2 Цель реализации программы:** формирование профессиональных компетенций в области создания и внедрения прогрессивных технологий производства высококачественной, безопасной, конкурентоспособной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

**1.3 Категория слушателей:** лица, имеющие высшее и среднее профессиональное образование.

**1.4 Срок обучения:** 320 академических часов. Не более 8 часов в день.

**1.5 Форма обучения:** очная, очно-заочная, с применением дистанционных образовательных технологий.

**1.6 Выдаваемый документ:** по завершении обучения слушатель, освоивший дополнительную профессиональную программу профессионального обучения и успешно сдавший квалификационный экзамен, получает Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца в соответствии со ст. 60 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

## **2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**Профессиональные компетенции, приобретаемые в результате обучения:**

*По окончании обучения Оператор линии производства пищевой продукции должен знать:*

- Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продукции общественного питания

массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде

- Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

**уметь:**

- Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
- Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
- Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
- Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Использовать средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
- Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продукции общественного питания массового

изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде

- Необходимые знания Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Правила маркировки готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

***владеть практическими навыками:***

- Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
- Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного

питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями

- Упаковка готовой продукции (продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов) в тару на специальном технологическом оборудовании
- Маркировка готовой продукции (продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов) на специальном технологическом оборудовании
- Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде

Необходимые умения:

- Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем
- Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
- Эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
- Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару на специальном технологическом оборудовании
- Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на специальном технологическом оборудовании
- Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

### 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Учебный план

Учебный план определяет перечень, трудоёмкость и последовательность модулей и форму аттестации.

№	Наименование разделов, модулей	Всего часов	в том числе			Форма контроля
			Л	ПЗ	СР	
<b>1</b>	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>240</b>	<b>140</b>	<b>68</b>	<b>32</b>	
1.1	Процессы и аппараты пищевых производств	32	18	10	4	зачет
1.2	Основы электробезопасности	24	12	10	2	зачет
1.3	Охрана труда и техника безопасности	18	10	4	4	зачет
1.4	Технологическое оборудование предприятий питания	44	24	10	10	зачет
1.5	Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменение под влиянием кулинарной обработки	24	12	10	2	зачет
1.6	Технология кулинарной продукции	98	64	24	10	зачет
<b>2</b>	<b>Практическое обучение</b>	<b>72</b>	<b>8</b>	<b>56</b>	<b>8</b>	
2.1	Учебная практика	72	8	56	8	зачет
<b>3</b>	<b>Квалификационный экзамен и защита квалификационной работы</b>	<b>8</b>		<b>8</b>		Экзамен в форме тестирования
<b>ИТОГО ЧАСОВ:</b>		<b>320</b>	<b>148</b>	<b>132</b>	<b>40</b>	

#### 3.2. Календарный учебный график

Срок обучения по программе «Оператор линии производства пищевой продукции» составляет 320 академических часов по 8 часов в день, не более 40 часов в неделю.

День недели	Периоды освоения
Понедельник	Л
Вторник	Л+ПЗ
Среда	Л+зачет
Четверг	Л+ПЗ
Пятница	Зачет
Суббота	В
Воскресенье	В
	7-8 неделя

Понедельник	УП
Вторник	УП
Среда	УП
Четверг	УП+зачет
Пятница	КЭ
<i>Суббота</i>	<i>В</i>
<i>Воскресенье</i>	<i>В</i>

**Сокращения:**

Л – Лекции

ПЗ – Практические занятия

УП – Учебная практика

КЭ – Квалификационный экзамен

#### **4. СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ**

##### **Модуль 1. Процессы и аппараты пищевых производств**

Основные понятия и законы процессов. Механические процессы. Гидромеханические процессы. Тепловые процессы. Массообменные процессы. Нетрадиционные процессы пищевых производств.

##### **Модуль 2. Основы электробезопасности**

Воздействие электрического тока на организм человека. Технические меры защиты, обеспечивающие безопасность в электроустановках. Средства защиты, используемые в электроустановках. Общие указания по устройству электроустановок. Требования к работникам, допускаемым к выполнению работ в электроустановках. Организационные мероприятия при выполнении работ в электроустановках.

##### **Модуль 3. Охрана труда и техника безопасности**

Общие сведения. Основные термины. Анализ травматизма и профзаболеваний.

Организация работ по охране труда. Обязанности государства, работодателей и работников по охране труда. Регулирование труда отдельных категорий работников и работников, занятых на работах с вредными, опасными и особыми условиями труда. Организация и координация работ по охране труда. Расследование и учет несчастных случаев и профессиональных заболеваний. Надзор и контроль за соблюдением законодательства по охране труда.

Производственная санитария. Оздоровление воздушной среды. Производственное освещение. Защита от вибрации и шума. Защита от излучений. Безопасность работ с компьютером и копировально-множительной техникой. Санитарно-защитные зоны, санитарные разрывы.

Техника безопасности. Общие требования безопасности к зданиям, машинам, оборудованию. Безопасность труда при ремонте и обслуживании техники. Безопасность строительно-монтажных работ. Погрузочно-разгрузочные и транспортные работы. Эксплуатация объектов повышенной опасности. Безопасность работ в растениеводстве и животноводстве.

#### **Модуль 4. Технологическое оборудование предприятий питания**

Общие сведения об оборудовании. Универсальные приводы. Оборудование для обработки овощей. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Оборудование для подготовки кондитерского сырья. Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Оборудования для нарезания хлеба и гастрономических продуктов. Общие сведения о тепловом оборудовании. Пищеварочные котлы и автоклавы. Пароварочные аппараты. Аппараты для жаренья и выпечки. Варочно-жарочное оборудование. Водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи. Холодильное оборудование. Охрана труда и техника безопасности. Оборудование зарубежных производителей.

#### **Модуль 5. Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменение под влиянием кулинарной обработки**

Разработка теоретических основ технологии продуктов общественного питания. Кулинарное образование в России.

Технологические принципы производства продукции общественного питания. Классификация и ассортимент кулинарной продукции. Нормативная документация. Характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям. Способы кулинарной обработки, применяемые при производстве продукции общественного питания.

Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменение под влиянием кулинарной обработки. Изменение белков и других азотистых веществ. Изменение сахаров. Изменение жиров. Изменение крахмала. Изменения, протекающие в картофеле, плодах и грибах. Изменения, протекающие в крупах, бобовых и макаронных изделиях. Изменения, протекающие в мясе и мясопродуктах. Изменения, протекающие в рыбе и нерыбных морепродуктах. Роль воды в формировании качества продуктов. Теплофизические и массообменные свойства. Диффузия. Осмос. Набухание. Термомассоперенос. Структурно-механические характеристики сырья и готовой продукции. Реология.

#### **Модуль 6. Технология кулинарной продукции**

Технология кулинарной продукции. Соусы. Продукция из картофеля, овощей и грибов. Продукция из круп, бобовых и макаронных изделий. Продукция из мяса и мясопродуктов. Продукция из сельскохозяйственной пернатой дичи и кролика. Продукция из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. Продукция из яиц, яйцепродуктов и творога.

### **5. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ**

Для аттестации слушателей на соответствие их персональных достижений требованиям программы имеется фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации и квалификационного экзамена.

Фонд оценочных средств промежуточной аттестации включает в себя тестовые вопросы после каждого модуля, позволяющие оценить степень

сформированности компетенций слушателей. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Программа обучения завершается квалификационным экзаменом, теоретическая часть которого проходит в форме *экзаменационного тестирования*.

Цель квалификационного экзамена – проверка усвоенных в процессе обучения знаний, умений, навыков и профессиональных компетенций в рамках программы профессионального обучения «Оператор линии производства пищевой продукции».

Квалификационный экзамен проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

К квалификационному экзамену допускается слушатель, не имеющий задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по программе.

## **6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ И ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **Оценочные материалы промежуточной аттестации**

#### Задание по модулю 1

1. Экономически наиболее выгодный процесс сжатия газа в компрессорной машине:

1. адиабатный
2. изотермический
3. политропный с подводом тепла
4. политропный с отводом тепла.

Ответ: 2

2. Вид энергии, теряемой при движении вязкой жидкости по горизонтальной трубе постоянного диаметра

1. потенциальная
2. кинетическая
3. тепловая
4. внутренняя

Ответ: 1

3. Гидравлическое сопротивление взвешенного слоя с увеличением скорости потока жидкости

1. уменьшается
2. не меняется
3. увеличивается
4. проходит через минимум

Ответ: 2

#### Задание по модулю 2

1. Факторы, от которых зависит действие электрического тока на организм человека?

1. Величина тока.
2. Величина напряжения

3. Сопrotивление тела человека.
4. Верно все

Ответ: 4

2. Отметьте, какого типа заземляющих устройств не существует?

1. дистанционного
2. контурного
3. выносного

Ответ: 1

3. Выберите разрешено ли последовательное заземление частей установки с заземляющим контуром?

1. разрешено
2. запрещено
3. зависит от каждого конкретного случая

Ответ: 2

#### Задание по модулю 3

1. Работодатель в законодательном порядке обязан отстранить рабочего от работы, если он:

1. находится в состоянии алкогольного опьянения
2. не применяет полагающиеся ему средства индивидуальной защиты
3. отказался принимать выданное ему молоко, в то время как условия труда на участке предусматривают это

Ответ: 1

2. Работодатель в законодательном порядке обязан отстранить рабочего от работы, если он:

1. отказался принимать выданное ему молоко, в то время как условия труда на участке предусматривают это
2. по собственной инициативе не прошел очередной медицинский осмотр
3. не применяет полагающиеся ему средства индивидуальной защиты

Ответ: 2

3. Работодатель в законодательном порядке обязан отстранить рабочего от работы, если он:

1. не применяет полагающиеся ему средства индивидуальной защиты
2. отказался принимать выданное ему молоко, в то время как условия труда на участке предусматривают это
3. после первичного инструктажа на рабочем месте не стал проходить стажировку по охране труда

Ответ: 3

#### Задание по модулю 4

1. Технологическая машина это:

1. Устройство, которое состоит с источника движения, передаваемого и исполнительного механизма;
2. Устройство, которое состоит с источника движения, передаваемого и исполнительного механизма, объединенных станиной или корпусом;
3. Машина, предназначена для передачи движения рабочим органом.

Ответ: 2

2. Рабочая камера предназначена для:

1. Удержания продукта в положении удобном для обработки рабочим инструментом;
2. Хранения продукта длительное время;
3. Включения работы машины.

Ответ: 1

3. Машина это:

1. Совокупность механизмов, которые исполняют целенаправленные движения для превращения энергии или для выполнения работы;
2. Совокупность механизмов, которые передают движение к рабочему органу;
3. Совокупность механизмов, которые выполняют последовательные движения.

Ответ: 1

Задание по модулю 5

1. Если продукты прошли частичную механическую обработку, то это:

1. сырье
2. полуфабрикаты
3. готовая продукция
4. все вышеперечисленное

Ответ: 2

2. Какая документация относится к нормативной:

1. сборники рецептур блюд и кулинарных изделий
2. технологические карты
3. технико-технологические карты
4. все вышеперечисленное

Ответ: 4

3. Какие виды тепловой обработки сырья относятся к основным?

1. жарка, варка
2. жарка, тушение
3. жарка, запекание
4. все вышеперечисленное

Ответ: 1

4. Причины, вызывающие изменение массы:

1. переход каллогена в глютин
2. денатурация белка
3. выпрессовывание влаги, жиров
4. все вышеперечисленное

Ответ: 4

5. Причины, вызывающие изменение цвета мяса при тепловой обработке:

1. изменения жира
2. изменения витаминов

3. изменения белков
4. все вышеперечисленное

Ответ: 3

Задание по модулю 6

1. Ингредиентами основного красного соуса являются:

1. белая жировая пассировка
2. красное вино
3. мучная красная пассировка

Ответ: 2

2. Густые молочные соусы применяют для:

1. фарширования котлет
2. запекания блюд из овощей
3. тушения блюд из овощей

Ответ: 1

3. Молочные соусы средней густоты хранят, (час):

1. от 3 до 4
2. хранению не подлежат
3. не более 2

Ответ: 2

### Учебная практика

**Цель учебной практики** - получение первичных профессиональных умений и навыков на предприятии питания в качестве стажера без выполнения должностной роли.

### Структура и содержание практики

Разделы (этапы) практики	Содержание учебной практики	Трудоемкость, акад час.
Подготовительный  1 неделя	Ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, санитарными требованиями. Ознакомление с предприятием централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий.	36

Ознакомительный	Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции, условиями ее реализации, ознакомление с видами механической обработки, с традиционными видами тепловой обработки. Определение норм и потерь при различных способах механической и тепловой обработках. Сохранение и защита экосистемы. Систематизация фактического материала, подготовка Дневника производственного обучения.	36
1 неделя		
2 недели		72

### **Итоговая форма аттестации**

Формой отчетности прохождения учебной практики является Дневник производственного обучения.

Результатом прохождения учебной практики является проведение промежуточной аттестации с выставлением оценок «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

### **Примерный перечень вопросов к квалификационному экзамену**

1. Процесс разделения суспензий путем пропускания их через пористую перегородку, способную задерживать взвешенные частицы и пропускать фильтрат:

1. фильтрование
2. эмульгирование
3. прессование

Ответ: 1

2. Отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесен токсичными веществами жизни, здоровью потребителей:

1. экологическая безопасность
2. радиационная безопасность
3. химическая безопасность

Ответ: 3

3. Столовые, которые не имеют кухни, а осуществляют только подогрев пищи, доставляемой из других предприятий общественного питания в изотермической таре:

1. диетические
2. передвижные
3. общедоступные

Ответ: 2

4. Стандартизированный документ, содержащий необходимые сведения, инструкции для персонала, выполняющего некий технологический процесс или техническое обслуживание объекта:

1. технологическая карта

2. технологическое меню
3. технологическая карточка

Ответ: 1

5. Условия снабжения, при которых сезонность в поступлении продуктов часто обуславливает необходимость замены одних продуктов другими:

1. принцип взаимозаменяемости
2. принцип безопасности
3. принцип совместимости

Ответ: 3

6. Санитарно – ... безопасность – это отсутствие недопустимого риска, который может возникнуть при микробиологических и биологических загрязнениях кулинарной продукции, вызываемых бактериями и грибами:

1. техническая
2. гигиеническая
3. химическая

Ответ: 2

7. Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее:

1. химическую ценность
2. вес
3. пищевую ценность

Ответ: 3

7. Один из видов тепловой обработки мяса:

1. варка
2. замораживание
3. вымачивание

Ответ: 1

8. Один из видов тепловой обработки мяса:

1. вымачивание
2. жарка
3. засушивание

Ответ: 2

9. Один из видов тепловой обработки мяса:

1. засушивание
2. замораживание
3. тушение

Ответ: 3

10. Способы определения свежести рыбы:

1. по запаху
2. по характеру слизи на поверхности рыбы +
3. по вкусу

Ответ: 2

11. Яйца «в мешочек» варятся:

1. 2,5 мин.
2. 10 мин.

3. 5 мин.

Ответ: 3

12. Способы определения качества мяса:

1. по консистенции
2. по вкусу
3. по запаху

Ответ: 1

13. Производный соуса красного:

1. томатный
2. голландский
3. луковый

Ответ: 3

14. Какой корнеплод содержит каротин:

1. морковь
2. редька
3. сельдерей

Ответ: 1

15. Техническое обслуживание это:

1. Действия, предназначены для измерений показаний состояния оборудования;
2. Действие или комплекс действий, направленных на поддержание оборудования в рабочем состоянии при его хранении и транспортировке;
3. Специальное хранение не рабочего оборудования.

Ответ: 2

16. Виды ремонта работоспособности машин:

1. Текущий, внеплановый;
2. Внеплановый, запланированный;
3. Текущий, капитальный.

Ответ: 3

17. Рентабельность это:

1. Показатель убыточности предприятия;
2. Показатель доходности предприятия;
3. Показатель стоимости предприятия.

Ответ: 2

18. Монтаж это:

1. Совокупность действий связанных с распаковкой, установкой, подключением и принятием в эксплуатацию оборудования;
2. Действия, предназначены для установки оборудования;
3. Совокупность действий направленных на демонтаж оборудования.

Ответ: 1

19. Магнитные пускатели это:

1. Устройства для временного включения питания на оборудование;
2. Устройства, предназначены для дистанционного включения, выключения и управление электропотребителями;

3. Устройства, предназначены для дистанционного включения и выключения электроприборов.

Ответ: 2

20. Рубильник предназначен для:

1. Включения и выключения электроприборов;
2. Включения и регулировки напряжения;
3. Выключения электроприборов.

Ответ: 1

21. Универсальный привод это:

1. Устройство для включения машины;
2. Совокупность электродвигателя и передаваемого механизма;
3. Набор сменных механизмов

Ответ: 2

22. Тепловые аппараты предназначены для:

1. Холодной обработки продуктов;
2. Тепловой обработки продуктов;
3. Смешивания компонентов.

Ответ: 2

23. Эксплуатационная документация состоит с:

1. Требований по технике безопасности;
2. Паспорта оборудования;
3. Правил и порядка эксплуатации.

Ответ: 3

24. Классификация кипятильников по способу действия:

1. Комбинированного действия;
2. Периодического действия;
3. Комбинированного и периодического действия.

Ответ: 3

25. Классификация компрессоров холодильных машин по холодному агенту:

1. Фреоновые и аммиачные;
2. Гелиевые;
3. Воздушные.

Ответ: 1

26. Какой емкости выпускаются пищеварильные перекидные котлы:

1. 100 л;
2. 40 и 60 л;
3. 150 л и 200 л.

Ответ: 2

27. Как работают машины периодического действия:

1. Только в первой половине дня;
2. Только по требованию руководства;
3. Циклично.

Ответ: 3

28. Порционные полуфабрикаты из свинины и баранины:

1. рагу
2. эскалоп
3. гуляш

Ответ: 2

29. Панируют в муке:

1. фрикадельки
2. тефтели
3. биточки

Ответ: 2

30. Рубленые полуфабрикаты с добавкой 25 % хлеба:

1. тефтели
2. биточки
3. фрикадельки

Ответ: 2

31. Влажность вязких каш, (%):

1. 60-72
2. 79-81
3. 83-87

Ответ: 2

32. Увеличение массы макаронных изделий при варке, (раз):

1. 2.5-3.0
2. 1.5-2.0
3. 4.0-5.0

Ответ: 1

33. Время реализации блюд из макаронных изделий, (час):

1. 2
2. 6
3. хранению не подлежат

Ответ: 1

34. Назовите блюда из творога:

1. пудинги
2. запеканки
3. вареники ленивые
4. все вышеперечисленные

Ответ: 4

35. Срок хранения столовых яиц в холодильнике составляет, (сутки):

1. 35
2. 30
3. 50
4. 40

Ответ: 2

36. Время варки яиц «всмятку» составляет, (мин)

1. 8.0-10.0
2. 4.5-5.5

3. 3.0-3.5

4. 1.0-1.5

Ответ: 3

37. Рыба охлажденная имеет температуру в толще тушки, (°C):

1. -15 ... -10

2. -1 ... +5

3. +6 ... + 8

4. -4 ... -2

Ответ: 2

38. К рыбам с костно-хрящевым скелетом относят:

1. осетра

2. карпа

3. скумбрию

4. белугу

Ответ: 1, 4

39. Время варки кальмаров составляет:

1. 1-2 мин

2. 3-5 мин

3. 10-12 мин

4. 15-20 мин

Ответ: 2

40. Предназначение корпуса машины:

1. Для монтировки всех основных частей аппарата;

2. Для защиты всех основных частей аппарата;

3. Для очищения всех основных частей аппарата.

Ответ: 1

### Оценочные материалы

**Оценивание промежуточной аттестации (зачета в форме тестирования):**

Оценка зачета	Критерии
«зачтено»	Отвечено правильно на 50% и более вопросов
«не зачтено»	Отвечено менее чем на 50% вопросов

### Оценивание квалификационного экзамена (экзамен в форме тестирования):

Итоговая аттестация оценивается по пятибалльной системе:

Оценка	% верных ответов
«5» - отлично	87-100
«4» - хорошо	63-86
«3» - удовлетворительно	47-62
«2» - неудовлетворительно	0-46

## 7. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Обучение проводится в соответствии с условиями, отражающими специфику организационных действий и педагогических условий, направленных на достижение целей дополнительной профессиональной программы профессионального обучения и планируемых результатов обучения.

### Учебно-методическое обеспечение

В случае необходимости слушателям возможно обеспечение доступа к ресурсам электронных библиотек.

### Требования к квалификации преподавателей

Высшее профессиональное образование по направлению подготовки, соответствующей преподаваемому предмету, без предъявления требований к стажу работы, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению деятельности в образовательном учреждении, стаж работы в отрасли не менее 3-х лет.

### Материально-техническое обеспечение

Обучение в очной и очно-заочной форме подготовки по программе: «Оператор линии производства пищевой продукции» проходит в учебных аудиториях ООО «ЕЦ ДПО», оборудованных всем необходимым для организации учебного процесса инвентарем:

- учебной мебелью;
- компьютерами;
- мультимедийным проектором;
- флипчартами

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Учебная аудитория	Консультации, промежуточная и итоговая аттестации	Компьютеры, мультимедийный проектор, экран, доска, МФУ, ученическая мебель, лицензионные офисные приложения.
Рабочее место слушателя (в рабочих или домашних условиях)	Самостоятельная работа	Персональный компьютер / планшет. Офисные приложения

## 8. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

### Основная литература

1. Васюкова А.Т. Рыбные фарши с растительными наполнителями: пособие / А.Т. Васюкова, С.М. Алымов, А.И. Ноженко. – Киев: Фирма «ИКОС», 2015. – 160 с. [https://www.studmed.ru/vasyukova-at-pivovarov-vi-pivovarov-kv-organizaciya-proizvodstva-i-upravlenie-kachestvom-produkcii-v-obschestvennom-pitanii\\_6f731b0.html](https://www.studmed.ru/vasyukova-at-pivovarov-vi-pivovarov-kv-organizaciya-proizvodstva-i-upravlenie-kachestvom-produkcii-v-obschestvennom-pitanii_6f731b0.html)
2. Голубев В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская; под ред. В.Н. Голубева. – М.: ДеЛи принт, 2017. – 590 с. [https://www.studmed.ru/golubev-vn-mogilnyy-mp-shlenskaya-tv-spravochnik-rabotnika-obschestvennogo-pitaniya\\_c2d28ba9bb0.html](https://www.studmed.ru/golubev-vn-mogilnyy-mp-shlenskaya-tv-spravochnik-rabotnika-obschestvennogo-pitaniya_c2d28ba9bb0.html)
3. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; под ред. М.А. Николаевой. – М.: Омега-Л, 2016. – 480с [https://interdoka.ru/kulinaria/2003/tehnolog\\_prigotov\\_pishi/tehnolog\\_prigotov\\_pishi.pdf](https://interdoka.ru/kulinaria/2003/tehnolog_prigotov_pishi/tehnolog_prigotov_pishi.pdf)
4. Ефимкин А.А. Технология продукции общественного питания. – Кемерово, 2009.

### Дополнительная литература

1. Могильный М.П. Технология продукции в общественном питании: справочное пособие / М.П. Могильный. – М.: ДеЛи принт, 2015. – 320 с. [https://www.studmed.ru/mogilnyy-m-p-red-sbornik-receptur-blyud-i-kulinarnyh-izdeliy-dlya-pitaniya-shkolnikov\\_c3c109d2fe8.html](https://www.studmed.ru/mogilnyy-m-p-red-sbornik-receptur-blyud-i-kulinarnyh-izdeliy-dlya-pitaniya-shkolnikov_c3c109d2fe8.html)
2. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Дата актуализации: 01.02.2020.– 616 с. <https://docplan.ru/Index2/1/4293838/4293838083.htm>.
3. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания / И.Н. Фурс. – Минск: Новое знание, 2012. – 799 с. [https://www.studmed.ru/furs-in-tehnologiya-proizvodstva-produkcii-obschestvennogo-pitaniya\\_5cf15e2dfce.html](https://www.studmed.ru/furs-in-tehnologiya-proizvodstva-produkcii-obschestvennogo-pitaniya_5cf15e2dfce.html)

### Электронные ресурсы

1. Рецептурники <http://100menu.ru/> Электронный сборник рецептур, для предприятий общественного питания <http://www.restology.ru/>
2. Калькуляция блюд кафе, ресторанов, общепита <http://foodcost.ru/services/>
3. Кулинарные сервисы и готовые технико-технологические карты блюд <http://www.food2000.ru/>
4. Центр пищевых технологий <http://edtd.ru/>
5. Система расчетов для общественного питания <http://foodstandart.ru/>
6. ООО Кировская пищевая лаборатория <http://www.creative-chef.ru/>
7. Сборник кулинарных рецептов для общепита <http://sov-obshchepit.ru/>

8. Кулинарные рецепты. Блюда советской кухни. Советский общепит. <http://vkusninka.com/>

9. Кулинарные рецепты с изюминкой от ВкусНинки <http://eda.ru/recipeList>

10. Салаты, супы, выпечка и другие рецепты в удобном каталоге с фотографиями <http://agropit.ru/>

11. Агропищепром <http://www.russianfood.com/> Крупнейшая база из свыше 114 тысяч кулинарных рецептов <http://edimka.ru/>

12. Анализатор состава рецептов Источник: [Fort.crimea.com](http://Fort.crimea.com)