

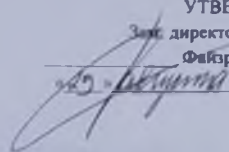
Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Мамадышский политехнический колледж»  
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по ТО

Файзраева В.В.

2020 г.



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации  
по учебной дисциплине


ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места  
по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер

2020 г


Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года №1569)

Обсуждено и одобрено на заседании предметно-цикловой комиссии: мастеров п/о и преподавателей профессиональных дисциплин

Разработала преподаватель:

 В.Е.Вахрушева

Протокол № 1  
« 22 » августа 20 20 г.

Председатель ПЦК  Г.И.Ломака

## I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

### Назначение:

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины общепрофессионального цикла **Техническое оснащение и организация рабочего места** по специальности среднего профессионального образования **43.01.09. Повар кондитер**.

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

КОС разработан на основании положений: по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» программы учебной дисциплины **Техническое оснащение и организация рабочего места**.

### 2. Результаты освоения учебной дисциплины.

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

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи

ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регла
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к



ПК 3.4.	реализации бутербродов, канане, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### **3. Оценка освоения учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»**

Основной целью оценки учебной деятельности является оценка умений и знаний

Оценка осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

- контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся по учебной дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

Дифференцированный зачет может проводиться в виде теста, защиты рефератов, презентаций.

**3.1. Задания для оценки освоения учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»**

**Вариант № 1**

**1. Универсальный привод общего назначения ПУ -0,6 выпускается с частотой вращения вала-**

- а) 170 и 1400 об/мин.; б) 90 и 300 об/мин.;
- в) 150 и 1600 об/мин.; г) 200 1400 об/мин.

**2. В овощерезательной машине МРО -50-200 толщина нарезки регулируется –**

- а) плоским ножом; б) гайкой;
- в) кнопкой «пуск» и «стоп»; г) не регулируется.

**3. Расшифруйте маркировку машины МФК -2240 –**

- а) мясо рыхлительная машина;
- б) хлеборезка;
- в) машина для формовки котлет и биточков;
- г) овощерезка.

**4. Что является рабочей камерой в взбивальной машине –**

- а) бачок; б) сменные вбиватели;
- в) электродвигатель; г) редуктор.

**5. Холодильные агенты –**

- а) бутан; б) хлор;
- в) фреон – 22; г) метан.

**6. Назначение мармитов, тепловых шкафов и термостатов –**

- а) улучшение обслуживания потребителей;
- б) для приготовления горячих блюд;
- в) для варки заправочных супов, вторых и третьих блюд;
- г) поддержание готовой продукции в горячем состоянии;

**7. Для чего устанавливают манометр в электрических пищеварительных котлах –**

- а) для измерения температуры; б) для измерения давления;
- в) для быстрого закипания жидкости;
- г) для регулирования механизма.

**8. Универсальное тепловое оборудование с непосредственным обогревом –**

- а) водогрейное; б) фритюрницы;
- в) плиты; г) пароварочные аппараты.

**9. Указать причину, по которой фарш выходит из мясорубки нагретый –**

- а) неправильно установлены двухсторонние ножи;
- б) ослабло крепление нажимной гайки;
- в) неправильная сборка рабочих органов;
- г) решетки и ножи не очищены от пленок и сухожилий затуплены

**10. На какие группы в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов делится механическое оборудование -**

- а) машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов;
- б) машины для обработки мяса и рыбы;
- в) машины для обработки муки и теста;



г) все ответы верны.

**11. Для образования тепла электронагревательному элементу требуется**

- а) природный газ;
- б) теплоноситель;
- в) переменный ток;
- г) топливо.

**12. Горелка-установлена в**

- а) тостере;
- б) саламандре;
- в) микроволновой печи;
- г) газовой плите.

**13. Поплавок контролирует -**

- а) температуру в установленном режиме;
- б) поступления воды из водопровода;
- в) безопасную эксплуатацию;
- г) визуальную работу оборудования.

**14. Дренажная трубка предназначена для контроля -**

- а) температуры в установленном режиме
- б) за работой оборудования;
- в) уровня воды и связана с канализацией;
- г) времени приготовления.

**15. На какие группы в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов делится механическое оборудование -**

- а) машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов;
- б) машина для обработки мяса и рыбы;
- в) машины для обработки муки и теста;
- г) все ответы верны.

**16. Какой тип картофеле очистительной машины используется на фабриках – заготовочных крупных предприятиях питания и в поточных линиях -**

- а) мок-400;
- б) мок-250;
- в) кна-600м;
- г) мок-125.

**17. Напряжение сети понижают или повышают с помощью -**

- а) трансформатора;
- б) стабилизатора;
- в) генератора;
- г) реостата.

**18. Ременная передача состоит из двух -**

- а) катков;
- б) дисков;
- в) шкивов;
- г) шестерен.

**19. Место установки электрокотла -**

- а) на кухне;
- б) на балконе;
- в) в служебной;
- г) на летней площадке.

**20. Оптимальный объем, который занимает загружаемый в рабочую камеру для очистки картофеля -**

- а) 2/3 объема рабочей камеры машины;
- б) 2/4 объема рабочей камеры машины;
- в) 1/3 объема рабочей камеры машины;
- г) 1/4 объема рабочей камеры машины.

#### Эталон ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
а	г	в	а	в	г	б	в	г	г	в	г	б	в	г	в	а	в	а	а



## Вариант № 2

### 1. Хлебрезательные машины предназначены для -

- а) нарезки хлеба ломтиками;
- б) изготовления хлебной крошки;
- в) нарезки хлеба соломкой;
- г) нарезки хлеба кружочками.

### 2. Вода, залитая в парогенератор электрокотла должна быть -

- а) холодная трубопроводная;
- б) трубопроводная горячая;
- в) кипяченая отстоянная в течение 12 часов;
- г) трубопроводная холодная отстоянная в течение 6 часов.

### 3. Зуммер-это

- а) звуковой сигнал;
- б) электроблокировка;
- в) пакетный переключатель;
- г) электронагревательный элемент.

### 4. Материал, изолирующий электроток -

- а) металлическая лопатка;
- б) лимонный сок;
- в) минеральная вода;
- г) обувь из диэлектрика диэлектрические коврики.

### 5. Какова емкость бункера для комлевой массы -

- а) 10 кг;
- б) 400 г;
- в) 40 кг;
- г) 100 кг.

### 6. Сколько ячеек на формирующем столе -

- а) 1;
- б) 2;
- в) 3;
- г) 4.

### 7. Что является рабочим органом комлеформовочной машины -

- а) ячейки с поршнями;
- б) формирующий стол с ячейками;
- в) вал с лопастями;
- г) резиновый патрубок.

### 8. Для процеживания теста в бачке имеется -

- а) корзинка;
- б) решетка;
- в) фильтр;
- г) фиксирующий винт.

### 9. Жарочная поверхность находится на -

- а) конфорке;
- б) чугунном барабане;
- в) столе;
- г) в рабочей камере.

### 10. Привод жаровни состоит из -

- а) шлицевого соединения;
- б) клиноременной передачи;
- в) цепной передачи;
- г) червячного редуктора.

### 11. Жарочная камера шкафа обогревается тэнами -

- а) тремя;
- б) двумя;
- в) четырьмя;
- г) пятью.

### 12. Противни устанавливаются в камере на -

- а) шкаф;
- б) направляющие;
- в) поддон;
- г) дно.

### 13. Между двойными стенками камер находится -

- а) пирошки;
- б) теплоизоляция;
- в) бумага;
- г) пустота.

### 14. На передней панели находятся -

- а) кнопочное устройство;
- б) 2 пакетных переключателя;
- в) лимбы терморегуляторов;

г) 4 пакетных переключателя.

**15. В верхнем отсеке имеется -**

- а) вентилятор; б) опрокидывающий механизм;  
в) сетка-фильтр; г) регулятор мощности.

**16. Хлеб выпекается на -**

- а) листах; б) противнях;  
в) формах г) сковородах;

**17. Для вращения тележки имеется -**

- а) карусель; б) диск;  
в) механизм; г) поддон.

**18. Назначение МС 18-160 -**

- а) для нарезки овощей; б) для рыхления сырых овощей;  
в) для нарезки вареных овощей; г) для нарезки сырых овощей;

**19. С помощью чего фиксируется положение тележки -**

- а) педали; б) ручки;  
в) маховика; г) рассекателя.

**20. Как открывают крышку котла -**

- а) к себе; б) на себя;  
в) от себя; г) в сторону;

#### Эталон ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
а	в	а	г	а	в	б	в	а	г	в	б	б	в	а	а	в	в	а	б

### Вариант № 3

1. *С помощью чего перемешивается фарш в МС8-150 -*
  - а) рабочим валом;
  - б) лопастями;
  - в) толкателем;
  - г) деревянным пестиком;
2. *Как долго перемешивается фарш в МС8-150 -*
  - а) 1 час 30 минут;
  - б) 1 час;
  - в) 30 минут;
  - г) до однородной консистенции.
3. *Бачок крепится с помощью -*
  - а) кронштейна;
  - б) скобок;
  - в) муфты;
  - г) гайки.
4. *Хлеб для нарезания укладывается -*
  - а) на каретке;
  - б) на решетке;
  - в) на качели;
  - г) в бункере.
5. *Как часто затачивают пусковой нож -*
  - а) 2 раз в неделю;
  - б) 1 раз в неделю;
  - в) 1 раз в месяц;
  - г) ежедневно;
6. *Назначение электро-контактного манометра -*
  - а) измерение температуры в котле;
  - б) измерение давления в котле;
  - в) измерение давления в пароводяной рубашке;
  - г) измерение давления в парогенераторе.
7. *Крышку котла открывают:*
  - а) за себя;
  - б) на себя;
  - в) от себя;
  - г) к себе.
8. *Электрические котлы обогреваются-*
  - а) открытыми нагревательными элементами;
  - б) закрытыми нагревательными элементами;
  - в) герметически закрытыми нагревательными элементами;
  - г) парогенератором.
9. *Котел заполняется-*
  - а) водой;
  - б) сиропом;
  - в) чаем;
  - г) кофе, какао.
10. *Пароводяная рубашка заполняется -*
  - а) водой;
  - б) бульоном;
  - в) соленой водой;
  - г) дистиллированной водой.
11. *Виды нагревательных элементов -*
  - а) полуоткрытые;
  - б) открытые;
  - в) закрытые;
  - г) полужакрытые.
12. *Назначение электро-контактного манометра:*
  - а) измерение температуры в котле;
  - б) измерение давления в котле;
  - в) измерение давления в пароводяной рубашке;
  - г) измерение давления в парогенераторе;
13. *Контрольно – измерительная аппаратура состоит из -*
  - а) варочного сосуда;
  - б) откидной крышки;
  - в) крана уровня;
  - г) сливного крана;
14. *Кран уровня показывает -*
  - а) уровень воды в котле;
  - б) уровень воды в парогенераторе;
  - в) уровень воды в водопроводе;
  - г) давление.

**15. Насыщенный пар получают в-**

- а) парогенераторе; б) пароварочном шкафу;  
в) питательном бачке; г) в варочных камерах.

**16. Назначение фритюрницы -**

- а) для пассирования; б) тушения;  
в) варки; г) жарки.

**17. Электрические сковороды предназначены для -**

- а) запекания; б) жарки;  
в) варки; г) пассирования.

**18. Назначение циркулярной трубки -**

- а) для улучшения вкуса кофе; б) для подъема пара;  
в) для слива кофе; г) регулирования температуры.

**19. Продукт укладывается в -**

- а) корзину; б) масло;  
в) ванну; г) фритюрницу.

**20. Привод шашлычной печи состоит из -**

- а) клиноременной передачи; б) червячного редуктора;  
в) зубчатой передачи; г) цепной передачи;

**Эталон ответов**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
б	г	а	а	б	в	а	в	а	г	б	в	в	б	а	г	б	в	а	г



## Вариант № 4

### 1. Готовность продукта определяется -

- а) лабораторным методом;
- б) органолептическим;
- в) химическим;
- г) биологическим.

### 2. Изделия, приготовленные на пару по сравнению с изделиями, сваренными в воде

- а) более ароматны;
- б) менее вкусны;
- в) менее сочны;
- г) сохраняют больше минеральных веществ;

### 3. Противни устанавливаются в камере на -

- а) шкаф;
- б) направляющие;
- в) поддон;
- г) дно.

### 4. Между двойными стенками камер находится -

- а) теплоизоляция;
- б) пирожки;
- в) бумага;
- г) пустота.

### 5. Хлеб выпекается на -

- а) листах;
- б) противнях;
- в) сковородах;
- г) формах.

### 6. Что является рабочей камерой в взбивальной машине -

- а) бачок;
- б) сменные вбиватели;
- в) электродвигатель;
- г) редуктор.

### 7. Как долго перемешивается фарш в МС8-150 -

- а) 1 час 30 минут;
- б) 1 час;
- в) 30 минут;
- г) до однородной консистенции.

### 8. Назначение циркулярной трубки -

- а) для улучшения вкуса кофе;
- б) для подъема пара;
- в) для слива кофе;
- г) регулирования температуры.

### 9. Контрольно - измерительная аппаратура состоит из -

- а) варочного сосуда;
- б) откидной крышки;
- в) крана уровня;
- г) сливного крана;

### 10. Для чего устанавливают манометр в электрических пищеварительных котлах -

- а) для измерения температуры;
- б) для измерения давления;
- в) для быстрого закипания жидкости;
- г) для регулирования механизма.

### 11. Ременная передача состоит из двух -

- а) шкивов;
- б) дисков;
- в) катков;
- г) шестерен.

### 12. Привод жаровни состоит из -

- а) шлицевого соединения;
- б) клиноременной передачи;
- в) цепной передачи;
- г) червячного редуктора.

### 13. Назначение МС 18-160 -

- а) для нарезки овощей;
- б) для рыхления сырых овощей;
- в) для нарезки вареных овощей;
- г) для нарезки сырых овощей;

### 14. Котел заполняется-

- а) водой;
- б) сиропом;
- в) чаем;
- г) кофе, какао.

### 15. Универсальный привод общего назначения ПУ -0,6 выпускается с частотой вращения вала-

- а) 170 и 1400 об/мин.;
- б) 90 и 300 об/мин.;
- в) 150 и 1600 об/мин.;
- г) 200 1400 об/мин.

### 16. На передней панели находятся -

- а) кнопочное устройство;
- б) 2 пакетных переключателя;
- в) лимбы терморегуляторов;
- г) 4 пакетных переключателя.

**17. Машинам для обработки овощей и картофеля относятся –**

- а) просеиватели;
- б) взбивательные;
- в) мясорубки;
- г) сортировочные, резательные.

**18. Паспорт машин (оборудования) это –**

- а) документ, в котором приводятся основные параметры и технические данные;
- б) в нем указывается марка, заводской номер, краткая характеристика;
- в) предназначен для размещения внутренних частей машины;
- г) правовой акт, регулирующий социально – трудовые отношения.

**19. Мощность КПЭ -100 –**

- а) 10 кВт;
- б) 21 кВт;
- в) 30 кВт;
- г) 35 кВт.

**20. Сублимация это –**

- а) процесс перехода вещества из твердого состояния в жидкое;
- б) переход вещества из жидкого состояния в газообразное;
- в) процесс перехода вещества из твердого состояния в газообразное минуя жидкую фазу;
- г) отвод тепла от продуктов питания.

#### Эталон ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
б	г	б	а	а	а	г	в	в	б	а	г	в	а	а	в	г	б	а	в

#### Задания для оценки освоения учебной дисциплины

##### 1 вариант

1. Фаршемешалка, назначение, состав, принцип действия.
2. Правильность сборки мясорубки.
3. Назначение, правила эксплуатации сковороды СЭ-1.
4. Техника безопасности при работе КПЭ-100.
5. Правила эксплуатации мясорубок.

##### 2 вариант

1. Сменные венчики МВ-60, назначение.
1. РО-1, назначение, состав, принцип действия.
2. Назначение, правила эксплуатации жарочного шкафа ШЖЭСМ
3. Техника безопасности при работе с автоклавом.
4. Правила эксплуатации фаршемешалки.

**ЭТАЛОН ПРАВИЛЬНОГО ОТВЕТА**  
**ОП.03. Техническое оснащение рабочего места.**

**1 вариант**

**1. Фаршемешалка предназначена для перемешивания котлетной массы и обогащения ее кислородом.**

**2.** Приводится в действие универсальным приводом ПМ-1,1 состоит: из цилиндрического корпуса с загрузочным бункером – хвостовик – предохранительная решетка – рабочий вал с лопастями под углом 30 градусов – разгрузочное окно с заслонкой.

Машину собирают; проверяют исправность на холостом ходу; закрывают заслонку разгрузочного окна; проверяют наличие предохранительной решетки. Не выключая машину, загружают фарш, хлеб и специи в количестве 7 килограмм, обрабатывают 60 сек. Не выключая машину, открывают заслонку, выгружают фарш, закрывают заслонку и кладут новый фарш.

**3. Правильность сборки мясорубки:**

для мелкого фарша:

в корпус мясорубки вставляют шнек, на него надевают подрезную решетку, двухсторонний нож, решетку с крупными отверстиями, второй нож, решетку со средними отверстиями, нажимное кольцо, нажимную гайку.

Для крупного фарша:

Второй нож и решетку заменяют нажимными кольцами.

**3.** Предназначена для жарки, пассирования, тушения припускания. При жарении продуктов основным способом сковороду включают на высшую степень нагрева, через 20-25 мин укладывают продукты и переключают на соответствующий нагрев. Включение, переключение и выключение осуществляется пакетными переключателями, установленными на лицевой части тумбы. После окончания работы проводят санитарную обработку.

**4. Техника безопасности при работе с КПЭ-100:**

Надо помнить, что при неисправном или загрязненном клапане-турбинке может случиться авария с травмированием и ожогами обслуживающего персонала. Открывают крышку котла на себя, предохраняясь тем самым от ожогов. При неисправности отключают от сети вызывают мастера.

**5. Правила эксплуатации мясорубок.**

Мясо загружают в загрузочную камеру и проталкивают толкателем. Оно захватывается вращающимся шнеком и продвигается к ножам и решеткам. Продавливается через отверстие неподвижных решеток и срезается ножами.

**2 вариант**

**1. Сменные венчики МВ-60, назначение.**

Сменные венчики взбивальных машин:

- прутиковые венчики применяют для взбивания жидких смесей
- плоскорешетчатые и фигурные взбиватели – для взбивания густых смесей
- крюкообразные и рамные – для крутого теста
- лопастной – для густых кремов и песочного теста

**2. РО-1, назначение, состав, принцип действия:**

Рыбоочиститель РО-1 предназначен для механической очистки рыбы от чешуи.

Состоит:

Из скребка с кожухом, рукоятки, гибкого вала, электродвигателя, пускового устройства.

Принцип действия:

Левой рукой держат рыбу, а правой проводят по ней скребком от хвоста к голове. Перемещают скребок отрывистыми движениями.

**3. Назначение, правила эксплуатации жарочного шкафа ШЖЭСМ**

Предназначена для жарки, пассирования, тушения припускания. При жарении продуктов основным способом сковороду включают на высшую степень нагрева, через 20-25 мин укладывают продукты и переключают на соответствующий нагрев. Включение, переключение

и выключение осуществляется пакетными переключателями, установленными на лицевой части тумбы. После окончания работы проводят санитарную обработку.

#### **4. Техника безопасности при работе с автоклавом:**

работники гостехнадзора ежемесячно должны проверять техническое состояние и работу автоклава. К работе допускаются только закрепленные за этим аппаратом работники. Следят за состоянием прокладки на крышке. Закрывают крышку откидными болтами без перекосов – попарно. Во время работы не оставлять без присмотра, не допускать повышения давления 2,5 кг/см<sup>2</sup>.

#### **5. Правила эксплуатации фаршемешалки:**

перед работой собирают; надежно крепят к универсальному приводу; проверяют на холостом ходу. После работы выключают; снимают сменный механизм; разбирают; моют; протирают насухо.



### 3.2. Типовые задания для промежуточной аттестации

#### Задания для дифференцированного зачета

##### Вариант 1.

	Вариант 1
1.	<b>Холодный цех предназначен для приготовления:</b> а) мясных полуфабрикатов б) салатов и винегретов в) мучных, кондитерских изделий г) рыбных полуфабрикатов
2.	<b>Плита ПЭСМ – 4 состоит из</b> а) 2-х прямоугольных конфорок и инвентарного шкафа-подставки б) 2-х прямоугольных конфорок и жарочного шкафа в) 4-х прямоугольных конфорок и жарочного шкафа г) 4-х прямоугольных конфорок и инвентарного шкафа-подставки
3.	<b>С чего начинают подготовку любой машины к работе?</b> а) со сборки                      б) с осмотра                      в) с проверки заземления
4.	<b>Рабочая камера это:</b> а) пространство, где обрабатывается продукт б) где расположены ножи, поршни в) пространство, в котором находятся все детали оборудования
5.	<b>Привод это:</b> а) устройство, преобразующее электрическую энергию в механическую б) устройство, приводящее машину в действие в) часть машины
6.	<b>Какие нагревательные элементы используются в тепловом оборудовании?</b> а) открытые, закрытые, водные б) инфракрасные, герметичные, открытые в) закрытые, герметичные, инфракрасные
7.	<b>В какой части холодильного шкафа располагается испаритель?</b> а) на задней стенке холодильного шкафа б) в морозильном отделении в) между камерами
8.	<b>За счет чего поддерживается температура блюд в мармите для вторых блюд?</b> а) парогенератора                      б) водяной ванны                      в) ТЭНов
9.	<b>Основные части холодильной машины:</b> а) холодильная камера, испаритель, компрессор, конденсатор б) испаритель, компрессор, конденсатор, регулирующий вентиль в) компрессор, конденсатор, корпус, морозильная камера
10.	<b>Что такое производительность оборудования?</b> а) количество обрабатываемого продукта б) количество одновременно загружаемого продукта в) количество обрабатываемого продукта за час
11.	<b>Какие функции выполняют предприятия питания?</b> а) производство продукции, хранение, реализация б) производство продукции, реализация и организация потребления в) хранение, реализация и организация потребления
12.	<b>Какую поверхность имеет рабочая поверхность картофелечистительной машины?</b> а) покрытую съемными абразивными сегментами б) гладкую в) покрытую несъемными сегментами
13.	<b>Назовите рабочие органы мясорубки?</b> а) рабочий вал с лопастями                      б) шнек                      в) толкатель
14.	<b>Определите производственную деятельность заготовочных предприятий</b>

	а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее в) выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее
15.	<b>Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле:</b> а) манометр                      б) пароводяная рубашка                      в) тены
16.	<b>Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины:</b> а) для большей загрузки в рабочую камеру; б) для равномерной очистки; в) для быстрой загрузки
17.	<b>Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий – это</b> а) разнообразные блюда, б) различные полуфабрикаты; в) продукция из определенного вида сырья
18.	<b>Рабочие органы в тестомесильной машине.</b> а) дежа                      б) рычаг месильный                      в) электродвигатель
19.	<b>Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом:</b> а) работающие на сырье 2-3 наименований; б) обрабатывающие сырье и производящие п/ф; в) перерабатывающие сырье, вырабатывающие п/ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее
20.	<b>Приведите классификацию предприятий общественного питания по производственно-торговому признаку:</b> а) заготовочные, доготовочные, с полным производственным циклом б) производственные, торговые, комбинированные в) специализированные, универсальные, с полным производственным циклом
21.	<b>Что является рабочей камерой в взбивальной машине:</b> а) бачок                      б) сменные взбиватели                      в) электродвигатель
22.	<b>Какие группы помещений выделяют на крупных предприятиях общественного питания.</b> а) обеденный зал, подсобные помещения, цеха б) складские, производственные, торговые, административно-бытовые, технические в) складские, производственные, торговые, подсобные помещения
23.	<b>Дать определение понятию «Общедоступные» предприятия общественного питания:</b> а) обслуживают непосредственно жителей данного населенного пункта б) обслуживают определенный контингент в) обслуживание небольших коллективов
24.	<b>Какие предприятия делятся на классы?</b> а) все предприятия питания б) рестораны, бары в) кафе, рестораны, столовые
25.	<b>Какие нормативные документы используются на предприятии общественного питания</b> а) Сборник рецептур, технологические карты б) накладные, отчеты в) прейскуранты, калькуляционные карты
26.	<b>Каково назначение тары?</b> а) для упаковки товара б) упаковка продукта с целью сохранения качества, сроков годности и защиты от внешних воздействий в) удобство транспортировки и реализации
27.	<b>В современных холодильных агрегатах применяются следующие холодильные агенты:</b> а) аммиак                      б) жидкий азот                      в) фреон
28.	<b>Часть машины, которая непосредственно соприкасается с продуктом и обрабатывает его –это</b> а) рабочий орган                      б) рабочая камера                      в) исполнительный механизм
29.	<b>Расшифровать маркировку МС8-150:</b> а) механизм сменный, выполняет 8 операций, перерабатывает 150 кг

	б) механизм сменный, 8 - порядковый номер, 150- производительность в) механизм сменный, 8 - время обработки, 150- норма выработки
30.	<b>Как располагают оборудование в цехах?</b> а) около окон                      б) в одну линию в) в соответствии с технологическим процессом приготовления
31.	<b>На какие группы в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов делится механическое оборудование?</b> а) машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов в) машина для обработки мяса и рыбы с) машины для обработки муки и теста д) все ответы верны е) машины для обработки овощей и картофеля
32.	<b>Указать причину по которой фарш выходит из мясорубки нагретый?</b> а) затуплены ножи в) неправильно установлены двухсторонние ножи с) ослабло крепление нажимной гайки д) неправильная сборка рабочих органов е) решетки и ножи не очищены от пленок и сухожилий затуплены
33.	<b>Расшифруйте маркировку машины МФК-2240?</b> а) овощерезка                      в) фаршемешалка                      с) мясорубка д) машина для формовки котлет и биточков                      е) мясорыхлительная машина
34.	<b>Как устроена рабочая камера технологической машины?</b> а) транспортёр, ножи, решетки, поршень б) загрузочное устройство, детали для обработки продуктов в) загрузочное устройство, разгрузочное устройство, рабочая камера, рабочие органы
35.	<b>В группу заготовочных предприятий входят:</b> а) ресторан, бар                      б) шашлычная, блинная в) комбинат полуфабрикатов, фабрика-кухня
36.	<b>Мармиты предназначены для:</b> а) демонстрации и кратковременного хранения готовых блюд б) кипячения воды в) приготовления блюд
37.	<b>Рестораны и бары класса "высший" имеют следующий уровень обслуживания и номенклатуру предоставляемых услуг:</b> а) изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей - для баров; б) оригинальность интерьера, выбор услуг, комфортность, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей - для баров; в) гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий и напитков сложного приготовления для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в т.ч. заказных и фирменных - для баров.
38.	<b>Столовая – это ...</b> а) предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей. б) общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню. в) предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.
39.	<b>К тестомесильной машине ТММ – 1М не относится:</b> а) корпус                      б) шнек                      в) дежа                      г) месильный рычаг
40.	<b>После окончания работы на электрической плите в первую очередь необходимо сделать</b> ...



	<ul style="list-style-type: none"> <li>а) отключить плиту от электрической сети</li> <li>б) отключить все конфорки и шкаф соответствующими переключателями</li> <li>в) провести санитарную обработку</li> </ul>
41.	<p><b>Горячий цех предназначен для:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) приготовления полуфабрикатов</li> <li>б) тепловой обработки</li> <li>в) приготовления салатов, винегретов</li> </ul>
42.	<p><b>Мармит МСЭСМ-3 предназначен...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) для кратковременного хранения в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах</li> <li>б) для кратковременного хранения в горячем состоянии вторых блюд, гарниров, соусов и последующей реализации продукции на линии раздачи</li> <li>в) для сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд</li> </ul>
43.	<p><b>Свежеприготовленная пища с остатками от предыдущего дня</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) не должна смешиваться</li> <li>б) может смешиваться, с условием реализации в течение 1 часа.</li> <li>в) может реализоваться на следующий день</li> </ul>
44.	<p><b>Рабочим органом картофелеочистительной машины МОК – 250:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) двухсторонний нож      б) крыльчатка      в) воронка</li> <li>г) конусный диск, покрытый абразивной массой</li> </ul>
45.	<p><b>Предприятия общественного питания – это предприятие:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации их потребления</li> <li>б) предназначенное только для производства кулинарной продукции</li> <li>в) выпускающее полуфабрикаты и готовую продукцию</li> <li>г) для реализации готовой продукции</li> </ul>
46.	<p><b>По характеру организации производства различают предприятия общественного питания с:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) полным и неполным технологическим процессом</li> <li>б) непрерывным и периодическим циклом работы</li> <li>в) автоматизированным, полуавтоматизированным и ручным циклом производства</li> <li>г) полным и неполным циклом</li> </ul>
47.	<p><b>Как по-другому называют повседневный контроль за качеством приготовления пищи. Он может быть ведомственным, административным и личным.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) дегустация      б) бракераж      в) оценка</li> </ul>
48.	<p><b>В этом цехе размещаются картофелечистка, овощерезка, производственные столы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) овощном      б) рыбном      в) горячем      г) холодном</li> </ul>
49.	<p><b>Из каких основных механизмов состоит любая технологическая машина?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) транспортёр, загрузочное устройство, рабочие органы</li> <li>б) питающее устройство, двигательный, передаточный, исполнительный механизмы</li> <li>в) ножи, решетки, рабочая камера, двигатель</li> </ul>
50.	<p><b>В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом, на который в установленном порядке выдается:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) санитарный паспорт      б) технический паспорт      в) заграничный паспорт</li> </ul>
51.	<p><b>Продовольственные товары, сырье и полуфабрикаты принимают на предприятие общественного питания по количеству и качеству материально-ответственные лица:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) кладовщик или заведующий производством</li> <li>б) официанты, швейцары или администратор</li> <li>в) главный бухгалтер или управляющий рестораном</li> </ul>
52.	<p><b>В соответствии с нормами на предприятие общественного питания в кладовых овощей, напитков, а также в охлаждаемых камерах освещение может быть</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) любое      б) только искусственное      в) ультрафиолетовое</li> </ul>
53.	<p><b>Чем отличается сборка мясорубки для мелкого фарша от сборки мясорубки для крупного фарша?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) сборка для мелкого измельчения имеет две решетки со средними отверстиями</li> <li>б) сборка для мелкого измельчения имеет две решетки: с крупными и со средними отверстиями</li> </ul>



	в) мясорубка для мелкого измельчения имеет два распорочных кольца	
54.	<b>При эксплуатации мясорыхлителя МС19-1400 порционный кусок мяса для лучшего рыхления следует:</b> а) пропустить кусок мяса второй раз, повернув его под углом 90° б) сложить мясо вдвое в) предварительно отбить мясо и посолить	
55.	<b>При работе на механическом оборудовании при загрузке застрял продукт. Для устранения необходимо...</b> а) протолкнуть рукой    б) извлечь ложкой    в) протолкнуть толкачем	
56.	<b>По окончании работы на механическом оборудовании необходимо:</b> а) вымыть руки и снять спец.одежду б) разгрузить оборудование и накрыть машину чехлом в) отключить электропитание оборудования, разобрать и промыть	
57.	<b>Установите соответствие типа предприятия его функциям:</b>	
	Наименование предприятия	Функции
	1) доготовочные	а) переработка сырья, выпуск и реализация собственной продукции
	2) заготовочные	б) работает на полуфабрикатах, реализует готовую продукцию
	3) с полным производственным циклом	в ) переработка сырья, выпуск полуфабрикатов и готовой продукции

## Критерии оценки

Тест оценивается по 5-тибалльной шкале следующим образом:  
 за правильный ответ дается 1 балл, за неправильный — ноль. Суммирование всех баллов, полученных испытуемым, дает число правильных ответов. Это число ассоциируется с уровнем его знаний и с понятием «тестовый балл испытуемого»

### Критерии оценки по баллам:

Общее количество баллов – 57.

85-100% (48-57) баллов – 5 (отлично);

65-84% (37-47) баллов – 4 (хорошо);

50-64% (29-36) баллов – 3 (удовлетворительно);

менее 50% (28) баллов и меньше – 2 (неудовлетворительно).

Вариант 2	
1.	<b>Из каких основных механизмов состоит любая технологическая машина?</b> а) транспортёр, загрузочное устройство, рабочие органы б) питающее устройство, двигательный, передаточный, исполнительный механизмы в) ножи, решетки, рабочая камера, двигатель
2.	<b>Как устроена рабочая камера технологической машины?</b> а) транспортёр, ножи, решетки, поршень б) загрузочное устройство, детали для обработки продуктов в) загрузочное устройство, разгрузочное устройство, рабочая камера, рабочие органы
3.	<b>С чего начинают подготовку любой машины к работе?</b> а) со сборки                      б) с осмотра                      в) с проверки заземления
4.	<b>Рабочим органом картофелеочистительной машины МОК – 250:</b> а) конусный диск, покрытый абразивной массой                      б) крыльчатка в) воронка                      г) двухсторонний нож
5.	<b>Привод это:</b> а) устройство, преобразующее электрическую энергию в механическую б) устройство, приводящее машину в действие в) часть машины
6.	<b>Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий – это</b> а) разнообразные блюда, б) различные полуфабрикаты; в) продукция из определенного вида сырья
7.	<b>Рестораны и бары класса "высший" имеют следующий уровень обслуживания и номенклатуру предоставляемых услуг:</b> а) изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей - для баров; б) оригинальность интерьера, выбор услуг, комфортность, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей - для баров; в) гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий и напитков сложного приготовления для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в т.ч. заказных и фирменных - для баров.
8.	<b>За счет чего поддерживается температура блюд в мармите для вторых блюд?</b> а) парогенератора                      б) водяной ванны                      в) ТЭНов
9.	<b>Основные части холодильной машины:</b> а) холодильная камера, испаритель, компрессор, конденсатор б) испаритель, компрессор, конденсатор, регулирующий вентиль в) компрессор, конденсатор, корпус, морозильная камера
10.	<b>Как располагают оборудование в цехах?</b> а) около окон                      б) в одну линию в) в соответствии с технологическим процессом приготовления
11.	<b>Какие функции выполняют предприятия питания?</b> а) производство продукции, хранение, реализация б) производство продукции, реализация и организация потребления в) хранение, реализация и организация потребления
12.	<b>Продовольственные товары, сырье и полуфабрикаты принимают на предприятие общественного питания по количеству и качеству материально-ответственные лица:</b> а) кладовщик или заведующий производством б) официанты, швейцары или администратор в) главный бухгалтер или управляющий рестораном
13.	<b>Назовите рабочие органы мясорубки?</b> а) рабочий вал с лопастями                      б) шнек                      в) толкатель
14.	<b>После окончания работы на электрической плите в первую очередь необходимо сделать</b> ... а) отключить плиту от электрической сети

	б) отключить все конфорки и шкаф соответствующими переключателями в) провести санитарную обработку
15.	<b>Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле:</b> а) манометр                      б) пароводяная рубашка                      в) тены
16.	<b>Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины:</b> а) для большей загрузки в рабочую камеру;                      б) для равномерной очистки; в) для быстрой загрузки
17.	<b>Какие нагревательные элементы используются в тепловом оборудовании?</b> а) открытые, закрытые, водные б) инфракрасные, герметичные, открытые в) закрытые, герметичные, инфракрасные
18.	<b>Рабочие органы в тестомесильной машине.</b> а) дежа                      б) рычаг месильный                      в) электродвигатель
19.	<b>Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом:</b> а) работающие на сырье 2-3 наименований; б) обрабатывающие сырье и производящие п/ф; в) перерабатывающие сырье, вырабатывающие п/ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее
20.	<b>Приведите классификацию предприятий общественного питания по производственно-торговому признаку:</b> а) заготовочные, доготовочные, с полным производственным циклом б) производственные, торговые, комбинированные в) специализированные, универсальные, с полным производственным циклом
21.	<b>Что является рабочей камерой в взбивальной машине:</b> а) бачок                      б) сменные взбиватели                      в) электродвигатель
22.	<b>Какие группы помещений выделяют на крупных предприятиях общественного питания.</b> а) обеденный зал, подсобные помещения, цеха б) складские, производственные, торговые, административно-бытовые, технические в) складские, производственные, торговые, подсобные помещения
23.	<b>Мармиты предназначены для:</b> а) демонстрации и кратковременного хранения готовых блюд                      б) кипячения воды в) приготовления блюд
24.	<b>Какие предприятия делятся на классы?</b> а) все предприятия питания                      б) рестораны, бары                      в) кафе, рестораны, столовые
25.	<b>Какую поверхность имеет рабочая поверхность картофелечистительной машины?</b> а) покрытую съемными абразивными сегментами б) гладкую в) покрытую несъемными сегментами
26.	<b>Каково назначение тары?</b> а) для упаковки товара б) упаковка продукта с целью сохранения качества, сроков годности и защиты от внешних воздействий в) удобство транспортировки и реализации
27.	<b>В современных холодильных агрегатах применяются следующие холодильные агенты:</b> а) аммиак                      б) жидкий азот                      в) фреон
28.	<b>Часть машины, которая непосредственно соприкасается с продуктом и обрабатывает его</b> —это                      а) рабочий орган                      б) рабочая камера в) исполнительный механизм
29.	<b>Расшифровать маркировку МС8-150:</b> а) механизм сменный, выполняет 8 операций, перерабатывает 150 кг б) механизм сменный, 8 - порядковый номер, 150- производительность в) механизм сменный, 8 - время обработки, 150- норма выработки
30.	<b>Что такое производительность оборудования?</b> а) количество обрабатываемого продукта б) количество одновременно загружаемого продукта в) количество обрабатываемого продукта за час



31.	<p><b>На какие группы в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов делится механическое оборудование?</b></p> <p>а) машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов          в) машина для обработки мяса и рыбы          с) машины для обработки муки и теста          д) все ответы верны          е) машины для обработки овощей и картофеля</p>
32.	<p><b>Указать причину по которой фарш выходит из мясорубки нагретый?</b></p> <p>а) затуплены ножи          в) неправильно установлены двухсторонние ножи          с) ослабло крепление нажимной гайки          д) неправильная сборка рабочих органов          е) решетки и ножи не очищены от пленок и сухожилий затуплены</p>
33.	<p><b>Расшифруйте маркировку машины МФК-2240?</b></p> <p>а) овощерезка                      в) фаршемешалка                      с) мясорубка          д) машина для формовки котлет и биточков                      е) мясорыхлительная машина</p>
34.	<p><b>Плита ПЭСМ – 4 состоит из</b></p> <p>а) 2-х прямоугольных конфорок и инвентарного шкафа- подставки          б) 2-х прямоугольных конфорок и жарочного шкафа          в) 4-х прямоугольных конфорок и жарочного шкафа          г) 4-х прямоугольных конфорок и инвентарного шкафа- подставки</p>
35.	<p><b>В группу заготовочных предприятий входят:</b></p> <p>а) ресторан, бар                      б) шашлычная, блинная          в) комбинат полуфабрикатов, фабрика-кухня</p>
36.	<p><b>Дать определение понятию «Общедоступные» предприятия общественного питания:</b></p> <p>а) обслуживают непосредственно жителей данного населенного пункта          б) обслуживают определенный контингент          в) обслуживание небольших коллективов</p>
37.	<p><b>В какой части холодильного шкафа располагается испаритель?</b></p> <p>а) на задней стенке холодильного шкафа          б) в морозильном отделении          в) между камерами</p>
38.	<p><b>Столовая – это ...</b></p> <p>а) предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей.          б) общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.          в) предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.</p>
39.	<p><b>К тестомесильной машине ТММ – 1М не относится:</b></p> <p>а) корпус                      б) шнек                      в) дежа                      г) месильный рычаг</p>
40.	<p><b>Определите производственную деятельность заготовочных предприятий</b></p> <p>а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее          б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее          в) выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее</p>
41.	<p><b>Горячий цех предназначен для:</b></p> <p>а) приготовления полуфабрикатов                      б) тепловой обработки          в) приготовления салатов, винегретов</p>
42.	<p><b>Мармит МСЭСМ-3 предназначен...</b></p> <p>а) для кратковременного хранения в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах          б) для кратковременного хранения в горячем состоянии вторых блюд, гарниров, соусов и</p>



	последующей реализации продукции на линии раздачи в) для сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд
43.	<b>Свежеприготовленная пища с остатками от предыдущего дня</b> а) не должна смешиваться б) может смешиваться, с условием реализации в течение 1 часа. в) может реализоваться на следующий день
44.	<b>Рабочая камера – это:</b> а) рабочий орган, предназначенный для обработки продукта б) узлы и детали машин, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их обработки в) место, предназначенное для размещения внутренних частей машины г) место в машине, где продукт обрабатывается рабочими органами
45.	<b>Предприятия общественного питания – это предприятие:</b> а) предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации их потребления б) предназначенное только для производства кулинарной продукции в) выпускающее полуфабрикаты и готовую продукцию г) для реализации готовой продукции
46.	<b>По характеру организации производства различают предприятия общественного питания с:</b> а) полным и неполным технологическим процессом б) непрерывным и периодическим циклом работы в) автоматизированным, полуавтоматизированным и ручным циклом производства г) полным и неполным циклом
47.	<b>Как по-другому называют повседневный контроль за качеством приготовления пищи. Он может быть ведомственным, административным и личным.</b> а) дегустация                      б) бракераж                      в) оценка
48.	<b>В этом цехе размещаются картофелечистка, овощерезка, производственные столы:</b> а) овощном      б) рыбном                      в) горячем                      г) холодном
49.	<b>Холодный цех предназначен для приготовления:</b> а) мясных полуфабрикатов                      б) салатов и винегретов в) мучных, кондитерских изделий                      г) рыбных полуфабрикатов
50.	<b>В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом, на который в установленном порядке выдается:</b> а) санитарный паспорт                      б) технический паспорт                      в) заграничный паспорт
51.	<b>Какие нормативные документы используются на предприятии общественного питания</b> а) Сборник рецептов, технологические карты б) накладные, отчеты в) прейскуранты, калькуляционные карты
52.	<b>В соответствии с нормами на предприятие общественного питания в кладовых овощей, напитков, а также в охлаждаемых камерах освещение может быть</b> а) любое      б) только искусственное      в) ультрафиолетовое
53.	<b>Чем отличается сборка мясорубки для мелкого фарша от сборки мясорубки для крупного фарша?</b> а) сборка для мелкого измельчения имеет две решетки со средними отверстиями б) сборка для мелкого измельчения имеет две решетки: с крупными и со средними отверстиями в) мясорубка для мелкого измельчения имеет два распорочных кольца
54.	<b>При эксплуатации мясорыхлителя МС19-1400 порционный кусок мяса для лучшего рыхления следует:</b> а) пропустить кусок мяса второй раз, повернув его под углом 90° б) сложить мясо вдвое в) предварительно отбить мясо и посолить
55.	<b>При работе на механическом оборудовании при загрузке застрял продукт. Для устранения необходимо...</b> а) протолкнуть рукой      б) извлечь ложкой      в) протолкнуть толкачем

56.	<b>По окончании работы на механическом оборудовании необходимо:</b> а) вымыть руки и снять спец.одежду б) разгрузить оборудование и накрыть машину чехлом в) отключить электропитание оборудования, разобрать и промыть	
57.	<b>Установите соответствие типа холодильного оборудования температурному режиму</b>	
	1. Для хранения охлажденных продуктов питания	а) температура в холодильном оборудовании +10, +14°C;
	2. Для хранения замороженных продуктов	б) температура в холодильном от 0 до -5°C
	3. Для продажи напитков	в) температура в холодильном оборудовании —14, — 18°C.

## Критерии оценки

Тест оценивается по 5-тибалльной шкале следующим образом: за правильный ответ дается 1 балл, за неправильный — ноль. Суммирование всех баллов, полученных испытуемым, дает число правильных ответов. Это число ассоциируется с уровнем его знаний и с понятием «тестовый балл испытуемого»

### Критерии оценки по баллам:

Общее количество баллов – 57.

85-100% (48-57) баллов – 5 (отлично);

65-84% (37-47) баллов – 4 (хорошо);

50-64% (29-36) баллов – 3 (удовлетворительно);

менее 50% (28) баллов и меньше – 2 (неудовлетворительно).

## Ключ к тесту:

Вопрос	Вариант 1	Вариант 2	Вопрос	Вариант 1	Вариант 2
1	Б	Б	30	В	В
2	В	В	31	Д	Д
3	Б	Б	32	Е	Е
4	А	А	33	Д	Д
5	А	А	34	В	В
6	В	В	35	В	В
7	Б	Б	36	А	А
8	А	А	37	Б	Б
9	Б	Б	38	Б	Б
10	В	В	39	Б	Б
11	Б	Б	40	Б	Б
12	А	А	41	Б	Б
13	Б	Б	42	А	А
14	Б	Б	43	А	А

15	В	В	44	Г	Г
16	Б	Б	45	А	А
17	В	В	46	А	А
18	Б	Б	47	Б	Б
19	В	В	48	А	А
20	А	А	49	Б	Б
21	А	А	50	А	А
22	Б	Б	51	А	А
23	А	А	52	Б	Б
24	Б	Б	53	Б	Б
25	А	А	54	А	А
26	Б	Б	55	В	В
27	В	В	56	В	В
28	А	А	57	1-6,2-в,3-а	1-6,2-в,3-а
29	Б	Б		.	

Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение «Мамадышский политехнический колледж»  
Бланк ответов дифференцированного зачёта  
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Курс \_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

Профессия: повар, кондитер

Дата проведения « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 20\_\_ г.

Преподаватель: \_\_\_\_\_

Вариант \_\_\_\_\_

1	7	13	19	25	31	37	43	49	55
2	8	14	20	26	32	38	44	50	56
3	9	15	21	27	33	39	45	51	57
4	10	16	22	28	34	40	46	52	
5	11	17	23	29	36	41	47	53	
6	12	18	24	30	36	42	48	54	

Отметка \_\_\_\_\_



## Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### Перечень учебных изданий

#### *Основные источники для обучающихся:*

Основная литература: 1. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 496 с 2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. 4-е изд., доп... – М.: Академия, 2014. – 336 с 3. Сопачева Т.А., Володина М.В. Оборудование предприятий общественного питания. . 1-е изд., – М.: Академия, 2013. – 112 с

#### *Дополнительная литература:*

Ботов М.И., Елхина В.Д., Кирпичников В.П. Оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд., – М.: Академия, 2013. – 416 с 2. Лутошкина Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд., – М.: Академия, 2010. – 64 с