

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

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по ТО
Файзреева В.В.

2020 г.

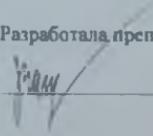
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебной дисциплине
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
по ГПКРС 43.01.09 Повар, кондитер

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-предметной комиссии: мастеров п/о и преподавателей профессиональных дисциплин

Разработала преподаватель:


B.E. Vakhruheva

Протокол № 1
« 22 » август 20 20 г.

Председатель ПЦК  Г.Л.Ломакина

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 регламентами
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, канапе, 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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности

OK 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
OK 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
OK 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 проводится в виде теста, защиты рефератов, презентаций.

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

Вариант № 1

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 мясо 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 сервизной;
г) на летней площадке.

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

- 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. Хлеборезательные машины предназначены для -

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

2. Вода, залитая в парогенератор электротокта должна быть -

- а) холодная трубопроводная;
- б) трубопроводная горячая;
- в) кипяченная 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 котлетной 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 котлоФормовочной 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 камеры находится -

- а) пирожки;
- 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;
в) сетка-фильтр;

б) опрокидывающий механизм;
г) регулятор мощности.

16. Хлеб выпекается на -

- а) листах;
в) формах

б) противнях;
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) полузакрытые.

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 трубы -

- 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 трубы -

- 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 припуска. 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 припуска. 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/см².

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

	<p>а) отключить плиту от электрической сети б) отключить все конфорки и шкаф соответствующими переключателями в) провести санитарную обработку</p>
41.	<p>Горячий цех предназначен для: а) приготовления полуфабрикатов б) тепловой обработки в) приготовления салатов, винегретов</p>
42.	<p>Мармит МСЭСМ-3 предназначен... а) для кратковременного хранения в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах б) для кратковременного хранения в горячем состоянии вторых блюд, гарниров, соусов и последующей реализации продукции на линии раздачи в) для сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд</p>
43.	<p>Свежеприготовленная пища с остатками от предыдущего дня а) не должна смешиваться б) может смешиваться, с условием реализации в течение 1 часа. в) может реализоваться на следующий день</p>
44.	<p>Рабочим органом картофелеочистительной машины МОК – 250: а) двухсторонний нож б) крыльчатка в) воронка г) конусный диск, покрытый абразивной массой</p>
45.	<p>Предприятия общественного питания – это предприятие: 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</p>
46.	<p>По характеру организации производства различают предприятия общественного питания с: а) полным и неполным технологическим процессом б) непрерывным и периодическим циклом работы в) автоматизированным, полуавтоматизированным и ручным циклом производства г) полным и неполным циклом</p>
47.	<p>Как по-другому называют повседневный контроль за качеством приготовления пищи. Он может быть ведомственным, административным и личным. а) дегустация б) бракераж в) оценка</p>
48.	<p>В этом цехе размещаются картофелечистка, овощерезка, производственные столы: а) овощном б) рыбном в) горячем г) холодном</p>
49.	<p>Из каких основных механизмов состоит любая технологическая машина? а) транспортёр, загрузочное устройство, рабочие органы б) питающее устройство, двигательный, передаточный, исполнительный механизмы в) ножи, решетки, рабочая камера, двигатель</p>
50.	<p>В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом, на который в установленном порядке выдается: а) санитарный паспорт б) технический паспорт в) заграничный паспорт</p>
51.	<p>Продовольственные товары, сырье и полуфабрикаты принимают на предприятие общественного питания по количеству и качеству материально-ответственные лица: а) кладовщик или заведующий производством б) официанты, швейцары или администратор в) главный бухгалтер или управляющий рестораном</p>
52.	<p>В соответствии с нормами на предприятие общественного питания в кладовых овощей, напитков, а также в охлаждаемых камерах освещение может быть а) любое б) только искусственное в) ультрафиолетовое</p>
53.	<p>Чем отличается сборка мясорубки для мелкого фарша от сборки мясорубки для крупного фарша? 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</p>

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

56.	По окончании работы на механическом оборудовании необходимо: а) вымыть руки и снять спец.одежду б) разгрузить оборудование и накрыть машину чехлом в) отключить электропитание оборудования, разобрать и промыть	
57.	Установите соответствие типа холодильного оборудования температурному режиму	
	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-б,2-в,3-а	1-б,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., Кирничников 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