

**Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Чистопольский сельскохозяйственный техникум имени Г.И. Усманова»**

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)

**по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер
профиль: естественно-научный**

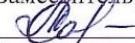
Чистополь, 2022 г.

ОДОБРЕНО:

Председатель ПЦК:

 В.Е. Ширяева
Протокол заседания ПЦК
№ 1 от «19 » июня 2022 г.**УТВЕРЖДЕНО:**

Заместитель директора по НМР:

 Т.А. Сатунина
Заместитель директора по УР
 И.М. Котельникова
Протокол заседания НМС
№ 1 от "31" июня 2022 г.

Контрольно-оценочные средства по общепрофессиональной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего МЕСТА созданы в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины разработанной на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22.12.2016 г. № 1569.

Организация - разработчик: ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И. Усманова»

Разработчик: Ширяева В.Е.. – преподаватель Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Чистопольский сельскохозяйственный техникум имени Г.И.Усманова»

Эксперты: О. В. Проснева - зав.производством кафе «Рандеву» ,
З. К. Шигапова – директор ООО «Фирма Школьная»

Техническая экспертиза комплекта контрольно-оценочных средств учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места пройдена.

Содержание

1	Общие положения	4
2	Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке	4
2.1	Формирование элементов профессиональных компетенций (ПК) и элементов общих компетенций (ОК)	4
2.2	Освоение умений и усвоение знаний	6
2.3	Формирование личностных результатов реализации программы воспитания по специальности	8
3	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины по разделам, темам	9
4	Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины	9
4.1	Форма промежуточной аттестации по учебной дисциплине	9
4.2	Организация текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения программы учебной дисциплины	9
5	Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины	10
5.1	Задания для текущего контроля	10
5.2	Задания для промежуточной аттестации	29
6	Рекомендуемая литература и иные источники	40

1.Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины **ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта.

КОС разработаны в соответствии с программой подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22.12.2016 г. № 44898.

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

2.1. Формирование элементов профессиональных компетенций (ПК) и элементов общих компетенций (ОК)

Профессиональные компетенции:

- | | |
|------|---|
| ПК | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы |
| 1.1 | для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствие с инструкциями и регламентами. |
| ПК | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья. |
| 1.2 | |
| ПК | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. |
| 1.3 | |
| ПК | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик. |
| 1.4. | |
| ПК | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы |
| 2.1 | для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. |
| 2.2 | |
| ПК | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. |
| 2.3 | |
| ПК | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. |
| 2.4. | |
| ПК | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. |
| 2.5 | |
| ПК | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. |
| 2.6 | |
| ПК | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. |
| 2.7 | |

- 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.
- 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 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.
- 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.
- 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 торты разнообразного ассортимента.

Общие компетенции:

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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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 языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2.2. Освоение умений и усвоение знаний

У.1 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

У.2. определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

У.3 подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;

У. 4 организовать места для хранения различных групп продуктов и сырья

У.5 подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование для кондитерского производства

У.6 подготавливать к работе, использовать современное технологическое оборудование для выполнения заданий демонстрационного экзамена в соответствии со стандартами Ворлдскиллс по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности

3.1 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

3.2 принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;

3.3 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

3.4 способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;

- 3.5 правила электробезопасности, пожарной безопасности;
 3.6 правила охраны труда в организациях питания;
 3.7 организацию работы складских помещений
 3.8 принцип действия, правила эксплуатации современного оборудования для выполнения заданий демонстрационного экзамена в соответствии со стандартами Ворлдскиллс

Результаты обучения² (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результатов
У.1 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	Экспертная оценка выполнения практической работы
У.2. определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;	Экспертная оценка выполнения практической работы
У.3 подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;	Экспертная оценка выполнения практической работы
У. 4 организовать места для хранения различных групп продуктов и сырья	Экспертная оценка выполнения практической работы
У.5 подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование для кондитерского производства	Экспертная оценка выполнения практической работы
У.6 подготавливать к работе, использовать современное технологическое оборудование для выполнения заданий демонстрационного экзамена в соответствии со стандартами Ворлдскиллс по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности	Экспертная оценка выполнения практической работы
3.1 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;	Демонстрация учебного материала, устный, письменный опрос, тестирование, оценка выполнения самостоятельной работы, дифференцированный зачет
3.2 принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;	Демонстрация учебного материала, устный, письменный опрос, тестирование, оценка выполнения самостоятельной работы, дифференцированный зачет
3.3 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;	Демонстрация учебного материала, устный, письменный опрос, тестирование, оценка выполнения самостоятельной работы, дифференцированный зачет
3.4 способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;	Демонстрация учебного материала, устный, письменный опрос, тестирование, оценка выполнения самостоятельной работы, дифференцированный зачет

3.5 правила электробезопасности, пожарной безопасности;	Демонстрация учебного материала, устный, письменный опрос, тестирование, оценка выполнения самостоятельной работы, дифференцированный зачет
3.6 правила охраны труда в организациях питания;	Демонстрация учебного материала, устный, письменный опрос, тестирование, оценка выполнения самостоятельной работы, дифференцированный зачет
3. 7 организацию работы складских помещений	Демонстрация учебного материала, устный, письменный опрос, тестирование, оценка выполнения самостоятельной работы, дифференцированный зачет
3. 8 принцип действия, правила эксплуатации современного оборудования для выполнения заданий демонстрационного экзамена в соответствии со стандартами Ворлдскиллс	Демонстрация учебного материала, устный, письменный опрос, тестирование, оценка выполнения самостоятельной работы, дифференцированный зачет

2.3. Формирование личностных результатов реализации программы воспитания по специальности

Код ЛР	Личностные результаты реализации программы воспитания	Формы и методы контроля и оценки результатов
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса, домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	- проявление готовности соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 19	Демонстрирующий уровень подготовки, соответствующий современным стандартам и передовым технологиям, потребностям регионального рынка и цифровой экономики	Демонстрация понимания цели и задачи социально-экономического развития РТ, готовность работать на их достижение, стремление к повышению конкурентоспособности региона в национальном и мировом масштабе;
ЛР 23	Умеющий успешно выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам и осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- – оценка собственного продвижения, личностного развития; – участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах; – проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

3. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины по разделам,

темам

Наименование раздела, темы	Показатели оценки результата	Формы контроля и оценивания
Раздел 1.		
Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания	У1, У4, 32, 34, 35, 36, 37, 38, ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 9, ОК 10, ЛР 13, ЛР 19, ЛР 23	Устный опрос тесты, практическая работа
Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	У1, У4, 32, 34, 35, 36, 37, 38, ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 9, ОК 10, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1 ЛР 13, ЛР 19, ЛР 23	Устный опрос тесты, практическая работа
Раздел 2.		
Тема 2.1. Механическое оборудование	У2, У3, У5, У6, 31, 33, ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 9, ОК 10, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ЛР 13, ЛР 19, ЛР 23	Устный опрос тесты, практическая работа
Тема 2.2. Тепловое оборудование	У2, У3, У5, У6, 31, 33, ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 9, ОК 10, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ЛР 13, ЛР 19, ЛР 23	Устный опрос тесты, практическая работа
Тема 2.3. Холодильное оборудование	У2, У3, У5, У6, 31, 33, ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 9, ОК 10, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ЛР 13, ЛР 19, ЛР 23	Устный опрос тесты, практическая работа

4. Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

4.1. Форма промежуточной аттестации по учебной дисциплине

Учебная дисциплина	Формы промежуточной аттестации
1	2
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	Дифференцированный зачёт

4.2. Организация текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения программы учебной дисциплины

В период обучения по образовательной программе СПО осуществляется текущий контроль успеваемости студентов, промежуточная и итоговая аттестация по учебным дисциплинам.

Текущий контроль осуществляется в пределах учебного времени, отведенного на учебную дисциплину, оценивается по пятибалльной шкале. Текущий контроль проводится с целью объективной оценки качества освоения программы дисциплины, а также

стимулирования учебной деятельности студентов, подготовки к промежуточной аттестации и обеспечения максимальной эффективности учебного процесса. Для оценки качества подготовки используются различные формы и методы контроля. Текущий контроль учебной дисциплины осуществляется в форме устного опроса; защиты практических заданий, реферата, творческих работ; выполнения контрольных и тестовых заданий; решения ситуационных задач и других форм контроля, предусмотренных программой учебной дисциплины.

Промежуточная аттестация проводится в форме, предусмотренной планом учебного процесса: экзамена.

В период сложной санитарно-эпидемиологической обстановки или других ситуациях невозможности очного обучения и проведения аттестации студентов техникум реализует образовательные программы или их части с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в предусмотренных законодательством формах обучения или при их сочетании, при проведении учебных занятий, практик, текущего контроля успеваемости, промежуточной, итоговой и (или) государственной итоговой аттестации обучающихся.

Формы и процедура текущего контроля и промежуточной аттестации знаний студентов определяются положениями: «О текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся», «О применении электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ», «Об организации образовательного процесса в ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум имени Г.И. Усманова».

5. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

5.1. Задания для текущего контроля

5.1.1. Устный опрос

1. Принцип работы и организации заготовочных и додготовочных цехов.
2. Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе.
3. Техническое оснащение и организация рабочих мест в рыбном цехе.
4. Характеристика типов предприятия питания.
5. Техническое оснащение и организация работы горячего цеха.
Оснащение оборудованием и инвентарем.
6. Техническое оснащение и организация рабочих мест в суповом и соусном отделении горячего цеха.
7. Техническое оснащение и организация рабочих мест в холодном цехе.
8. Характеристика кондитерского цеха, подбор оборудования и инвентаря.
9. Организация рабочего места повара.
10. Организация работы рыбного цеха.
11. Организация работы горячего цеха.
12. Виды оборудования, применяемые в суповом отделении горячего цеха.
13. Организация работы моечной и кухонной посуды.
14. Типы предприятий общественного питания, их характеристика.
15. Виды меню. Основы составления меню.

16. Помещения для приема посетителей.
17. Техническое оснащение и организация рабочих мест в кулинарном цехе.
18. Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясном цехе.
19. Наценочные категории предприятий питания.
20. Столовая посуда и приборы: назначение, виды.
21. Производственные помещения: виды, назначение.
22. Торговая группа помещений: виды и назначение.
23. Классификация механического оборудования.
24. Картофелеочистительные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
25. Фаршемешалки: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
26. Машина для протирания картофеля МКП 60- устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
27. Овощерезательные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
28. Мясорубки: последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации.
29. Электрофритюрницы: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
30. Машины для рыхления мяса: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
31. Котлетоформовочная машина: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
32. Рыбоочистительная машина: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
33. Машины для нарезки гастрономических продуктов: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
34. Тестомесильные машины, их виды, устройство, эксплуатация.
35. Взбивальные машины и механизмы: устройство, принцип действия, сменные рабочие органы их назначение, правила крепления.
36. Электрические пищеварочные котлы: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
37. Пароварочные аппараты: их виды, назначение, устройство и эксплуатация.
38. Сковороды электрические: их виды, устройство, правила эксплуатации.
39. Виды торгово-холодильного оборудования.
40. Правила эксплуатации холодильного оборудования.
41. Вспомогательное оборудование
42. Посудомоечные машины

Критерии оценивания устного ответа:

Отметка «5» - ответил на вопросы в объеме лекционного и дополнительного материала, дал полные грамотные ответы на все дополнительные вопросы.

Отметка «4» - грамотно изложил ответы на вопросы, но содержание и формулировки имеют отдельные неточности (допускается не четкая формулировка определений), в полной мере ответил на заданные дополнительные вопросы.

Отметка «3» - ответил на часть вопросов в объеме лекционного материала и ответил на часть дополнительных вопросов.

Отметка «2» - допустил ошибки в определении базовых понятий, исказил их смысл, не ответил на дополнительные вопросы;

5.1.2 Тестовые задания

Раздел: 1 Организация производства общественного питания

Тема 1.1. «Классификация и характеристика основных типов организаций питания»

-проверяемые результаты: У1, У4, 32, 34, 35, 36, 37, 38, ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 9, ОК 10, ЛР 13, ЛР 19, ЛР 23

Инструкция по проведению тестового задания

1. Внимательно прочитайте задание
2. Выберите правильный вариант ответа
3. Время выполнения: 40 минут

1.Предприятия общественного питания подразделяются по ассортименту выпускаемой продукции	а. универсальные б. заготовочные в. сезонные	1.Предприятия общественного питания подразделяются по характеру производства выпускаемой продукции
2. В зависимости от места функционирования предприятия общественного питания бывают	а. передвижные б. постоянно действующие в. специализированные	2. В зависимости от времени функционирования предприятия общественного питания бывают
3.Предприятия общественного питания производящие и реализующие блюда несложного приготовления массового спроса	а. рестораны б. кафе в. столовые	3.Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные фирменные блюда
4.Предприятия общественного питания с применением обслуживания официантами	а. рестораны б. специализированные цеха в. столовые	4.Предприятия общественного питания с применением самообслуживания
5.Предприятие общественного питания, специализирующее на реализации напитков	а. магазин кулинарии б. кафе в. бар	5.Предприятие общественного питания является только филиалом других предприятий
6.Предприятие общественного питания является промежуточным звеном между рестораном и столовой	а. диетическая столовая б. кафе в. бар	6.Предприятия общественного питания специализируются на обслуживании лиц, нуждающихся в лечебном питании
7.Предприятия общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления для быстрого обслуживания	а. закусочная б. кафе в. кафетерий	7.Предприятия общественного питания организуется при крупных магазинах
8. «Пиццерии» -это	а. столовая б. бар в. закусочная	8. Магазин кулинарии является филиалом

9. Заготовочные предприятия общественного питания	а. предприятия с полным рабочим циклом б.изготавливающие полуфабрикаты в. предприятия работающие на полуфабрикатах	9. Доготовочные предприятия общественного питания
10. Предприятие общественного питания на котором может применяться два вида обслуживания посетителей	а. рестораны б. кафе в. столовые	10. На классы делятся предприятия общественного питания

Эталон ответа

1.а	1.б
2. а	2.б
3. в	3.а
4. а	4. в
5. в	5. а
6. б	6. а
7.а	7.в
8.в	8. а
9. б	9. в
10. б	10. а

Критерии оценки

Оценка «5» - 9-10 заданий выполнены верно

Оценка «4»- 7-8 заданий выполнены верно

Оценка «3»- 5-6 заданий выполнено верно

Оценка «2» - задание не выполнено

Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства

-проверяемые результаты: У1, У4, 32, 34, 35, 36, 37, 38, ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 9, ОК 10, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1

ЛР 13, ЛР 19, ЛР 23

Инструкция по проведению тестового задания

- 1.Внимательно прочитайте задание
- 2.Выберите правильный вариант ответа
- 3.Время выполнения: 40 минут

Индивидуальное задание № 1

1. Дайте определение предприятию общественного питания
2. Как подразделяются предприятия питания по характеру производства?
3. Что представляет собой комбинат питания?
4. Дайте характеристику бара как типа предприятия общественного питания.
5. Что означает рациональное размещение сети предприятий общественного питания?

Индивидуальное задание № 2

1. Какие функции выполняет предприятие общественного питания?
2. Как подразделяются предприятия питания по ассортименту выпускаемой продукции?
3. По каким признакам различают столовые?
4. Дайте характеристику кафе как типа предприятия общественного питания.
5. Какие факторы необходимо учитывать при размещении предприятий общественного питания?

Индивидуальное задание № 3

1. Какие требования предъявляют к расположению овощного цеха?
2. В чем состоит технологический процесс обработки мяса?
3. Какие технологические процессы осуществляются в горячем цехе?
4. Способы расстановки оборудования в кондитерском цехе.
5. Какое оборудование устанавливают в холодном цехе?

Индивидуальное задание № 4

1. Какие требования предъявляют к расположению мясного цеха?
2. В чем состоит технологический процесс обработки рыбы?
3. Какие технологические процессы осуществляются в холодном цехе?
4. Способы расстановки оборудования в мясном цехе
5. Какое оборудование устанавливают в горячем цехе?

Раздел 2. Техническое оснащение

Тема 2.1. Механическое оборудование

-проверяемые результаты У2, У3, У5, У6, 31, 33, ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 9, ОК 10, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ЛР 13, ЛР 19, ЛР 23

1 Вариант.

1. Указать, по какому признаку классифицируются машины и механизмы, используемые на предприятиях общественного питания:
 - 1.По назначению обрабатываемого продукта.
 - 2.По виду обрабатываемого продукта.
2. Указать, на какие группы подразделяется механическое оборудование, используемое на предприятиях общественного питания :
 - 1.Многофункциональное. 2.Неавтоматическое. 3.Полуавтоматическое. 4.Автоматическое.
 3. Выбрать неосновные материалы, использующиеся для изготовления машин предназначенные для предприятий общественного питания?
 - 1.Сталь. 2.Чугун. 3.Алюминий. 4.Медь. 5.Хром. 6.Никель 7.Цинк
 - 4.Назовите основные части и детали машин, эксплуатируемые на предприятиях общественного питания:
 - 1.Передаточный механизм. 2.Основа. 3.Станина. 4.Корпус машины.
 - 5.Рабочая камера. 6.Рабочие органы.
 - 5.Назовите способы механических передач, применяемые при эксплуатации машин и механизмов на предприятиях общественного питания:
 - 1.Валиковая передача. 2.Зубчатая передача. 3.Передаточная передача.
 - 4.Червячная передача. 5.Цепная передача. 6.Ременная передача.
 - 7.Фрикционная передача.
 6. Выбрать правильный вариант ответа. Для чего соединяют обмотку электродвигателя «звездой» или «треугольником»?
 - 1.Если напряжение в сети 220В соединяют «треугольником».
 - 2.Если напряжение в сети 380В соединяют «звездой».

3. Если напряжение в сети превышает 380В, то соединяют обмотку электродвигателя или «звездой» или «треугольником».
7. Пояснить, почему нельзя допускать перегрузку и недогрузку машин на предприятиях общественного питания?
1. Если уровень продуктов (жидкости) окажется ниже или выше допустимого, то реле защиты разомкнёт электрическую цепь питания.
2. Из-за недостаточного нагрева тэнов.
8. Указать, какая техническая документация выдаётся на каждую машину:
1. Эксплуатационная документация.
 2. Ремонтная документация.
 3. Паспорт.
 4. Формуляр.
9. Назовите аппараты включения электрооборудования:
1. Микропереключатели.
 2. Рубильники.
 3. Кулаковые переключатели.
 4. Кнопочные переключатели.
 5. Пакетные переключатели.
 6. Штепсельные разъёмы.
10. Назовите аппараты защиты электрооборудования:
1. Автоматические переключатели.
 2. Плавкие предохранители.
 3. Термовые реле защиты.

Ответы на вопросы теста:

1 вариант.

1. 1,2.
2. 2,3,4.
3. 3,4,5,6,7.
4. 1,3,4,5,6.
5. 2,4,5,6,7
6. 1,2.
7. 1.
8. 1,2.
9. 1,2,3,4,5,6.
10. 1,2,3.

Вариант 2.

1. Указать правильный вариант ответа:

Относится неавтоматическое оборудование предприятий общественного питания к виду механического оборудования предприятий общественного питания:

1. Да. 2. Нет

2. Выбрать, какие основные металлы используются для изготовления машин для предприятий общественного питания:

1. Сталь. 2. Чугун. 3. Цинк. 4. Алюминий.

3. Назовите основные части машин, использующихся на предприятиях общественного питания:

1. Передаточный механизм. 2. Основа. 3. Станина. 4. Корпус машины.

5. Рабочая камера. 6. Рабочие органы.

4. Выбрать правильный вариант ответа

Является ли кривошипно - шатунный механизм способом механической передачи в машинах, используемых на предприятиях общественного питания?

1. Не является. 3. Является.

5. Указать, в чём заключается особенность обмотки электродвигателя в машинах на предприятиях общественного питания?
1. От предотвращения высокого напряжения поступающего в сеть.
 2. От предотвращения низкого напряжения поступающего в сеть.
 3. Обмотка является изоляционным материалом электродвигателя.
6. Перечислить какие документы, относятся к ремонтной документации машин, эксплуатируемых на предприятиях общественного питания:
1. Паспорт.
 2. Формуляр.
 3. Руководство по капитальному и текущему ремонту.
 4. Нормы расхода материалов на ремонт и количество запасных частей.
7. Указать, какие устройства относятся к аппаратам контроля и управления на различных видах электрооборудования, используемых на предприятиях общественного питания:
1. Программные устройства.
 2. Манометры.
 3. Терморегуляторы.
 4. Реле времени.
 5. Микродатчики.
8. Указать, какие виды плавких предохранителей являются устройством, быстродействующей защиты машин на предприятиях общественного питания и по своей конструкции подразделяются на:
1. Резьбовые.
 2. Пластинчатые.
 3. Трубчатые.
 4. Боковые.
9. Выбрать, на сколько групп можно подразделить машины, используемые на предприятиях общественного питания в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов?
1. 7 видов.
 2. 5 видов.
 3. 4 вида.
10. Указать, факторы по которым из цветных металлов (алюминия, меди, хрома, никеля, цинка, и сплавов на их основе) изготавливают машины для предприятий общественного питания:
1. Прочность.
 2. Малый удельный вес.
 3. Хорошо обрабатываются

Ответы на вопросы теста:

Вариант 2.

1. 1.
2. 1,2.
3. 1,2,3,4.
4. 3.
5. 3.
6. 3,4.
7. 1,2,3,4.
8. 1,3.
9. 1.
10. 1,2,3.

Вариант 3

1. Указать, как крепятся сменные исполнительные механизмы к универсальному приводу машин, на предприятиях общественного питания?
1. На редуктор с помощью эксцентриковых винтовых зажимов к горловине привода.
 2. На станину с помощью специальных зажимов фиксирующих положение сменного механизма.

- 2.** Перечислить, какие правила безопасности нужно соблюдать при работе с универсальными приводами?
1. Проверить правила установки, исправность .
 2. Проверить санитарное состояние.
 3. Исключить перегрузку и недогрузку сменного механизма.
 4. Запрещено работать на машине без наличия соответствующих предохранительных устройств.
 5. Осмотр и устранение неполадок проводить после выключения и полной остановки электродвигателя универсального привода.
- 3.** Определите, к чему приводит недогрузка сменного механизма машины на предприятиях общественного питания?
1. Снижению ресурса работы оборудования. 3. Поломкам.
 2. Перерасход электроэнергии.
- 4.** Указать, в чём преимущества универсальных приводов перед индивидуальными приводами машин на предприятиях общественного питания?
1. Повышает производительность труда. 2. Снижает капитальные затраты.
 3. Увеличивает коэффициент полезного действия оборудования.
- 5.** Назовите верные сменные механизмы к универсальным приводам ПУ-0,6; ПГ- 0,6; ПХ-0,6
1. Взбивалка. 2. Соковыжималка. 3. Мороженница. 4. Мясорубка.
- 5.** Овощерезательный механизм. 6. Протирочный механизм 7. Механизм для натирания овощей. 8. Механизм для перемешивания салатов 9. Многоцелевой механизм.
- 10.** Мясорубитель.
- 6.** Указать, почему запрещается разбирать сменный механизм при включённом двигателе ?
1. Нарушение правил эксплуатации технологического оборудования.
 2. Является травмоопасным.
- 7.** Расшифруйте маркировку сменного механизма : МС6-10.
1. Механизм сменный куттер , производительностью 100кг в час.
 2. Механизм сменный взбивалка, производительность 10кг в час.
 3. Механизм сменный мороженица , производительностью 10кг в час.
- 8.** Указать, кто имеет право производить текущий ремонт универсального привода?
1. Повар, за которым закреплена данная машина.
 2. Специальные мастера, согласно заключённому договору.
 3. Слесарь - техник закреплённый за данным предприятием общественного питания .
- 9.** Указать, в чём заключается использование многоцелевого сменного механизма МС-4-7-8-20.
1. Взбивать кондитерские смеси. 2. Замешивать жидкое тесто. 3. Протирать картофельное пюре, супы. 4. Перемешивать фарш.
- 10.** Перечислить, какие виды нарезки можно осуществить, используя сменный механизм МС-18-160?
1. Ломтиками.
 2. Кружочками.
 3. Кубиками.

Ответы на вопросы теста Вариант 3

1. 1.
2. 1,2,3,4,5.
3. 1,2.
4. 1,2,3.

5. 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10.
6. 1,2.
7. 3.
8. 2.
9. 1,2,3,4.
- 10.1,3.

Вариант 4

- 1.Перечислить последовательность действий, при окончании работы соковыжималки МС3-40.
 - 1.Разбирают сменный механизм.
 - 2.Промывают горячей водой.
 - 3.Выключают привод.
 - 4.Очищают от остатков продуктов.
 - 5.Просушивают.
- 2.Указать производительность сменного механизма, для нарезания сырых овощей МС-28-100.
 1. 100кг. 2. 10кг. 3.25кг.
3. Указать, к чему приводит перегрузка сменного механизма?
 - 1.К ухудшению качества или порче продуктов.
 - 2.К поломке машины.
- 4.Расшифруйте маркировку сменного механизма МС25-200:
 - 1.Механизм сменный мясорубка производительностью 200кг в час.
 - 2.Механизм сменный просеиватель производительностью 2000кг в час.
 - 3.Механизм сменный для перемешивания салатов и винегретов производительностью 200кг в час.
5. Определить, кто проводит подготовку универсального привода к работе?
 - 1.Слесарь, закреплённый за данным предприятием общественного питания.
 - 2.Технический персонал , ответственный за исправность данного оборудования.
 - 3.Повар, за которым закреплена машина.
6. Выбрать, какие сменные механизмы входят в комплект привода ПМ-1,1?
 - 1.Размолочный механизм МС12-15 (для размалывания сухарей, перца и других пряностей).
 - 2.Фаршемешалка МС2-150(для приготовления и взбивания фарша).
 - 3.Мясорыхлитель МС19-1400 (для рыхления и смешивания порционных кусков мяса)
- 7.Указать, в каких цехах на предприятиях общественного питания используют универсальные приводы:
 - 1.Мясных. 2.Овощных. 3.Кондитерских.
- 8.Указать маркировку универсального привода, используемого со сменным механизмом МС-10-160 (предназначенных для нарезания сырых овощей ломтиками и соломкой).
 - 1.П-11. 2.ПУ-0,6. 3.П-0,6.
9. Определить, для чего применяется станция управления на предприятиях общественного питания?
 - 1.Для контроля.
 - 2.Для включения и регулирования температурного режима электрических тепловых аппаратов (котлов, водонагревателей, кипятильников)
 3. Для автоматического регулирования теплового оборудования
10. Указать, к чему крепится корпус мясорубки.
 1. К станине. 2. К горловине. 3.К сменному механизму.

Ответы на вопросы теста Вариант 4

1. 3,1,4,2,5.
2. 2.
3. 1,2.
4. 3.
5. 3.
6. 1,2,3.
7. 1,4,3.
8. 2.
9. 1,2,3.
10. 2.

Вариант 5

1. Указать, на чём основан принцип действия очистки картофеля в картофелеочистительных машинах? 1.Основан за счёт трения овощей об образивную поверхность.
- 2.Основан за счёт вращательного движения рабочей камеры .
- 2.Охарактеризовать метод сульфитации картофеля:
 - 1.Измельчение очищенного картофеля.
 - 2.Обработка очищенного картофеля от потемнения.
 - 3.Комбинированный метод обработки картофеля.
- 3.Перечислить способы очистки овощей от кожуры:
 - 1.Механический. 3.Щелочной. 5.Комбинированный.
 - 2..Термический. 4.Паровой..
- 4.Указать, что служит рабочими органами картофелеочистительной машины КНН-600М.
 - 1.Рабочая камера с образивной поверхностью.
 - 2.Очитительные валики. 3.Абразивные перегородки.
5. Указать, как регулируется продолжительность обработки картофеля на машине КНН-600М?
 - 1.С помощью пускового механизма машины КНН-600М
 - 2.С помощью пульта управления машины КНН-600М.
 - 3.С помощью рукоятки червячного механизма машины КНН-600М.
6. Указать, кто имеет право работать на овощерезательных машинах на предприятиях общественного питания?
 - 1.Бригадир поваров. 2.Повар 3 разряда.
 - 3.Повар, закреплённый за данной машиной.
7. Выбрать, как подразделяются овощерезательные машины по принципу работы на предприятиях общественного питания:
 - 1.На дисковые. 2.На роторные. 3.На пулансонные.
 - . 4.На машины с комбинированным срезом.
- 8.Указать форму нарезки сырых овощей, при использовании овощерезательной машины МРО-200 настольного типа:
 - 1.Кружочками. 2.Ломтиками. 3.Соломкой.
 - 4.Брусками. 5.Шинковка капусты.
- 9.Указать, сколько времени необходимо для обработки картофеля 1% раствором бисульфита натрия:
 1. 10-15 минут. 2. 4-5 минут. 3. 7-8 минут.
10. Перечислить, для чего предназначена протирорезательная машина МП-800?
 - 1.Протирания варёных овощей. 3.Протирания печени.
 - 2.Протирания творога. 4.Протирания рыбы 5.Протирания мяса.

Ответы на вопросы теста

Вариант 5.

1. 1.
2. 2.
3. 1,2,3,4,5.
4. 2.
5. 3.
6. 3.
7. 1,2,3,4.
8. 1,2,3,4,5.
9. 2.
10. 1,2,3,4,5.

Вариант 6

- 1.** Указать, какие способы очистки корнеплодов и клубнеплодов применяют на предприятиях общественного питания?
1.Тепловой. 2.Щелочной. 3.Механический.
- 2.** Уточнить, что служит рабочим органом картофелеочистительной машины МОК-250?
1.Конусный диск, покрытый абразивной массой.
2.Рабочая камера. 3.Корпус.
- 3.**Перечислить правильную последовательность, правил эксплуатации картофелеочистительных машин:
1.Проверяют наличие заземления машины. 4.Включение машины.
2.Санитарное состояние машины. 5.Приступают к работе на ней.
3.Внешний осмотр машины. 6.Проверяют на холостом ходу.
- 4.**Указать, какой механизм в картофелеочистительной машине КНН-600, служит для наклона корпуса машины:
1.Специализированный рычаг машины.
2.Специализированное подъёмное устройство машины.
3.Червячный механизм машины.
- 5.**Перечислить причины, влияющие на продолжительность очистки картофеля в картофелеочистительных машинах:
1.Товарный вид картофеля. 2.Качество картофеля..
3.От состояния абразивного покрытия вращающегося конуса картофелеочистительной машины.
4.От состояния стенок рабочей камеры картофелеочистительной машины.
- 6.**Выбрать правильный вариант ответа.
Сколько требуется времени для очистки картофеля и корнеплодов в картофелеочистительной машине типа МОК?
1.До 10минут. 2.До 20минут. 3.До 4минут.
- 7.**Указать, в какие сроки происходит техническое обслуживание овощерезательных машин на предприятиях общественного питания:
1.Не реже 1раза в месяц. 3.Не реже 1 раза в 10 дней.
2.Не реже 1раза в неделю.
- 8.** Указать, какие типы овощерезательных машин промышленность выпускает в настоящее время?
1.С механическим приводом. 3.Многоцелевые.

2. С ручным приводом.

9. Определить, для чего предназначена поточная линия ПЛСК-63?

1. Для комплексной механизации процессов очистки картофеля.

2. Для сульфитации картофеля.

10. Указать, какой концентрации используется раствор бисульфита натрия для процесса сульфитации картофеля:

1. 5% 2. 10% 3. 2% 4. 1%.

Ответы на вопросы теста

Вариант 6

1. 1,3

2. 1.

3. 3,1,2,4,6,5.

4. 3.

5. 1,2,3,4.

6. 3.

7. 3.

8. 1,2.

9. 1,2

10. 4

Тема 2.2. Тепловое оборудование

-проверяемые результаты: У2, У3, У5, У6, 31, 33, ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 9, ОК 10, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ЛР 13, ЛР 19, ЛР 23

Вариант 1

1. 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;
- д) сохраняют меньше минеральных веществ;

2. Насыщенный пар получают в:

- а) парогенераторе;
- б) пароварочном шкафу;
- в) питательном бачке;

3. Вода нагревается нагревательными элементами:

- а) открытого типа;
- б) закрытого типа;
- в) тэнами;

4. Образующийся конденсат используют для:

- а) отвода в канализацию;
- б) подогрева блюд;
- в) сбора в питательном бачке;

5. Где находится парогенератор:

- а) под варочными камерами;
- б) в варочных камерах;
- в) возле пароварочного аппарата;

6. Уровень воды в питательной коробке поддерживается:

- а) сосудом;

- б) поплавковым клапаном;
 - в) пакетным переключателем;
7. В варочные камеры устанавливаются:
- а) коробки с изделиями;
 - б) ящики с продуктами;
 - в) перфорированные емкости;
8. Для защиты нагревателей от «сухого хода» имеется:
- а) реле температуры;
 - б) реле давления;
 - в) реле уровня;
9. На панели управления имеется:
- а) терморегулятор;
 - б) сигнальная лампа;
 - в) конденсатопровод;
10. Во время тепловой обработки продуктов:
- а) необходимо открывать дверцы;
 - б) запрещается открывать дверцы;
 - в) рекомендуется открывать дверцы

Ответы на вопросы теста

Вариант 1

- 1. а,г
- 2. а
- 3. в
- 4. а
- 5. а
- 6. б
- 7. в
- 8. в
- 9. б
- 10. б

Вариант 2

1. Назначение ВЖШЭ-675:
- а) для жарки оладий;
 - б) для выпечки блинчиковых заготовок;
 - в) для приготовления блинчиков с начинкой;
2. Для процеживания теста в бачке имеется:
- а) корзинка;
 - б) решетка;
 - в) фильтр;
3. Обогрев жарочной поверхности производится:
- а) спиралью;
 - б) газом;
 - в) тэнами;
4. Жарочная поверхность находится на:
- а) столе;
 - б) чугунном барабане;
 - в) конфорке;
5. Для какой цели холодная вода циркулирует в межстенном пространстве лотка:
- а) охлаждает барабан;
 - б) разбавляет тесто;

в) охлаждает кромки;

6. Привод жаровни размещен:

- а) внутри стола;
- б) сбоку рамы;
- в) под столом;

7. Привод жаровни состоит из:

- а) шлицевого соединения;
- б) клиноременной передачи;
- в) цепной передачи;
- г) червячного редуктора;
- д) 2^х цепных передач;
- е) зубчатой передачи;

8. Тесто на барабан подается:

- а) с бачка;
- б) с лотка;
- в) с кастрюли;

9. Блинная лента отделяется от барабана:

- а) отсекателем;
- б) скребковым ножом;
- в) холодной водой;

10. Отсекатель служит для:

- а) сокребания теста;
- б) переноса блинной ленты;
- в) разрезания на порции

Ответы на вопросы теста

Вариант 2

1.б

2. в

3. в

4. а

5. в

6. в

7. б

8. а

9. б

10.в

Вариант 3

1. Жарочная камера шкафа обогревается тенами:

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

2. Противни устанавливаются в камере на:

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

3. Тены находятся:

- а) сверху → сбоку;
- б) снизу → сверху;

- в) снизу → сбоку;
 - г) со всех сторон.
4. Между двойными стенками камер находится:
 - а) пирожки;
 - б) теплоизоляция;
 - в) бумага;
 - г) пустота.
 5. Пары удаляются через:
 - а) дымоход;
 - б) отверстия;
 - в) камеру.
 6. На передней панели находятся:
 - а) кнопочное устройство;
 - б) 2 пакетных переключателя;
 - в) лимбы терморегуляторов;
 - г) 4 пакетных переключателя;
 - д) воздухоотвод;
 - е) предохранительный клапан.
 7. В кондитерской печи КЭП-400 имеется:
 - а) 2 половины;
 - б) 1 печь;
 - в) 3 половины.
 8. В верхнем отсеке имеется:
 - а) ванна;
 - б) опрокидывающий механизм;
 - в) сетка-фильтр;
 - г) регулятор мощности;
 - д) вентилятор.
 9. В среднем отсеке имеется:
 - а) реле времени;
 - б) выключатели;
 - г) вентилятор.
 10. В нижнем отсеке имеется:
 - а) вентилятор;
 - б) кнопки управления подачи воды;
 - в) патрубок отвода конденсата.
 11. В пекарной камере печи находится:
 - а) электрогриль;
 - б) устройство электрическое;
 - в) стеллажная тележка.
 12. Для вращения тележки имеется:
 - а) карусель;
 - б) диск;
 - в) механизм.
 13. Где образуется пар:
 - а) питательном бачке;
 - б) парогенераторе;
 - в) терморегуляторе.
 14. В СВЧ «Электроника» на панели находятся:
 - а) реле времени;
 - б) вращающийся диск;
 - в) патрубок.

15. Блокировка заключается в:
- а) открытая дверь → отключение подачи СВЧ;
 - б) открытая дверь → отключение лампы;
 - в) нет нажатия на кнопку «Нагрев».

Ответы на вопросы теста
Вариант 3

- 1. в
- 2. б
- 3. б
- 4. б
- 5. б
- 6. б
- 7. а
- 8. д
- 9. б
- 10. в
- 11. в
- 12. в
- 13. б
- 14. а
- 15. в

Тема 2.3. Холодильное оборудование

-проверяемые результаты: У2, У3, У5, У6, 31, 33, ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 9, ОК 10, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ЛР 13, ЛР 19, ЛР 23

Тестовые вопросы на тему «Холодильное оборудование»

1. Холодильное оборудование предприятий общественного питания служит для:
 - а) хранения, демонстрации и реализации продуктов; приготовления и отпуска охлажденных кулинарных изделий, блюд и др.; создания микроклимата
 - б) это аппарат, в котором происходит кипение жидкого хладагента при низкой температуре за счет теплоты
 - с) состоит из четырех основных элементов, обеспечивающих получение холода.
2. Для хранения при низкой температуре, демонстрации и продажи предварительно охлажденных или замороженных скоропортящихся пищевых продуктов используют:
 - а) Испарители
 - б) Холодильные оборудования
 - с) Механические оборудования
3. Это оборудование предназначено для продажи и хранения продуктов в торговом зале в течение рабочего дня:
 - а) Прилавки
 - б) Витрина
 - с) Лари
4. для хранения рабочего запаса продуктов используют:
 - а) Компрессора и конденсатора
 - б) охлаждаемые прилавки

с) Лари и шкафы

5. Холодильное оборудование в зависимости от температурного режима разделяют на:

- a) безмашинные и машинные способы
- b) среднетемпературное и низкотемпературное
- c) с естественной и принудительной циркуляцией

6. Различают холодильные агенты?

- a) среднетемпературное и низкотемпературное
- b) безмашинные и машинные
- c) естественные и искусственные

7. По термодинамическим свойствам наилучшим природным холодильным агентом считается ...

- a) хладон
- b) аммиак
- c) фреон

8. К естественным хладагентам относятся:

- a) аммиак, воздух, вода, углекислота;
- b) жидкий аммиак, фреон, газ, вода
- c) ротационные, спиральные и винтовые

9. К искусственным хладагентам относятся:

- a) фтор
- b) хлор
- c) хладон

10. Международным стандартом принято краткое обозначение всех холодильных агентов, состоящее из символа:

- a) S
- b) R
- c) C

11. Этот бесцветный газ с резким удушливым запахом, в небольших концентрациях вреден для человека:

- a) хладон
- b) аммиак
- c) фреон

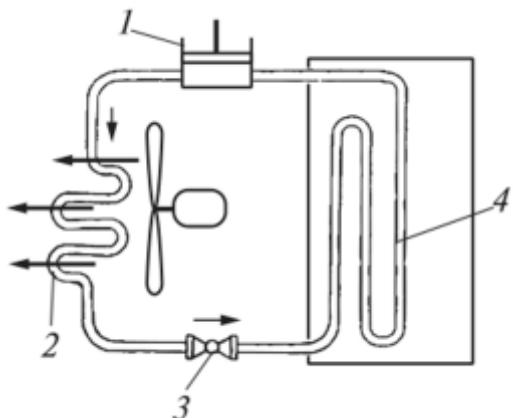
12. При отравлении аммиаком активизируется:

- a) ядовитые вещества
- b) опасность отравления
- c) туберкулез, возможны параличи и глухота

13. Он всасывает парообразный хладагент, поступающий от испарителя при низкой температуре и низком давлении, производит его сжатие, повышая давление и температуру, и затем направляет к конденсатору:

- a) Испарители
- b) Хладагент
- c) Компрессор

14. Напишите ответ. Принципиальная схема паровой компрессионной машины:



- 1 - компрессор;
- 2 -
- 3 — дроссельное устройство;
- 4 -

15. Важными характеристиками компрессора являются:

- a) степень сжатия и объем хладагента
 - b) ротационные и спиральные
 - c) электродвигатель и компрессор

16. В зависимости от типа конструкции компрессора и от типа электродвигателя различают следующие типы:

- a) ротационные, спиральные и винтовые
 - b) герметичные, полугерметичные и открытые.
 - c) со стационарными пластинами и с вращающимися пластинами

17. По характеру движения воздуха хол.оборудование бывает:

- a) среднетемпературное и низкотемпературное
 - b) с естественной и принудительной циркуляцией
 - c) герметичные, полугерметичные и открытые

18. Совокупность холодильной машины и объекта охлаждения называется:

- a) встроенные агрегаты
 - b) дроссельное устройство
 - c) холодильной установкой

19. Он отводит пар из испарителя (всасывающая линия), чтобы поддерживать в последнем низкое давление, соответствующее низкой температуре кипения хладагента, и сжимает пар до высокого давления (нагнетательная линия), при котором он превращается в жидкость после охлаждения в конденсаторе

- a) Конденсатор
 - b) Хладагент
 - c) Компрессор

20. Холодильное оборудование – это ...

- a) совокупность взаимосвязанных технических средств, холодильных машин, узлов, агрегатов, элементов, трубопроводов, необходимых для создания, распределения и использования холода
 - b) углеводороды, в которых водород полностью или частично заменен фтором и хлором
 - c) степень сжатия и объем хладагента, который нагнетается компрессором

2. б
 3. а
 4. с
 5. б
 6. с
 7. б
 8. а
 9. с
 10. б
 11. б
 12. с
 13. с
 14. Конденсатор,
 испаритель
 15. а
 16. б
 17. б
 18. С
 19. с
 20. а

Ответы на вопросы теста

Критерии оценки тестовых заданий

Оценка «5» - 91-100 % заданий выполнены верно

Оценка «4»- 81-90 % заданий выполнены верно

Оценка «3»- 71-80 % заданий выполнено верно

Оценка «2» - менее 70 % заданий не выполнено

5.2. Типовые задания для промежуточной аттестации

Задания для дифференцированного зачета

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

	<p>в) 4-х прямоугольных конфорок и жарочного шкафа г) 4-х прямоугольных конфорок и инвентарного шкафа-подставки</p>
3.	<p>С чего начинают подготовку любой машины к работе? а) со сборки б) с осмотра в) с проверки заземления</p>
4.	<p>Рабочая камера это: а) пространство, где обрабатывается продукт б) где расположены ножи, поршни в) пространство, в котором находятся все детали оборудования</p>
5.	<p>Привод это: а) устройство, преобразующее электрическую энергию в механическую б) устройство, приводящее машину в действие в) часть машины</p>
6.	<p>Какие нагревательные элементы используются в тепловом оборудовании? а) открытые, закрытые, водные б) инфракрасные, герметичные, открытые в) закрытые, герметичные, инфракрасные</p>
7.	<p>В какой части холодильного шкафа располагается испаритель? а) на задней стенке холодильного шкафа б) в морозильном отделении в) между камерами</p>
8.	<p>За счет чего поддерживается температура блюд в мармите для вторых блюд? а) парогенератора б) водяной ванны в) ТЭНов</p>
9.	<p>Основные части холодильной машины: а) холодильная камера, испаритель, компрессор, конденсатор б) испаритель, компрессор, конденсатор, регулирующий вентиль в) компрессор, конденсатор, корпус, морозильная камера</p>
10.	<p>Что такое производительность оборудования? а) количество обрабатываемого продукта б) количество одновременно загружаемого продукта в) количество обрабатываемого продукта за час</p>
11.	<p>Какие функции выполняют предприятия питания? а) производство продукции, хранение, реализация б) производство продукции, реализация и организация потребления в) хранение, реализация и организация потребления</p>
12.	<p>Какую поверхность имеет рабочая поверхность картофелечистильной машины? а) покрытую съемными абразивными сегментами б) гладкую в) покрытую несъемными сегментами</p>
13.	<p>Назовите рабочие органы мясорубки? а) рабочий вал с лопастями б) шнек в) толкатель</p>
14.	<p>Определите производственную деятельность заготовочных предприятий а) обрабатывающие сырье, приготовливающие п/ф, приготовливающие готовую продукцию и реализующие ее б) вырабатывающие п/ф, приготовливающие готовую продукцию и реализующие ее в) выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее</p>
15.	<p>Что является нагревательными элементами в пищеварочном кotle: а) манометр б) пароводяная рубашка в) тены</p>
16.	<p>Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины: а) для большей загрузки в рабочую камеру; б) для равномерной очистки;</p>

	в) для быстрой загрузки
17.	Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий – это а) разнообразные блюда, б) различные полуфабрикаты; в) продукция из определенного вида сырья
18.	Рабочие органы в тестомесильной машине. а) дежа б) рычаг месильный в) электродвигатель
19.	Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом: 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.	Приведите классификацию предприятий общественного питания по производственно-торговому признаку: а) заготовочные, доготовочные, с полным производственным циклом б) производственные, торговые, комбинированные в) специализированные, универсальные, с полным производственным циклом
21.	Что является рабочей камерой в взбивальной машине: а) бачок б) сменные взбиватели в) электродвигатель
22.	Какие группы помещений выделяют на крупных предприятиях общественного питания. а) обеденный зал, подсобные помещения, цеха б) складские, производственные, торговые, административно-бытовые, технические в) складские, производственные, торговые, подсобные помещения
23.	Дать определение понятию «Общедоступные» предприятия общественного питания: а) обслуживают непосредственно жителей данного населенного пункта б) обслуживают определенный контингент в) обслуживание небольших коллективов
24.	Какие предприятия делятся на классы? а) все предприятия питания б) рестораны, бары в) кафе, рестораны, столовые
25.	Какие нормативные документы используются на предприятии общественного питания а) Сборник рецептур, технологические карты б) накладные, отчеты в) прейскуранты, калькуляционные карты
26.	Каково назначение тары? а) для упаковки товара б) упаковка продукта с целью сохранения качества, сроков годности и защиты от внешних воздействий в) удобство транспортировки и реализации
27.	В современных холодильных агрегатах применяются следующие холодильные агенты: а) аммиак б) жидкий азот в) фреон
28.	Часть машины, которая непосредственно соприкасается с продуктом и обрабатывает его – это а) рабочий орган б) рабочая камера в) исполнительный механизм
29.	Расшифровать маркировку МС8-150: а) механизм сменный, выполняет 8 операций, перерабатывает 150 кг б) механизм сменный, 8 - порядковый номер, 150- производительность

	фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.
39.	К тестомесильной машине ТММ – 1М не относится: а) корпус б) шнек в) дежа г) месильный рычаг
40.	После окончания работы на электрической плите в первую очередь необходимо сделать ... а) отключить плиту от электрической сети б) отключить все конфорки и шкаф соответствующими переключателями в) провести санитарную обработку
41.	Горячий цех предназначен для: а) приготовления полуфабрикатов б) тепловой обработки в) приготовления салатов, винегретов
42.	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
43.	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
44.	Рабочим органом картофелеочистительной машины МОК – 250: а) двухсторонний нож б) крыльчатка в) воронка г) конусный диск, покрытый абразивной массой
45.	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
46.	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
47.	Как по-другому называют повседневный контроль за качеством приготовления пищи. Он может быть ведомственным, административным и личным. а) дегустация б) бракераж в) оценка
48.	В этом цехе размещаются картофелечистка, овощерезка, производственные столы: а) овощном б) рыбном в) горячем г) холодном
49.	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
50.	В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом, на который в установленном порядке выдается:

	a) санитарный паспорт	б) технический паспорт	в) заграничный паспорт
51.	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		
52.	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		
53.	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 в) мясорубка для мелкого измельчения имеет два распорочных кольца		
54.	При эксплуатации мясорубителя МС19-1400 порционный кусок мяса для лучшего рыхления следует: а) пропустить кусок мясо второй раз, повернув его под углом 90° б) сложить мясо вдвое в) предварительно отбить мясо и посолить		
55.	При работе на механическом оборудовании при загрузке застрял продукт. Для устранения необходимо... а) протолкнуть рукой б) извлечь ложкой в) протолкнуть толкачом		
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 предприятия его функциям:		
	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»

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?

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

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			

6. Рекомендуемая литература и иные источники.

Основные источники (печатные издания):

1. Анохина Ж.С., Лутошкина Г.Г., Техническое оснащение и организация рабочего места, М., Академия, 2017

Дополнительные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российской Федерации. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].-<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. Е.Б.Мрыхина Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования/.- М.: ИД «Форум»; ИНФРА – М, 2012.- 176 с.
8. В. Ф. Кащенко Р.В. Кащенко Оборудование предприятий общественного питания: учебник для сред. проф. образования/.- М.: «Альфа»; ИНФРА – М, 2014.- 416 с
9. / В.М. Калинина Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учеб. пособие для сред. проф. образования.- М.: «Академия», «Мастерство», 2012.- 432 с.
10. З. Л.А. Радченко – Организация производства на предприятиях общественного питания для образовательных учреждений среднего профессионального образования, издание седьмое, дополненное и переработанное, Ростов-на-Дону «Феникс» 2014 г.
11. Е.С. Крылов Пароконвектомат: технологии эффективной работы/.- М.: «Ресторанные ведомости», 2017 – 128 с.Р.В. Хохлов Тепловое оборудование/.- М.: «Ресторанные ведомости», 2015 - 164 с.
12. Р.В. Хохлов Холодильное оборудование/.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.
13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания . – М.: Издательский центр «Академия», 2011г

Интернет-ресурсы:

- www.edu/ru/modules.php - каталог образовательных Интернет-ресурсов: учебно-методические пособия
- <http://www.tehbez.ru>
 - <http://www.eq-vip.ru>
 - <http://www.tehdoc.ru>
 - <http://www.xserver.ru>
 - <http://www.trade-design.ru>
 - <http://www.kobor.ru>
 - <http://www.mospos.ru>
 - <http://www.restoracia.ru>
 - <http://sklad-zakonov.narod.ru>
 - <http://spacelint-spb.ru>