

✓ / / /

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Лениногорский политехнический колледж»

## **КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для оценки результатов освоения учебной дисциплины

### **ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ**

основной профессиональной образовательной программы  
по профессии /специальности СПО

#### **43.02.15. Поварское и кондитерское дело**

Квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.  
на базе основного общего образования

Рассмотрена на заседании ПЦК Сервис и  
машиностроение

Протокол № 4 от « 17 » 04 2023.

Председатель Е.Н. Салимгараева

Утверждаю

Зам. директора по НМР

ГАПОУ «ЛПК»

Н.Б. Щербакова

« 17 » 04 2023 г.

Комплект контрольно-оценочных средств учебной дисциплины разработан на основе  
ФГОС среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности (профессии)  
43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Разработчик:

Казанцева Альбина Ивановна, преподаватель спецдисциплин ГАПОУ «Лениногорский  
политехнический колледж»

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. Паспорт комплекта оценочных средств (КОС)</b>	
1.1. Область применения	4
1.2. Результаты освоения учебной дисциплины	4
1.3. Формы контроля и оценивания результатов освоения учебной дисциплины	6
1.4. Организация контроля и оценки освоения программы УД	8
1.5. Материально – техническое обеспечение контрольно – оценочных процедур	8
<b>II. Комплект материалов для оценки освоения УД</b>	
2.1. Оценочные средства для текущего контроля	9
2.2. Оценочные средства для рубежного контроля	9
2.3. Оценочные средства для итогового контроля (промежуточной аттестации)	10
<b>III. Оценочные средства</b>	
Приложение 1. Текущий контроль.	10
Приложение 2. Рубежный контроль.	19
Приложение 3. Итоговый контроль (промежуточная аттестация)	27
<b>Лист согласования</b>	39

# **I. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (КОС)**

## **1.1 Область применения**

Комплект оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения ОП.03 Техническое оснащение организаций питания основной профессиональной образовательной программы (далее -ОПОП) по профессии/ специальности СПО 43.02.15. Поварское и кондитерское дело в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД):

КОС разработан в соответствии:

- учебного плана по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- рабочей программой по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение организаций питания;
- Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по ОПОП СПО ГАПОУ «ЛПК»

## **1.2. Результаты освоения учебной дисциплины**

- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов

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

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

– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;

– оценивать эффективность использования оборудования;

– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;

– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.

– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;

– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.

**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;
- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- методики расчета производительности технологического оборудования;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы общие компетенции:

<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
<b>ПК 1.1</b> <b>– 1.4</b> <b>ПК 2.1</b> <b>– 2.8</b> <b>ПК 3.1</b> <b>– 3.7</b> <b>ПК 4.1</b> <b>– 4.6</b> <b>ПК 5.1</b> <b>– 5.6</b> <b>ПК 6.1</b> <b>– 6.4</b> <b>ОК 01 -</b>	– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и	– 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; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и

<b>ОК 11</b> <b>ЛР 4, 5,</b> <b>7</b>	<p>пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>– оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</li> </ul>	<p>кондитерской продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>– правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>– правила охраны труда в организациях питания</li> </ul>
---	--	---

### 1.3. Формы контроля и оценивания результатов освоения учебной дисциплины

<b>Элементы модуля,          профессиональный модуль</b>	<b>Формы          текущего (рубежного)          контроля</b>	<b>Формы промежуточной          аттестации</b>
1	2	3
У.1 определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;	Выполнение практических заданий по темам учебной дисциплины	Экзамен

У.2 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	Защита лабораторной работы	Экзамен
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	Защита лабораторной работы	Экзамен
У.4 выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;	Выполнение практических заданий по темам учебной дисциплины	Экзамен
У.5 оценивать эффективность использования оборудования;	Выполнение практических заданий по темам учебной дисциплины	Экзамен
У.6 планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;	Выполнение практических заданий по темам учебной дисциплины	Экзамен
У.7 контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.	Выполнение практических заданий по темам учебной дисциплины	Экзамен
У.8 оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;	Тестирование по темам учебной дисциплины	Экзамен
У. 9 рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	Тестирование по темам учебной дисциплины	Экзамен
З.1 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;	Тестирование по темам учебной дисциплины	Экзамен

3.2. принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;	Тестирование по темам учебной дисциплины	Экзамен
3.3. прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;	Письменная работа	Экзамен
3.4. правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;	Письменная работа	Экзамен
3.5. методики расчета производительности технологического оборудования;	Тестирование по темам учебной дисциплины	Экзамен
3.6. способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;	Тестирование по темам учебной дисциплины	Экзамен
3.7. правила электробезопасности, пожарной безопасности;	Тестирование по темам учебной дисциплины	Экзамен
3.8. правила охраны труда в организациях питания	Тестирование по темам учебной дисциплины	Экзамен

#### 1.4. Организация контроля и оценки освоения программы УД

Итоговый контроль освоения умений и усвоения знаний осуществляется на экзамене по учебной дисциплине, который состоит из итоговой 20 билетов по 3 вопроса. Билеты выбирается случайным способом.

Предметом оценки освоение УД является умения и знания.

Оценкой экзамена является комплексная оценка учитываются результаты текущего контроля и оценка за экзамен. На экзамене обучающимся самостоятельно в аудитории в течении 20 минут подготавливает ответ.

В ходе подготовки предполагается отсутствие любого словаря, учебника, справочника и любой другой литературой. По истечении времени, отведенные для выполнения задания, обучающийся рассказывает ответ на проверку преподавателю.

#### 1.5 Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных процедур

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: Кабинет «Техническое оснащение организаций питания», оснащенный оборудованием:

- доской учебной
- техническими средствами компьютером
- средствами аудиовизуализации,
- мультимедийным проектором
- принтер
- необходимое оборудование - муляж

Раздаточным материалом:

- бланки
- бумага для принтера

## II. Комплект материалов для оценки освоения УД

### 2.1 Оценочные средства для текущего контроля

Типы заданий для текущего и рубежного контроля

Разделы/ темы по программе УД	Тип задания*		
	Личностные	Метапредметные	Предметные
<b>Раздел 1. «Механическое оборудование»</b>			
Тема 1.1. «Классификация механического оборудования»	Практическое заданий	Проектное задание	проект
Тема 1.2. «Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины»	Лабораторная работа	Рефератное задание	реферат
Тема 1.3. «Оборудование для обработки овощей, плодов.»	Лабораторная работа	Поисковое задание	
Тема 1.4. «Оборудование для обработки мяса, рыбы»	тестирование	тест	тест
Тема 1.5. «Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров»	тестирование	тест	тест
Тема 1.6. «Оборудование для процессов вакуумирования и Упаковки»	тестирование	тест	тест
Тема 1.7. «Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде»	тестирование	тест	тест
Тема 1.8. «Оборудование для подготовки кондитерского сырья»	Контрольная работа	Контрольная работа	Контрольная работа

<b>Раздел 2. «Тепловое оборудование.»</b>			
Тема 2.1. «Классификация теплового оборудования »	Практическое задание	Проектное задание	проект
Тема 2.2. «Варочное оборудование»	Лабораторная работа	Рефератное задание	реферат
Тема 2.3. «Жарочное оборудование »	Лабораторная работа	Поисковое задание	
Тема 2.4. «Многофункциональное оборудование »	тестирование	тест	тест
Тема 2.5. «Универсальное и водогрейное оборудование»	тестирование	тест	тест
Тема 2.6. «Оборудование для Бариста»	тестирование	тест	тест
Тема 2.7. «Оборудование для раздачи пищи»	тестирование	тест	тест
Тема 2.8. «СВЧ-аппараты»	тестирование	тест	тест
<b>Раздел 3. «Холодильное оборудование»</b>			
Тема 3.1. «Классификация холодильного оборудования профилактика»	Практическая работа	Проектное задание	проект
Тема 3.2. «Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины»	Лабораторная работа	Рефератное задание	реферат
Тема 3.3. «Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)»	Контрольная работа	Контрольная работа	Контрольная работа
Тема 3.4. «Ледогенераторы»	Тестирование	тест	тест
<b>Раздел 4. «Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства»</b>			
Тема 4.1. «Классификация организаций питания»	Тестирование	тест	тест
Тема 4.2. «Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания»	Практическая работа	Проектная работа	презентация

Оценочные средства прилагаются.

### **2.3 Оценочные средства для итогового контроля (промежуточной аттестации)**

Экзамен

Прилагаются оценочные средства.

### III. Оценочные средства

#### Приложение 1. Текущий контроль

##### 3.1. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

##### Тестовое задание

##### Раздел: 1 Механическое оборудование

##### Тема 1.1. «Классификация механического оборудования»

- проверяемые результаты: У1,У2,У3,З1,З3,З4,З5

##### Инструкция по проведению тестового задания

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

##### 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. 3. Паспорт.
2. Ремонтная документация. 4. Формуляр.

**9. Назовите аппараты включения электрооборудования:**

1. Микропереключатели. 4. Рубильники.
2. Кулачковые переключатели. 5. Кнопочные переключатели.
3. Пакетные переключатели. 6. Штепсельные разъёмы.

**10. Назовите аппараты защиты электрооборудования :**

1. Автоматические переключатели.
2. Плакие предохранители.
3. Тепловые 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, используемых 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:**

Резьбовые. 2. Пластинчатые. 3. Трубоччатые. 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.

## **Тема 1.2. «Универсальные приводы»**

### **Вариант 1.**

- 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. Протирачный механизм 7. Механизм для натираний овощей. 8. Механизм для перемешивания салатов 9. Многоцелевой механизм. 10. Мясорыхлитель.
- 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 «Универсальные приводы» Вариант 1**

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 2.**

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 2.**

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.

### **Тема 1.3. «Оборудование для обработки овощей и картофеля»**

## Вариант 1

1. Указать, на чём основан принцип действия очистки картофеля в картофелеочистительных машинах?
  1. Основан за счёт трения овощей об абразивную 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 абразивной поверхностью.
  2. Очистительные 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 пуансонные.
  - . 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. Брусочками. 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 1.

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 2.

**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 2.**

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

**3.2. Приложения 2. Рубежный контроль  
Тестирование**

**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 такое 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 картофелечистительной 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**  
а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее  
б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее  
в) выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее
15. **Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле:**  
а) манометр б) пароводяная рубашка в) тены
16. **Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины:**  
а) для большей загрузки в рабочую камеру;  
б) для равномерной очистки;  
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)**  
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

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

- з) с полным производственным циклом
- в) переработка сырья, выпуск полуфабрикатов и готовой продукции

### **Критерии оценки**

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

### **Критерии оценки по баллам:**

Общее количество баллов – 57.  
85-100% (48-57) баллов – 5 (отлично);  
65-84% (37-47) баллов – 4 (хорошо);  
50-64% (29-36) баллов – 3 (удовлетворительно);  
менее 50% (28) баллов и меньше – 2 (неудовлетворительно).

#### **Вариант 2**

1. **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 комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей - для баров;
  - б) оригинальность интерьера, выбор услуг, комфортность, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей - для баров;
  - в) гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий и напитков сложного приготовления для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в т.ч. заказных и фирменных - для баров.
8. **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
    - б) отключить все конфорки и шкаф соответствующими переключателями
    - в) провести санитарную обработку
  15. **Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле:**
    - а) манометр б) пароводяная рубашка в) тени
  16. **Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины:**
    - а) для большей загрузки в рабочую камеру; б) для равномерной очистки;
    - в) для быстрой загрузки
  17. **Какие нагревательные элементы используются в тепловом оборудовании?**
    - а) открытые, закрытые, водные
    - б) инфракрасные, герметичные, открытые
    - в) закрытые, герметичные, инфракрасные
  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. **Мармиты предназначены для:**
    - а) демонстрации и кратковременного хранения готовых блюд б) кипячения воды
    - в) приготовления блюд
  24. **Какие предприятия делятся на классы?**
    - а) все предприятия питания б) рестораны, бары в) кафе, рестораны, столовые
  25. **Какую поверхность имеет рабочая поверхность картофелечистительной машины?**
    - а) покрытую съемными абразивными сегментами
    - б) гладкую
    - в) покрытую несъемными сегментами
  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)**
    - 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
    - в) механизм сменный, 8 - время обработки, 150- норма выработки

30. **Что такое производительность оборудования?**  
 а) количество обрабатываемого продукта  
 б) количество одновременно загружаемого продукта  
 в) количество обрабатываемого продукта за час
31. **На какие группы в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов делится механическое оборудование?**  
 а) машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов  
 в) машина для обработки мяса и рыбы  
 с) машины для обработки муки и теста  
 д) все ответы верны  
 е) машины для обработки овощей и картофеля
32. **Указать причину по которой фарш выходит из мясорубки нагретый?**  
 а) затуплены ножи  
 в) неправильно установлены двухсторонние ножи  
 с) ослабло крепление нажимной гайки  
 д) неправильная сборка рабочих органов  
 е) решетки и ножи не очищены от пленок и сухожилий затуплены
33. **Расшифруйте маркировку машины МФК-2240?**  
 а) овощерезка в) фаршемешалка с) мясорубка  
 д) машина для формовки котлет и биточков е) мясорыхлительная машина
34. **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
35. **В группу заготовочных предприятий входят:**  
 а) ресторан, бар б) шашлычная, блинная  
 в) комбинат полуфабрикатов, фабрика-кухня
36. **Дать определение понятию «Общедоступные» предприятия общественного питания:**  
 а) обслуживают непосредственно жителей данного населенного пункта  
 б) обслуживают определенный контингент  
 в) обслуживание небольших коллективов
37. **В какой части холодильного шкафа располагается испаритель?**  
 а) на задней стенке холодильного шкафа  
 б) в морозильном отделении  
 в) между камерами
38. **Столовая – это ...**  
 а) предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей.  
 б) общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.  
 в) предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.
39. **К тестомесильной машине ТММ – 1М не относится:**  
 а) корпус б) шнек в) дежа г) месильный рычаг
40. **Определите производственную деятельность заготовочных предприятий**  
 а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее  
 б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее  
 в) выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее
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. **Рабочая камера – это:**  
 а) рабочий орган, предназначенный для обработки продукта  
 б) узлы и детали машин, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их обработки  
 в) место, предназначенное для размещения внутренних частей машины  
 г) место в машине, где продукт обрабатывается рабочими органами
45. **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. **Холодный цех предназначен для приготовления:**  
 а) мясных полуфабрикатов б) салатов и винегретов  
 в) мучных, кондитерских изделий г) рыбных полуфабрикатов
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:**  
 а) санитарный паспорт б) технический паспорт в) заграничный паспорт
51. **Какие нормативные документы используются на предприятии общественного питания**  
 а) Сборник рецептур, технологические карты  
 б) накладные, отчеты  
 в) прейскуранты, калькуляционные карты
52. **В соответствии с нормами на предприятии 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 мясорыхлителя 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 толкачем
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).

### Приложение 3. Итоговый контроль (экзамен)

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ОП.03. Техническое оснащение организации питания		
Одобрено на заседании ПЦК <u>Экономики и сферы обслуживания</u> Председатель цикловой комиссии _____ М.В.Шемекеева	Согласовано  Методист _____ Л.И. Насипова «__» _____ 20__ г.	УТВЕРЖДАЮ  Зам.директора по УР _____ И.В. Степанова «__» _____ 20__ г.
Билет № 1		
<p>1.Классификация оборудования, используемого на предприятии общественного питания.</p> <p>2. Техника безопасности при работе на фаршемешалке МС-150.</p> <p>3.Организация работы в овощном цехе.</p> <p style="text-align: right;">Преподаватель _____ А.И.Казанцева М.П.</p>		

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ОП.03. Техническое оснащение организации питания		
Одобрено на заседании ПЦК <u>Экономики и сферы обслуживания</u> Председатель цикловой комиссии _____ М.В.Шемекеева	Согласовано  Методист _____ Л.И. Насипова «__» _____ 20__ г.	УТВЕРЖДАЮ  Зам.директора по УР _____ И.В. Степанова «__» _____ 20__ г.
Билет № 2		
<p>1. Основные части и детали машин.</p> <p>2. Устройство, правила эксплуатации мясорубки МИМ-82</p> <p>3. Организация работы в мясном цехе</p>		

Преподаватель \_\_\_\_\_ А.И.Казанцева  
М.П.

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ОП.03. Техническое оснащение организации питания

Одобрено на заседании ПЦК <u>Экономики и сферы обслуживания</u> Председатель цикловой комиссии _____ М.В.Шемекеева	Согласовано  Методист _____ Л.И. Насипова «__» _____ 20__ г.	УТВЕРЖДАЮ  Зам.директора по УР _____ И.В. Степанова «__» _____ 20__ г.
--	--	--

Билет № 3

1. Дать характеристику зубчатой передаче.
2. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности при работе на универсальном приводе.
3. Организация работы рыбного цеха.

Преподаватель \_\_\_\_\_ А.И.Казанцева  
М.П.

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ОП.03. Техническое оснащение организации питания

Одобрено на заседании ПЦК <u>Экономики и сферы обслуживания</u> Председатель цикловой комиссии _____ М.В.Шемекеева	Согласовано  Методист _____ Л.И. Насипова «__» _____ 20__ г.	УТВЕРЖДАЮ  Зам.директора по УР _____ И.В. Степанова «__» _____ 20__ г.
--	--	--

Билет № 4

1. Дать характеристику червячной передаче.
2. Устройство, правила эксплуатации картофелечистки МОК-250
3. Организация работы холодного цеха.

Преподаватель \_\_\_\_\_ А.И.Казанцева  
М.П.

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ОП.03. Техническое оснащение организации питания		
Одобрено на заседании ПЦК <u>Экономики и сферы  обслуживания</u> Председатель цикловой комиссии _____ М.В.Шемекеева	Согласовано  Методист _____ Л.И. Насипова «__» _____ 20__ г.	УТВЕРЖДАЮ  Зам.директора по УР _____ И.В. Степанова «__» _____ 20__ г.
Билет № 5		
1. Дать характеристику цепной передаче. 2. Устройство, правила Эксплуатации, техника безопасности при работе на овощерезке МС 10-160 3. Организация работы горячего цеха <div style="text-align: right;"> Преподаватель _____ А.И.Казанцева  М.П. </div>		

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ОП.03. Техническое оснащение организации питания		
Одобрено на заседании ПЦК <u>Экономики и сферы  обслуживания</u> Председатель цикловой комиссии _____ М.В.Шемекеева	Согласовано  Методист _____ Л.И. Насипова «__» _____ 20__ г.	УТВЕРЖДАЮ  Зам.директора по УР _____ И.В. Степанова «__» _____ 20__ г.
Билет № 6		
1. Дать характеристику сменных механизмов универсальных приводов. 2. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности при работе на МКП-60 3. Организация работы моечной столовой посуды и приборов <div style="text-align: right;"> Преподаватель _____ А.И.Казанцева </div>		

М.П.

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ОП.03. Техническое оснащение организации питания

Одобрено на заседании ПЦК <u>Экономики и сферы обслуживания</u> Председатель цикловой комиссии _____М.В.Шемекеева	Согласовано  Методист _____Л.И. Насипова «__»_____20__г.	УТВЕРЖДАЮ  Зам.директора по УР _____И.В. Степанова «__»_____20__г.
---	--	--

Билет № 7

1. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности при работе на РО-1
2. Требования к материалам, используемым для изготовления машин
3. Организация работы моечной кухонной посуды, инвентаря.

Преподаватель \_\_\_\_\_А.И.Казанцева  
М.П.

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ОП.03. Техническое оснащение организации питания

Одобрено на заседании ПЦК <u>Экономики и сферы обслуживания</u> Председатель цикловой комиссии _____М.В.Шемекеева	Согласовано  Методист _____Л.И. Насипова «__»_____20__г.	УТВЕРЖДАЮ  Зам.директора по УР _____И.В. Степанова «__»_____20__г.
---	--	--

Билет № 8

1. Машина для рыхления мяса МРМ-13 устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
2. Первая помощь при несчастных случаях на предприятии общественного питания

3. Организация работы раздаточной.
Преподаватель _____ А.И.Казанцева М.П.

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ОП.03. Техническое оснащение организации питания		
Одобрено на заседании ПЦК <u>Экономики и сферы</u> <u>обслуживания</u> Председатель цикловой комиссии _____ М.В.Шемекеева	Согласовано  Методист _____ Л.И. Насипова «__» _____ 20__ г.	УТВЕРЖДАЮ  Зам.директора по УР _____ И.В. Степанова «__» _____ 20__ г.
Билет № 9		
1. Классификация машин для приготовления теста 2. Машина для нарезания хлеба МРХ-200. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности. 3. Организация работы помещения для нарезания хлеба		
Преподаватель _____ А.И.Казанцева М.П.		

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ОП.03. Техническое оснащение организации питания		
Одобрено на заседании ПЦК <u>Экономики и сферы</u> <u>обслуживания</u> Председатель цикловой комиссии _____ М.В.Шемекеева	Согласовано  Методист _____ Л.И. Насипова «__» _____ 20__ г.	УТВЕРЖДАЮ  Зам.директора по УР _____ И.В. Степанова «__» _____ 20__ г.
Билет № 10		
1. Тестомесильная машина ТММ-1М Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности. 2. Классификация теплового оборудования.		

3.Характеристика помещения для приёма, хранения и отпуска товаров.
Преподаватель _____ А.И.Казанцева М.П.

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ОП.03. Техническое оснащение организации питания		
Одобрено на заседании ПЦК <u>Экономики и сферы обслуживания</u> Председатель цикловой комиссии _____ М.В.Шемекеева	Согласовано  Методист _____ Л.И. Насипова «__» _____ 20__ г.	УТВЕРЖДАЮ  Зам.директора по УР _____ И.В. Степанова «__» _____ 20__ г.
Билет № 11		
<p>1. Взбивальная машина МВ-35М. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.</p> <p>2. Тепловая обработка продуктов.</p> <p>3. Характеристика складского помещения.</p>		
Преподаватель _____ А.И.Казанцева М.П.		

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ОП.03. Техническое оснащение организации питания		
Одобрено на заседании ПЦК <u>Экономики и сферы обслуживания</u> Председатель цикловой комиссии _____ М.В.Шемекеева	Согласовано  Методист _____ Л.И. Насипова «__» _____ 20__ г.	УТВЕРЖДАЮ  Зам.директора по УР _____ И.В. Степанова «__» _____ 20__ г.
Билет № 12		

<p>1. Машина для нарезания гастрономических товаров МРГ-300А Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.</p> <p>2. Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования.</p> <p>3. Характеристика сервисной.</p>	Преподаватель _____ А.И.Казанцева М.П.
--	---

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ОП.03. Техническое оснащение организации питания		
Одобрено на заседании ПЦК <u>Экономики и сферы обслуживания</u> Председатель цикловой комиссии _____ М.В.Шемекеева	Согласовано  Методист _____ Л.И. Насипова «__» _____ 20__ г.	УТВЕРЖДАЮ  Зам.директора по УР _____ И.В. Степанова «__» _____ 20__ г.
Билет № 13		
<p>1. Классификация и устройство пищеварочного котла КПЭСМ-60М</p> <p>2. Техника безопасности при эксплуатации механического оборудования.</p> <p>3. Характеристика торгового зала детского кафе.</p>		
Преподаватель _____ А.И.Казанцева М.П.		

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ОП.03. Техническое оснащение организации питания		
Одобрено на заседании ПЦК <u>Экономики и сферы обслуживания</u> Председатель цикловой комиссии _____ М.В.Шемекеева	Согласовано  Методист _____ Л.И. Насипова «__» _____ 20__ г.	УТВЕРЖДАЮ  Зам.директора по УР _____ И.В. Степанова «__» _____ 20__ г.
Билет № 14		
<p>1. Правила эксплуатации пищеварочного котла КПЭСМ-60М техника безопасности при работе.</p>		

<p>2.Мармит для I блюд. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности при работе</p> <p>3.Характеристика входной зоны.</p>	Преподаватель _____ А.И.Казанцева М.П.
---	---

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ОП.03. Техническое оснащение организации питания		
Одобрено на заседании ПЦК <u>Экономики и сферы обслуживания</u> Председатель цикловой комиссии _____ М.В.Шемекеева	Согласовано  Методист _____ Л.И. Насипова «__» _____ 20__ г.	УТВЕРЖДАЮ  Зам.директора по УР _____ И.В. Степанова «__» _____ 20__ г.
Билет № 15		
<p>1.Классификация пароварочных аппаратов.</p> <p>2.Мармит для IIблюд. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.</p> <p>3.Организация производства кондитерского цеха.</p>		
Преподаватель _____ А.И.Казанцева М.П.		

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ОП.03. Техническое оснащение организации питания		
Одобрено на заседании ПЦК <u>Экономики и сферы обслуживания</u> Председатель цикловой комиссии _____ М.В.Шемекеева	Согласовано  Методист _____ Л.И. Насипова «__» _____ 20__ г.	УТВЕРЖДАЮ  Зам.директора по УР _____ И.В. Степанова «__» _____ 20__ г.
Билет № 16		
<p>1. Электрическая кофеварка КВЭ-7. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.</p> <p>2.Классификация оборудования для раздачи пищи.</p>		

3. Общие правила сервировки стола	Преподаватель _____ А.И.Казанцева М.П.
-----------------------------------	---

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ОП.03. Техническое оснащение организации питания		
Одобрено на заседании ПЦК <u>Экономики и сферы          обслуживания</u> Председатель цикловой комиссии _____ М.В.Шемекеева	Согласовано  Методист _____ Л.И. Насипова «__» _____ 20__ г.	УТВЕРЖДАЮ  Зам.директора по УР _____ И.В. Степанова «__» _____ 20__ г.
Билет № 17		
1. Электрическая сосисковарка СНЭ-15 Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности. 2. Классификация варочно-жарочного оборудования. 3. Функции предприятий общественного питания.		
Преподаватель _____ А.И.Казанцева М.П.		

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ОП.03. Техническое оснащение организации питания		
Одобрено на заседании ПЦК <u>Экономики и сферы          обслуживания</u> Председатель цикловой комиссии _____ М.В.Шемекеева	Согласовано  Методист _____ Л.И. Насипова «__» _____ 20__ г.	УТВЕРЖДАЮ  Зам.директора по УР _____ И.В. Степанова «__» _____ 20__ г.
Билет № 18		
1. Аппарат пароварочный электрический АПЭСМ-4 Устройство правила		

<p>эксплуатации, техника безопасности.</p> <p>2.Сведения о холодильном оборудовании.</p> <p>3.Классификация предприятия общественного питания.</p>	<p>Преподаватель _____ А.И.Казанцева</p> <p>М.П.</p>
--	--

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитесрое дело		
ОП.03. Техническое оснащение организации питания		
<p>Одобрено на заседании ПЦК <u>Экономики и сферы обслуживания</u> Председатель цикловой комиссии _____ М.В.Шемекеева</p>	<p>Согласовано</p> <p>Методист _____ Л.И. Насипова «__» _____ 20__ г.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ</p> <p>Зам.директора по УР _____ И.В. Степанова «__» _____ 20__ г.</p>
Билет № 19		
<p>1. Сковорода СЭСМ-0,2 Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.</p> <p>2.Холодильник бытовой Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.</p> <p>3.Функциональное назначение производственных помещений</p>		
<p>Преподаватель _____ А.И.Казанцева</p> <p>М.П.</p>		

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитесрое дело		
ОП.03. Техническое оснащение организации питания		
<p>Одобрено на заседании ПЦК <u>Экономики и сферы обслуживания</u> Председатель цикловой комиссии _____ М.В.Шемекеева</p>	<p>Согласовано</p> <p>Методист _____ Л.И. Насипова «__» _____ 20__ г.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ</p> <p>Зам.директора по УР _____ И.В. Степанова «__» _____ 20__ г.</p>
Билет № 20		

1. Фритюрница ФЭСМ-20 устройство, правила эксплуатации. Техника безопасности.
2. Правила эксплуатации просеивательной машины МПМ-800
3. Цеховая структура производства

Преподаватель \_\_\_\_\_ А.И.Казанцева  
М.П.

<b>Объекты оценки</b>	<b>Критерии оценки результата</b>
3: У	«ОТЛИЧНО» - студент владеет знаниями предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину; самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на все вопросы билета, подчеркивал при этом самое существенное, умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал, выделять в нем главное: устанавливать причинно-следственные связи; четко формирует ответы, свободно читает результаты анализов и других исследований и решает ситуационные задачи повышенной сложности; хорошо знаком с основной литературой и методами исследования в объеме, необходимом для практической деятельности;
3: У	«ХОРОШО» - студент владеет знаниями дисциплины почти в полном объеме программы (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах дает полноценные ответы на вопросы билета; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает вместе с тем серьезных ошибок в ответах; умеет решать легкие и средней тяжести ситуационные задачи; умеет трактовать лабораторные и инструментальные исследования в объеме, превышающем обязательный минимум.
3: У	«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент владеет основным объемом знаний по дисциплине; проявляет затруднения в самостоятельных ответах, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов. Студент способен решать лишь наиболее легкие задачи, владеет только обязательным минимумом методов исследований.
3: У	«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент не освоил обязательного минимума знаний предмета, не способен ответить на вопросы билета даже при дополнительных наводящих вопросах экзаменатора

### Пакет экзаменатора

I. Задание для обучающихся «Комплект билетов, задания разного уровня»  
20 вопросов.

II. Пакет экзаменатора «Эталоны ответов»

Условия

Самостоятельная подготовка ответов на вопросы в кабинете

№ 18 «Техническое оснащение организация питания».

Критерии оценки:

Каждый из показателей оценивается: выполнено – 1 балл, не выполнено – 0 баллов.

Профессиональные компетенции считаются освоенными при выполнении не менее 50 % показателей комплексного задания.

#### **4. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации**

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.- М.: Издательский центр «Академия», 2021 г.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания . – М.: Издательский центр «Академия», 2019г
3. Л.А. Радченко – Организация производства на предприятиях общественного питания для образовательных учреждений среднего профессионального образования, издание седьмое, дополненное и переработанное, Ростов-на-Дону «Феникс» 2020 г.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. [www.edu.ru/modules.php](http://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>

## Лист согласования

### Дополнения и изменения к комплекту КОС на учебный год

Дополнения и изменения к комплекту КОС на \_\_\_\_\_ учебный год по  
ПМ (УД) \_\_\_\_\_

В комплект КОС внесены следующие изменения:

---

---

---

---

---

Дополнения и изменения в комплекте КОС обсуждены на заседании  
ПЦК \_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г. (протокол № \_\_\_\_\_).

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Экспертное заключение**  
**Фонда оценочных средств**  
по общепрофессиональным дисциплинам  
по ОП.03 Техническое оснащения организация питания  
основной профессиональной образовательной программы  
по специальности  
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Представленный фонд оценочных средств (ФОС) по ОП.03 Техническое оснащения организация питания **соответствует требованиям ФГОС СПО.**

Предполагаемые рабочей группой колледжа формы и средства текущего и промежуточного контроля адекватны целям и задачам реализуемым основной образовательной программой по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Оценочные средства для итогового контроля и успеваемости, учебно методическое обеспечение самостоятельной работы студентов представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств включенных в представленный фонд отвечают основным принципам формирования ФОС.

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в процессе обучения по ППССЗ специальности.

Эксперт: - Фархутдинова Р.М. генеральный директор ООО «Алмаз»

---