

Министерство образования и науки
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю:
Заместитель директора по УПР
ГПОУ «ЛГК»
_____ Димова О. А.
« ____ » _____ 2021 г.

Комплект
Контрольно-оценочных средств
ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места
по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

п. Приаргунск, 2021 год

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по программе подготовки квалифицированных рабочих 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГПОУ «ПГК»

Разработчики:

Скорнякова Л.М., преподаватель профессионального цикла ГПОУ «ПГК»

Рассмотрено на заседании ПЦК информационно экономического и кулинарного цикла

« _____ » _____ 2021г

Председатель ПЦК _____

Эксперты от работодателя:

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Содержание

I. Паспорт комплекта оценочных средств	4
1.2. Система контроля и оценки освоения программы дисциплины	6
1.2.1 Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении программы дисциплины	6
1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы дисциплины	6
2. Комплект материалов для оценки уровня освоения умений и знаний	7
2.1. Комплект материалов для оценки освоения образовательных результатов	7
2.2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием портфолио	17
2.3. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности в форме защиты курсового проекта (работы)	17

I. Паспорт комплекта оценочных средств

1.1. Область применения

В результате освоения учебной дисциплины Техническое оснащение и организация рабочих мест обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии СПО 43.01.09. «Повар, кондитер» следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общими компетенциями:

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

У1 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

У2 определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

У3 подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

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

З1 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

З2 принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;

З3 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

З4 способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;

З5 правила электробезопасности, пожарной безопасности;

З6 правила охраны труда в организациях питания.

Профессиональные:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

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 тортов разнообразного ассортимента.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2. Система контроля и оценки освоения программы дисциплины

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места », направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

При изучении учебной дисциплины предусмотрены следующие виды текущего контроля знаний обучающихся:

Тесты – контроль, проводимый после изучения материала, предполагает выбор и обоснование правильного ответа на вопрос;

Устный опрос – контроль, проводимый после изучения материала в виде ответов на вопросы, позволяет не только проконтролировать знание темы урока, но и развивать навыки свободного общения, правильной устной речи;

Письменный контроль – выполнение письменных заданий по отдельным темам, позволяет выявить уровень усвоения теоретического материала.

Выполнение практических работ позволяет выявить умение применять полученные знания на практике.

Промежуточный контроль по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

1.2.1 Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении программы дисциплины

Наименование дисциплины	Формы промежуточного контроля и итоговой аттестации
1	2
ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места »,	Дифференцированный зачет

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы дисциплины

Дисциплина ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места », изучается на 1,2 курсе

На освоение программы дисциплины отводится 108 часа, из которых: 22 часа практические занятия, в том числе 10 часов аудиторной самостоятельной работы.

В курсе изучения предполагается текущий контроль, промежуточная аттестация.

Текущий контроль предусмотрен на каждом уроке. Проводится в виде самостоятельной работы (устных и письменных опросов, тестирования, проверки домашней работы, защиты практических работ).

Промежуточная аттестация проходит в виде дифференцированного зачета.

Вся работа обучающихся оценивается по пятибалльной системе. Оценка выставляется в журнал теоретического обучения: 5 («отлично»), 4 («хорошо»), 3 («удовлетворительно»), 2 («неудовлетворительно»).

Освоенные умения, усвоенные знания (У,З) 1	№№ заданий для проверки 3
У1	Зд1 Зд2 Зд3 зд5 зд6 зд7 зд8 зд9 зд10
У2	Зд1 Зд2 Зд3 зд5 зд6 зд7 зд8 зд9 зд10
У3	Зд1 Зд2 Зд3 зд5 зд6 зд7 зд8 зд9 зд10
З1	зд1,зд2,зд3,зд4,зд5,зд6,зд7,зд8,зд9,зд10,зд11
З2	зд1,зд2,зд3,зд4,зд5,зд6,зд7,зд8,зд9,зд10,зд11
З3	зд1,зд2,зд3,зд4,зд5,зд6,зд7,зд8,зд9,зд10,зд11
З4	зд1,зд2,зд3,зд4,зд5,зд6,зд7,зд8,зд9,зд10,зд11
З5	зд1,зд2,зд3,зд4,зд5,зд6,зд7,зд8,зд9,зд10,зд11
З6	зд1,зд2,зд3,зд4,зд5,зд6,зд7,зд8,зд9,зд10,зд11

2. Комплект материалов для оценки уровня освоения умений и знаний

2.1. Комплект материалов для оценки освоения образовательных результатов

Задание № 1

Проверяемые результаты обучения: У1 У2 У3 З1 З2 З3 З4 З5 З6

Практическая работа №1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям). (см. методические рекомендации по выполнению практической работы)

Задание № 2

Проверяемые результаты обучения: У1 У2 У3 З1 З2 З3 З4 З5 З6

Практическая работа №2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной, горячей и кондитерской продукции кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям). (по индивидуальным заданиям). (см. методические рекомендации по выполнению практической работы)

Задание № 3

Проверяемые результаты обучения: У1 У2 У3 З1 З2 З3 З4 З5 З6

Практическая работа №3. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства (см. методические рекомендации по выполнению практической работы)

Задание № 4

Проверяемые результаты обучения: З1 З2 З3 З4 З5 З6

Контрольная работа

Тест к заданию № 1

Материал для преподавателя содержит эталоны ответов, для учащихся текст задания выдается без эталонов.

1 Вариант

Выберите правильный ответ:

1. Предприятия общественного питания в зависимости от совокупности отдельных признаков делятся на классы:

а) люкс; б)второй; в) высший; г) первый. Эталон: в

2. Предприятия общественного питания в зависимости от времени функционирования делятся на:

а) стационарные; б) сезонные; в) постоянно действующие. Эталон: а

3. Предприятия общественного питания в зависимости от места функционирования делятся на:

а) стационарные; б) общедоступные; в) передвижные. Эталон: б

4. Предприятия общественного питания в зависимости от обслуживаемого контингента делятся на:

а) закрытые; б) общедоступные; в) передвижные. Эталон: в

5. К заготовочным предприятиям относятся:

а) фабрика-заготовочная; б) комбинат полуфабрикатов;
в) передвижные; г) кулинарная фабрика. Эталон: в

6. Столовые различают:

а) по сложности приготовления блюд; б) по месту расположения;
в) по обслуживаемому контингенту потребителей;
г) по ассортименту реализуемой продукции. Эталон: а

7. К предприятиям с полным производственным циклом относятся:

а) универсальные; б) комбинат полуфабрикатов; в) специализированные.
Эталон: б

8. Ресторан - предприятие общественного питания:

а) с широким ассортиментом блюд сложного приготовления;
б) с повышенным уровнем обслуживания;
в) с обслуживанием определенного контингента питающихся;
г) по ассортименту реализуемой продукции.

Эталон: в

9. К специализированным предприятиям общественного питания относятся:

а) чайные, пирожковые, бистро; б) шашлычные, чебуречные, пиццерии;
в) кафетерии, кафе, бары; г)пельменные, блинные, сосисочные.

Эталон: в

10. Вагоны – рестораны реализуют:

а) бутерброды, кисломолочные продукты, отварные сосиски;
б) холодные закуски, первые блюда;
в) вторые блюда, вино-водочные изделия;
г) холодные и горячие напитки, кондитерские изделия.

Эталон: а

2 Вариант

Выберите правильный ответ:

1. Рабочим местом называется:

а) технологическая линия; б) обособленная часть предприятия;
в) часть производственной площади;

Эталон: в

2. Цех предприятия общественного питания это:

а) обособленная в технологическом соотношении часть предприятия, в которой протекает законченный процесс производства;
б) часть предприятия, где осуществляется законченная стадия производственного процесса;

в) часть предприятия, на которой процесс труда выполняется одним или группой работников, выполняющих определённые операции; Эталон: а

3. Расстояние от пола до верхней полки рабочего стола, на которой размещают запас посуды, не должен превышать:

а) 1500 мм; б) 600 мм; в) 1750 мм Эталон: в

4. Для удобства работы высота стола должна быть такой, чтобы расстояние между локтем работника и поверхностью стола не превышало:

а) 300-350 мм; б) 200-250 мм; в) 400-500 мм; Эталон: б

5. К производственному инвентарю предъявляют требования:

а) прочность, надежность, эстетичность; б) многофункциональность;
в) рациональность; Эталон: а

6. Источник света на рабочем месте должен быть:

- а) на расстоянии не более 2-3 м;
 - б) на расстоянии не более 6-7 м;
 - в) на расстоянии не более 8-9 м; Эталон: б
7. Ножи хранят в специальном приспособлении:
- а) слева; б) справа; в) у края стола или на стене; Эталон: в
8. Инструменты и инвентарь размещают от работника:
- а) справа; б) слева; в) перед работником; Эталон: а
9. Обрабатываемый продукт размещают от работника:
- а) справа; б) слева; в) перед работником; Эталон: б
10. Весы, специи и приправы при необходимости располагают:
- а) справа; б) слева; в) в глубине стола; Эталон: б

Задание № 5

Проверяемые результаты обучения: У1 У2 У3 З1 З2 З3 З4 З5 З6
Практическая работа №4. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.
2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы
3. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для приготовления теста (см. методические рекомендации по выполнению практической работы)

Задание № 6

Проверяемые результаты обучения: У1 У2 У3 З1 З2 З3 З4 З5 З6
Практическая работа №5. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы (см. методические рекомендации по выполнению практической работы)

Задание № 7

Проверяемые результаты обучения: У1 У2 У3 З1 З2 З3 З4 З5 З6
Практическая работа №6. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования (см. методические рекомендации по выполнению практической работы)

Задание № 8

Проверяемые результаты обучения: У1 У2 У3 З1 З2 З3 З4 З5 З6
Практическая работа №7. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования. (см. методические рекомендации по выполнению практической работы)

Задание № 9

Проверяемые результаты обучения: У1 У2 У3 З1 З2 З3 З4 З5 З6
Практическая работа №8. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования (см. методические рекомендации по выполнению практической работы)

Задание № 10

Проверяемые результаты обучения: У1 У2 У3 З1 З2 З3 З4 З5 З6
Практическая работа №9. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования (см. методические рекомендации по выполнению практической работы)

Задание № 11

Проверяемые результаты обучения: У1 У2 У3 З1 З2 З3 З4 З5 З6

Контрольная работа №1

1 Вариант

- 1. Классификация основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания.
- 2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери.
- 3. Характеристика способов кулинарной обработки
- 4. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.

2 Вариант

- 1. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.

2. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях
3. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции
4. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания

3 **Вариант**

1. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.
2. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе
3. Организация реализации готовой кулинарной продукции.
4. Характеристика основных типов организаций питания.

Тест к заданию № 4

Материал для преподавателя содержит эталоны ответов, для учащихся текст задания выдается без эталонов.

1 **Вариант**

Выберите правильный ответ:

1. Основные части и детали машины:

- А) станина, корпус, рабочая камера, рабочие органы, двигатель, передаточный механизм
 - Б) станина, двигатель, рабочие органы
 - В) рабочие органы, передаточные механизмы
 - Г) передаточные механизмы, двигатель, рабочие органы
- Эталон: А

2. Материалы, из которых изготавливают машины, должны быть:

- А) красивые по внешнему виду, хорошо очищаться от остатков пищи, не быть ядовитыми
 - Б) нейтральны к продуктам и моющим средствам, не подвергаются коррозии, не оказывать вредного воздействия на организм человека и на обрабатываемые продукты, хорошо очищаться от остатков пищи
 - В) не изменять цвет, вкус и запах продуктов, а остальное не важно
 - Г) хорошо очищаться от остатков пищи
- Эталон: Б

3. Станина служит для:

- А) размещения внутренних частей машины
 - Б) передает движение
 - В) обработки продукта рабочими органами
 - Г) установки и монтажа всех узлов машины
- Эталон: Г

4. Механическое устройство, передающее вращательное движение от вала электродвигателя к валу рабочих органов:

- А) привод
 - Б) рубильник
 - В) передача
 - Г) машина
- Эталон: В

5. При работе МОК через закрытую дверцу рабочей камеры просачивается вода. Причина:

- а. чрезмерное поступление воды в рабочую камеру. Засорение отверстий;
 - в. дне рабочей камеры;
 - б. перезагрузка машины овощами;
 - в. сильно загрязнены овощи.
- Эталон: а

6. У картофелечистки сливной патрубок находится -

- а. в нижней части рабочей камеры;

- б. рядом с машиной;
 - в. под крышкой. Эталон: а
7. Последовательность действий при работе с картофелечисткой -
- а. подать в камеру воду, включить машину, загрузить картофель;
 - б. включить машину, загрузить картофель, подать в камеру воду;
 - в. загрузить картофель, подать в камеру воду, включить машину.
- Эталон: в
8. На овощерезательной машине можно получить следующие формы нарезки:
- а. ломтики, брусочки, соломка;
 - б. ломтики, брусочки, шарики;
 - в. соломка, брусочки, дольки.
- Эталон: а
9. Он находится внутри рабочей камеры и представляет собой однозаходный червяк с переменным шагом витков, служит для захватывания мяса и подачи его к ножам и решёткам -
- а. шнек;
 - б. подрезная решётка;
 - в. рабочая камера.
- Эталон: а
10. Решетки и ножи устанавливаются:
- а. на палец шнека;
 - б. на хвостовик шнека;
 - в. на палец и хвостовик шнека.
- Эталон: а
11. Первой на шнек устанавливается:
- а. подрезная решётка;
 - б. ножевая решётка;
 - в. упорное кольцо.
- Эталон: а
12. Во время работы мясорубки
- а. ножи вращаются, а решётки неподвижны;
 - б. ножи неподвижны, а решётки вращаются;
 - в. ножи и решётки вращаются.
- Эталон: а

2 Вариант

1. Назовите источники тепла:
- а. топливо, электроэнергия, теплоносители
 - б. газ, дрова, уголь
 - в. жидкое топливо, торф, природный газ
 - г. дрова, уголь Эталон: а
2. Назовите основные теплоносители, применяемые в машинах для предприятий общественного питания:
- а. вода, газ, жидкое топливо
 - б. водяной пар, вода, масло
 - в. природный газ
 - г. солнечная энергия Эталон: б
3. Терморегулятор в жарочном шкафу
- а. поддерживает в автоматическом режиме заданную температуру секции в пределах от 100 до 350 С;
 - б. изменяет мощность регулирования тенов;
 - в. позволяет визуально контролировать работу тенов.
- Эталон: а
4. Перед началом работы на электроплите -

а. переключатели устанавливаются на максимальный нагрев;

б. переключатели устанавливаются на слабый нагрев;

в. переключатели устанавливаются на средний нагрев.

Эталон: а

5. Постоянный уровень сырой воды в питательной коробке поддерживается за счёт:

а. поплавкового устройства;

б. питательной трубки;

в. переливной трубки.

Эталон: а

6. Кипятильник устанавливается -

а. на металлическом столе;

б. на полу;

в. крепится на стене.

Эталон: а

7. Это есть у эл. плит:

а. бортовая поверхность, металлические ручки;

б. маховик;

в. абразивные сегменты.

Эталон: а

8. Электроблокировка установлена -

а. в мясорубке;

б. в хлеборезке;

в. в жарочном шкафу.

Эталон: б

9. Компрессор состоит из:

а. цилиндра, поршня и конденсатора;

б. цилиндра, поршня и эл. двигателя;

в. поршня, конденсатора и испарителя.

Эталон: б

10. Это устройство, предназначенное для охлаждения паров фреона и превращения их в жидкость:

а. испаритель;

б. конденсатор;

в. Компрессор.

Эталон: б

3Вариант

1. Когда дежу тестомесильной машины вкатывают на чугунную плиту -

а. месильный рычаг должен быть опущен, а оградительные щетки подняты;

б. месильный рычаг должен быть поднят, а оградит. щитки опущены;

в. месильный рычаг и оградительные щиты должны быть подняты.

Эталон: б

2. При работе тестомесильной машины -

а. вращается тестомесильный рычаг, а дежа неподвижна;

б. вращается дежа, а рычаг неподвижен;

в. вращается одновременно дежа и тестомесильный рычаг.

Эталон: б

3. Во взбивальной машине зазор между взбивателем и дном бака должен быть -

а. не более 5 см;

б. не менее 2 см;

в. не менее 5 мм.

Эталон: б

4. Скорость взбивателя устанавливают -

а. после включения двигателя машины;

б. до включения двигателя машины;

в. не имеет принципиального значения до или после включения двиг. машины.

Эталон: б

5. Универсальные приводы чаще всего используют -

а. в небольших предприятиях питания;

б. в крупных предприятиях питания;

в. в любых предприятиях.

Эталон: б

6. В качестве сменного механизма к универсальному приводу можно использовать -

а. мясо рыхлитель;

б. кипятильник;

в. Картофелечистку.

Эталон: б

7. Манометр устанавливается:

а. в электрочайниках;

б. в электромясорубках;

в. в электроплитах.

Эталон: б

8. Повторный инструктаж по безопасности труда проводится не реже -

1. 1 раз в неделю;

2. 1 раз в месяц;

3. 1 раз в 3 месяца.

Эталон: б

9. В парогенератор пищеvarочного котла разрешается заливать -

1. только холодную воду;

2. только горячую воду;

3. только кипяченую воду.

Эталон: б

10. Укажите последовательность технологического процесса очистки картофеля в картофелечистке типа «МОК» -

1. подключение машины;

2. проверка работы механизма на холостом ходу;

3. загрузка овощей;

4. подключение воды;

5. выгрузка овощей;

6. отключение воды.

Эталон: 1,2,3,4,5,6

4 Вариант

Выберите правильный ответ.

1. Замена жира во фритюрнице производится через

1) 40 часов; 2) 20 часов; 3) 10 часов; 4) 5 часов

2. Плита ПЭСМ – 4 состоит из

1) 2-х прямоугольных конфорок и инвентарного шкафа- подставки

2) 2-х прямоугольных конфорок и жарочного шкафа

3) 4-х прямоугольных конфорок и жарочного шкафа

4) 4-х прямоугольных конфорок и инвентарного шкафа- подставки

3. Мармиты предназначены для : 1) демонстрации готовых блюд; 2) кипячения воды; 3) кратковременного хранения блюд; 4) приготовления блюд

4. Во фритюрнице ФЭСМ – 20 установлены нагревательные элементы

1) закрытого типа без доступа воздуха; 2) закрытого типа с доступом воздуха; 3) открытого типа;

5. Основной недостаток сковороды СНЭ – 0,3

1) автоматическая защита от «сухого хода»;

2) неравномерный нагрев жарочной поверхности;

3) отсутствие терморегулятора;

4) передача тепла через промежуточный теплоноситель.

6. Установите соответствие режима его описанию.

- | | |
|---------|--|
| Режим 1 | а) доведение содержимого варочного сосуда до кипения на полной мощности, затем автоматическое переключение на 1/6 часть мощности, а в случае снижения давления в пароводяной рубашке до нижнего заданного предела, переключение на 1/2 мощности нагрева. При повышении давления до верхнего предела, вновь переключение автоматическое на 1/6 часть мощности нагрева. В дальнейшем цикл повторяется. |
| Режим 2 | б) доведение содержимого варочного сосуда до кипения на полной мощности, а затем автоматическое полное отключение нагревателей. Доваривание происходит за счет аккумулированной теплоты без расхода энергии. Этот режим используется для варки каш, кипячения молока и варки напитков. |
| Режим 3 | в) доведение содержимого варочного сосуда до кипения на полной мощности, а затем автоматическое переключение на пониженную мощность (1/6 часть) для продолжения варки процессом "тихого кипения". Этот режим используется при варке супов, борщей и других первых блюд. |

7. Для приготовления пищи в СВЧ – печах используют посуду, изготовленную из

- 1) стекла; 2) стали; 3) фарфора; 4) керамики; 5) алюминия; 6) пищевой пластмассы.

8. В кипятельном сосуде электрокипяльника КНЭ-25 установлены

- 1) поплавковые устройства
- 2) сливной патрубков с пробкой
- 3) трубчатые тены
- 4) питательная коробка
- 5) переливная трубка
- 6) приборы автоматики

9. Установите правильную последовательность проверки пищеvarочного котла перед началом работы:

- 1)воздушный клапан или запорный кран воронки
- 2)целостность резиновой прокладки крышки и состояние откидных болтов
- 3)уровень воды в парогенераторе
- 4)работоспособность клапана турбинки
- 5)двойной предохранительный клапан
- 6)санитарное состояние
- 7)наличие заземления

10. Тепловая обработка продукта на сковородах осуществляется

- а) основным способом;
- б) во фритюре;
- в) непосредственно на жарочной поверхности; Эталон: а,б

11. По способу обогрева сковороды различают

- а) с непосредственным обогревом;
- б) с особым обогревом;
- в) с косвенным обогревом. Эталон: а, в

5 Вариант

1. Укажите правильные ответы. Компрессорные холодильные машины состоят из

1.испарителя, 2.конденсатора, 3.патрубка, 4.компрессора, 5.разгрузочного устройства, 6. регулирующего вентиля. Эталон: 1,2, 4, 6

2. Установите правильную последовательность приготовления льда пищевого с помощью льдогенератора:

- а) вода замерзает ровным слоем на испарителе
- б) вода поступает через коллектор на плиту испарителя

- в) ванна, через поплавковое устройство заполняется водой
- г) датчик включает подачу горячих паров хладагента в испаритель
- д) датчик отключает водяной насос
- е) подтаявший лед поступает на решетку
- ж) лед разрезается на кубики
- з) лед поступает в бункер
- и) термостат отключает машину.

3. Укажите верные ответы:

На предприятиях общественного питания используют виды охлаждения

- а) ледяное, б) холодным воздухом, г) льдосоляное, д) смешанное, е) сухим льдом.

4. Укажите верный ответ.

Количество фреона, подаваемого в испаритель, регулируется

- а) вентилем, б) компрессором, в) испарителем,

5. Укажите верный ответ. Хладагент предназначен

- а) для отвода тепла от охлаждаемой среды, б) для преобразования механической энергии в тепловую, в) для замораживания воды в льдогенераторах.

6. Установите правильную последовательность эксплуатации льдогенератора:

1. проверяют техническое и санитарное состояние,
2. включают в работу,
3. регулируют подачу воды,
4. открывают водозапорный вентиль,
5. отключают от сети,
6. регулируют толщину намораживаемых кубиков льда,
7. закрывают водозапорный вентиль,
8. производят полную санитарную обработку.

7. Установите соответствие типа холодильного оборудования температурному режиму

1. Для хранения охлажденных продуктов питания	а) температура в холодильном оборудовании +10, +14° С;
2. Для хранения замороженных продуктов	б) температура в холодильном от 0 до -5° С
3. Для продажи напитков	в) температура в холодильном оборудовании —14, — 18° С

8. В холодильных машинах в качестве хладагентов используют а) полипропилен, б) аммиак, в) фреон.

9. По конструкции торговое холодильное оборудование подразделяют на а) холодильные шкафы, б) холодильный инвентарь, в) холодильные прилавки, г) холодильные витрины, д) сборные холодильные камеры.

6 Вариант

1. Установить соответствие.

Характерные неисправности мясорубок и методы их устранения.

Неполадки	Причины	Способы устранения
1. Мясорубка не режет, а давит мясо	А) Решетки и ножи не очищены от пленок и сухожилий Затуплены ножи	І Разобрать мясорубку и правильно установить ножи, отрегулировать нажимную гайку
2. Фарш выходит из мясорубки нагретый	Б) Неправильно установлены двухсторонние ножи. Ослабло крепление нажимной гайки	ІІ Установить новые ножи. Разобрать мясорубку, очистить ножи от пленок и сухожилий.
3. Повышенный шум в редукторе или	В) Нож и решетка чрезмерно зажаты	Ослабить нажим гайки

остановка двигателя	гайкой	
---------------------	--------	--

2. Заполнить таблицу.

Возможные неисправности работы тестораскаточной машины и способы их устранения.

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
При нажатии кнопки "Пуск" двигатель машины не включается.	Неправильно установлено защитное ограждение, которое не включило электроблокировку машины	
Во время работы машины происходит пробуксовка ленты транспортера.		

3. Заполнить таблицу.

Возможные неисправности работы взбивальной машины и способы их устранения.

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
При включении двигателя взбиватель не вращается		
Несоответствие фактической скорости вращения взбивателя скорости указанной стрелкой на шкале		

4. Заполнить таблицу.

Возможные неисправности работы пищеварочного котла и способы их устранения.

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
При нажатии на кнопку «Пуск» котел не включается		
Котел включен, но долго не нагревается		
Котел не переключается на автоматическую работу		
При работе котла загорается красная лампа «сухой ход»		
Давление на манометре выше 0,55 атм. Предохранительный клапан не срабатывает.		

5. Заполнить таблицу. Возможные неисправности электрических сковород и способы их устранения.

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Чаша сковороды не нагревается при включении на любую ступень нагрева.	Перегорели плавкие предохранители. Вышел из строя пакетный переключатель.	

Температура рубашки сковороды отключается от заданных пределов		
Маховик механизма опрокидывания чаши сковороды туго вращается		
Крышка сковороды не фиксируется в любом наклонном положении		

Сводная таблица

Результаты обучения по дисциплине		Текущий и рубежный контроль				Итоговая атте- стация по дисци- плине
		Тестиро- вание	Решение ситуаци- онных за- дач	За- щита ЛПР	Кон- трольные работы	Дифференциро- ванный зачет
Уметь	У1			+		+
	У 2			+		+
	У3			+		+
Знать	З 1	+			+	+
	З 2	+			+	+
	З 3	+			+	+
	З 4	+			+	+
	З 5	+			+	+
	З 6	+			+	+

2.2.Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием портфолио не предусмотрено

2.3. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности в форме защиты курсового проекта (работы) не предусмотрено