

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

Утверждаю:
Первый заместитель директора
ГПОУ «ПГК»
_____ Минакова Н. И.
« ____ » _____ 2018 г.

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

п. Приаргунск, 2018 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

« ____ » _____ 2018г

Председатель ПЦК _____

Эксперты от работодателя:

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Содержание

- I. Паспорт комплекта оценочных средств
 - 1.1. Область применения
 - 1.2. Система контроля и оценки освоения программы дисциплины
 - 1.3. Формы контроля и оценивания элементов учебной дисциплины
2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке на зачете
 - 2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений, знаний, профессиональных и общих компетенций
3. Оценка освоения учебной дисциплины
 - 3.1. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины
4. Структура контрольно-оценочных материалов для дифференцированного зачета формируются первым способом - задания, ориентированные на проверку освоения вида деятельности в целом

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 19.01.17. «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»).

1.1.1. Промежуточная аттестация

<i>Шифр</i>	<i>Наименование элемента программы</i>	<i>Вид промежуточной аттестации</i>	<i>Форма проведения</i>
ОП.01	Техническое оснащение и организация рабочего места	Дифференцированный зачет	Тестирование

Организация контроля и оценки освоения программы дисциплины

Освоенные умения, усвоенные знания (У,З)	№№ заданий для проверки
1	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

1.2. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для теоретического этапа промежуточной и итоговой аттестации

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

- 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, надёжность, 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 31 32 33 34 35 36

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 31 32 33 34 35 36

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 31 32 33 34 35 36

Практическая работа №6. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования (см. методические рекомендации по выполнению практической работы)

Задание № 8

Проверяемые результаты обучения: У1 У2 У3 31 32 33 34 35 36

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 31 32 33 34 35 36

Практическая работа №8. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования (см. методические рекомендации по выполнению практической работы)

Задание № 10

Проверяемые результаты обучения: У1 У2 У3 31 32 33 34 35 36

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

2Вариант

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

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 пицци 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 тени
 - 4) питательная коробка
 - 5) переливная трубка
 - 6) приборы автоматики
9. Установите правильную последовательность проверки пищеварочного 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

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 остановка двигателя	В) Нож и решетка чрезмерно зажаты гайкой	Ослабить нажим гайки

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		

Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Предметом оценки являются умения и знания. Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов: оценка результатов практической работы, тестирование.

Оценка освоения дисциплины предусматривает использование накопительной, системы оценивания и проведение дифференцированного зачета.

Сводная таблица

Результаты обучения по дисциплине	Текущий и рубежный контроль				Итоговая аттестация по дисциплине
	Тестирование	Решение ситуации	Защита	Контрольные	Дифференцированный зачет

			онных за- дач	ЛПР	работы	
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