



УТВЕРЖДАЮ

Директор техникума

Р.Г.Ахунова

« 01 » 2020 г.

Р.Г.Ахунова

« \_\_\_\_\_ » 20\_\_ г.

Р.Г.Ахунова

« \_\_\_\_\_ » 20\_\_ г.

## КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

### ОП.03 Техническое оснащение организаций питания 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО



РАССМОТРЕНО  
На заседании ПЦК УГ 43.00.00 Сервис и туризм  
Председатель ПЦК Карам-Карамалова

20 <sup>19</sup> -20 <sup>20</sup> учебный год.	ПРОТОКОЛ № <u>3</u> от <u>27.12</u>	20 <sup>19</sup> <u>Карам-Карамалова</u>
20__-20__ учебный год.	ПРОТОКОЛ № _____ от _____	_____ / _____ /
20__-20__ учебный год.	ПРОТОКОЛ № _____ от _____	_____ / _____ /
20__-20__ учебный год.	ПРОТОКОЛ № _____ от _____	_____ / _____ /

**Контрольно-измерительные материалы  
для проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине  
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания**

Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение организаций питания разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по профессии 43.02.015 Поварское и кондитерское дело.

**СОСТАВ КОМПЛЕКТА:**

1. Паспорт комплекта оценочных (контрольно-измерительных) материалов
  1. Область применения
2. Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе
  1. Общие положения об организации оценки
  2. Текущая оценка по элементам программы
3. Инструменты оценки для теоретического этапа экзамена
4. Инструменты для практического этапа экзамена
2. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации
  1. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для теоретического этапа промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации
  2. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для практического этапа промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации
  3. Экспертные листы экзаменаторов

**1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ (КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ) МАТЕРИАЛОВ**

1. Область применения

Комплект оценочных (контрольно-измерительных) материалов предназначен для оценки по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Предназначен для результатов освоения учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций

2. Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе
  1. Общие положения об организации оценки

Фонд оценочных средств (ФОС) представляет собой совокупность контролирующих материалов, включающих контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Оцениваемые компетенции

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. - ОК 11. 1-1.4., ПК 2.1-2.8., ПК 3.1-3.6., ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ДПК 7.1-7.26	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,	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

	<p>использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p> <p>выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p> <p>оценивать эффективность использования оборудования;</p> <p>планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</p> <p>контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;</p> <p>оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p> <p>рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;</p> <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</p> <p><i>соблюдать правила безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки</i></p>	<p>использованием современных видов технологического оборудования;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>методики расчета производительности технологического оборудования;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания;</p> <p><i>тепловое и холодильное оборудование;</i></p> <p><i>модульное и универсальное оборудование.</i></p>
--	---	--

## 2. Текущая оценка по элементам программы

Оценочные материалы для проведения текущего контроля разработаны с учетом форм проведения оценочных мероприятий, уровней освоения учебного материала темы. Текущий контроль кроме оценки теоретических знаний, включает оценку результатов выполнения заданий для практических занятий.

## 3. Инструменты оценки для теоретического этапа дифференцированного зачета по учебной дисциплине

<i>Наименование знания, проверяемого в рамках компетенций</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>	<i>Тип заданий</i>	<i>Проверяемые результаты обучения</i>
<p>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</p>	<p><b>Оценка 5</b>  <b>«отлично»:</b> логическая последовательность изложения материала, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме; стиль изложения корректен; допустима одна неточность, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала;  <b>Оценка 4 «хорошо»:</b> соблюдение логической последовательности изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточно; допущены одна ошибка или два-три недочета в устном ответе.  <b>Оценка 3</b>  <b>«удовлетворительно»:</b> Частичное соблюдение требований к устному ответу, допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом студент обладает обязательными знаниями по излагаемой теме.  <b>Оценка 2</b>  <b>«неудовлетворительно» при выполнении работы выставляется в следующих случаях:</b>  допущены существенные ошибки; студент не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или</p>	<p>Устный ответ на вопросы</p>	<p>Перечень вопросов к дифференцированному зачету</p>	<p>ОК 01 - ОК 11  ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5,  ДПК 7.1-7.26</p>

<p>технологического оборудования;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания;</p> <p>тепловое и холодильное оборудование;</p> <p>модернизированное и универсальное оборудование.</p>	<p>значительная часть работы выполнена не самостоятельно.</p>			
---	---	--	--	--

4. Инструменты для практического этапа зачета

<b>Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>	<b>Место проведения оценки</b>	<b>Проверяемые результаты обучения (Шифр и наименование ПК)</b>
<p>определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</p> <p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности,</p>	<p><b>Оценка 5 «отлично»:</b></p> <p>уверенность и точность, без ошибок выполнение практического задания;</p> <p>соблюдение требований к качеству производимой работы;</p> <p>Верность пользования инструкциями;</p> <p>рациональность организации рабочего места;</p> <p>Чёткость соблюдения требований правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности,</p> <p>умение правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>ситуационные задачи</p>	<p>Кабинет оснащенный оборудованием:</p> <p>посадочные места по количеству обучающихся,</p> <p>рабочее место преподаватель,</p> <p>справочная документация, компьютер с лицензионным программным обеспечением, подключенный к сети</p>	<p>ОК 01. - ОК 11.</p> <p>ПК 1.1-1.4., ПК 2.1-2.8., ПК 3.1-3.6., ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ДПК 7.1-7.26</p>

<p>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</p>	<p><b>Оценка 4 «хорошо»:</b> при выполнении практического задания допуск отдельных несущественных ошибок, исправляемые самим аттестуемым; правильность организации рабочего места; соблюдение требований безопасности труда.</p> <p><b>Оценка 3 «удовлетворительно»:</b> недостаточность владения приемами работ практического задания, наличие ошибок, исправляемых с помощью преподавателя; отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда.</p> <p><b>Оценка 2 «неудовлетворительно»:</b> Не может выполнить приемы работ практического задания; Допуск серьезных ошибок в организации рабочего места; требования безопасности труда не соблюдаются.</p>		<p>интернет, мультимедиапроектор.</p>	
--	---	--	---------------------------------------	--

производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования; <i>дать правила безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки</i>				
--	--	--	--	--

## 2. ОЦЕНОЧНЫЕ (КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ) МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 1. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для теоретического этапа промежуточной аттестации

<b>Проверяемые знания, умения</b>	<b>Критерии оценки</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <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> <li>– <i>тепловое и холодильное оборудование;</i></li> <li>– <i>специализированное и универсальное оборудование.</i></li> </ul>	<p><b>Оценка 5 «отлично»:</b> логическая последовательность изложения материала, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме; стиль изложения корректен; допустима одна неточность, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала;</p> <p><b>Оценка 4 «хорошо»:</b> соблюдение логической последовательности изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточно; допущены одна ошибка или два-три недочета в устном ответе.</p> <p><b>Оценка 3 «удовлетворительно»:</b> частичное соблюдение требований к устному ответу, допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом студент обладает обязательными знаниями по излагаемой теме.</p> <p><b>Оценка 2 «неудовлетворительно» при выполнении работы выставляется в следующих случаях:</b> допущены существенные ошибки; студент не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.</p>

**Перечень вопросов:**

**Вариант 1**

1. Классифицируйте технологические операции машин по степени автоматизации.
2. Перечислите виды машин для обработки овощей и картофеля.
3. Расшифруйте маркировку машины: МРО- 200. М - ; Р - ; О - ; 200 - .
4. Какую поверхность имеет рабочая поверхность картофелечистительной машины?
  - а) покрытую съемными абразивными сегментами;
  - б) гладкую;
  - в) покрытую несъемными сегментами.
5. Назовите рабочие органы мясорубки.
  - а) рабочий вал с лопастями;
  - б) шнек;
  - в) подрезная.
6. Расшифруйте маркировку аппарата ШЖЭСМ – 2К.
7. 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.
8. Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.
9. Перечислите механическое оборудование в холодном отделении.
10. Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.
11. Перечислите машины для обработки мяса.
12. Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машины.
13. Дать характеристику производственной деятельности столовой.
14. Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле:
  - а) тены;
  - б) пароводяная рубашка;
  - в) манометр.
15. Расшифруйте маркировку технологического оборудования МСЭСМ – 3
16. Расшифруйте маркировку машины МОК – 800.
17. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий.
  - а) разнообразные блюда,
  - б) различные полуфабрикаты;
  - в) продукция из определенного вида сырья
18. Дать определение понятию « Технологическая линия».
19. Перечислить оборудование, устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.
20. Дать определение различным видам меню используемых на предприятиях общественного питания.

**Вариант 2**

1. Дать определение понятию «Рабочие органы машины».
2. Перечислить виды варочно – жарочного оборудования.
3. Правила эксплуатации электрических плит.
4. Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле.
  - а) тены;
  - б) пароводяная рубашка;
  - в) манометр.
5. Рабочие органы в тестомесильной машине.
  - а) дежа;
  - б) рычаг месильный;
  - в) электродвигатель.

6. Расшифруйте маркировку аппарата СЭСМ – 0,2.
7. 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.
8. Организация работы овощного цеха.
9. Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки.
10. Организация рабочего места кондитера на участке замеса теста.
11. Перечислить виды холодильного оборудования.
12. Дать характеристику производственной деятельности ресторана.
13. Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе.
14. Что является рабочей камерой в взбивальной машине:
- а) бачок;
  - б) сменные взбиватели;
  - в) электродвигатель.
15. Расшифруйте маркировку машины МКП – 60.
16. Дать определение понятию «Общедоступные предприятия общественного питания»:
- а) обслуживают непосредственно жителей данного населенного пункта;
  - б) обслуживают определенный контингент;
  - в) обслуживание небольших коллективов.
17. Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины:
- а) для большей загрузки в рабочую камеру;
  - б) для равномерной очистки;
  - в) для быстрой загрузки.
18. Правила эксплуатации холодильного оборудования.
19. Принцип действия теплового аппарата КПЭ – 60.
20. Дать объяснение бригадного графика работы на предприятиях общественного питания.

2.2. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для практического этапа промежуточной и аттестации

<i>Предмет оценки</i>	<i>Критерии оценки</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>• определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> </ul>	<p><b>Оценка 5 «отлично»:</b> уверенность и точность, без ошибок выполнение практического задания; соблюдение требований к качеству производимой работы; Верность пользования инструкциями; рациональность организации рабочего места; Чёткость соблюдения требований правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, умение правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p> <p><b>Оценка 4 «хорошо»:</b> при выполнении практического задания допуск отдельных несущественных ошибок, исправляемые самим аттестуемым; правильность организации рабочего места; соблюдение требований безопасности труда.</p> <p><b>Оценка 3 «удовлетворительно»:</b> недостаточность владения приемами работ практического задания, наличие ошибок, исправляемых с помощью преподавателя; отдельных несущественных ошибок в организации</p>

рабочего места и соблюдении требований безопасности труда.  
**Оценка 2 «неудовлетворительно»:**  
 Не может выполнить приемы работ практического задания;  
 Допуск серьезных ошибок в организации рабочего места;  
 требования безопасности труда не соблюдаются.

**ЗАДАНИЕ НА ВЫПОЛНЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ ДЕЙСТВИЙ В РЕАЛЬНЫХ ИЛИ МОДЕЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ**

*Типовое задание на оценку удовлетворительно:* Организация рабочего места и подбор необходимого оборудования и инвентаря для приготовления блюда.

*Задание 1.* Составить технологическую карту по приготовлению полуфабрикатов овощного, рыбного, мясного цехов по индивидуальным заданиям, указывая наименование цеха, технологический процесс, оборудование, инвентарь. Занести данные в таблицу:

наименование полуфабриката

Наименование цеха	Технологический процесс	Оборудование	Инвентарь

*Задание 2.* Начертить схему расположения оборудования, указанного в таблице.

Данные для своего варианта взять из таблицы 1 (таблица приводится)

1.	Картофель свежий очищенный
2.	Свекла свежая очищенная
3.	Морковь свежая очищенная
4.	Лук свежий очищенный
5.	Чеснок свежий очищенный
6.	Рыба для варки в целом виде
7.	Рыба для варки порционными кусками кругляшами
8.	Рыба осетровых пород для припускания звеньями
9.	Рыба для жарки основным способом филе
10.	Биточки из рыбной котлетной массы
11.	Бифштекс натуральный из говядины
12.	Поджарка из свинины
13.	Гуляш из говядины
14.	Котлеты натуральные рубленные из баранины
15.	Тефтели из котлетной массы

*Условия выполнения задания*

1. Место (время) выполнения задания Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места».

2. Максимальное время выполнения задания: 40 мин.

**3. ЭКСПЕРТНЫЕ ЛИСТЫ ЭКЗАМЕНАТОРОВ**

*Критерии оценки выполнения практического задания*

Критерий оценки	Отметка о выполнении
Соответствие выбора данных в таблице заданию.	

Соответствие технологического процесса для данного полуфабриката.	
Правильность подбора оборудования и инвентаря для цеха в соответствии с заданием.	
Соответствие оборудования на схеме с данными в таблице.	
Правильность размещения оборудования согласно технологическому процессу.	
<i>Общее количество выполненных критериев соответствует оценке выполнения задания.</i>	

**Техническое оснащение организаций питания  
по специальности**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Инструкция:** *Внимательно прочитайте вопросы по темам ОП.03 Техническое оснащение организаций питания, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали его, выполняйте задания в том порядке, в котором они даны, если какое-то задание вызывает у вас затруднение - пропустите его и постарайтесь выполнить те, в ответах на которые вы уверены.*

**Время на выполнение:** 2 часа.

**Вариант 1.**

- 1.Классифицируйте технологические операции машин по степени автоматизации.
- 2.Перечислите виды машин для обработки овощей и картофеля.
- 3.Расшифруйте маркировку машины: МРО- 200. М - ; Р - ;О - ;200 - .
- 4.Какую поверхность имеет рабочая поверхность картофелечистительной машины?
  - а) покрытую съемными абразивными сегментами;
  - б) гладкую;
  - в)покрытую несъемными сегментами.
- 5.Назовите рабочие органы мясорубки.
  - а) рабочий вал с лопастями;
  - б) шнек;
  - в) подрезная.
- 6.Расшифруйте маркировку аппарата ШЖЭСМ – 2К.
- 7.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.
- 8.Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.
- 9.Перечислите механическое оборудование в холодном отделении.
- 10.Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.
11. Перечислите машины для обработки мяса.
12. Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машины.
- 13 .Дать характеристику производственной деятельности столовой.
- 14.Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле:
  - а) тены;
  - б) пароводяная рубашка;
  - в) манометр.
15. Расшифруй те маркировку технологического оборудования МСЭСМ – 3
- 16.Расшифруйте маркировку машины МОК – 800.
17. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий.
  - а) разнообразные блюда,

- б) различные полуфабрикаты;
- в) продукция из определенного вида сырья
- 18. Дать определение понятию «Технологическая линия».
- 19. Перечислить оборудование, устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.
- 20. Дать определение различным видам меню используемых на предприятиях общественного питания.
- 21. Сколько надо получить со склада картофеля для приготовления 70 порций рассольника «Ленинградского» по второй колонке в ноябре?
- 22. Сколько надо получить со склада моркови для приготовления 45 порций щи из квашеной капусты с картофелем по 1 колонке в феврале?
- 23. Составить технологическую карту на солянку грибную на 54 порции?

### **Техническое оснащение организаций питания по специальности**

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

**Инструкция:** *Внимательно прочитайте вопросы по темам ОП.03 Техническое оснащение организаций питания, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали его, выполняйте задания в том порядке, в котором они даны, если какое-то задание вызывает у вас затруднение - пропустите его и постарайтесь выполнить те, в ответах на которые вы уверены.*

**Время на выполнение:** 2 часа.

#### **Вариант 2.**

- 22.
- 23. 1. Дать определение понятию «Рабочие органы машины».
- 24. 2. Перечислить виды варочно – жарочного оборудования.
- 25. 3. Правила эксплуатации электрических плит.
- 26. 4. Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле.
- 27. а) тены;
- 28. б) пароводяная рубашка;
- 29. в) манометр.
- 30. 5. Рабочие органы в тестомесильной машине.
- 31. а) дежа;
- 32. б) рычаг месильный;
- 33. в) электродвигатель.
- 34. 6. Расшифруйте маркировку аппарата СЭСМ – 0,2.
- 35. 7. Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом:
- 36. а) работающие на сырье 2-3 наименований;
- 37. б) обрабатывающие сырье и производящие п/ф;
- 38. в) перерабатывающие сырье, вырабатывающие п/ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее.
- 39. 8. Организация работы овощного цеха.
- 40. 9. Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки.
- 41. 10. Организация рабочего места кондитера на участке замеса теста.
- 42. 11. Перечислить виды холодильного оборудования.
- 43. 12. Дать характеристику производственной деятельности ресторана.
- 44. 13. Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе.
- 45. 14. Что является рабочей камерой в взбивальной машине:
- 46. а) бачок;
- 47. б) сменные взбиватели;
- 48. в) электродвигатель.
- 49. 15. Расшифруйте маркировку машины МКП – 60.

50. 16. Дать определение понятию « Общедоступные предприятия общественного питания:
51. а) обслуживают непосредственно жителей данного населенного пункта;
52. б) обслуживают определенный контингент;
53. в) обслуживание небольших коллективов.
54. 17. Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины:
55. а) для большей загрузки в рабочую камеру;
56. б) для равномерной очистки;
57. в) для быстрой загрузки.
58. 18. Правила эксплуатации холодильного оборудования.
59. 19. Принцип действия теплового аппарата КПЭ – 60.
60. 20. Дать объяснение бригадного графика работы на предприятиях общественного питания.
61. 21. Сколько надо получить со склада картофеля для приготовления 35 порций борща «Сибирского» по 2 колонке в январе?
62. 22. Сколько надо получить со склада моркови для приготовления супа картофельного с крупой по 1 колонке в мае?
63. 23. Составить технологическую карту на суп – лапшу грибную на 87 порций.

### **Ответы 1 вариант**

22. 1. Неавтоматические, полуавтоматические, автоматические.
23. 2. Очистительные, сортировочные, моечные, резательные, протирачные.
24. 3. М – машина; Р – резательная ; О – овощей; 200 – кг в час.
25. 4. а).
26. 5. в)
27. 6. Ш – шкаф; Ж – жарочный; Э – электрический; С – секционный 4 М – модулированный; 2К – 2 камеры.
28. 7. а).
29. 8. Рабочие места для размораживания рыбы; для очистки чешуи; для удаления голов и плавников; для потрошения, для промывания; для охлаждения, для упаковки, маркировки.
30. 9. Универсальные приводы, хлеборезки, слайдер гастрономических изделий, ручной маслоделитель; холодильное оборудование.
31. 10. Организуются следующие рабочие места: для приготовления бульонов; для приготовления супов; для порционирования мяса, рыбы, птицы; для порционирования 1 блюд; порционирование и отпуск первых блюд ; приготовления гарниров к супам
32. 11. Мясорубки, фаршемешалки, мясорыхлители, котлетоформовочные машины, универсальные приводы.
33. 12. 1. проверка санитарного и технического состояния машины.
34. 12.2. открыть кран подачи воды в загрузочную камеру.
35. 12.3. проверка работы машины на « холостом ходу».
36. 12.4. загрузка машины картофелем.
37. 12.5. контролировать работу машины.
38. 12.6. по окончании работы отключить машину, произвести санитарную обработку.
39. 13. Услуга по изготовлению кулинарной продукции, разнообразной по дням недели или специальных рационов питания различных групп обслуживаемого контингента..
40. 14. а)
41. 15. М- мармит; С- стационарный; Э- электрический; С- секционный;
42. М –модульный; 3- комфорки.
43. 16. М – машина; О – очистительная; К – картофеля; 800 – кг в час
44. 17. в).
45. 18. Участок производства, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса.
46. 19. Тепловое, холодильное, механическое, немеханическое: электрические плиты, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, электросковороды, электрофритюрницы, холодильные шкафы, производственные столы, стеллажи.
47. 20. Меню со свободным выбором блюд, меню дневного рациона,

48. меню комплексных обедов, меню детского питания, меню диетического питания.

**Ответы 2 вариант.**

22. 1. Рабочие органы машины - это узлы и детали, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их переработки.
23. 2. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся, кондитерская электрическая печь
24. 3. 1. Проверка технического и санитарного состояния плиты.
25. 3.2. Включить плиту и установить переключатели в положение «3» (сильный нагрев), после нагрева переключают на нужную температуру.
26. 3.3. Систематически контролировать ведение тепловой обработки продукции.
27. 3.4. По окончании работы выключить все комфорки и шкаф, отключить плиту.
28. 3.5. После остывания произвести санитарную обработку плиты.
29. 4. а)
30. 5. б)
31. 6. С – сковорода; Э – электрическая; С – секционная; М – модулированная; 0,2 – площадь чаши.
32. 7. в).
33. 8. Организуется линия обработки картофеля и корнеплодов; линия обработки луковых овощей, линия обработки капустных овощей, зелени и других овощей.
34. 9. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся, кондитерская электрическая печь.
35. 10. Рабочее место для замеса дрожжевого теста; рабочее место для приготовления бисквитного теста; рабочее место для приготовления слоеного теста; рабочее место для приготовления заварного теста
36. 11. Холодильные шкафы, холодильные прилавки и витрины, сборно – разборные камеры, средне - и низкотемпературные холодильные камеры, льдогенераторы.
37. 12. Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с заказом вино – водочных, табачных, кондитерских услуг, фирменных блюд, с повышенным уровнем обслуживания и организацией досуга.
38. М – машина; К – картофельного; П – пюре; 60 – кг в час.
39. 13. Рабочее место на участке дефростации мясных туш, в моечном отделении туш, в помещении обсушивания туш, рабочие места на участке деления отрубов, обвалки отрубов, рабочее место по жилровке мяса, рабочее место по приготовлению крупных п/ф, натуральных п/ф, мелкокусковых п/ф, изделий из рубленой и котлетной массы.
40. 14. а).
41. 15. М – машина; К – картофельного; П – пюре; 60 – кг в час.
42. 16. а).
43. 17. б)
44. 18.1. Не допускать перегрузки холодильного оборудования.
45. 18.2. Не ставить горячую продукцию.
46. 18.3. Периодически производить санитарную обработку оборудования.
47. 18.4. Не очищать испаритель механически, только размораживание.
48. 19. Варка происходит при атмосферном давлении в двух режимах за счет нагревания содержимого котла электрическими тенами.
49. 20. работают по 11ч.30мин., сменяясь через день.