Контрольно-
оценочные средства
по учебной дисциплине

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

19.01.17 Повар, кондитер

р.п. Чунский

2023 г.

1. Общие положения

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

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

КОС разработаны в соответствии с: программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии 19.01.17. Повар, кондитер, укрупненной группы профессии 19.00.00. промышленная экология и биотехнологии;
программы учебной дисциплины ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

2. Паспорт
контрольно - оценочных средств
по дисциплине ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	**Раздел 1. Организация производства общественного питания**	ОК 1.-ОК 8.	Экспертная оценка практических занятий, рефератов, сообщений.
2	Тема 1.1. Основы организации производства	ОК 1- ОК 8	Экспертная оценка практических занятий, сообщений
3	**Раздел 2. Техническое оснащение**	ОК 1- ОК 8	Экспертная оценка практических занятий, сообщений
4	Тема 2.1. Технологическое оборудование организаций общественного питания	ОК 1- ОК 8	Экспертная оценка практических занятий, рефератов.
5	**Раздел 3: Организация обслуживания**	ОК 1- ОК 8	Экспертная оценка практических занятий, презентаций.
6	Тема 3.1. Организация отпуска готовой кулинарной продукции	ОК 1- ОК 8	Экспертная оценка практических занятий, рефератов

3. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Показатели оценки образовательных результатов**
Умение организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд.	Умеет организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд.
Умение подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь.	Умеет подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь.
Умение обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства.	Умеет обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства.
Умение производить мелкий ремонт	Умеет производить мелкий ремонт основного

основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.
Умение проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания	Умеет проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания
Знание характеристик основных типов организации общественного питания.	Знает характеристику основных типов организации общественного питания.
Знание принципов организации кулинарного и кондитерского производства.	Знает принципы организации кулинарного и кондитерского производства.
Знание учета сырья и готовых изделий на производстве.	Знает учет сырья и готовых изделий на производстве.
Знание устройства и назначения основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования.	Знает устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования.
Знание правил их безопасного использования.	Знает правил их безопасного использования.
Знание видов раздачи и правил отпуска готовой кулинарной продукции.	Знает виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

4.Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Наименование элемента умений или знаний	**Виды аттестации**	
	Текущий контроль	**Промежуточная аттестация**
У 1. Умение организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд.	Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам. Оценка результатов выполнения самостоятельной внеаудиторной работы;	Аттестация в форме диф.зачета
У 2. Умение подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь.	Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам. Оценка	Аттестация в форме диф.зачета

	выполнения рефератов.	
У 3. Умение обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства.	Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам. Оценка выполнения рефератов.	Аттестация в форме диф.зачета
У 4. Умение производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам. Оценка результатов выполнения самостоятельной внеаудиторной работы;	
У 5. Умение проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания	Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам. Оценка результатов выполнения самостоятельной внеаудиторной работы;	
З 1. Знание характеристик основных типов организации общественного питания.	Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам.	Аттестация в форме диф.зачета
З 2. Знание принципов организации кулинарного и кондитерского производства.	Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам.	Аттестация в форме диф.зачета
З 3. Знание учета сырья и готовых изделий на производстве.	Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам. Оценка выполнения рефератов.	Аттестация в форме диф.зачета
З 4. Знание устройства и назначения основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования.	Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам.	Аттестация в форме диф.зачета
З 5. Знание правил их безопасного использования.	Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам. Оценка	Аттестация в форме диф.зачета

	выполнения рефератов.	
З 6. Знание видов раздачи и правил отпуска готовой кулинарной продукции.	Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам.	Аттестация в форме диф.зачета

5. Контрольно-оценочные материалы для текущей и промежуточной аттестации по дисциплине.

5.1.Контрольные задания для текущего контроля:

5.1.1 Практические занятия (время выполнения 2 - часа)

1.Какой инструктаж проводят с обучающимися при ознакомлении с ПОП?

А) Первичный

Б) Вводный

В) повторный

Г) Целевой

2. Санитарную обработку электрооборудования проводят:

А) при отключении электрооборудования от сети

Б) при отключении электрооборудования с помощью кнопки «выкл»

В) не выключая электрооборудования

3. Чем смазывают составные части мясорубки?

А) растительным маслом

Б) пищевым несоленым жиром

В) сливочным маслом.

4.Значение цифры 82 в электромясорубке МИМ – 82?

А) диаметр решетки

Б) производительность

В) емкость загрузочного бункера

5. Какие средства защиты относят :

А) к общим б) к индивидуальным

1. диэлектрические перчатки

2. защитное заземление

3.коврики

4.галоши

5.зануление

6.автоматическое отключение оборудования

7.изолирующие подставки

6.Во время работы картофелеочистительной машины очистка продукта происходит медленно, процент отходов превышает норму, почему?

А) проскальзывание ремня

Б) перезагрузка рабочей камеры овощами

В) засорение отверстий в дне рабочей камеры

Г) чрезмерное поступление воды в рабочую камеру

7.Укажите причину неисправности мясорубки если она не режет а мнет мясо?

А) неправильная регулировка нажима гайки

Б) нож и решетка чрезмерно зажаты гайкой

В) затупились ножи и решетки

В) неплотное прилегание ножей и решеток

8.Где создаются цехи доработки полуфабрикатов и обработки зелени?

А)на заготовочных предприятиях

Б) на доготовочных предприятиях

В) в кулинарном цехе

9.Выберите правильные ответы: кто входит в состав бракеражной комиссии на ПОП?

А)директор

Б) зав. производством

В) калькулятор

Г) медработник

Д) повар

Е) метрдотель

10.Как часто проверяют весоизмерительное оборудование ПОП

А) один раз в год

Б) два раза в год

В) один раз в три года

Г) один раз в квартал

11.По каким признакам предприятия делят на классы?

А) от ассортимента выпускаемой продукции

Б) от времени функционирования

В) от предоставляемых услуг

12. Какое механическое оборудование используют для механической кулинарной очистки рыбы?

А) ПУ – 16

Б) РО -1

В) ЭРО - 7

Эталоны ответов

1. Б
2. А
3. б
4. а
5. а -2,5,6
   б -1,3,4,7
6. б
7. а
8. б
9. 9. А, б, в, г
10. Б
11. В
12. Б

Вариант - 2

1. Дайте определение, что такое машина:

   А) Машина – это устройство для увеличения производительности труда

   Б) Машина – это совокупность деталей и узлов , предназначенных для выполнения определенных операций и преобразующих один вид энергии в другой

   В) Машина – техническое устройство для переработки пищевых продуктов

2. После окончания работы скребок рыбоочистителя:
   а) Разбирают и промывают с моющими средствами, вытирают и смазывают растительным маслом;
   б) Промывают, опуская его в горячую воду при включенном электродвигателе, а затем выключают, разбирают, вытирают и смазывают растительным маслом;
   в) Выключают, разбирают, вытирают и смазывают растительным маслом;

3. Укажите соответствие между контрольно-измерительной и предохранительной арматурами котла и их назначением:

1. Клапан-турбинка	А) Для измерения давления в пароводяной рубашке котла
2. Манометр	Б) Для контроля верхнего уровня воды в парогенераторе
3. Двойной предохранительный клапан	В) Предохраняет варочный сосуд от повышения давления в нем
4. Кран уровня	Г) Для сброса пара из пароводяной рубашки

4. Определите причины возможной неисправности машины для нарезания гастрономических продуктов:

При нарезании продукт чрезмерно крошится:

а) Затупился нож;
б) Завышена толщина нарезания продуктов;
в) Занижена толщина нарезания продуктов;
г) Продукт плохо закреплен на лотке с продуктами.

5. Что является рабочим органом машины МОК-125?
а) Шнек;
б) Съемный диск с ножами;
в) Конусообразный абразивный диск.
6. К какому виду овощерезок по конструкции относится овощерезка МРО50-200?
а) К роторным овощерезкам;
б) К дисковым овощерезкам;
в) К пуансонным овощерезкам.
7. Гребенки в мясорыхлительной машине МРМ-15 предназначены для:
а) Надрезания кусков мяса при пропускании через машину;
б) Предохранения от наматывания мяса на фрезы;
в) Захватывания кусков мяса при загрузке в машину.
8. У котлетоформовочной машины загрузочных бункеров:
а) 2; б) 3; в) 1.

9. Укажите соответствие между неисправностями, возникающими при работе пищеварочного котла и способами их устранения:

1. Давление на манометре больше максимально допустимого	А) через наполнительную воронку заполнить парогенератор дистиллированной водой
2. При нажатии на кнопку «Пуск» котел не включается	Б) заменить сгоревший ТЭН
3. Котел включается, но не нагревается	В) выключить котел, очистить предохранительный клапан от накипи

10. Для взбивания густых смесей во взбивальных машинах применяют взбиватели:

а) Прутковые венчики;
б) Плоскорешетчатые взбиватели;
в) Крюкообразный взбиватель;
г) Лопастный взбиватель.

Вариант – 3

1. План – меню составляется:

а) в одном экземпляре

б) в двух экземплярах
в) в четырех экземплярах

2. К основным средствам относятся материальные ценности, полезный срок службы которых:
а) 12 лет
б) 2 года
в) 12 месяцев и более

3. Технико –технологическая карты разрабатываются на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, вырабатываемые и реализуемые только на данном предприятии:
а) нет
б) да

4. Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, вино-водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией досуга – это:
а) бар
б) ресторан
в) столовая

5. В чем отличительная особенность в организации обработки картофеля в крупных заготовочных предприятиях от организации его обработки в предприятиях средней и малой мощности:
а) в степени механизации
б) в технологическом процессе
в) отличий нет

6. Какое расстояние должно быть между линиями теплового и немеханического оборудования в горячем цехе:
а) 3,5м
б) 0,5м
в) 1,5м

7. Для дезинфекции столовой посуды и рук используется:
а) 1% раствор хлорной извести
б) 0,5% раствор хлорной извести
в) 0,2% раствор хлорной извести

8. Каковы сроки реализации кондитерских изделий с масляным кремом:
а) 48 часов
б) 6 часов
в) 36 часов

9. Рабочий орган взбивальной машины МВ – 35М во время работы совершает движение:
а) возвратно-поступательное
б) прерывисто-поступательное
в) планетарное

10. При образовании накипи на тенах парогенератора пищеварочного котла:
а) уменьшается теплопередача
б) увеличивается теплопередача
в) теплопередача не меняется

11. Какое свойство агента считается основным при получении холода:
а) кипение при высокой температуре
б) кипение при низкой температуре
в) кипение при комнатной температуре

12. За нарушения требований законодательных и иных нормативных актов об охране труда работники привлекаются:
а) к дисциплинарной ответственности
б) к нравственной ответственности

13. В состав комиссии по расследованию несчастных случаев входят члены:

а) из представителей работодателя и профсоюзного органа

б) руководитель, отвечающий за безопасность

Вариант – 4

1. Рабочий орган -это:

а) часть машины, в которой производится обработка продукта;

б) часть машины ,при помощи которой производится обработка продукта;

в) основание машины;

г) механизм управления машины

2. Передаточный механизм предназначен для:

а) передачи движения от электродвигателя к рабочему инструменту,

б) включения и выключения машины

в) передачи движения от рабочего инструмента к электродвигателю.

г) включения машины

3. К черным металлам, применяемым для изготовления оборудования п.о.п. относят:

а) латунь бронза;

б) баббиты, алюминий;

в) сплавы алюминия;

г) сталь, чугун;

4. Передача, где возможно плавное регулирование скорости:

а) ременная передача;

б) вариатор скоростей;

в) редуктор.

г) фрикционная передача

5. Универсальный привод - это:

а) исполнительный механизм, предназначенный для выполнения технологических операций;

б) совокупность рабочих органов машины;

в) совокупность двигательного и передаточного механизмов, предназначенных для приведения в действие различных сменных механизмов;

г) механизм, осуществляющий передачу вращательного движения от электродвигателя к валу рабочей машины

6. Привод МУ -1000 применяется:

а) в горячем цехе;

б) в холодном цехе;

в) в овощном цехе.

г) в мясном цехе.

7. Загрузка картофеля в картофелеочистительные машины типа МОК осуществляется:

а) после пуска машины и подачи в камеру воды;

б) после подачи в камеру воды;

в) после пуска машины;

г) после выгрузки очищенного картофеля.

8. Продолжительность очистки картофеля в картофелеочистительных машинах периодического действия составляет в среднем:

а) 2-4 мин.

б) 10-15 мин.

в) 20-30 мин.

г) 18-20 мин.

9. Овощерезательная машина МРО-50-200 предназначена:

а) для нарезки вареных овощей кубиками, брусочками;

б) для нарезки вареных овощей дольками, чесночком, ломтиками;

в) для нарезки сырых овощей ломтиками, брусочками, соломкой, кружочками;

г) для нарезки сырых овощей звездочками, гребешками.

10. По принципу работы овощерезательный механизм МС28-100 является :

а) роторным;
б) дисковым;
в) пуансонным;

г) эксцентриковым;

11. Протирочная машина МП-800 предназначена для:

а) протирания вареных овощей, фруктов, ягод;
б) протирания сырых овощей, фруктов, ягод;
в) протирания сырых овощей, фруктов, ягод, творога.

г) для приготовления картофельного пюре.

12. Для получения крупной рубки мясорубка комплектуется следующим набором рабочих инструментов:

а) шнек, подрезная решетка, двухсторонний нож, решетка с мелкими отверстиями, решетка с крупными отверстиями, нажимное кольцо, зажимная гайка;
б) шнек, подрезная решетка, двухсторонний нож, решетка с крупными отверстиями, двухсторонний нож, решетка с мелкими отверстиями, нажимное кольцо, зажимная гайка;
в) шнек, двухсторонний нож, подрезная решетка, зажимная гайка

г) шнек, подрезная решетка, двухсторонний нож, решетка с крупными отверстиями, два нажимных кольца, зажимная гайка;

Вариант - 5

1. Зажимная гайка предназначена для:

а) обеспечение плотного прилегания ножей к решеткам;
б) предотвращения наматывания мяса на шнек;
в) регулирования степени измельчения мяса;

г) регулирования подачи мяса на ножи.

2. Указать причину того ,что при работе мясорубка не режет, а мнет мясо:

а) неправильно отрегулирована нажимная гайка;

б) влажный продукт;

в) перегруз машины;

г) нож и решетка чрезмерно зажаты гайкой.

3. Для предотвращения наматывания кусков мяса на ножи-фрезы мясорыхлителя предусмотрены:

а) рычаги;
б) гребенки;
в) валы;

г) скребки.

4.Рабочими органами размолочного механизма МС 12-15 являются:

а) терочный диск, терочный барабан;
б) шнек, терочный диск ;

в) шнек, терочный диск, терочный барабан;

г) терочный диск.

5. Шнек просеивателя МПМ-800 предназначен:

а) для просеивания муки;
б) для удаления посторонних примесей
в) для улавливания металлопримесей;

г) для подачи муки к ситу;

6. Магнитоулавитель просеивателя МПМ-800 расположен:

а) в загрузочном устройстве;
б) в просеивающей головке;
в) в разгрузочном устройстве;

г) в шнеке просеивателя.

7. Рабочим органом машины ТММ-1М является:

а) вал с лопастью;
б) рычаг с лопастью;
в) взбиватель;

г) z- образная лопасть.

8. Тестомесильная машина МТМ-15 предназначена для замеса:

а) заварного теста;
б) крутого теста;
в) бисквитного теста;

г) вафельного теста.

9. Для процесса приготовления слоеного теста используется машина:

а) МРТ-60М;
б) МП-800;
в) МРХ-300;

г) МРМ-15.

10. Взбиватели взбивальных машин совершают движение:

а) вокруг своей оси;
б) по периметру бачка;
в) вокруг своей оси и по периметру бачка;

г) возвратно- поступательное.

11. Слайсеры предназначены для:

а) приготовления коктейлей;

б) нарезки хлеба;
в) нарезки гастрономических товаров;

г) для получения стружки из сливочного масла.

12. Нож хлеборезательной машины совершает:

а) возвратно-поступательное движение;
б) вращательное;

в) качательное движение;

г) планетарное движение;

13. Указать причину того, что при нарезке колбас на машине выпадает жир:

а) затупился нож;
б) занижена толщина нарезки;
в) завышена толщина нарезки;

г) несколько вариантов ответов.

Ситуационные задачи

1.Винты-зажимы плохо закрепляют сменные механизмы к горловине привода. Почему? Установите причину.
2.Во время взбивания крема на взбивальной машине МВ-60 при крайнем верхнем положении кронштейна с баком, взбиватель задевает дно бака. В чем причина? Можно ли устранить неисправность?
3.Рассчитать единовременную загрузку картофеля в МОК-125, если производит 125 кг/час.
4.Во время работы тестораскаточной машины происходит пробуксовка ленты транспортера. Причина? Укажите способ устранения неполадки.
5. После включения машины для просеивания муки, не обеспечивается достаточная подача муки. Причина?
6. Мясной фарш из мясорубки выходит нагретым. Укажите причины и способы их устранения.
7.Составить алгоритм эксплуатации МОК-250.
8.Составить алгоритм эксплуатации фритюрнице ФЭСМ-20.
9.При работе КПЭ-100 загорается красная лампочка, укажите возможные неисправности и их устранение.
10. Какова величина зазора между валиками для раскатки слоеного теста.
11. При включении привода электродвигатель не вращается и издает гудение. Почему? Как устранить неисправность?
12.Составить алгоритм эксплуатации котла пищеварочного электрического секционно модулированного КПЭСМ-60М.
13.Какова величина зазора между валиком для раскатки песочного теста?
14. Составьте алгоритм эксплуатации мясорубки МИМ-105М.
15. Составьте алгоритм эксплуатации КПЭЭ-400.
16. Электрический пищевой котел включен, но долго не нагревается. В чем его неисправность и как ее устранить?
17. Повышенный шум в редукторе мясорубки или остановка двигателя. Укажите причину и способ ее устранения.
18. Рассчитать одноразовую загрузку масла сливочного в ВМ-35, если производит 35 кг/час.
19. Составьте алгоритм эксплуатации МВ-6.
20.Во время работы электросковороды происходит сбои температурного режима. В чем причина? Можно ли ее устранить?
21.Сколько необходимо загрузить муки в МППМВВ-300, если его производительность 300 кг/час
22. Составьте алгоритм эксплуатации МИМ-82.
23. Составьте алгоритм эксплуатации ПЭСМ-4Ш.
24. При работе электрического пищеварочного котла загорается красная лампа «сухой ход». В чем причина? Как устранить неполадки?

Критерии оценки

% правильных ответов	оценка
95%	5
70%	4
53%	3
5%	2

Темы рефератов

Раздел 1. Организация производства общественного питания

1. Формы обслуживания на ПОП
2. Оперативное планирование производства и технологическая документация
3. Структура производства

Раздел 2. Техническое оснащение

1. Тепловое оборудование
2.

Раздел 3: Организация обслуживания

1. Организация обслуживания посетителей на специализированных предприятиях

Темы практических заданий для зачёта.

1. Изучение правил организации рабочего места в соответствии с видами изготовляемых блюд
2. Изучение правил подбора необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.
3. Изучение правил обслуживания основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства.
4. Изучение правил проведения мелкого ремонта основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
5. Изучение правил отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

Критерии оценки

Практическое задание считается выполненным, если соответствует следующим требованиям:

Наименование изделия соответствует выбранной теме	Соблюдены требования санитарии и гигиены	Соблюдены требования безопасности труда	Соблюдены нормы времени	Соблюдены требования к организации рабочего места	Соответствие внешнего вида изделия

5.2. Задания и вопросы для дифференцированного зачета

5.2.1 Решение ситуационных задач (время выполнения - 20 минут)

Вариант - 1

1.Какой инструктаж проводят с обучающимися при ознакомлении с ПОП?

А) Первичный

Б) Вводный

В) повторный

Г) Целевой

2. Санитарную обработку электрооборудования проводят:

А) при отключении электрооборудования от сети

Б) при отключении электрооборудования с помощью кнопки «выкл»

В) не выключая электрооборудования

3. Чем смазывают составные части мясорубки?

А) растительным маслом

Б) пищевым несоленым жиром

В) сливочным маслом.

4.Значение цифры 82 в электромясорубке МИМ – 82?

А) диаметр решетки

Б) производительность

В) емкость загрузочного бункера

5. Какие средства защиты относят :

А) к общим б) к индивидуальным

1. диэлектрические перчатки

2. защитное заземление

3.коврики

4.галоши

5.зануление

6.автоматическое отключение оборудования

7.изолирующие подставки

6.Во время работы картофелеочистительной машины очистка продукта происходит медленно, процент отходов превышает норму, почему?

А) проскальзывание ремня

Б) перезагрузка рабочей камеры овощами

В) засорение отверстий в дне рабочей камеры

Г) чрезмерное поступление воды в рабочую камеру

7.Укажите причину неисправности мясорубки если она не режет а мнет мясо?

А) неправильная регулировка нажима гайки

Б) нож и решетка чрезмерно зажаты гайкой

В) затупились ножи и решетки

В) неплотное прилегание ножей и решеток

8.Где создаются цехи доработки полуфабрикатов и обработки зелени?

А)на заготовочных предприятиях

Б) на доготовочных предприятиях

В) в кулинарном цехе

9.Выберите правильные ответы: кто входит в состав бракеражной комиссии на ПОП?

А)директор

Б) зав. производством

В) калькулятор

Г) медработник

Д) повар

Е) метрдотель

10.Как часто проверяют весоизмерительное оборудование ПОП

А) один раз в год

Б) два раза в год

В) один раз в три года

Г) один раз в квартал

11.По каким признакам предприятия делят на классы?

А) от ассортимента выпускаемой продукции

Б) от времени функционирования

В) от предоставляемых услуг

12. Какое механическое оборудование используют для механической кулинарной очистки рыбы?

А) ПУ – 16

Б) РО -1

В) ЭРО - 7

Эталоны ответов

13. Б
14. А
15. б
16. а
17. а -2,5,6
    б -1,3,4,7
18. б
19. а
20. б
21. 9. А, б, в, г
22. Б
23. В
24. Б
25.

Вариант - 2

1. Дайте определение, что такое машина:
   А) Машина – это устройство для увеличения производительности труда

   Б) Машина – это совокупность деталей и узлов , предназначенных для выполнения определенных операций и преобразующих один вид энергии в другой

   В) Машина – техническое устройство для переработки пищевых продуктов

2. После окончания работы скребок рыбоочистителя:
   г) Разбирают и промывают с моющими средствами, вытирают и смазывают растительным маслом;
   д) Промывают, опуская его в горячую воду при включенном электродвигателе, а затем выключают, разбирают, вытирают и смазывают растительным маслом;
   е) Выключают, разбирают, вытирают и смазывают растительным маслом;

3. Укажите соответствие между контрольно-измерительной и предохранительной арматурами котла и их назначением:

1. Клапан-турбинка	А) Для измерения давления в пароводяной рубашке котла
2. Манометр	Б) Для контроля верхнего уровня воды в парогенераторе
3. Двойной предохранительный клапан	В) Предохраняет варочный сосуд от повышения давления в нем
4. Кран уровня	Г) Для сброса пара из пароводяной рубашки

4.Определите причины возможной неисправности машины для нарезания гастрономических продуктов:

При нарезании продукт чрезмерно крошится:

д) Затупился нож;
е) Завышена толщина нарезания продуктов;
ж) Занижена толщина нарезания продуктов;
з) Продукт плохо закреплен на лотке с продуктами.

5.Что является рабочим органом машины МОК-125?

г) Шнек;
д) Съемный диск с ножами;
е) Конусообразный абразивный диск.

6. К какому виду овощерезок по конструкции относится овощерезка МРО50-200?

г) К роторным овощерезкам;
д) К дисковым овощерезкам;
е) К пуансонным овощерезкам.

7.Гребенки в мясорыхлительной машине МРМ-15 предназначены для:

г) Надрезания кусков мяса при пропускании через машину;
д) Предохранения от наматывания мяса на фрезы;
е) Захватывания кусков мяса при загрузке в машину.

8.У котлетоформовочной машины загрузочных бункеров:

б) 2; б) 3; в) 1.

9.Укажите соответствие между неисправностями, возникающими при работе пищеварочного котла и способами их устранения:

4. Давление на манометре больше максимально допустимого	А) через наполнительную воронку заполнить парогенератор дистиллированной водой
5. При нажатии на кнопку «Пуск» котел не включается	Б) заменить сгоревший ТЭН
6. Котел включается, но не нагревается	В) выключить котел, очистить предохранительный клапан от накипи

10.Для взбивания густых смесей во взбивальных машинах применяют взбиватели:

д) Прутковые венчики;
е) Плоскорешетчатые взбиватели;
ж) Крюкообразный взбиватель;
з) Лопастный взбиватель.

Вариант – 3

1. План – меню составляется:

а) в одном экземпляре
б) в двух экземплярах
в) в четырех экземплярах

2. К основным средствам относятся материальные ценности, полезный срок службы которых:

а) 12 лет
б) 2 года
в) 12 месяцев и более

3. Технико –технологическая карты разрабатываются на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, вырабатываемые и реализуемые только на данном предприятии:

а) нет
б) да

4. Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, вино-водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией досуга – это:

а) бар
б) ресторан
в) столовая

5. В чем отличительная особенность в организации обработки картофеля в крупных заготовочных предприятиях от организации его обработки в предприятиях средней и малой мощности:

а) в степени механизации
б) в технологическом процессе
в) отличий нет

6. Какое расстояние должно быть между линиями теплового и немеханического оборудования в горячем цехе:

а) 3,5м
б) 0,5м
в) 1,5м

7. Для дезинфекции столовой посуды и рук используется:

а) 1% раствор хлорной извести
б) 0,5% раствор хлорной извести
в) 0,2% раствор хлорной извести

8. Каковы сроки реализации кондитерских изделий с масляным кремом:

а) 48 часов
б) 6 часов
в) 36 часов

9. Рабочий орган взбивальной машины МВ – 35М во время работы совершает движение:

а) возратно-поступательное
б) прерывисто-поступательное
в) планетарное

10. При образовании накипи на тенах парогенератора пищеварочного котла:

а) уменьшается теплопередача
б) увеличивается теплопередача
в) теплопередача не меняется

11. Какое свойство агента считается основным при получении холода:

а) кипение при высокой температуре
б) кипение при низкой температуре
в) кипение при комнатной температуре

12. За нарушения требований законодательных и иных нормативных актов об охране труда работники привлекаются:

а) к дисциплинарной ответственности
б) к нравственной ответственности

13. В состав комиссии по расследованию несчастных случаев входят члены:

а) из представителей работодателя и профсоюзного органа
б) руководитель, отвечающий за безопасность

Вариант – 3

1. Рабочий орган -это:

а) часть машины, в которой производится обработка продукта;

б) часть машины ,при помощи которой производится обработка продукта;

в) основание машины;

г) механизм управления машины

2. Передаточный механизм предназначен для:

а) передачи движения от электродвигателя к рабочему инструменту,

б) включения и выключения машины

в) передачи движения от рабочего инструмента к электродвигателю.

г) включения машины

3. К черным металлам, применяемым для изготовления оборудования п.о.п. относят:

а) латунь бронза;

б) баббиты, алюминий;

в) сплавы алюминия;

г) сталь, чугун;

4. Передача, где возможно плавное регулирование скорости:

а) ременная передача;

б) вариатор скоростей;

в) редуктор.

г) фрикционная передача

5. Универсальный привод - это:

а) исполнительный механизм, предназначенный для выполнения технологических операций;

б) совокупность рабочих органов машины;

в) совокупность двигательного и передаточного механизмов, предназначенных для приведения в действие различных сменных механизмов;

г) механизм, осуществляющий передачу вращательного движения от электродвигателя к валу рабочей машины

6. Привод МУ -1000 применяется:

а) в горячем цехе;

б) в холодном цехе;

в) в овощном цехе.

г) в мясном цехе.

7. Загрузка картофеля в картофелеочистительные машины типа МОК осуществляется:

а) после пуска машины и подачи в камеру воды;

б) после подачи в камеру воды;

в) после пуска машины;

г) после выгрузки очищенного картофеля.

8. Продолжительность очистки картофеля в картофелеочистительных машинах периодического действия составляет в среднем:

а) 2-4 мин.

б) 10-15 мин.

в) 20-30 мин.

г) 18-20 мин.

9. Овощерезательная машина МРО-50-200 предназначена:

а) для нарезки вареных овощей кубиками, брусочками;

б) для нарезки вареных овощей дольками, чесночком, ломтиками;

в) для нарезки сырых овощей ломтиками, брусочками, соломкой, кружочками;

г) для нарезки сырых овощей звездочками, гребешками.

10. По принципу работы овощерезательный механизм МС28-100 является :

а) роторным;
б) дисковым;
в) пуансонным;

г) эксцентриковым;

11. Протирочная машина МП-800 предназначена для:

а) протирания вареных овощей, фруктов, ягод;
б) протирания сырых овощей, фруктов, ягод;
в) протирания сырых овощей, фруктов, ягод, творога.

г) для приготовления картофельного пюре.

12. Для получения крупной рубки мясорубка комплектуется следующим набором рабочих инструментов:

а) шнек, подрезная решетка, двухсторонний нож, решетка с мелкими отверстиями, решетка с крупными отверстиями, нажимное кольцо, зажимная гайка;
б) шнек, подрезная решетка, двухсторонний нож, решетка с крупными отверстиями, двухсторонний нож, решетка с мелкими отверстиями, нажимное кольцо, зажимная гайка;
в) шнек, двухсторонний нож, подрезная решетка, зажимная гайка

г) шнек, подрезная решетка, двухсторонний нож, решетка с крупными отверстиями, два нажимных кольца, зажимная гайка;

Вариант - 4

1. Зажимная гайка предназначена для:

а) обеспечение плотного прилегания ножей к решеткам;
б) предотвращения наматывания мяса на шнек;
в) регулирования степени измельчения мяса;

г) регулирования подачи мяса на ножи.

2. Указать причину того ,что при работе мясорубка не режет, а мнет мясо:

а) неправильно отрегулирована нажимная гайка;

б) влажный продукт;

в) перегруз машины;

г) нож и решетка чрезмерно зажаты гайкой.

3. Для предотвращения наматывания кусков мяса на ножи-фрезы мясорыхлителя предусмотрены:

а) рычаги;
б) гребенки;
в) валы;

г) скребки.

4.Рабочими органами размолочного механизма МС 12-15 являются:

а) терочный диск, терочный барабан;
б) шнек, терочный диск ;

в) шнек, терочный диск, терочный барабан;

г) терочный диск.

5. Шнек просеивателя МПМ-800 предназначен:

а) для просеивания муки;
б) для удаления посторонних примесей
в) для улавливания металлопримесей;

г) для подачи муки к ситу;

6. Магнитоулавитель просеивателя МПМ-800 расположен:

а) в загрузочном устройстве;
б) в просеивающей головке;
в) в разгрузочном устройстве;

г) в шнеке просеивателя.

7. Рабочим органом машины ТММ-1М является:

а) вал с лопастью;
б) рычаг с лопастью;
в) взбиватель;

г) z- образная лопасть.

8. Тестомесильная машина МТМ-15 предназначена для замеса:

а) заварного теста;
б) крутого теста;
в) бисквитного теста;

г) вафельного теста.

9. Для процесса приготовления слоеного теста используется машина:

а) МРТ-60М;
б) МП-800;
в) МРХ-300;

г) МРМ-15.

10. Взбиватели взбивальных машин совершают движение:

а) вокруг своей оси;
б) по периметру бачка;
в) вокруг своей оси и по периметру бачка;

г) возвратно- поступательное.

11. Слайсеры предназначены для:

а) приготовления коктейлей;

б) нарезки хлеба;
в) нарезки гастрономических товаров;

г) для получения стружки из сливочного масла.

12. Нож хлеборезательной машины совершает:

а) возвратно-поступательное движение;
б) вращательное;

в) качательное движение;

г) планетарное движение;

13. Указать причину того, что при нарезке колбас на машине выпадает жир:

а) затупился нож;
б) занижена толщина нарезки;
в) завышена толщина нарезки;

г) несколько вариантов ответов.

Ситуационные задачи

1.Винты-зажимы плохо закрепляют сменные механизмы к горловине привода. Почему? Установите причину.
2.Во время взбивания крема на взбивальной машине МВ-60 при крайнем верхнем положении кронштейна с баком, взбиватель задевает дно бака. В чем причина? Можно ли устранить неисправность?

3.Рассчитать единовременную загрузку картофеля в МОК-125, если производит 125 кг/час.
4.Во время работы тестораскаточной машины происходит пробуксовка ленты транспортера. Причина? Укажите способ устранения неполадки.
5. После включения машины для просеивания муки, не обеспечивается достаточная подача муки. Причина?
6. Мясной фарш из мясорубки выходит нагретым. Укажите причины и способы их устранения.
7.Составить алгоритм эксплуатации МОК-250.
8.Составить алгоритм эксплуатации фритюрнице ФЭСМ-20.
9.При работе КПЭ-100 загорается красная лампочка, укажите возможные неисправности и их устранение.
10. Какова величина зазора между валиками для раскатки слоеного теста.
11. При включении привода электродвигатель не вращается и издает гудение. Почему? Как устранить неисправность?
12.Составить алгоритм эксплуатации котла пищеварочного электрического секционно модулированного КПЭСМ-60М.
13.Какова величина зазора между валиком для раскатки песочного теста?
14. Составьте алгоритм эксплуатации мясорубки МИМ-105М.
15. Составьте алгоритм эксплуатации КПЭЭ-400.
16. Электрический пищевой котел включен, но долго не нагревается. В чем его неисправность и как ее устранить?
17. Повышенный шум в редукторе мясорубки или остановка двигателя. Укажите причину и способ ее устранения.
18. Рассчитать одноразовую загрузку масла сливочного в ВМ-35, если производит 35 кг/час.
19. Составьте алгоритм эксплуатации МВ-6.
20.Во время работы электросковороды происходит сбои температурного режима. В чем причина? Можно ли ее устранить?
21.Сколько необходимо загрузить муки в МППМВВ-300, если его производительность 300 кг/час
22. Составьте алгоритм эксплуатации МИМ-82.
23. Составьте алгоритм эксплуатации ПЭСМ-4Ш.
24. При работе электрического пищеварочного котла загорается красная лампа «сухой ход». В чем причина? Как устранить неполадки?

Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации

Оборудование: учебные столы, стулья
Литература для обучающегося:

Основные источники:

1.Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / В.П. Золин. – М.: ИЦ Академия, 2012.

2.Лутошкина, Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.пособие./ Г.Г. Лутошкина – М.: ИЦ Академия, 2011.

3.Лутошкина, Г.Г. Тепловое оборудование предприятий общественного питания: учеб.пособие./ Г.Г. Лутошкина – М.: ИЦ Академия, 2011.

4.Лутошкина, Г.Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания: учеб.пособие./ Г.Г. Лутошкина – М.: ИЦ Академия, 2011.

5.Сопачева, Т.А. Оборудование предприятий общественного питания: Рабочая тетрадь, учеб.пособие. / Т.А. Сопачева, М.В. Володина. – М.: ИЦ Академия, 2011.

Дополнительные источники:

1.Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник./ М.И. Ботов, В.Д. Елихина, О.М. Голованов. - М.: ИЦ Академия, 2011.

2.Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб.пособие /В.Д. Елхина. – М.: ИЦ Академия, 2011.

3.Кирпичников, В.П. Тепловое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб.пособие / В.П. Кирпичников, М.И. Ботов. – М.: ИЦ Академия, 2011.

4.Потапова, И.И. Калькуляция и учет: Рабочая тетрадь: учеб.пособие. /И.И. Потапова. – М.: ИЦ Акаде

5.Потапова, И.И. калькуляция и учет: учеб.пособие. / И.И. Потапова. М.: ИЦ Академия, 2011.

6.Стрельцов, А.Н. Справочник по холодильному оборудованию предприятий торговли и общественного питания: учебник./ А.Н. Стрельцов, В.В. Шишов. М.: ИЦ Академия, 2011.

7.Стрельцов, А.Н. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник./ А.Н. Стрельцов, В.В. Шишов. М.: ИЦ Академия, 2011.

8.Усов, У.У. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие./ У.У. Усов. – М.: ИЦ Академия, 2011.

Интернет-ресурсы:

1.http:// www.bestlibrary.ru On-line библиотека

2.http:// www.lib.mgu.ru/научная библиотека МГУ