

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Аксубаевский техникум универсальных технологий»



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**«ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ  
ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Фонд оценочных средств «ОП.03 Техническое оснащение организаций питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г. № 1565.

Организация – разработчик: ГАПОУ «АТУТ»

Фонд оценочных средств «ОП.03 Техническое оснащение организаций питания»

Рассмотрена одобрена на заседании ЦК технологических дисциплин

От «\_\_\_\_\_» 20 \_\_\_\_ г Протокол №\_

Председатель ЦК специальных дисциплин \_\_\_\_\_

Фонд оценочных средств «ОП.03 Техническое оснащение организаций питания» рассмотрена и одобрена на заседании методического совета

От»\_\_\_\_ » 20 \_\_\_\_ г. Протокол №\_\_\_\_\_

Председатель Методического совета \_\_\_\_\_

Фонд оценочных средств «ОП.03 Техническое оснащение организаций питания» рассмотрена от и принята Педагогическом советом

От «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ Протокол №\_





# I. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

## 1.1. Общие положения

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации
- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
- оценивать эффективность использования оборудования;
- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.
- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования
- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации оборудования

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- методики расчета производительности технологического оборудования;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.

### **Критерии оценивания:**

На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи.

Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами

## **Контрольные вопросы по темам.**

1. Расскажите об овощерезательном механизме МС-18-160, его назначении, устройстве, принципе действия, правила эксплуатации, технике безопасности.
2. Расскажите об овощерезательной машине МРО-200, ее назначении, устройстве, принципе работы, правилах эксплуатации, технике безопасности, проведении мелкого ремонта (причины неисправности и способы устранения). Подбор производственного инвентаря.
3. Расскажите о машине для протирания овощей МП-800, её назначении, устройстве, принципе работы, правила эксплуатации, технике безопасности.
4. Расскажите о механизме для выжимания сока МС-3-40, его назначении, устройстве, принципе действия, правилах эксплуатации, технике безопасности. Подбор производственного инвентаря.
5. Расскажите о механизме для перемешивания салатов и винегретов МС-25-200, его назначении, устройстве, принципе действия, правилах эксплуатации, технике безопасности. Подбор производственного инвентаря.
6. Расскажите о мясорубке МИМ-82, ее назначении, устройстве, принципе действия, правилах эксплуатации, технике безопасности. Подбор производственного инвентаря.
7. Расскажите о мясорубке МС-2-70, ее назначении, устройстве, принципе действия, правилах эксплуатации, технике безопасности, проведении мелкого ремонта (возможные причины неполадок и способы устранения).
- 8.Расскажите о фаршемешалке МС-8-150,ее назначении, устройстве, принципе действия, правилах эксплуатации, технике безопасности.
9. Расскажите о взбивальном механизме МС-4-7-8-20. его назначении, устройстве, принципе работы, правилах эксплуатации, технике безопасности. Подбор производственного инвентаря.
10. Расскажите о котлетоформовочной машине МФК-2240, ее назначении, устройстве, принципе действия, правилах эксплуатации, техники безопасности. Подбор производственного инвентаря
11. Расскажите о хлеборезке МРХ-200, ее назначении, устройстве, принципе работы, правилах эксплуатации, технике безопасности, проведении мелкого ремонта (причины неисправности и способы устранения).
12. Расскажите о механизме для дробления МДП-11-1, его назначении, устройстве, принципе действия, правилах эксплуатации, технике безопасности.
- 13.Расскажите о механизме для измельчения сухих продуктов МС 12-15, его назначении, устройстве, принципе действия, правилах эксплуатации, технике безопасности. Подбор производственного инвентаря.
- 14.Расскажите о машине для измельчения сухих продуктов МИК-60, ее назначении, устройстве, принципе действия, правилах эксплуатации, технике безопасности.
- 15.Расскажите о машине для просеивания муки МПМ-800, ее назначении, устройстве, принципе действия, правилах эксплуатации, техники безопасности.
- 16.Расскажите о фритюрнице ФЭСМ-20, ее назначении, устройстве, принципе работы, правилах эксплуатации, технике безопасности.
- 17.Расскажите о жарочном шкафе ШЖЭСМ-2, его назначении, устройстве, принципе работы, правилах эксплуатации, технике безопасности.
- 18.Расскажите о пекарском шкафе ШПЭСМ-3, его назначении, устройстве, принципе работы, правилах эксплуатации, технике безопасности.
- 19.Расскажите о кондитерской печи КЭП-400, ее назначении, устройстве, принципе работы, правилах эксплуатации, технике безопасности.
- 20.Расскажите об электрической плите ПЭСМ-4ШБ, ее назначении, устройстве, принципе работы, правилах эксплуатации, технике безопасности. Подбор производственного инвентаря.
21. Расскажите о газовой плите ПГС-2МА, ее назначении, устройстве, принципе работы, правилах эксплуатации, технике безопасности, проведении мелкого ремонта (причины неисправности и способы устранения).

22. Расскажите о котле КПЭ-100, его назначении, устройстве, принципе действия, правилах эксплуатации, технике безопасности, проведении мелкого ремонта (причины неисправности и способы устранения).
23. Дать классификацию теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам обогрева.
24. Опишите секционное модулированное оборудование, его преимущество и перспективы использования.
25. Расскажите о УЭВ-40, его назначении, устройстве, принципе действия, правилах эксплуатации, технике безопасности.
26. Расскажите о котле КПП-60, его назначении, устройстве, принципе действия, правилах эксплуатации, технике безопасности.
27. Опишите автоматическое регулирование нагрева в электрических стационарных пищеварочных котлах (1, 2, 3 режим).
28. Расскажите об автоклаве АЭ-1, его назначении, устройстве, принципе действия, правилах эксплуатации, технике безопасности.
29. Расскажите о электрическом кипятильнике КНЭ-25, его назначении, устройстве, принципе действия, правилах эксплуатации, технике безопасности, проведении мелкого ремонта (причины неисправности и способы устранения).
30. Расскажите о холодильных машинах, назначение, классификация.
31. Расскажите о льдогенераторе ЛГ-19М, его назначении, устройстве, принципе работы, правилах эксплуатации, технике безопасности.
32. Расскажите о прилавок-витрина ПВ-Ш (школьный), его назначение, устройстве, принципе работы, правилах эксплуатации, технике безопасности.
33. Расскажите о витрине - прилавок «Пингвин-В», его назначении, устройстве, принципе действия, правилах эксплуатации, технике безопасности.
34. Дайте понятие о компрессионной холодильной машине, принцип ее действия.
35. Расскажите о прилавок-витрина «Тайр-106», её назначении, устройстве, принципе действия, правилах эксплуатации, технике безопасности.
36. Дать классификацию торгово-холодильного оборудования.
37. Расскажите о холодильном шкафе ШХ-0,4М, его назначение, устройстве, принципе действия, правилах эксплуатации, технике безопасности.
38. Охарактеризуйте холодильный агент: фреон-22.
39. Расскажите о холодильной камере КХН-2-6М, её назначении устройстве, принципе действия, правилах эксплуатации, технике безопасности.
40. Опишите меры по обеспечению надежности и экономии электроэнергии при эксплуатации холодильного оборудования.

## Типовые задания для освоения дисциплины

### Задание 1:

Текст задания:

Укажите причины и способы устранения возможных неисправностей универсальных приводов

Возможные неисправности универсальных приводов	Причины	Способы устранения
При включении привода электродвигатель не вращается и гудит		
Винты-зажимы плохо закрепляют сменные механизмы в горловине привода		
При включении привод сильно шумит или стучит редуктор		

### Задание 2:

Текст задания:

Укажите стрелками соответствие названий сменных механизмов их маркировке.

Мясорубка MC12-15

Фаршемешалка MC 25-200

Сменный механизм для рыхления мяса MC3-40

Многоцелевой механизм MC2-150

Механизм для нарезания вареных овощей MC4-7-8-20

Соковыжималка MC18-160

Сменный механизм для перемешивания салатов и винегретов MC8-150

Сменный механизм для измельчения MC19-1400

### Задание 3:

Текст задания:

Что является рабочей камерой следующего оборудования?

а) в тестомесильной машине ТММ-1М - \_\_\_\_\_

б) во взбивальной машине МВ-35М - \_\_\_\_\_

в) в тестомесильной машине МТМ-15 - \_\_\_\_\_

### Задание 4:

Текст задания:

Расшифруйте маркировку плиты ПЭСМ-4ШБ:

П - \_\_\_\_\_; 4 - \_\_\_\_\_;

Э - \_\_\_\_\_; Ш - \_\_\_\_\_;

С - \_\_\_\_\_; Б - \_\_\_\_\_;

М - \_\_\_\_\_;

### Задание 5:

Текст задания:

Укажите слева цифрами последовательность эксплуатации раздаточной стойки СРТЭСМ:

\_\_\_\_\_ отключить;

\_\_\_\_\_ включить на слабый нагрев;

- \_\_\_\_\_ проверить заземление;
- \_\_\_\_\_ включить на средний нагрев;
- \_\_\_\_\_ проверить санитарное и техническое состояние стойки;
- \_\_\_\_\_ загорается сигнальная лампа;
- \_\_\_\_\_ включить на сильный нагрев;
- \_\_\_\_\_ провести санитарную обработку;

Задание 6:

Текст задания:

Каково назначение следующих узлов холодильной компрессионной холодильной машины?

- 1) испаритель \_\_\_\_\_;
- 2) конденсатор \_\_\_\_\_;
- 3) компрессор \_\_\_\_\_;
- 4) регулирующий вентиль \_\_\_\_\_

### Эталон по заданию текущего контроля

#### **Раздел 1. Техническое оснащение**

Тема Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства. Правила их безопасного использования.

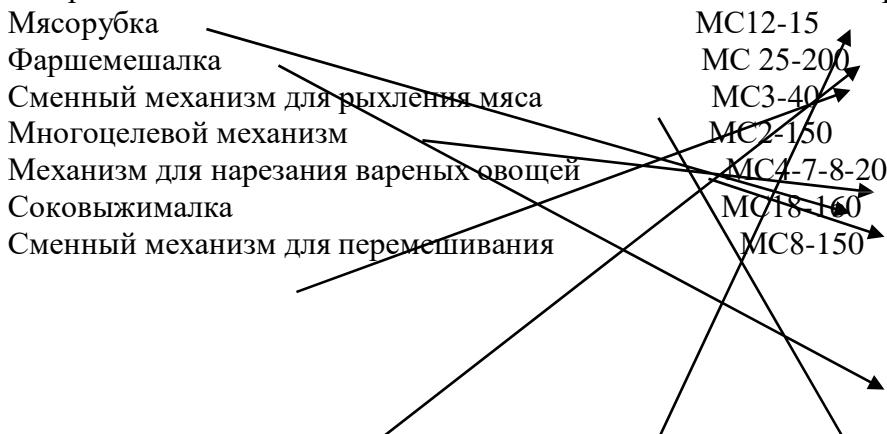
Задание 1:

Укажите причины и способы устранения возможных неисправностей универсальных приводов

Возможные неисправности универсальных приводов	Причины	Способы устранения
При включении привода электродвигатель не вращается и гудит	Отключена одна фаза или перегорел предохранитель	Включить привод и пригласить мастера, обслуживающего данное оборудование
Винты-зажимы плохо закрепляют сменные механизмы в горловине привода	Загрязнены резьбовые отверстия горловины привода или винты-зажимы остатками продуктов. Износ резьбы горловины привода или винтов зажимов.	Прочистить и смазать отверстия горловины привода и винты-зажимы. Пригласить мастера, обслуживающего данное оборудование.
При включении привод сильно шумит или стучит редуктор	Отсутствует смазка в редукторе. Поломка редуктора.	Проверить уровень смазки при необходимости долить ее. Выключить немедленно привод и пригласить мастера, обслуживающего данное оборудование.

Задание 2:

Укажите стрелками соответствие названий сменных механизмов их маркировке.



Задание 3:

- Что является рабочей камерой следующего оборудования?  
а) в тестомесильной машине ТММ-1М - дежа  
б) во взбивальной машине МВ-35М - бачек  
в) в тестомесильной машине МТМ-15 – резервуар

Задание 4:

Расшифруйте маркировку плиты ПЭСМ-4ШБ:

- П - плита; 4 - конфорки;  
Э - электрическая; Ш - шкаф;  
С – секционная; Б - бортики;  
М - модулированная;

Задание 5:

Укажите слева цифрами последовательность эксплуатации раздаточной стойки СРТЭСМ:

- 7 отключить;  
5 включить на слабый нагрев;  
2 проверить заземление;  
4 включить на средний нагрев;  
1 проверить санитарное и техническое состояние стойки;  
6 загорается сигнальная лампа;  
3 включить на сильный нагрев;  
8 провести санитарную обработку;

Задание 6:

Каково назначение следующих узлов холодильной компрессионной холодильной машины?

- 1) испаритель - это устройство, имеющее вид змеевиковой ребристо-трубной батареи, в которой происходит кипение хладоагента в условиях низкой температуры за счет теплоты, поглощаемой из окружающей среды;
- 2) конденсатор – это устройство, предназначенное для охлаждения паров фреона и превращения их в жидкость;
- 3) компрессор – устройство, которое отсасывает пары хладоагента из испарителя и направляет их в конденсатор в сжатом состоянии;
- 4) регулирующий вентиль – устройство, регулирующее количество жидкого фреона, подаваемого в испаритель.

Тема 1.2. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

Задание 1:

Заполните схему классификации линий раздачи Приведенную на рисунке 1.



Рис. 1. Классификация линий раздачи

Контрольный тест  
ВЫБЕРИТЕ ОДИН ИЛИ НЕСКОЛЬКО ПРАВИЛЬНЫХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ И ОБВЕДИТЕ ИХ КРУЖОЧКОМ:

1.	Верно ли утверждение, что электрические плиты на предприятии общественного питания используются различных конструкций: а) да б) нет	P = 1
2.	Плита ПЭСМ-4ШБ предназначена для... а) для приготовления горячих блюд в наплитной посуде б) для приготовления горячих блюд в наплитной посуде, а также жаренья, запекания и выпечки кулинарных и кондитерских изделий в жарочном шкафу в) для непосредственного жаренья блинчиков и оладий на рабочей поверхности, а также для запекания и выпечки кулинарных и кондитерских изделий в жарочном шкафу	P = 3
3.	Марка ПЭСМ-4 соответствует расшифровке: а) плита электрическая сменная модулированная 4-производительность, кг/ч б) привод электрический секционный модулированный 4-мощность, кВт в) плита электрическая секционная модулированная 4-количество конфорок, шт	P = 3
4.	После окончания работы на электрической плите в первую очередь необходимо сделать ... а) отключить плиту от электрической сети б) отключить все конфорки и шкаф соответствующими переключателями в) провести санитарную обработку	P = 3
5.	К основным частям плиты ПНЭК-2 относятся... а) конический редуктор г) поддон б) конфорка д) толкатель в) подъемный стол е) переключатель	P = 6
6.	Воздухом осуществляется обогрев мармитниц в мармите марки... а) МСЭСМ-50 б) МНЭ-22 в) МСЭСМ-3	P = 3
7.	Какой марки мармит является передвижным: а) МНЭ-22 б) МЭП-6 в) МСЭСМ-50	P = 3
8.	Мармит МСЭСМ-3 предназначен... а) для кратковременного хранения в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах б) для кратковременного хранения в горячем состоянии вторых блюд, гарниров, соусов и последующей реализации продукции на линии раздачи в) для сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд	P = 3
9.	Верно ли утверждение, что лица обслуживающие плиту должны пройти обучение: а) да б) нет	P = 1
10.	К основным частям марmita МСЭ-84 относятся... а) емкости е) форма или металлоконструкция б) панель управления ж) котел в) лампа сигнальная з) венчик г) маховик и) стол д) ручка датчика-реле температуры к) двигатель	P = 10
11.	Время разогрева плиты ПЭСМ-1Н составляет... а) 30 минут б) 60 минут в) 90 минут	P = 3
12.	Для разогрева конфорок марmita ручки переключателей необходимо установить в положение... а) 3 (сильный нагрев) б) 2 (средний нагрев) в) 1 (слабый нагрев)	P = 3
13.	Верно ли утверждение, что фреон-22 бесцветный газ со слабым специфическим запахом: а) да б) нет	P = 1
14.	Какая температура поддерживается в камере КХН 2-6 М... а) -1 -3 °C б) -11 -13 °C в) -15 -18 °C	P = 3
15.	К основным частям компрессорной холодильной машины относятся... а) испаритель г) конденсатор б) охладитель д) компрессор в) нагреватель е) регулирующий вентиль	P = 6
16.	Верно ли утверждение, что в камере охлаждения холодильного шкафа ШХ-1,2 горячие продукты увеличивают влажность воздуха: а) да б) нет	P = 1
17.	Прилавок-витрина «Пингвин-В» освещается лампой... а) люминесцентная б) кварцевая в) накаливания г) галогеновая	P = 4
18.	Верно ли утверждение, что использование наплитной посуды с неровным дном увеличивает время, затрачиваемое на приготовление пищи: а) да б) нет	P = 1
19.	Материал, из которого изготовлена охлаждаемая камера холодильного шкафа ШХ-0,6... а) сталь б) алюминий в) медь г) чугун	P = 4

**УСТАНОВИТЕ СООТВЕТСТВИЕ И НИЖЕ ВПИШИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ВАРИАНТ ОТВЕТА:**

20.	<p>Укажите соответствие типов холодильного оборудования и его назначения:</p> <table border="0"> <tr> <td>1)холодильные шкафы</td><td>a) служат для демонстрации, продажи и хранения рабочего запаса продуктов</td></tr> <tr> <td>2)прилавки витрины</td><td>б) служат для хранения продуктов в течение нескольких дней</td></tr> <tr> <td>3) сборные холодильные камеры</td><td>в) предназначены для хранения рабочего запаса продуктов</td></tr> </table> <p>Эталон ответа: 1 - ; 2 - ; 3 - ;</p>	1)холодильные шкафы	a) служат для демонстрации, продажи и хранения рабочего запаса продуктов	2)прилавки витрины	б) служат для хранения продуктов в течение нескольких дней	3) сборные холодильные камеры	в) предназначены для хранения рабочего запаса продуктов	P=3		
1)холодильные шкафы	a) служат для демонстрации, продажи и хранения рабочего запаса продуктов									
2)прилавки витрины	б) служат для хранения продуктов в течение нескольких дней									
3) сборные холодильные камеры	в) предназначены для хранения рабочего запаса продуктов									
21.	<p>Укажите соответствие типов холодильных шкафов и полезного объема:</p> <table border="0"> <tr> <td>1)ШХ-0,4М</td><td>a) 0,6 м<sup>3</sup></td></tr> <tr> <td>2)ШХ-1,2</td><td>б) 1,25 м<sup>3</sup></td></tr> <tr> <td>3)ШХ-0,6</td><td>в) 0,4 м<sup>3</sup></td></tr> <tr> <td>4)Т<sub>2</sub>-125М</td><td>г) 1,2 м<sup>3</sup></td></tr> </table> <p>Эталон ответа: 1 - ; 2 - ; 3 - ;</p>	1)ШХ-0,4М	a) 0,6 м <sup>3</sup>	2)ШХ-1,2	б) 1,25 м <sup>3</sup>	3)ШХ-0,6	в) 0,4 м <sup>3</sup>	4)Т <sub>2</sub> -125М	г) 1,2 м <sup>3</sup>	P=4
1)ШХ-0,4М	a) 0,6 м <sup>3</sup>									
2)ШХ-1,2	б) 1,25 м <sup>3</sup>									
3)ШХ-0,6	в) 0,4 м <sup>3</sup>									
4)Т <sub>2</sub> -125М	г) 1,2 м <sup>3</sup>									
22.	<p>Укажите соответствие типов сборно-разборных холодильных камер и максимальной загрузкой:</p> <table border="0"> <tr> <td>1)КХН-2-6М</td><td>a) 600 кг</td></tr> <tr> <td>2) КХС-2-6</td><td>б) 800 кг</td></tr> </table> <p>Эталон ответа: 1 - ; 2 - ; 3 - ;</p>	1)КХН-2-6М	a) 600 кг	2) КХС-2-6	б) 800 кг	P=2				
1)КХН-2-6М	a) 600 кг									
2) КХС-2-6	б) 800 кг									
23.	<p>Укажите соответствие класса предприятия и его характеристикой:</p> <table border="0"> <tr> <td>1)люкс</td><td>a) изысканность интерьера, высокий уровень комфорtnости, широкий выбор услуг, оригинальный ассортимент, изысканные и фирменные блюда, изделия для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков и коктейлей - для баров;</td></tr> <tr> <td>2)высший</td><td>б) гармоничность и комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий, а также напитков сложного приготовления, в том числе заказных и фирменных – для баров;</td></tr> <tr> <td>3)первый</td><td>в) оригинальные интерьеры, широкий выбор услуг, широкий выбор услуг, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий, а также напитков и коктейлей несложного приготовления, в том числе заказных и фирменных для баров;</td></tr> </table>	1)люкс	a) изысканность интерьера, высокий уровень комфорtnости, широкий выбор услуг, оригинальный ассортимент, изысканные и фирменные блюда, изделия для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков и коктейлей - для баров;	2)высший	б) гармоничность и комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий, а также напитков сложного приготовления, в том числе заказных и фирменных – для баров;	3)первый	в) оригинальные интерьеры, широкий выбор услуг, широкий выбор услуг, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий, а также напитков и коктейлей несложного приготовления, в том числе заказных и фирменных для баров;	P=3		
1)люкс	a) изысканность интерьера, высокий уровень комфорtnости, широкий выбор услуг, оригинальный ассортимент, изысканные и фирменные блюда, изделия для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков и коктейлей - для баров;									
2)высший	б) гармоничность и комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий, а также напитков сложного приготовления, в том числе заказных и фирменных – для баров;									
3)первый	в) оригинальные интерьеры, широкий выбор услуг, широкий выбор услуг, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий, а также напитков и коктейлей несложного приготовления, в том числе заказных и фирменных для баров;									
24.	<p>Укажите соответствие вида работ повара-раздатчика с их выполнением:</p> <table border="0"> <tr> <td>1) основные работы</td><td>a) подготовка рабочего места-оборудования, инвентаря, посуды; получение готовой продукции и др.</td></tr> <tr> <td>2) вспомогательные работы</td><td>б) порционирование продукции, ее оформления и отпуск потребителям</td></tr> </table>	1) основные работы	a) подготовка рабочего места-оборудования, инвентаря, посуды; получение готовой продукции и др.	2) вспомогательные работы	б) порционирование продукции, ее оформления и отпуск потребителям	P=2				
1) основные работы	a) подготовка рабочего места-оборудования, инвентаря, посуды; получение готовой продукции и др.									
2) вспомогательные работы	б) порционирование продукции, ее оформления и отпуск потребителям									
25.	<p>Укажите соответствие вида цеха и в нем используемого инвентаря:</p> <table border="0"> <tr> <td>1) горячий цех</td><td>a) венчики, веселки, вилки поварские; грохот; лопатки для блинов, котлет, рыбы; приспособление для процеживания бульона, сита разные, черпаки, шумовки, шпажки для жаренья шашлыков</td></tr> <tr> <td>2)холодный цех</td><td>б) ножи поварской тройки, ножи гастрономические, томаторезки, яйцерезки, приспособление для нарезки сыра, скребок для масла, разделочные доски, ручные соковыжималки, приборы для раскладывания блюд, формы для заливных блюд, желе, муссов</td></tr> </table>	1) горячий цех	a) венчики, веселки, вилки поварские; грохот; лопатки для блинов, котлет, рыбы; приспособление для процеживания бульона, сита разные, черпаки, шумовки, шпажки для жаренья шашлыков	2)холодный цех	б) ножи поварской тройки, ножи гастрономические, томаторезки, яйцерезки, приспособление для нарезки сыра, скребок для масла, разделочные доски, ручные соковыжималки, приборы для раскладывания блюд, формы для заливных блюд, желе, муссов	P=2				
1) горячий цех	a) венчики, веселки, вилки поварские; грохот; лопатки для блинов, котлет, рыбы; приспособление для процеживания бульона, сита разные, черпаки, шумовки, шпажки для жаренья шашлыков									
2)холодный цех	б) ножи поварской тройки, ножи гастрономические, томаторезки, яйцерезки, приспособление для нарезки сыра, скребок для масла, разделочные доски, ручные соковыжималки, приборы для раскладывания блюд, формы для заливных блюд, желе, муссов									
26.	<p>Укажите соответствие документа и реквизитов содержащихся в нем:</p> <table border="0"> <tr> <td>1) акт о реализации и отпуске изделий кухни</td><td>a) оборот по цена фактической реализации, всего по учетным ценам</td></tr> <tr> <td>2) отчет о движении продуктов</td><td>б) номер калькуляционной карточки, готовое изделие, реализовано и отпущено по оценкам продажи, реализовано отпущено по цена продажи, по учетным ценам производства</td></tr> </table>	1) акт о реализации и отпуске изделий кухни	a) оборот по цена фактической реализации, всего по учетным ценам	2) отчет о движении продуктов	б) номер калькуляционной карточки, готовое изделие, реализовано и отпущено по оценкам продажи, реализовано отпущено по цена продажи, по учетным ценам производства	P=2				
1) акт о реализации и отпуске изделий кухни	a) оборот по цена фактической реализации, всего по учетным ценам									
2) отчет о движении продуктов	б) номер калькуляционной карточки, готовое изделие, реализовано и отпущено по оценкам продажи, реализовано отпущено по цена продажи, по учетным ценам производства									

Σ=80

Эталон ответа к заданиям

№ задания	Эталон ответа
1	а
2	б
3	в
4	б
5	б в г е
6	б
7	б
8	а
9	а
10	а б в д е и
11	б
12	а
13	а
14	б
15	а г д е
16	а
17	а
18	а
19	б
20	1-в 2-а 3-б
21	1-в 2-г 3-а 4-б
22	1-б 2-а
23	1- а 2- в 3- б
24	1- б 2- а
25	1- а 2- б
26	1- б 2- а

Методика оценивания качества выполнения заданий (В.П. Беспалько):

Количественным критерием оценки правильности выполнения тестовых заданий служит коэффициент Ка, представляющий собой отношение количества правильно выполненных обучающимися существенных операций (А) к общему числу существенных операций теста(Р)  $Ca = A/P$

Ка	1,0-0,9	0,89-0,8	0,79-0,7	< 0,7
отметка	5	4	3	2

**Тесты по разделу: « Технологическое оборудование предприятий общественного питания»**

**Вариант 1.**

**Выберите правильный вариант ответа.**

- 1. При работе МОК через закрытую дверцу рабочей камеры просачивается вода. Причина:**
  - а. чрезмерное поступление воды в рабочую камеру. Засорение отверстий;
  - б. дне рабочей камеры; в. перезагрузка машины овощами; г. сильно загрязнены овощи.
- 2. У картофелечистки сливной патрубок находится -**
  - а. в нижней части рабочей камеры; б. рядом с машиной; в. под крышкой.
- 3. 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.
- 4. На овоцерезательной машине можно получить следующие формы нарезки:**
  - а. ломтики, бруски, соломка; б. ломтики, бруски, шарики; в. соломка, бруски, дольки.
- 5. 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.
- 6. Решетки и ножи устанавливаются:**
  - а. на палец шнека; б. на хвостовик шнека; в. на палец и хвостовик шнека.
- 7. Первой на шнек устанавливается:**
  - а. подрезная решётка; б. ножевая решётка; в. упорное кольцо.
- 8. Во время работы мясорубки**
  - а. ножи врачаются, а решётки неподвижны; б. ножи неподвижны, а решётки врачаются;
  - в. ножи и решётки врачаются.
- 9. Эл. сковороды обогреваются:**
  - а. только снизу; б. снизу и по бокам; в. снизу и сверху.
- 10. В 3-х секционном жарочном шкафу электротягги установлены в каждой секции:**
  - а. сверху; б. снизу; в. сверху и снизу.
- 11. 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.
- 12. Перед началом работы на электроплитке -**
  - а. переключатели устанавливают на максимальный нагрев;
  - б. переключатели устанавливают на слабый нагрев;
  - в. переключатели устанавливают на средний нагрев.
- 13. Постоянный уровень сырой воды в питательной коробке поддерживается за счёт:**
  - а. поплавкового устройства; б. питательной трубки; в. переливной трубки.
- 14. Кипятильник устанавливается -**
  - а. на металлическом столе; б. на полу; в. крепится на стене.
- 15. Это есть у эл. плит:**
  - а. бортовая поверхность, металлические поручни; б. маховик; в. абразивные сегменты.

**Вариант 2.**

**Выберите правильный вариант ответа.**

- 1 Электроблокировка установлена -**
  - а. в мясорубке; б. в хлеборезке; в. в жар. Шкафу.

*2 Компрессор состоит из:*

- а. цилиндра, поршня и конденсатора;
- б. цилиндра, поршня и эл. двигателя;
- в. поршня, конденсатора и испарителя.

*3 Это устройство, предназначенное для охлаждения паров фреона и превращения их в жидкость:*

- а. испаритель;
- б. конденсатор;
- в. Компрессор.

*4 Когда дежу тестомесильной машины вкатывают на чугунную плиту -*

- а. месильный рычаг должен быть опущен, а ограждительные щетки подняты;
- б. месильный рычаг должен быть поднят, а оградит. щитки опущены;
- в. месильный рычаг и ограждительные щиты должны быть подняты.

*5 При работе тестомесильной машины -*

- а. вращается тестомесильный рычаг, а дежа неподвижна;
- б. вращается дежа, а рычаг неподвижен;
- в. вращается одновременно дежа и тестомесильный рычаг.

*6 Во взбивальной машине зазор между взбивателем и дном бака должен быть -*

- а. не более 5 см;
- б. не менее 2 см;
- в. не менее 5 мм.

*7 Скорость взбивателя устанавливают -*

- а. после включения двигателя машины;
- б. до включения двигателя машины;
- в. не имеет принципиального значения до или после включения двиг. машины.

*8 Универсальные приводы чаще всего используют -*

- а. в небольших предприятиях питания;
- б. в крупных предприятиях питания;
- в. в любых предприятиях.

*9 В качестве сменного механизма к универсальному приводу можно использовать -*

- а. мясо рыхлитель;
- б. кипятильник
- в. Картофелечистку.

*10 Манометр устанавливается:*

- а. в электрокотлах;
- б. в электромясорубках;
- в .в электроплитах.