**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области**

**«Профессиональный колледж г. Железногорска-Илимского»**

**Фонд оценочных средств**

**по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение организаций питания**

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**2018**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено на заседании методической комиссии  социально-экономического профиля Председатель  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Казанцева Н.А. | |  | | --- | | Утверждаю  Заместитель директора по УМР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Кузнецова О.В. | |

**Разработчик:** Топорина Н.П., преподаватель ГБПОУ ИО ПКЖИ.Фонд оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Общие положения**

В результате освоения учебной дисциплины Техническое оснащение организаций питания обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело умениями, знаниями, которые формируют профессиональные и общие компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК. 02Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК. 09Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

**Уметь:**

У 1. определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;

У 2. организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

У 3. подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;

У 4. выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;

У 5. оценивать эффективность использования оборудования;

У 6. планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благо­приятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;

У 7. контролировать соблюдение графиков технического обслужива­ния оборудования и исправность приборов безопасности и изме­рительных приборов;

У 8. оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;

У 9. рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;

У 10. проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования

**Знать:**

З 1. классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

З 2. принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;

З 3. прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;

З 4. правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

З 5. методики расчета производительности технологического оборудования;

З 6. способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;

З 7. правила электробезопасности, пожарной безопасности;

З 8. правила охраны труда в организациях питания.

Формой аттестации по учебной дисциплине является *дифференцированный зачет.*

**1. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке**

В результате аттестации по учебной дисциплине Техническое оснащение организаций питания осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции** | **Показатели оценки результата** | **Форма контроля и оценивания** |
| **Умения** |  |  |
| определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов | определяет вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов | наблюдение |
| организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности | умеет организовать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности | оценка выполнения практических работ |
| подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации | подготавливает к работе и использует технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации | оценка выполнения практических работ |
| выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению | выявляет риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению | наблюдение |
| оценивать эффективность использования оборудования | оценивает эффективность использования оборудования | наблюдение |
| планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благо­приятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; | планирует мероприятия по обеспечению безопасных и благо­приятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; | наблюдение |
| контролировать соблюдение графиков технического обслужива­ния оборудования и исправность приборов безопасности и изме­рительных приборов | может контролировать соблюдение графиков технического обслужива­ния оборудования и исправность приборов безопасности и изме­рительных приборов | защита отчетов по практическим занятиям |
| оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; | умеет взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; | защита отчетов по практическим занятиям |
| рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования | умеет рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования | защита отчетов по практическим занятиям |
| проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования | проводит инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования | защита отчетов по практическим занятиям |
| **Знания** |  |  |
| классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; | знает классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; | письменный опрос |
| принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; | знает принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; | устный опрос |
| прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования | Имеет представление о прогрессивных способах организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования | устный опрос |
| правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции | знает правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции | тестирование |
| методики расчета производительности технологического оборудования; | владеет методиками расчета производительности технологического оборудования; | письменный опрос |
| способы организации рабочих мест повара кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и  кондитерской продукции | характеризует способы организации рабочих мест повара кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и  кондитерской продукции | тестирование |
| правила электробезопасности, пожарной безопасности | знает правила электробезопасности, пожарной безопасности | устный опрос |
| правила охраны труда в организациях питания | знает правила охраны труда в организациях питания | устный опрос |

**2. Оценка освоения умений и знаний учебной дисциплины**

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по дисциплине Техническое оснащение организаций питания, направленные на формирование общих компетенций.

**2.1 Типовые задания для текущего контроля знаний**

**Тема 1.1.Классификация и техническая документация машин.**

Выберите правильный вариант ответа.

1.Технологическая машина это: А.устройство, которое состоит с источника движения, передаваемого и исполнительного механизма; Б.устройство, которое состоит с источника движения, передаваемого и исполнительного механизма, объединенных станиной или корпусом; В.машина, предназначена для передачи движения рабочим органом.

2.Рабочая камера предназначена для: А.удержания продукта в положении удобном для обработки рабочим инструментом; Б.хранения продукта длительное время; В.включения работы машины. 3.Машина это: А.совокупность механизмов, которые исполняют целенаправленные движения для превращения энергии или для выполнения работы; Б.совокупность механизмов, которые передают движение к рабочему органу; В.совокупность механизмов, которые выполняют последовательные движения.

4.Техническое обслуживание это: А.действия, предназначены для измерений показаний состояния оборудования; Б.действие или комплекс действий, направленных на поддержание оборудования в рабочем состоянии при его хранении и транспортировке; В.специальное хранение не рабочего оборудования.

5.Виды ремонта работоспособности машин: А.текущий, внеплановый; Б.внеплановый, запланированный; В.текущий, капитальный.

6.Рентабельность это: А.показатель убыточности предприятия; Б.показатель доходности предприятия; В.показатель стоимости предприятия.

7.Монтаж это: А.совокупность действий связанных с распаковкой, установкой, подключением и принятия в эксплуатацию оборудования; Б.действия, предназначены для установки оборудования; В.совокупность действий направленных на демонтаж оборудования.

8.Магнитные пускатели это: А.устройства для временного включения питания на оборудование; Б.устройства, предназначены для дистанционного включения, выключения и управление электропотребителями; В.устройства, предназначены для дистанционного включения и выключения электроприборов.

9.Рубильник предназначен для: А.включения и выключения электроприборов; Б.включения и регулировки напряжения; В.выключения электроприборов.

10. Универсальный привод это: А. устройство для включения машины; Б. совокупность электродвигателя и передаваемого механизма; В.набор сменных механизмов.

**Тема 2.1. Машины для обработки овощей.**

1. Назначение улиткообразной формы загрузочного бункера МС-10-160: А. для выполнения работы; Б. для нарезки овощей; В. для плотного прилегания продукта к режущим частям;

2. Ножевая колодка служит для: А. установки ножа; Б. установки диска; В. установки загрузочного бункера.

3. Зазор между диском и ножом является: А. смотровым окном; Б. нерабочим положением овощерезки; В. толщиной нарезаемого продукта;

4. Где находятся ножевые колодки в МС 10-160: А. в машинном отделении; Б.в разгрузочном окне; В. в диске.

5. Назначение поршня в СМ 28-100: А. для продавливания овощей; Б. для движения в машинном отделении; В. для открытия и закрытия загрузочного окна.

6. Пуансоны (пальцы) служат для: А. проталкивания продукта; Б. исключает прилипание продукта; В. нарезки овощей.

7. Поршень МС 28-100 приводится в действие с помощью: А. двигателя; Б. червячной передачи; В. коленчатого вала.

8. Назначение МС 18-160. А. для нарезки овощей; Б. для рыхления сырых овощей; В. для нарезки вареных овощей; Г. для нарезки сырых овощей.

9. МРОВ -160 нарезает продукт: А. ломтиками; Б. брусочками; В. кубиками.

10. Положение загрузочного бункера фиксируется с помощью: А. защелки; Б. решетки; В. ножа.

**Тема 2.2. Машины для обработки мяса и рыбы.**

Выберите правильный вариант ответа.

1. Назначение шнека: А. для подачи продукта к режущим органам; Б. для обработки продукта; В. для измельчения продукта.

2. Канавки в рабочей камере служат для: А. измельчают продукт; Б. прокручивают продукт; В. способствуют продвижению продукта.

3. Канавки (бороздки) находятся в: А. мясорыхлителе; Б. рыбоочистителе; В. мясорубке.

4. Винтовая линия шнека выполнена с убывающим шагом (для): А. продвижения продукта к режущим органам; Б.усиления проталкивания продукта; В. измельчения продукта.

5. Последовательность сборки режущих частей мясорубки: А. упорное кольцо, двусторонний нож, подрезная решетка, зажимная гайка; Б.односторонний нож, упорное кольцо, подрезная решетка, зажимная гайка, решетка с мелкими отверстиями; В. подрезной нож, двусторонний нож, решетка с крупными отверстиями, упорное кольцо, зажимная гайка.

6. На что одеваются режущие органы мясорубки (на): А. шнек; Б. палец шнека; В. хвостовик шнека;

7. За счет чего фиксируется положение решеток в МИМ-82: А. стержня; Б. шпонки; В. паза.

8. Почему палец шнека имеет 4-х гранную форму? А. для плотного прилегания; Б. для фиксации ножей; В. для фиксации решеток.

9. Упорное кольцо в МИМ – 82 служит для: А. для фиксации ножей; Б. для плотного прилегания режущих частей; В. для частичного измельчения мяса;

10. В целях техники безопасности имеется: А. обручальное кольцо; Б. предохранительное кольцо; В. упорное кольцо.

**Тема 2.3. Машины для подготовки кондитерского сырья и приготовления обработки теста.** Выберите правильный вариант ответа.

1. Взбивальная машина устанавливается на полу: А. МВ – 35М; Б. МВ-6; В. МВ-60.

2. Бачок крепится с помощью: А. кронштейна; Б. скобок; В. муфты.

3. Имеется лоток для загрузки продуктов во время работы: А. МВ-60; Б. МВ – 35М; В. МВ – 6.

4. Назначение ограничителя: А. предохраняет бак от раскачивания; Б. указывает объем продуктов; В. определяет место взбивателя.

5. Регулировку скорости производят на ходу машины: А. МВ-6; Б. МВ-60; В. МВ-35.

6. Назначение подставки: А. для установки бачка; Б. препятствует разбрызгиванию теста; В. для подсоединения взбивателя.

7. ТММ - 1М имеет дежу на: А. тележке; Б. кронштейне; В. транспортере.

8. В тестомесильной машине блокировка состоит из: А. тестомесительный рычаг микропереключатель электрический двигатель ; Б. предохранительные щитки микропереключатель электрический двигатель; В. дежа микропереключатель электрический двигатель.

9. Снабжена электроблокировкой: А. МВ-35М; Б. МВ-60; В. МВ-6.

10. Назначение червячных редукторов: А. для вращение дежи и рычага; Б. для вращения дежи и щитков; В. для вращения дежи и колес.

**Тема 3.1.Пищеварочные котлы и автоклавы. Пароварочное оборудование.**

Выберите правильный вариант ответа.

1. Изделия, приготовленные на пару по сравнению с изделиями, сваренными в воде: А. более ароматны; Б. менее вкусны; В. менее сочны; Г. сохраняют больше минеральных веществ; Д. сохраняют меньше минеральных веществ.

2. Насыщенный пар получают в: А. парогенераторе; Б. пароварочном шкафу; В. питательном бачке. 3. Вода нагревается нагревательными элементами: А. открытого пита; Б. закрытого типа; В. тэнами. 4. Образующийся конденсат используют для: А. отвода в канализацию; Б.подогрева блюд; В. сбора в питательном бачке.

5. Где находится парогенератор: А. под варочными камерами; Б. в варочных камерах; В. возле пароварочного аппарата.

6. Уровень воды в питательной коробке поддерживается: А. сосудом; Б. поплавковым клапаном; В. пакетным переключателем.

7. В варочные камеры устанавливаются: А. коробки с изделиями; Б. ящики с продуктами; В. перфорированные емкости.

8. Для защиты нагревателей от «сухого хода» имеется: А. реле температуры; Б. реле давления; В. реле уровня.

9. На панели управления имеется: А. терморегулятор; Б. сигнальная лампа; В. конденсатопровод.

10. Во время тепловой обработки продуктов: А. необходимо открывать дверцы; Б. запрещается открывать дверцы; В. рекомендуется открывать дверцы.

**Тема 3.2.Варочно-жарочное, водогрейное оборудование и оборудование для выпечки.**

Выберите правильный вариант ответа.

1. Назначение ВЖШЭ-675: А. для жарки оладий; Б. для выпечки блинчиковых заготовок; В. для приготовления блинчиков с начинкой.

2. Для процеживания теста в бачке имеется: А. корзинка; Б. решетка; В. фильтр.

3. Обогрев жарочной поверхности производится: А. спиралью; Б. газом; В. тэнами.

4. Для какой цели холодная вода циркулирует в межстенном пространстве лотка: А. охлаждает барабан; Б. разбавляет тесто; В. охлаждает кромки.

5. Привод жаровни состоит из: А. шлицевого соединения; Б. клиноременной передачи; В.цепной передачи; Г. червячного редуктора; Д. 2х цепных передач; Е. зубчатой передачи.

6. Тесто на барабан подается: А. с бачка; Б. с лотка; В. с кастрюли.

7. Отсекатель служит для: А. соскребания теста; Б. переноса блинной ленты; В. разрезания на порции.

8.В кондитерской печи КЭП-400 имеется: А. 2 половины; Б. 1 печь; В. 3 половины.

9.В верхнем отсеке имеется: А. ванна; Б.опрокидывающий механизм; В. сетка-фильтр; Г. регулятор мощности; Д. вентилятор.

10.В СВЧ «Электроника» на панели находятся: А. реле времени; Б. вращающийся диск; В. патрубок.

**Тема 3.3. Оборудование для раздачи пищи. Мармиты.**

Выберите правильный вариант ответа.

1.Для кратковременного хранения 1 блюд предназначены: А. стойка раздаточная Б. мармиты В. тепловой шкаф

2.Без чего нельзя включать мармит в электрическую сеть: А. без заземления Б. без электроизоляции В. без пакетных переключателей

3.Что относится к немеханическому оборудованию: А.тепловые шкафы, термостаты, мармиты Б. столы для установки посуды и контрольно – кассовых аппаратов В. передвижные тележки для посуды и приборов

4.С помощью чего осуществляется нагрев воды в мармитах: А. терморегулятора Б. тэнов В. датчика 5.Что может нарушить жидкость, попав на конфорки: А. электроизоляцию конфорки Б. равномерность нагрева В. целостность корпуса

6.Для кратковременного хранения и демонстрации продукции, хранения столовой посуды, комплектации обедов и их отпуска предназначено: А. холодильное оборудование Б. тепловое оборудование В. оборудование для раздачи пищи

**Тема 4.1.Общие сведения о холодильном оборудовании, холодильные машины.**

1.Комплектное, конструктивно объединенное на общем каркасе устройство для осуществления холодильного цикла называется: А. холодильным агрегатом; Б. холодильной машиной; В.охлаждаемым объемом; Г. торговым холодильным оборудованием; Д. холодильным транспортом.

2. Специализированный автотранспорт с индивидуальной холодильной установкой называется: А. обогреваемым транспортным средством; Б.изотермическим транспортным средством; В. автофургоном; Г. ледником; Д. рефрижератором.

3.В ходе работы компрессионной холодильной машины он отсасывает пары из испарителя, сжимает их, повышает давление холодильного агента: А.электродвигатель; Б. компрессор; В. конденсатор; Г.регулятор давления; Д. ТРВ.

4. При работе холодильной машины данный узел необходим для отвода тепла от холодильного агента, сжижения холодильного агента: А.испаритель; Б. фильтр; В.конденсатор; Г.ресивер; Д.компрессор.

5. При работе холодильной машины он необходим для кипения холодильного агента при низкой температуре и давлении: А. испаритель; Б.терморегулирующий вентиль; В. фильтр; Г. кнопочный включатель; Д. компрессор.

**Тема 4.2. Торговое холодильное оборудование. Камеры и шкафы холодильные.**

Дополните: 1. Холодильные камеры имеют … - … конструкцию

2. Охлажденные продукты хранят в холодильном оборудовании при температуре: А. 0-2 С Б. -2-0 С В. 0-10 С

3. Весоизмерительные приборы и гири … не реже одного раза в год.

4. В низкотемпературном оборудовании товары хранят при температуре: А -18 о С и выше Б-12 о С и выше Г -6 о С и выше

5. Конструкция холодильных прилавок- витрин, предусматривает наличие … охлаждаемых отделений.

6.Холодильные витрины служат для показа и продажи охлажденных или … продуктов.

**2.2 Типовые задания для промежуточного контроля знаний**

**1 вариант**

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 11

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.

**2 вариант**

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 сырье2-3 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.

**3. Структура контрольно-оценочных материалов для аттестации по учебной дисциплине**

Дифференцированный зачет проводится в виде письменных ответов на вопросы, ориентированных на проверку знаний и умений по дисциплине.

**3.1 Инструкция для обучающихся.**

Инструкция: Внимательно прочитайте вопросы, 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. К пропущенным заданиям можно будет вернуться ,если у вас останется время. За выполнение различных по сложности заданий дается 1 или более баллов. Задания №1, 11, 2, 12, 3,13, 8, 18, №9,19. №10, 20 вариантах оцениваются по 2 балла. Задания №4,14, 5,15, 6,16. 7, 17 – оцениваются по 1 баллу. Баллы, полученные вами за выполнение заданий, суммируются.

**3.2 Информационное обеспечение**

раздаточный материал, учебное пособие.

**3.3 Условия аттестации**

Количество вариантов задания для экзаменующегося – 2.

Каждый вариант содержит 20 вопросов

Время выполнения задания – 1час 30мин.

Оснащение: раздаточный материал.

**4. Эталоны ответов** 1 вариант.

1.Неавтоматические, полуавтоматические, автоматические. 2.Очистительные,сортировочные, моечные, резательные, протирочные. 3.М – машина; Р – резательная ; О – овощей; 200 – кг в час. 4.а). 5.в) 6.Ш – шкаф; Ж – жарочный; Э –электрический; С – секционный4 М – модулированный; 2К – 2 камеры. 7.а). 8.Рабочие места для размораживания рыбы; для очистки чешуи; для удаления голов и плавников; для потрошения, для промывания; для охлаждения, для упаковки, маркировки. 9.Универсальные приводы, хлеборезки, слейдер гастрономических изделий, ручной маслоделитель; холодильное оборудование. 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; 11.Мясорубки, фаршемешалки, мясорыхлители, котлетоформовочные машины, универсальные приводы; 12. 1. проверка санитарного и технического состояния машины. 2. открыть кран подачи воды в загрузочную камеру. 3. проверка работы машины на « холостом ходу». 4. загрузка машины картофелем. 5. контролировать работу машины. 6. по окончанию работы отключить машину, произвести санитарную обработку. 13. Услуга по изготовлению кулинарной продукции, разнообразной по дням недели или специальных рационов питания различных групп обслуживаемого контингента.. 14.а) 15.М- мармит; С- стационарный; Э- электрический; С- секционный; М –модульный; 3- комфорки. 16. М – машина; О – очистительная; К – картофеля; 800 – кг в час 17.в). 18.Участок производства, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса. 19.Тепловое, холодильное, механическое, немеханическое: электричекие плиты, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, электросковороды, электрофритюрницы, холодильные шкафы, производственные столы, стеллажи. 20.Меню со свободным выбором блюд, меню дневного рациона, меню комплексных обедов, меню детского питания, меню диетического питания.

2 вариант. 1.Рабочие органы машины - это узлы и детали, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их переработки. 2. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся, кондитерская электрическая печь 3. 1. Проверка технического и санитарного состояния плиты. 2.Включить плиту и установить переключатели в положение «3» (сильный нагрев), после нагрева переключают на нужную температуру. 3.Систематически контролировать ведение тепловой обработки продукции. 16 4. По окончанию работы выключить все комфорки и шкаф, отключить плиту. 5.После остывания произвести санитарную обработку плиты. 4. а) 5. б) 6. С – сковорода; Э – электрическая; С – секционная; М – модулированная; 0,2 – площадь чаши. 7.в). 8.Организуется линия обработки картофеля и корнеплодов; линия обработки луковых овощей, линия обработки капустных овощей, зелени и других овощей. 9. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся , кондитерская электрическая печь. 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; 11.Холодильные шкафы, холодильные прилавки и витрины, сборно – разборные камеры, средне - и низкотемпературные холодильные камеры, льдогенераторы. 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. М – машина; К – картофельного; П – пюре; 60 – кг в час. 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 жиловке мяса, рабочее место по приготовлению крупных п/ф, натуральных п/ф, мелкокусковых п/ф, изделий из рубленой и котлетной массы. 14.а). 15. М – машина; К – картофельного; П – пюре; 60 – кг в час. 16.а). 17.б) 18.1.Не допускать перегрузки холодильного оборудования. 2.Не ставить горячую продукцию. 3.Периодически производить санитарную обработку оборудования. 4.Не очищать испаритель механически, только размораживание. 19.Варка происходит при атмосферном давлении в двух режимах за счет нагревания содержимого котла электрическимитенами. 20. работают по 11ч.30мин., сменяясь через день.