


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
**«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-  
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ  
И.о. директора ГБПОУ «БРИЭТ»  
 С.Ю. Степанов  
Приказ № 85  
«26» июня 2023 г

**Комплект контрольно-оценочных средств**  
**по учебной дисциплине**  
**ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

ППКРС по профессии СПО  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
Форма обучения – очная  
Срок освоения ППКРС – 3 года 10 месяцев  
на базе *основного общего образования*

г. Улан-Удэ  
2023

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО) и Примерной основной образовательной программы Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер программы учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места».

**Разработчик(и):**

Кафе «Бессонница»  
(место работы)

завпроизводством  
(занимаемая должность)

А.А.Прохорова  
(инициалы, фамилия)

---

(место работы)

---

(занимаемая должность)

---

(инициалы, фамилия)

Одобрено на заседании ЦК РП

---

Протокол № 2 от «23» июня 2023г.

Председатель ЦК РП М.В.Русина

Одобрено Методическим советом техникума

Протокол № 4 от «26» июня 2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. <u>Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств</u> .....	4
2. <u>Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке</u> .....	5
3. <u>Оценка освоения учебной дисциплины</u> .....	
<u>3.1. Формы и методы оценивания</u> .....	8
<u>3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины</u> .....	19
4. <u>Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине</u>	21
<b>5. Приложения. Задания для оценки освоения дисциплины</b>	
Контрольно-оценочные материалы для УД.....	26
КОМ для входного контроля.....	26
КОМ для оперативного контроля.....	29
КОМ для рубежного контроля.....	35
КОМ для экзамена .....	62

## **1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств**

В результате освоения учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места», обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер**, следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональные компетенции и общие компетенции:

### **уметь:**

У 1 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

У 2 определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

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

### **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 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

З 4 способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;

З 5 правила электробезопасности, пожарной безопасности;

З 6 правила охраны труда в организациях питания

Дисциплина способствует формированию профессиональных компетенций:

**ПК 1.1-1.4,**

**ПК 2.1-2.8,**

**ПК 3.1-3.6,**

**ПК 4.1-4.5,**

**ПК 5.1-5.5**

Дисциплина способствует формированию общих компетенций

**ОК 1-10**

Формой аттестации по учебной дисциплине является: **Экзамен (дифференцированный зачет).**

## 2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

Таблица 1.1

<b>Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>	<b>Форма контроля и оценивания</b>
<p>У 1 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуская в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>З 1 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>З 2 принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>З 4 способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p>	<p>1.Классификация оборудования по назначению</p> <p>2.Подготовка оборудования к эксплуатации</p> <p>3.Соблюдение правил безопасности при подготовке оборудования к работе</p> <p>4.Определение и устранение мелких неисправностей в работе электрооборудования</p> <p>5.Размещение оборудования и инвентаря в соответствии с технологическим процессом</p>	<p><b>1. Текущий контроль:</b></p> <p><b>1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий.</b></p> <p><b>1.2. Оперативный контроль:</b></p> <p><b>1.2.1. Оценка выполненных практических занятий</b></p> <p><b>ПЗ № 1</b> Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям) № 1</p> <p><b>ПЗ № 2</b> «Планировка производственных помещений и размещение технологического оборудования, согласно назначению цеха. Суповое и соусное отделения»</p> <p><b>ПЗ № 3</b> «Планировка производственных помещений и размещение технологического оборудования, согласно назначению цеха. Кулинарный цех»</p> <p><b>1.2.2. Оценка выполненных самостоятельных работ:</b></p> <p>СРО № 1 Выполнение презентации по теме «Основные типы организации общественного питания»</p> <p><b>Рубежный контроль:</b></p> <p>Контрольная работа по теме «Контрольные работы по теме: «Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания» № 1</p> <p>Контрольная работа по теме: «Механическое оборудование и Тепловое оборудование» № 2</p> <p><b>1.4. Промежуточная аттестация</b> <b>Экзамен; дифференцированный зачет</b></p>

<p>У 2 определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>3 3 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции</p>	<p>1. Применение правил техники безопасности при подборе оборудования</p> <p>2. Установление соответствия между технологическим оборудованием и видом выполняемой работы</p> <p>3. Выявление и устранение мелких неполадок при эксплуатации оборудования</p>	<p><b>1. Текущий контроль:</b>  <b>1.1. Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий.</b>  <b>1.2. Оперативный контроль:</b>  <b>1.2.1. Оценка выполненных практических занятий</b></p> <p>Практические занятия № 4-7  <b>ПЗ № 4</b> Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт Картофелеочистительной машины МОК-250.  <b>ПЗ № 5</b> Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт Мясорубки МИМ -82 и Куттера.  <b>ПЗ № 6</b> Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт Тестомесильной машины, миксера, мукопросеивательной машины.  <b>ПЗ № 7</b> Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт Хлеборезательной машины, слайсера.  <b>ПЗ № 8</b> Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт: Мармит ЭПМ -5, плита электрическая ПЭСМ – 4.  <b>ПЗ № 9</b> Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт: Пароконвектомат, сковорода электрическая.  <b>ПЗ № 10</b> Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт Холодильного оборудования: холодильники, прилавки.</p> <p><b>1.2.2. Оценка выполненных самостоятельных работ:</b>  СРО № 2 Составление конспекта «Измельчительные механизмы»  РО № 3 Составление презентации «Оборудование для горячего цеха (суповое и соусное отделение). Плиты, мармиты, пищеварочные котлы, фритюрницы, пароконвектоматы.</p> <p><b>Рубежный контроль:</b>  Контрольная работа по теме «Контрольные работы по теме: «Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания» № 1  Контрольная работа по теме: «Механическое оборудование и Тепловое оборудование» № 2</p> <p><b>1.4. Промежуточная аттестация</b>  <b>Экзамен; дифференцированный зачет</b></p>
<p>У 3 подготавливать к работе, использовать технологическое</p>	<p>1.Определение основных видов технологического оборудования в</p>	<p><b>1. Текущий контроль:</b>  <b>1.1. Входной контроль. Оценка</b></p>

<p>оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.</p> <p>3 5 правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>3 6 правила охраны труда в организациях питания</p>	<p>соответствии с видами работ.</p> <p>2.Эксплуатация технологического оборудования: мясорубки, картофелеочистительной машины, тестомеса, мармита, печей, холодильного оборудования.</p> <p>3.Осуществление сборки и разборки рабочих узлов механического оборудования</p> <p>4.Соблюдение правил техники безопасности</p>	<p><b>выполнения тестовых заданий.</b></p> <p><b>1.2. Оперативный контроль:</b></p> <p><b>1.2.1. Оценка выполненных практических занятий</b></p> <p><b>ПЗ № 1</b> Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям) № 1</p> <p><b>ПЗ № 2</b> «Планировка производственных помещений и размещение технологического оборудования, согласно назначению цеха. Суповое и соусное отделение»</p> <p><b>ПЗ № 3</b> «Планировка производственных помещений и размещение технологического оборудования, согласно назначению цеха. Кулинарный цех»</p> <p>Практические занятия № 4-7</p> <p><b>ПЗ № 4</b> Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт Картофелеочистительной машины МОК-250.</p> <p><b>ПЗ № 5</b> Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт Мясорубки МИМ -82 и Куттера.</p> <p><b>ПЗ № 6</b> Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт Тестомесильной машины, миксера, мукопросеивательной машины.</p> <p><b>ПЗ № 7</b> Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт Хлеборезательной машины, слайсера.</p> <p><b>ПЗ № 8</b> Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт: Мармит ЭПМ -5, плита электрическая ПЭСМ – 4.</p> <p><b>ПЗ № 9</b> Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт: Пароконвектомат, сковорода электрическая.</p> <p><b>ПЗ № 10</b> Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт Холодильного оборудования: холодильники, прилавки.</p> <p><b>1.2.2. Оценка выполненных самостоятельных работ:</b></p> <p><b>СРО № 1</b> Выполнение презентации по теме «Основные типы организации общественного питания»</p> <p><b>СРО № 2</b> Составление конспекта «Измельчительные механизмы»</p> <p><b>СРО № 3</b> Составление презентации «Оборудование для горячего цеха (суповое и соусное отделение). Плиты, мармиты, пищеварочные</p>
---	--	---

		<p>котлы, фритюрницы, пароконвектоматы.</p> <p><b>Рубежный контроль:</b>  Контрольная работа по теме «Контрольные работы по теме: «Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания» № 1  Контрольная работа по теме: «Механическое оборудование и Тепловое оборудование» № 2  <b>1.4. Промежуточная аттестация</b>  <b>Экзамен ; дифференцированный зачет</b></p>
--	--	---

### 3. Оценка освоения учебной дисциплины:

#### 3.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места», направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.



Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Таблица 2.2

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З
<b>Тема 1.1</b> Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Устный опрос Самостоятельная работа: Выполнение презентации по теме «Основные типы организации общественного питания» № 1	ОК 01 ОК 02 ОК 07  У 1 З 1	Контрольная работа не предусмотрена	-	Дифференцированный зачет (Экзамен)	У 1 – У 3 З 1 – З 6 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01 ОК 02 ОК 07
<b>Тема 1.2</b> Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Устный опрос <b>Практические занятия:</b> Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям) № 1 «Планировка производственных помещений и размещение технологического оборудования, согласно назначению цеха. Суповое и соусное отделения» № 2 «Планировка производственных помещений и размещение технологического оборудования, согласно назначению цеха. Кулинарный цех» № 3	<b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 07</b> <b>У 1</b> организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; <b>У 2</b> определять вид, выбирать в соответствии с потребностью	Контрольная работа: «Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания» № 1	<b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 07</b> У 1 – У 3 З 1 – З 6	Дифференцированный зачет (Экзамен)	У 1 – У 3 З 1 – З 6 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01 ОК 02 ОК 07

		<p>производства технологического оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p><b>У 3</b></p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p> <p><b>З 1</b></p> <p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		<p>оборудования; <b>3 2</b> принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; <b>3 3</b> правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; <b>3 4</b> способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; <b>3 5</b> правила электробезопасности,</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		пожарной безопасности; <b>3 6</b> правила охраны труда в организациях питания				
<b>Тема 2.1</b> <b>Механическое оборудование</b>	Устный опрос Практическое занятие : Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт Картофелеочистительной машины МОК-250. № 4 Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт Мясорубки МИМ - 82 и Куттера. № 5 Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт Тестомесильной машины, миксера, мукопросеивательной машины. № 6 Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт Хлеборезательной машины, слайсера. № 7 СРО № 2 Составление конспекта «Достоинства и недостатки индукционных плит».	<b>У 1 – У 3</b> <b>3 1 – 3 6</b> ОК 01 ОК 02 ОК 07	<i>Контрольная работа:</i> «Механическое оборудование и Тепловое оборудование» № 2	<b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 07</b> <i>У 1 – У 3</i> <i>3 1 – 3 6</i>	<i>Дифференцированный зачет (Экзамен)</i>	<b>У 1 – У 3</b> <b>3 1 – 3 6</b> <b>ПК 1.1-1.4,</b> <b>ПК 2.1-2.8,</b> <b>ПК 3.1-3.6,</b> <b>ПК 4.1-4.5,</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> ОК 01 ОК 02 ОК 07
<b>Тема 2.2</b> <b>Тепловое оборудование</b>	Устный опрос Практическое занятие Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт: Мармит ЭПМ -5, плита электрическая ПЭСМ – 4. № 8 Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт: Пароконвектомат, сковорода электрическая. № 9  СРО № 3 Составление конспекта (презентация) «Возможности индукционной плиты с установкой сковороды»	<b>У 1 – У 3</b> <b>3 1 – 3 6</b> ОК 01 ОК 02 ОК 07	<i>Контрольная работа:</i> «Механическое оборудование и Тепловое оборудование» № 2	<b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 07</b> <i>У 1 – У 3</i> <i>3 1 – 3 6</i>	<i>Дифференцированный зачет (Экзамен)</i>	<b>У 1 – У 3</b> <b>3 1 – 3 6</b> <b>ПК 1.1-1.4,</b> <b>ПК 2.1-2.8,</b> <b>ПК 3.1-3.6,</b> <b>ПК 4.1-4.5,</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> ОК 01 ОК 02 ОК 07
<b>Тема 2.3</b> <b>Холодильное оборудование</b>	Устный опрос Практическое занятие	<b>У 1 – У 3</b> <b>3 1 – 3 6</b> ОК 01	<i>Контрольная работа не предусмотрена</i>	<b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 07</b>	<i>Дифференцированный зачет</i>	<b>У 1 – У 3</b> <b>3 1 – 3 6</b>

	Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт Холодильного оборудования: холодильники, прилавки, Аппарат шоковой заморозки № 10	ОК 02 ОК 07		У 1 – У 3 3 1 – 3 6	(Экзамен)	<b>ПК 1.1-1.4,</b> <b>ПК 2.1-2.8,</b> <b>ПК 3.1-3.6,</b> <b>ПК 4.1-4.5,</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> ОК 01 ОК 02 ОК 07
--	--	----------------	--	------------------------	-----------	--

## **3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины**

### **3.2.1. Типовые задания для оценки знаний**

**У 1** организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

**У 2** определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

**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

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

**З 4** способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;

**З 5** правила электробезопасности, пожарной безопасности;

**З 6** правила охраны труда в организациях питания

### **(рубежный контроль) Тестирование по теме «Виды оборудования»**

#### **1) Задания в тестовой форме (пример)**

**1. Машина предназначенная для нарезания сырых овощей:**

- а) МРОВ-160;
- б) МКП-60;
- в) МРО-50-200?

**2. Рабочий орган машины МРО-50-200 предназначенный для нарезки овощей брусочками:**

- а) терочный диск;
- б) диск с плоскими ножами и гребенками;
- в) диск с серповидными ножами?

#### **2) Практическое занятие**

Практическое занятие № 1 Мясорубка МИМ -82. Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт

#### **3) Самостоятельная работа**

Задание

Подготовка сообщения «Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров»

**3.2.2. Типовые задания для оценки знаний З1, З2, У5 (рубежный контроль)**

**Тестирование по теме: «Принципы организации кулинарного и кондитерского производства»**

## 1) Задания в тестовой форме (пример)

Выберите правильный или \_\_\_\_\_ наиболее полный вариант ответа

### 1. Роль общественного питания, как отрасли народного хозяйства:

- а) в обеспечении населения высококачественной пищей в соответствии с возрастом;
- б) организации производства и реализации готовой пищи, обслуживании посетителей ;
- в) обеспечении населения высококачественной пищей в соответствии с возрастом , профессией, состоянием здоровья людей, а также климатическими условиями?

### 2. Укажите схему технологического процесса доготовочного предприятия:

- а) прием и хранения сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов;
- б) изготовление полуфабрикатов высокой степени готовности; приготовление готовой к употреблению продукции; реализация продукции;
- в) прием и хранение сырья, обработка сырья, изготовление полуфабрикатов , приготовление готовой к употреблению продукции , реализация продукции.

### 3. Укажите схему технологического процесса предприятия с полным

(законченным) технологическим циклом:

- а) прием и хранение сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов; приготовление готовой к употреблению продукции; реализация продукции;
- б) изготовление полуфабрикатов высокой степени готовности; приготовление готовой к употреблению продукции, реализация продукции;
- в) прием и хранение сырья; обработка сырья ; изготовление полуфабрикатов.

## 2) Практическая работа

### 1. Задание.

Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям) № 1

Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт Картофелеочистительной машины МОК-250. № 4

### 3) Самостоятельная работа

#### Задания:

СРО № 1 Выполнение презентации по теме «Основные типы организации общественного питания» № 1

СРО № 2 Составление конспекта «Достоинства и недостатки индукционных плит».

СРО № 3 Составление конспекта (презентация) «Возможности индукционной плиты с установкой сковороды»



#### **4. Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине**

Предметом оценки являются умения и знания. Для контроля и оценки образовательной деятельности используются следующие формы и методы: выполнение самостоятельных работ, лабораторных работ, практических занятий. Оценка освоения дисциплины – это оценка за Экзамен, Дифференцированный зачет.

### **I. ПАСПОРТ**

#### **Назначение:**

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» по профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер.**

#### **Умения**

У 1 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

У 2 определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

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

#### **Знания**

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

З 4 способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;

З 5 правила электробезопасности, пожарной безопасности;

З 6 правила охраны труда в организациях питания

## 5. Приложения. Задания для оценки освоения дисциплины

### ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

#### КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ

1. Оборудование известное вам для обработки мяса и рыбы \_\_\_\_\_
2. Оборудование известное вам для мучного и кондитерского цехов \_\_\_\_\_
3. Известное вам холодильное оборудование \_\_\_\_\_
4. Какие типы предприятий общественного питания вам известны (например: кафе и т.д.)

#### КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОПЕРАТИВНОГО КОНТРОЛЯ

##### *Тема 1.1*

#### **Классификация и характеристика основных типов организаций питания**

**Тема занятия:** Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания.

##### Специализация организаций питания

**У 1** организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

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

**Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.**

**1. Укажите схему технологического процесса предприятия с полным (законченным) технологическим циклом:**

- а) прием и хранение сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов; приготовление готовой к употреблению продукции; реализация продукции;
- б) изготовление полуфабрикатов высокой степени готовности; приготовление готовой к употреблению продукции, реализация продукции;
- в) прием и хранение сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов.

**2. Укажите схему технологического процесса заготовочного предприятия:**

- а) прием и хранения сырья; обработка сырья, изготовление полуфабрикатов; приготовление готовой к употреблению продукции, реализация продукции;
- б) изготовление полуфабрикатов высокой степени готовности; приготовление готовой к употреблению продукции; реализация продукции;

в) прием и хранения сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов.

**3. Роль общественного питания как отрасли народного хозяйства заключается в:**

- а) обеспечении населения высококачественной пищей в соответствии с возрастом;
- б) организации производства и реализации готовой пищи, обслуживании посетителей ;
- в) обеспечении населения высококачественной пищей в соответствии с возрастом , профессией, состоянием здоровья людей, а также климатическими условиями?

**4. Укажите схему технологического процесса доготовочного предприятия:**

- а) прием и хранения сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов;
- б) изготовление полуфабрикатов высокой степени готовности; приготовление готовой к употреблению продукции; реализация продукции;
- в) прием и хранение сырья, обработка сырья, изготовление полуфабрикатов , приготовление готовой к употреблению продукции , реализация продукции.

**5. Факторы, которые необходимо учитывать при определении типа предприятия:**

- а) ассортимент продукции, методы обслуживания, качество обслуживания;
- б) ассортимент продукции, техническую оснащенность, методы обслуживания, качество обслуживания, номенклатура предоставляемых потребителям услуг, квалификация персонала;
- в) техническая оснащенность, методы обслуживания, качество обслуживания

**6. Укажите помещения мясного цеха на крупных заготовочных предприятиях.**

- 1) \_\_\_\_\_;
- 2) \_\_\_\_\_;
- 3) \_\_\_\_\_;
- 4) \_\_\_\_\_;
- 5) \_\_\_\_\_;
- 6) \_\_\_\_\_.

Выполнение СРС: Выполнение презентации по теме «Основные типы организации общественного питания» № 1

*Тема 1.2*

**Принципы организации кулинарного и кондитерского производства**

Тема занятия: Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства.

Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.

Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания.

Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов

**У 1** организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

**3 1** классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

**1.Способы хранения и укладки сырья и продуктов:**

- а) \_\_\_\_\_
- б) \_\_\_\_\_
- в) \_\_\_\_\_
- г) \_\_\_\_\_
- д) \_\_\_\_\_

**2.Потери делятся на два вида:**

- а) \_\_\_\_\_
- б) \_\_\_\_\_

**3.Классификация тары по виду материала:**

- а) \_\_\_\_\_
- б) \_\_\_\_\_
- в) \_\_\_\_\_
- г) \_\_\_\_\_
- д) \_\_\_\_\_
- е) \_\_\_\_\_

**1. Расшифруйте:**

ТТК - \_\_\_\_\_

Отличие ТК от ТТК \_\_\_\_\_

(технологические карты составляются на основе Сборника рецептов, а ТТК составляются на новые блюда или фирменные)

**2. Перечислите виды механического оборудования**

**3. Задача**

**Составить план-меню столовой со свободным выбором блюд, в которой в среднем за день питается 1000 человек, период осенне-летний.**

**1. Общее количество блюд, планируемых к выпуску, определяется по формуле**

**$n = N \cdot m$ , где  $n$  — количество блюд, реализуемых за день;**

**$N$  — количество потребителей, обслуживаемых в столовой;**

(прил. 4). Л.А.Радченко «Организация производства на ПОП» Стр 357

Для общедоступной столовой  $m = 2,5$ . При количестве потребителей 1000 количество блюд составит 2500 ( $1000 \cdot 2,5$ ).

2. После расчета общего количества блюд, реализуемых за день, распределяют их по группам (холодные, первые, вторые и сладкие). Коэффициент потребления блюд  $m$  — это

сумма коэффициентов потребления отдельных видов. Данные расчеты показаны в табл. 3. Л.А.Радченко «Организация производства на ПОП» Стр 102

3. Количество горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий определяется с учетом примерных норм потребления (прил. 5). Л.А.Радченко. стр 358

В нашем примере п горячих напитков = 100 л (1000 х 0,1), или 500 порций (одна порция 200 гр) (100 : 0,2);

п холодных напитков = 50 л (1000 •0,05), или 250 порций (50 :0,2);

п кондитерских изделий = 300 шт. (1000 •0,3).

4. Количество отдельных видов блюд каждой группы, напитков и мучных кондитерских изделий устанавливается в плане-меню на основе прошедшего опыта работы предприятия, с учетом характера потребительского спроса. Форма плана-меню приведена ниже в табл. № 4 Л.А.Радченко стр105

ПОП	Коэффициент потребления блюд	Коэффициент потребления отдельных видов блюд			
		m	M1	M2	mсл
Столовые открытого типа	2,5	0,5	0,75	1	0,25

**4.Соотнесите: Сменные венчики МВ-60, предназначены для взбивания:**

1.Прутковые	а) для крутого теста
2.Плоскорешетчатые	б) для взбивания густых смесей
3.Крюкообразные	в) для взбивания жидких смесей

**5.Соотнесите:**

Код ответа	Наименование инвентаря, инструмента	Вопросы
1	Карбовочный нож	А) Набор инвентаря, инструментов для приготовления овощных и сладких супов
2	Хлебный нож	
3	Сырный нож	
4	Гастрономический нож	
5	Ручной маслоделитель	Б) набор инвентаря, инструментов для приготовления заливных блюд
6	Приспособление для украшения из овощей	
7	Яйцerezка	
8	Портативная взбивалка	В) набор инвентаря для приготовления бутербродов
9	Формочки для желе, муссов	
10	Яблокорезка	Г) набор инвентаря для приготовления овощных салатов
11	Ножи поварской тройки	
12	Скребок для масла	
13	Форма для заливных блюд	Д) набор инвентаря для приготовления сладких блюд

#### Требование в кладовую

№ п/п	наименование	Единицы измерения	Количество


Затребовал зав.производством \_\_\_\_\_

Отпуск разрешил \_\_\_\_\_

Руководитель организации \_\_\_\_\_

Накладная на отпуск товара

Отпущено на основании \_\_\_\_\_

Время отпуска \_\_\_\_\_ ч. \_\_\_\_\_ мин \_\_\_\_\_

Через \_\_\_\_\_

№ п/п	наименование	Единицы измерения	количество	Цена	Сумма
Итого					

### Практические занятия

ПК 1.1-1.4,

ПК 2.1-2.8,

ПК 3.1-3.6,

ПК 4.1-4.5,

ПК 5.1-5.5

ОК 1,2,7

У2; 32;33

Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям) № 1

«Планировка производственных помещений и размещение технологического оборудования, согласно назначению цеха. Суповое и соусное отделения» № 2

«Планировка производственных помещений и размещение технологического оборудования, согласно назначению цеха. Кулинарный цех» № 3

## Оценка лабораторной работы

Оценка 5	Оценка 4	Оценка 3	Оценка 2
<p>Планировка производственных помещений и размещение технологического оборудования, согласно назначению цеха</p> <p>Организация рабочего места и подбор производственного инвентаря в соответствии с видами изготавливаемых блюд.</p>	<p>Допущена одна незначительная ошибка при Планировке производственных помещений и размещение технологического оборудования, согласно назначению цеха</p> <p>Организация рабочего места и подбор производственного инвентаря в соответствии с видами изготавливаемых блюд.</p>	<p>Допущены две – три ошибки при Планировке производственных помещений и размещение технологического оборудования, согласно назначению цеха</p> <p>Организация рабочего места и подбор производственного инвентаря в соответствии с видами изготавливаемых блюд допущены 2-3 ошибки</p>	<p>Планировка производственных помещений и размещение технологического оборудования, согласно назначению цеха Проведена не верно.</p> <p>Организация рабочего места и подбор производственного инвентаря в соответствии с видами изготавливаемых блюд. Организована не верно</p>
Лабораторная работа оформлено правильно в соответствии с требованиями	Лабораторная работа оформлено правильно в соответствии с требованиями	Имеются ошибки в оформлении работы	Имеются ошибки в оформлении работы

У 2 определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

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

З 3 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

**Утверждаю**  
**Замдиректора**

---

**Контрольные работы по теме: «Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания» № 1**

**I вариант**

**Тестовые задания закрытой формы (один вариант ответа)**

**Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.**

**1. Помещение для обработки яиц оборудуется**

- а) Ванной с подогревом воды    в) Электрокипятильником  
с) Посудомоечной машиной    d) Производственным столом со встроенной моечной ванной  
е) Четырьмя моечными ваннами

**2. Операция термической тепловой обработки**

- А. Дробление    В. Засолка    С. Охлаждение  
D. Фиксация    Е. Припускание

**3. Чем оснащают рабочее место по обработке луковых на заготовочном предприятии?**

- А. Моечной ванной    В. Холодильным шкафом  
С. Вытяжным шкафом    D. Опалочным шкафом    Е. Овощечистительной машиной

**4. Яйца дезинфицируют**

- А. 0,2% раствором кальцинированной соды  
**В. 0,2% раствором хлорной извести**    С. Горячей водой  
D. 2% раствором кальцинированной соды    Е. 2% раствором хлорной извести

**5. Режим хранения товара это**

- А. Способ укладки    В. Срок реализации  
С. Температура и срок хранения    D. Срок хранения  
Е. Температура, скорость движения и относительная влажность воздуха

**6. Изготовление рыбных п/Ф на доготовочных предприятиях производит?**

- А. В кулинарном цехе    В. В мясо - рыбном цехе  
С. В овощном цехе    D. В мясном цехе    Е. В холодном цехе

**7. ПОП, предназначенное для приготовления различных видов чая и сопутствующих мучных, кондитерских и кулинарных изделий называется?**

- А) Закусочной    В) Бар    С) Столовой  
D) Чайной    Е) Кафе

**Задания на соответствие**

**1. Соотнесите: Сменные венчики МВ-60, предназначены для взбивания (покажите стрелками):**

1. Прутковые	А) для крутого теста
2. Плоскорешетчатые	Б) для взбивания густых смесей
3. Крюкообразные	В) для взбивания жидких смесей



**2. Укажите соответствие типов холодильного оборудования и его назначения:**

- 1) холодильные шкафы                      а) 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

**3.Соотнесите:**

<b>Код ответа</b>	<b>Наименование инвентаря, инструмента</b>	<b>Вопросы</b>
1	Карбовочный нож	А) Набор инвентаря, инструментов для приготовления овощных и сладких супов
2	Хлебный нож	
3	Сырный нож	
4	Гастрономический нож	
5	Ручной маслоделитель	Б) набор инвентаря, инструментов для приготовления заливных блюд
6	Приспособление для украшения из овощей	
7	Яйцерезка	
8	Портативная взбивалка	В) набор инвентаря для приготовления бутербродов
9	Формочки для желе, муссов	
10	Яблокорезка	Г) набор инвентаря для приготовления овощных салатов
11	Ножи поварской тройки	
12	Скребок для масла	Д) набор инвентаря для приготовления сладких блюд
13	Форма для заливных блюд	

Утверждаю  
Замдиректора  
А.Б.Аюшиева

**II вариант**

**Тестовые задания закрытой формы (один вариант ответа)**

**ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ИЛИ НАИБОЛЕЕ ПОЛНЫЙ ВАРИАНТ ОТВЕТА.**

**1.Вспомогательная операция термической обработки**

- А) варка    В) припускание
- С) запекание    Д) брезирование    Е) пассерование

**2.Для соблюдения санитарных правил, стены в горячем цехе**

- А) облицовываются метлахской плиткой
- В) покрываются побелкой

С) покрываются масляной краской

Д) обшивают деревом

### **3. Доготовочный цех это-...**

А) рыбный

В) горячий

С) мясной

Д) овощной

Е) мучной

### **4. Укажите схему технологического процесса предприятия с полным (законченным) технологическим циклом:**

а) прием и хранение сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов; приготовление готовой к употреблению продукции; реализация продукции;

б) изготовление полуфабрикатов высокой степени готовности; приготовление готовой к употреблению продукции; реализация продукции;

в) прием и хранение сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов.

### **5. Укажите схему технологического процесса заготовочного предприятия:**

а) прием и хранения сырья; обработка сырья, изготовление полуфабрикатов; приготовление готовой к употреблению продукции, реализация продукции;

б) изготовление полуфабрикатов высокой степени готовности; приготовление готовой к употреблению продукции; реализация продукции;

в) прием и хранения сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов.

### **6. Технологическая линия варки бульонов организуется в цехе**

А) доработки полуфабрикатов

В) холодном

С) овощном

Д) мясном

Е) горячем

### **7. Входной поток на складе означает**

А) проверку качества и количества прибывшего груза

В) размещение на хранение

С) перемещение внутри склада

Д) отпуск товаров на производство

Е) погрузку на транспорт

## **ЗАДАНИЯ НА СООТВЕТСТВИЕ**

### **1. Соотнесите вид кровотечения цвету крови при кровотечениях.**

1. Артериальное

а) редкие капли

2. Венозное                                      б) кровь темно-красного цвета  
3. капиллярное                                    в) кровь ярко алого цвета

**2. Укажите соответствие названий универсальных приводов их маркировке.**

1. Привод универсальный общего назначения                                      а) УММ  
2. Привод универсальный для холодного цеха    б) ПУ-0,6  
3. Привод универсальный для горячего цеха    в) ПМ-1,1  
4. Привод универсальный для мясного цеха    г) ПХ-0,6  
5. Универсальная малогабаритная машина    д) ПГ-0,6

**Ответ: 1-б, 2-г, 3-д, 4-в,5-а**

<b>3. Соотнесите понятия:</b>	
а) автоматическая машина	1. загрузка, выгрузка, контроль и вспомогательные технологические операции выполняются поваром
в) полуавтоматическая машина	2. основные технологические операции выполняются машиной
с) неавтоматическая машина	3. все технологические и вспомогательные процессы выполняются машиной

Утверждаю  
Замдиректора  
\_\_\_\_\_ А.Б.Аюшиева

**III вариант**

**ЧАСТЬ А. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания**

**Тестовые задания закрытой формы (один вариант ответа)**

**Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.**

**1. Заготовочный цех**

- а) кондитерский  
б) горячий  
в) холодный  
г) мучной  
д) овощной

**2. Столовая в *нормативных документах* определяется как:**

- а) предприятие общественного питания, в котором пища подается очень быстро, так, чтобы посетитель имел возможность перекусить даже в сравнительно небольшой промежуток времени;  
б) место элитного отдыха и изысканного питания;  
в) предприятие общественного питания, производящее и реализующее общедоступный и традиционный ассортимент кулинарной продукции, разнообразный по дням недели;

г) предприятие общественного питания, в меню которого, предлагается огромное количество экзотических блюд, закусок и напитков.

**3.Метод обслуживания, применяемый в столовых:**

- а) частичное самообслуживание с барменами;
- б) самообслуживание;
- в) частичное обслуживание официантами;
- г) обслуживание официантами и барменами.

**4.Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:**

- а) супового и бульонного;
- б) бульонного и соусного;
- в) супового и соусного;
- г) соусного и бульонного.

**5.Роль общественного питания как отрасли народного хозяйства заключается в:**

- а) обеспечении населения высококачественной пищей в соответствии с возрастом;
- б) организации производства и реализации готовой пищи, обслуживании посетителей ;
- в) обеспечении населения высококачественной пищей в соответствии с возрастом , профессией, состоянием здоровья людей, а также климатическими условиями?

**6.Укажите схему технологического процесса доготовочного предприятия:**

- а) прием и хранения сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов;
- б) изготовление полуфабрикатов высокой степени готовности; приготовление готовой к употреблению продукции; реализация продукции;
- в) прием и хранение сырья, обработка сырья, изготовление полуфабрикатов , приготовление готовой к употреблению продукции , реализация продукции.

**7.Факторы, которые необходимо учитывать при определении типа предприятия:**

- а) ассортимент продукции, методы обслуживания, качество обслуживания;
- б) ассортимент продукции, техническую оснащенность, методы обслуживания, качество обслуживания, номенклатура предоставляемых потребителям услуг, квалификация персонала;
- в) техническая оснащенность, методы обслуживания, качество обслуживания

**ЗАДАНИЯ НА СООТВЕТСТВИЕ**

**1. Соотнесите (покажите стрелками)**

1.Заготовочные	А) Изготавливающие, продукцию из полуфабрикатов
2.Доготовочные	Б) обработка сырья, выпуск полуфабрикатов и готовой продукции
3.С полным циклом производства	В) изготавливающие полуфабрикаты и готовую продукцию

**2.Соотнесите: Сменные венчики МВ-60, предназначены для взбивания (покажите стрелками):**

1.Прутковые	А) для крутого теста
2.Плоскорешетчатые	Б) для взбивания густых смесей
3.Крюкообразные	В) для взбивания жидких смесей

**3.Соотнесите вид кровотока цвету крови при кровотечениях.**

- |                 |                               |
|-----------------|-------------------------------|
| 1. Артериальное | а) редкие капли               |
| 2. Венозное     | б) кровь темно-красного цвета |
| 3. капиллярное  | в) кровь ярко алого цвета     |

**Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства**

**Тема 2.1**

**Механическое оборудование**

**У 1** организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

**У 2** определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

**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

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

**З 4** способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;

**З 5** правила электробезопасности, пожарной безопасности;

**З 6** правила охраны труда в организациях питания

**Тема занятия: Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации**

**Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации**

**У 1** организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

**У 2** определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

**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

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

**З 4** способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;

**З 5** правила электробезопасности, пожарной безопасности;

**З 6** правила охраны труда в организациях питания

**1 Сортировку (калибровку) клубней картофеля по размерам производят для:**

а) снижение отходов при машинной очистке картофеля;

б) снижение времени очистки;

в) повышение производительности труда?

**Закончите фразы**

**2.**Перед началом работы на оборудовании необходимо проверить

3..После окончания работы на оборудовании необходимо

**4.Перечислите способы очистки картофеля:**

а) \_\_\_\_\_

б) \_\_\_\_\_

в) \_\_\_\_\_

г) \_\_\_\_\_

д) \_\_\_\_\_

е) \_\_\_\_\_

**5.Укажите возможную неисправность:** Очистка продукта происходит медленно, процент отходов превышает норму

**6.Описать принцип действия картофелеочистительной машины-----**

-----

**7.Соотнесите:**

Код ответа	Наименование инвентаря, инструмента	Вопросы
1	Карбовочный нож	А) Набор инвентаря, инструментов для
2	Хлебный нож	

3	Сырный нож	приготовления овощных и сладких супов
4	Гастрономический нож	
5	Ручной маслоделитель	Б) набор инвентаря, инструментов для приготовления заливных блюд
6	Приспособление для украшения из овощей	
7	Яйцерезка	
8	Портативная взбивалка	В) набор инвентаря для приготовления бутербродов
9	Формочки для желе, муссов	
10	Яблокорезка	Г) набор инвентаря для приготовления овощных салатов
11	Ножи поварской тройки	
12	Скребок для масла	
13	Форма для заливных блюд	Д) набор инвентаря для приготовления сладких блюд

### «Общие сведения о машинах»

**8.Способность детали под действием внешних приложенных сил не допускать поломки и остаточных деформации**

- а) жесткость
- б) коррозия
- в) прочность
- г) технологичность

### «Универсальные приводы»

**9.Верно ли утверждение?**

Приготовленные продукты загружать в сменные механизмы нужно перед включением универсального привода, а исключение составляет только взбивательный механизм, у которого сначала включают, потом загружают в бачок продукты.

- а) да
- б) нет

**10.Картофелеочистительную машину КНН-600М загружают**

- а) после ее пуска
- б) до ее пуска
- в) во время включения
- г) до начала работу.

**11.Рабочая камера предназначена для:**

- а) Удержания продукта в положении удобном для обработки рабочим инструментом;
- б) Хранения продукта длительное время;
- в) Включения работы машины.

**12.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.

**13.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.

**14.Рубильник предназначен для:**

- а) Включения и выключения электроприборов;
- б) Включения и регулировки напряжения;
- в) Выключения электроприборов.

**15. Универсальный привод это:**

- а) Устройство для включения машины;
- б) Совокупность электродвигателя и передаваемого механизма;
- в) Набор сменных механизмов.

**16. 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.

**17. В картофелеочистительной машине очистка картофеля происходит**

- а) трения его об абразивные поверхности рабочих валков
- б) стенок и перегородок
- в) интенсивная подача воды

**18. Машины с набором сменных механизмов, выполняющих ряд операций по обработке продуктов называются**

---

Универсальный привод с набором сменных механизмов

**19. Для какой цели сульфитируют картофель?**

- а) для сохранения витаминов
- б) для выработки крахмала
- в) защита от потемнения
- г) защита от микробов

**20. Какой из приведенных приводов предназначен для механизации процессов переработки мясных и рыбных продуктов на предприятиях общественного питания?**

- а) ПМ-1,1
- б) ПУ-0,6
- в) П-11

**21. Укажите соответствие названий универсальных приводов их маркировке.**

- |  |           |
|--|-----------|
| 1. Привод универсальный общего назначения  | а) УММ    |
| 2. Привод универсальный для холодного цеха | б) ПУ-0,6 |
| 3. Привод универсальный для горячего цеха  | в) ПМ-1,1 |
| 4. Привод универсальный для мясного цеха   | г) ПХ-0,6 |
| 5. Универсальная малогабаритная машина     | д) ПГ-0,6 |

**Тема занятия: Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика (Мясорубки, мясорыхлительные, котлетоформовочные, рыбоочистительные, фаршемешалки) Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации**



**У 1** организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

**У 2** определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

**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

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

**З 4** способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;

**З 5** правила электробезопасности, пожарной безопасности;

**З 6** правила охраны труда в организациях питания

#### **1. Рабочим органом мясорубки служит**

- а) шнек
- б) гребенка
- в) редуктор

#### **2. Машина МФК-2240 формует:**

- а) котлеты, тефтели;
- б) котлеты, шницеля;
- в) котлеты, биточки;
- г) котлеты, зразы.

#### **3. Машина МРМ-15:**

- а) очищает рыбу;
- б) измельчает мясо;
- в) рыхлит мясо;
- г) перемешивает фарш.

#### **4. Рабочим органом фаршемешалки является:**

- а) рабочий вал с лопастями ;
- б) подрезная решетка;
- в) шнек?

#### **5. При перегрузке мясорубки произойдет следующее (два варианта ответа):**

- а) понизится производительность труда;
- б) ухудшится качество продукции;
- в) изнаются рабочие органы ?

#### **6. Рабочим органом рыбоочистительного механизма типа РО-1 является:**

- а) вал с лопастями;
- б) шнек;
- в) скребок?

#### **7. Порядок сборки мясорубки МИМ-82 для котлетной массы следующий:**

- а) подрезной нож, двухсторонний нож, крупная решетка, двухсторонний нож, мелкая решетка, гайка;

- б) подрезной нож, двухсторонний нож, крупная решетка, двухсторонний нож, мелкая решетка;
- в) подрезной нож, двухсторонний нож, крупная решетка, двухсторонний нож, мелкая решетка, уплотнительное кольцо, гайка;
- г) подрезной нож, крупная решетка, двухсторонний нож, мелкая решетка, уплотнительное кольцо, гайка

**8. При недогрузке мясорубки сырьем произойдет следующее:**

- а) понизится производительность труда;
- б) ухудшится качество продукции
- в) изнаются преждевременно рабочие органы?

**9. Фаршемешалка выполняет следующие функции:**

- а) prepares котлетную массу;
- б) рыхлит поверхность мяса;
- в) перемешивает и prepares котлетную массу

### **Закончите фразы**

10. Перед началом работы на оборудовании необходимо проверить

---

11. После окончания работы на оборудовании необходимо

---

**12. Возможная неисправность: Продукт переработки нагревается, а пленки и жилы наматываются на ножи**

**13. Продолжительность процесса перемешивания котлетной массы в фаршемешалке:**

- а) 40 ... 60 с;
- б) 5 ... 10 мин;
- в) 3 мин?

**14. Расшифруйте МИМ-82 –**

М –

И-

М-

**15. За счет чего фиксируется положение решеток в МИМ-82:**

- а) стержня;
- б) шпонки;
- в) паза;

**16. Назначение кожуха в РО-1М:**

- а) защищает руки от травмы;
- б) защищает скребок;
- в) улучшает очистку рыбы;

**17. Выгрузка фарша из фаршемешалки производится:**

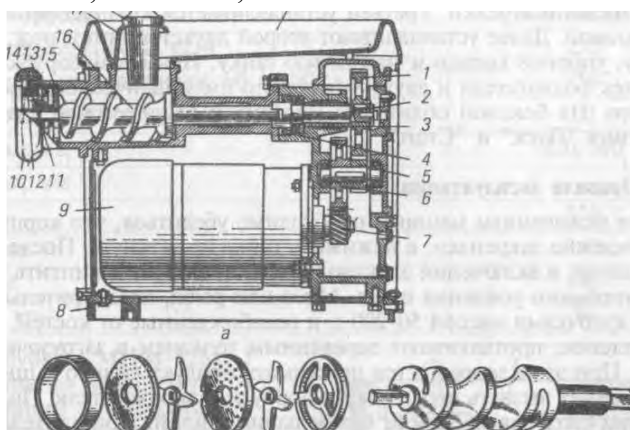
- а) после останковки двигателя;
- б) при работе двигателя;
- в) перед работой двигателя;

**18. В котлетоформочной машине полуфабрикат панируется:**

- а) с 1-й стороны;
- б) с обеих сторон;
- в) перемешивание с котлетной массой;

**19. Указать правильность сборки шнека**

10 - зажимная гайка; 11,13- ножевые решетки; 12 – упорное кольцо; 14 - двухсторонний нож; 15 - подрезная решетка; 16 - шнек;



**Тема занятия: Оборудование и приспособления для мучного и кондитерского цехов.  
Просеивательные машины, тестомесильные и тестораскаточные машины,  
взбивальные машины. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации и  
техники безопасности.**

**У 1** организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

**У 2** определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

**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

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

**З 4** способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;

**З 5** правила электробезопасности, пожарной безопасности;

**З 6** правила охраны труда в организациях питания

**1. Прутковый взбиватель в машине типа МВ-35М выполняет следующие функции:**

- а) взбивает вязкие смеси;
- б) перемешивает полугустое и крутое тесто ;
- в) взбивает легкоподвижные массы?

**2. Рабочим органом в машине для замешивания теста ТММ-1М является:**

- а) шнек;
- б) лопасти;
- в) тестомесильный рычаг с лопастью?

**3. Толщина раскатки теста в машине типа МРТ- 60 М зависит от:**

- а) частоты вращения валиков;
- б) расстояния между валиками;
- в) предварительной раскатки теста?

**Закончите фразы**

**4. Перед началом работы на оборудовании необходимо проверить**

\_\_\_\_\_

**5. После окончания работы на оборудовании необходимо**

\_\_\_\_\_

**6. Просеивательные машины предназначены \_\_\_\_\_**

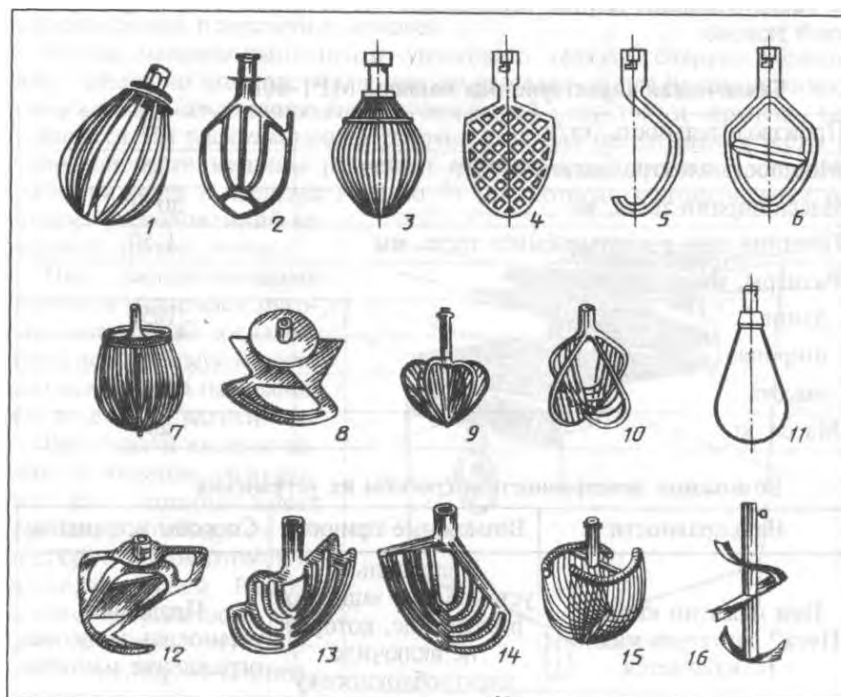
\_\_\_\_\_

**7. Тестомесительные машины предназначены \_\_\_\_\_**

**8. Тестораскаточные машины предназначены \_\_\_\_\_**

**9. Взбивальные машины предназначены \_\_\_\_\_**

**10. Описать предназначение взбивателей:** Прутковые венчики (1,3,7,9,11,15) различных форм применяют для взбивания жидких смесей: плоскорешетчатые и фигурные взбиватели (2,4,13,14 и 8,10,12) — для взбивания густых смесей. Для взбивания крутого теста применяют крюкообразные и рамные взбиватели (5,6). Для взбивания густых кремов, песочного теста применяют лопасной взбиватель (16).



**Практическое занятие: Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт  
Картофелеочистительной машины МОК-250. № 4**  
**Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт Мясорубки МИМ -82 и Куттера. № 5**  
**Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт Тестомесильной машины, миксера,  
мукопросеивательной машины. № 6**  
**Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт Хлебрезательной машины,  
слайсера. № 7**

**У 1** организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

**У 2** определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

**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

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

**З 4** способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;

**З 5** правила электробезопасности, пожарной безопасности;

**З 6** правила охраны труда в организациях питания

## Оценка практического занятия

Оценка 5	Оценка 4	Оценка 3	Оценка 2
Рабочее место организовано в правильной последовательности	Рабочее место организовано в правильной последовательности	Допущены ошибки при соблюдении последовательности подготовки рабочего места	Не соблюдена последовательность
Рабочее место организовано в соответствии с правилами использования инвентаря, инструментов, оборудования,	Рабочее место организовано в соответствии с правилами использования инвентаря, инструментов, оборудования,	При организации рабочего места допущено одно нарушение	Не соблюдены правила
При организации рабочего места соблюдена ТБ и САН ПиН	При организации рабочего места соблюдена ТБ и САН ПиН	При организации рабочего места соблюдена ТБ и САН ПиН	Не соблюдены правила ТБ и САН ПиН
Оборудование собрано и разобрано верно	Оборудование собрано и разобрано верно	При сборке оборудования допущены ошибки	При сборке оборудования допущены грубые ошибки
Лабораторная работа оформлено правильно в соответствии с требованиями	Лабораторная работа оформлено правильно в соответствии с требованиями	Имеются ошибки в оформлении работы	Имеются ошибки в оформлении работы

СРО № 2 Составление конспекта «Достоинства и недостатки индукционных плит».

### *Тема 2.2 Тепловое оборудование*

**Тема занятия: Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации**

**У 1** организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

**У 2** определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

**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

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

**З 4** способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;

**З 5** правила электробезопасности, пожарной безопасности;

**З 6** правила охраны труда в организациях питания

**1. Универсальным оборудованием являются:**

а) плиты;

б) котлы;

в) жарочные шкафы.

**2. Оборудование с непосредственным обогревом:**

а) плиты;

б) жарочные шкафы ;

в) котлы.

**Закончите фразы**

**3.**Перед началом работы на оборудовании необходимо проверить

---

4. После окончания работы на оборудовании необходимо

---

**4.**Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле:

а) тены;

б) пароводяная рубашка;

в) манометр.

**5. Расшифруйте маркировку технологического оборудования**

**МСЭСМ – 3**

---

**СРО № 3 Составление конспекта (презентация) «Возможности индукционной плиты с установкой сковороды»**

**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

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

**З 5** правила электробезопасности, пожарной безопасности;

**З 6** правила охраны труда в организациях питания

**Рубежный контроль**  
**Контрольная работа по теме: «Механическое оборудование и Тепловое оборудование» № 2**

Утверждаю  
Замдиректора  
\_\_\_\_\_ А.Б.Аюшиева

**I вариант**

**1.ЗАДАНИЯ ОТКРЫТОГО ТИПА (закончите предложение)**

**1. Машины, используемые на предприятиях общественного питания делятся на:**  
Машины для обработки овощей и картофеля \_\_\_\_\_

---

**Тестовые задания закрытой формы (один вариант ответа)**

**Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.**

**1. Калибровка картофеля перед очисткой в картофелеочистительной машине необходима для ?**

- а) большей загрузки картофеля в рабочую камеру;
- б) равномерной очистки картофеля;
- в) более быстрой разгрузки.

**2. Предохранительное кольцо имеется:**

- а) у фаршемешалки;
- б) рыбоочистители;
- в) мясорубки;
- г) размолочного механизма,

**3. Каково назначение оборудования для раздачи пищи?**

- а) для подогрева готовой продукции
- б) для кратковременного хранения и демонстрации продукции
- в) для хранения посуды, приборов и демонстрации блюд

**4. Универсальным оборудованием являются:**

- а) плиты;
- б) котлы;
- в) жарочные шкафы.

**5. Оборудование с непосредственным обогревом:**

- а) плиты;
- б) жарочные шкафы ;
- в) котлы.

**6. Часть машины, предназначенная для размещения внутренних частей машины**

- а) корпус
- б) рабочая камера
- в) станина
- г) передаточный механизм



**7. На чем основан принцип действия очитки картофеля в картофелеочистительных машинах?**

- а) на принципе сообщающихся частей
- б) за счет трения об абразивную поверхность под действием центробежной силы.
- в) на очистке за счет конусного диска.

**8. Для какой цели сульфитируют картофель?**

- а) для сохранения витаминов
- б) для выработки крахмала
- в) защита от потемнения
- г) защита от микробов

**9. Назовите рабочие органы машины МОК-250:**

- а) конусообразный абразивный диск;
- б) взбиватель;
- в) съемный нож и решетки;
- г) диски с ножами.

### **Альтернативные ответы**

**Выберите единственный правильный ответ «да» или «нет»**

**1. Необходимо ли при работе просеивательной машины следить за тем, чтобы загрузочный бункер был постоянно заполнен мукой?**

- а) да
- б) нет

**2. Верно ли утверждение: теплообмен в жидкостях и газах называется конвекцией?**

- а) нет
- б) да

Утверждаю  
Замдиректора  
\_\_\_\_\_ А.Б.Аюшиева

### **II вариант**

**1. ЗАДАНИЯ ОТКРЫТОГО ТИПА (закончите предложение)**

**1. Машины, используемые на предприятиях общественного питания делятся на:**  
Машины для обработки мяса и рыбы \_\_\_\_\_

**Тестовые задания закрытой формы (один вариант ответа)**

**ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ИЛИ НАИБОЛЕЕ ПОЛНЫЙ ВАРИАНТ ОТВЕТА**

**1. «Инструктаж проводится при выполнении разовых работ, не связанных с прямыми обязанностями по специальности, ликвидации последствий аварий, стихийных бедствий и катастроф».**

- а) целевой
- б) повторный
- в) внеплановый
- г) первичный
- д) вводный

**2. К общим средствам защиты от поражения эл. током относят:**

- а) заземление, зануление
- б) диэлектрические перчатки, коврики, галоши и изолирующие подставки

**3. Наибольшее применение получили холодильные машины?**

- а) сорбционные
- б) компрессорные

**4. Определите вид инструктажа:**

**«Инструктаж проводится со всеми вновь принимаемыми на работу. Работника знакомят с основными положениями законодательства о труде; с правилами внутреннего распорядка; электробезопасности, пожарной безопасности; с требованиями личной гигиены и производственной санитарии»**

- а) повторный
- б) целевой
- в) внеплановый
- г) первичный
- д) вводный

**5. Травма, полученная работником или служащим при выполнении своих трудовых обязанностей, при совершении действия в интересах производства или в пути на работу и с работы на транспорте, представленном организацией считается....**

- а) производственной
- б) несчастным случаем
- в) бытовой?

**6. К индивидуальным средствам защиты от поражения эл. током относят:**

- а) заземление, зануление
- б) диэлектрические перчатки, коврики, галоши и изолирующие подставки

**7. Передача тепла через промежуточную среду это**

- а) косвенный обогрев
- б) непосредственный
- в) теплообмен

**8. Назначение клапана – турбинки.**

- а) предохраняет варочный сосуд от повышения давления в нем
- б) для заполнения парогенератора водой

**9. Норма заполнения жидкостью наплитной посуды?**

- а) 50%
- б) 80%
- в) 100%

**Альтернативные ответы**

**Выберите единственный правильный ответ «да» или «нет»**

**1. Верно ли утверждение: теплообмен в жидкостях и газах называется конвекцией?**

- а) нет
- б) да

**2. Можно классифицировать тепловое оборудование по степени автоматизации?**

- а) нет
- б) да

**Утверждаю**

**III вариант**

**1.ЗАДАНИЯ ОТКРЫТОГО ТИПА (закончите предложение)**

**1. Машины, используемые на предприятиях общественного питания делятся на:**

Машины для обработки муки и теста \_\_\_\_\_

---

**Тестовые задания закрытой формы (один вариант ответа)**

**Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.**

**1. Деталь машины, непосредственно воздействующая на продукты питания в процессе их обработки**

- а) рабочая камера
- б) станина
- в) рабочий орган
- г) корпус машины

**2. Устройство, состоящее из электродвигателя с редуктором и имеющее приспособление привода горловины для подсоединения различных сменных механизмов:**

- а) универсальный привод
- б) хлеборезка
- в) кипятильник
- г) пароварочный аппарат

**3. Герметично закрытый трубчатый нагревательный элемент**

- а) конфорка
- б) РЭН
- в) ТЭН
- г) спираль

**4. Рабочим органом фаршемешалки является:**

- а) рабочий вал с лопастями ;
- б) подрезная решетка;
- в) шнек?

**5. Рабочим органом в машине для замешивания теста ТММ-1М является:**

- а) шнек;
- б) лопасти;
- в) тестомесильный рычаг с лопастью?

**6. Тепловое оборудование**

- а) тестомесильная машина
- б) овощечистка
- в) ванна с подводкой пара
- г) овощерезка
- д) электроплита

**7. «Инструктаж проводится при выполнении разовых работ, не связанных с прямыми обязанностями по специальности, ликвидации последствий аварий, стихийных бедствий и катастроф».**

- а) целевой
- б) повторный
- в) внеплановый
- г) первичный
- д) вводный

**8. На чем основан принцип действия очистки картофеля в картофелеочистительных машинах?**

- а) на принципе сообщающихся частей
- б) за счет трения об абразивную поверхность под действием центробежной силы.
- в) на очистке за счет конусного диска.

**9. Для какой цели сульфитируют картофель?**

- а) для сохранения витаминов
- б) для выработки крахмала
- в) защита от потемнения
- г) защита от микробов

### **Альтернативные ответы**

**Выберите единственный правильный ответ «да» или «нет»**

**1. Необходимо ли при работе просеивательной машины следить за тем, чтобы загрузочный бункер был постоянно заполнен мукой?**

- а) да
- б) нет

**2. Можно классифицировать тепловое оборудование по степени автоматизации?**

- а) нет
- б) да

## **Тема 2.3.**

### **Холодильное оборудование**

**У 1** организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

**У 2** определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

**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

**3 1** классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

**3 2** принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;

**3 3** правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

**3 4** способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;

**3 5** правила электробезопасности, пожарной безопасности;

**3 6** правила охраны труда в организациях питания

### **Тестовые задания открытого типа**

#### **1. Дополните фразу:**

**Способы охлаждения делятся на :**

а) охлаждение \_\_\_\_\_,

б) охлаждение \_\_\_\_\_,

в) охлаждение \_\_\_\_\_.

#### **2. Дополните фразу:**

Перечислите виды торгового холодильного оборудования

---

#### **3. Дополните фразу**

Температура в морозильной камере составляет \_\_\_\_\_ градусов С.

**4. Категорически запрещается очищать испаритель инея ножом или скребком, т.к. это может нарушить \_\_\_\_\_**

---

#### **5. Закончите фразу:**

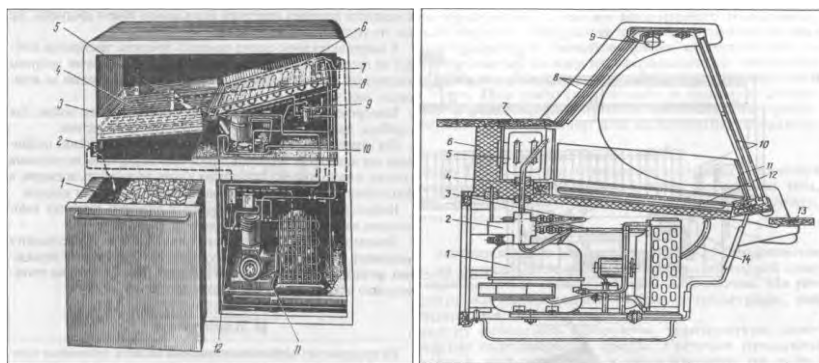
**В камеру охлаждения следует помещать продукты, температура которых не превышает температуры \_\_\_\_\_**

\_\_\_\_\_ (окружающей среды)

##### **1. Закончите фразы**

На рисунке 1 изображен \_\_\_\_\_

На рисунке 2 изображен \_\_\_\_\_



**Рис 1**

**Рис 2**

**6. В зависимости от температурного режима хранения различают следующие виды оборудования:**

- а) \_\_\_\_\_
- б) \_\_\_\_\_
- в) \_\_\_\_\_
- г) \_\_\_\_\_

**Задание на соответствие:**

**1. Укажите соответствие типов холодильного оборудования и его назначения:**

- |  |   |
|--|---|
| 1) холодильные шкафы<br>запаса продуктов | а) служат для демонстрации,<br>продажи и хранения рабочего    |
| 2) прилавки витрины                      | б) служат для хранения продуктов<br>в течение нескольких дней |
| 3) сборные холодильные камеры            | в) предназначены для хранения<br>рабочего запаса продуктов    |

**7. Верно ли утверждение, что в камеру охлаждения следует помещать продукты, температура которых не превышает температуры окружающей среды:**

- а) да
- б) нет

**5. Верно ли утверждение, что фреон-22 бесцветный газ со слабым специфическим запахом:**

- а) да
- б) нет

**Тестовые задания закрытого типа**

**1. Охлаждение это...**

- а) процесс перехода тепла

- б) отвод тепла от продуктов питания, сопровождающийся понижением их температуры
- в) отвод тепла от продуктов питания, сопровождающийся повышением их температуры

**2. Наибольшее применение получили холодильные машины?**

- а) сорбционные
- б) компрессорные

## Лабораторные работы

### Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт Холодильного оборудования: холодильники, прилавки, Аппарат шоковой заморозки № 10

**У 1** организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

**У 2** определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

**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

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

**З 4** способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;

**З 5** правила электробезопасности, пожарной безопасности;

**З 6** правила охраны труда в организациях питания

### Оценка лабораторной работы

Оценка 5	Оценка 4	Оценка 3	Оценка 2
Рабочее место организовано в правильной последовательности	Рабочее место организовано в правильной последовательности	Допущены ошибки при соблюдении последовательности подготовки рабочего места	Не соблюдена последовательность
Рабочее место организовано в соответствии с правилами использования инвентаря, инструментов,	Рабочее место организовано в соответствии с правилами использования инвентаря, инструментов,	При организации рабочего места допущено одно нарушение	Не соблюдены правила

оборудования,	оборудования,		
При организации рабочего места соблюдена ТБ и САН ПиН	При организации рабочего места соблюдена ТБ и САН ПиН	При организации рабочего места соблюдена ТБ и САН ПиН	Не соблюдены правила ТБ и САН ПиН
Оборудование собрано и разобрано верно	Оборудование собрано и разобрано верно	При сборке оборудования допущены ошибки	При сборке оборудования допущены грубые ошибки
Лабораторная работа оформлено правильно в соответствии с требованиями	Лабораторная работа оформлено правильно в соответствии с требованиями	Имеются ошибки в оформлении работы	Имеются ошибки в оформлении работы

У 1 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

У 2 определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

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

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

З 4 способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;

З 5 правила электробезопасности, пожарной безопасности;

З 6 правила охраны труда в организациях питания

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено на заседании ЦК РП Русина М.В. _____ «__» _____ 20__ г	Дифференцированный зачет По учебной дисциплине: «Техническое оснащение и организация рабочего места» Профессия «Повар, кондитер»	«Утверждаю»: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ» _____ А.Б.Аюшиева
---	---	---

**I вариант**

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание. Время выполнения задания – 90 мин.

**Задание**

Задание состоит из двух частей: часть А и часть В. **Часть А** – решение тестовых заданий по теме «Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания».



**Часть В** – решение тестовых заданий по теме «Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства».

**ЧАСТЬ А. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания**

**Тестовые задания закрытой формы (один вариант ответа)**

**Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.**

**1. Помещение для обработки яиц оборудуется**

- а) Ванной с подогревом воды    в) Электрокипятильником  
с) Посудомоечной машиной    d) Производственным столом со встроенной моечной ванной  
е) Четырьмя моечными ваннами

**2. Операция термической тепловой обработки**

- А. Дробление    В. Засолка    С. Охлаждение  
D. Фиксация    Е. Припускание

**3. Чем оснащают рабочее место по обработке луковых на заготовочном предприятии?**

- А. Моечной ванной    В. Холодильным шкафом  
С. Вытяжным шкафом    D. Опалочным шкафом    Е. Овощечистительной машиной

**4. Яйца дезинфицируют**

- А. 0,2% раствором кальцинированной соды  
В. 0,2% раствором хлорной извести    С. Горячей водой  
D. 2% раствором кальцинированной соды    Е. 2% раствором хлорной извести

**5. Режим хранения товара это**

- А. Способ укладки    В. Срок реализации  
С. Температура и срок хранения    D. Срок хранения  
Е. Температура, скорость движения и относительная влажность воздуха

**6. Изготовление рыбных п/Ф на доготовочных предприятиях производит?**

- А. В кулинарном цехе    В. В мясо - рыбном цехе  
С. В овощном цехе    D. В мясном цехе    Е. В холодном цехе

**7. ПОП, предназначенное для приготовления различных видов чая и сопутствующих мучных, кондитерских и кулинарных изделий называется?**

- А) Закусочной    В) Бар    С) Столовой  
D) Чайной    Е) Кафе

**Задания на соответствие**

**1. Соотнесите: Сменные венчики МВ-60, предназначены для взбивания (покажите стрелками):**

1.Прутковые	А) для крутого теста
2.Плоскорешетчатые	Б) для взбивания густых смесей
3.Крюкообразные	В) для взбивания жидких смесей

**2. Укажите соответствие типов холодильного оборудования и его назначения:**

- |                               |  |
|-------------------------------|--|
| 1)холодильные шкафы           | а) 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                  |

**3.Соотнесите:**

Код ответа	Наименование инвентаря, инструмента	Вопросы
1	Карбовочный нож	А) Набор инвентаря, инструментов для приготовления овощных и сладких супов
2	Хлебный нож	
3	Сырный нож	
4	Гастрономический нож	
5	Ручной маслоделитель	Б) набор инвентаря, инструментов для приготовления заливных блюд
6	Приспособление для украшения из овощей	
7	Яйцerezка	
8	Портативная взбивалка	В) набор инвентаря для приготовления бутербродов
9	Формочки для желе, муссов	
10	Яблокорезка	Г) набор инвентаря для приготовления овощных салатов
11	Ножи поварской тройки	
12	Скребок для масла	Д) набор инвентаря для приготовления сладких блюд
13	Форма для заливных блюд	

**ЧАСТЬ В. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства**

**1.ЗАДАНИЯ ОТКРЫТОГО ТИПА (закончите предложение)**

**1. Машины, используемые на предприятиях общественного питания делятся на:**  
 Машины для обработки овощей и картофеля \_\_\_\_\_

**Тестовые задания закрытой формы (один вариант ответа)**

**Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.**

**1.Калибровка картофеля перед очисткой в картофелеочистительной машине необходима для ?**

- а) большей загрузки картофеля в рабочую камеру;

- б) равномерной очистки картофеля;
- в) более быстрой разгрузки.

**2.Предохранительное кольцо имеется:**

- а) у фаршемешалки;
- б) рыбоочистители;
- в) мясорубки;
- г) размолочного механизма,

**3.Каково назначение оборудования для раздачи пищи?**

- а) для подогрева готовой продукции
- б) для кратковременного хранения и демонстрации продукции**
- в) для хранения посуды, приборов и демонстрации блюд

**4.Универсальным оборудованием являются:**

- а) плиты;
- б) котлы;
- в) жарочные шкафы.

**5. Оборудование с непосредственным обогревом:**

- а) плиты;
- б) жарочные шкафы ;
- в) котлы.

**6.Дайте определению холода?**

- а) отвод тепла от продуктов питания
- б) замораживание до минусовой температуры
- в) малое содержание тепла в теле

**7.Часть машины, предназначенная для размещения внутренних частей машины**

- а) корпус
- б) рабочая камера
- в) станина
- г) передаточный механизм

**8.На чем основан принцип действия очистки картофеля в картофелеочистительных машинах?**

- а) на принципе сообщающихся частей
- б) за счет трения об абразивную поверхность под действием центробежной силы.
- в) на очистке за счет конусного диска.

**9.Для какой цели сульфитируют картофель?**

- а) для сохранения витаминов
- б) для выработки крахмала
- в) защита от потемнения
- г) защита от микробов

**10.Назовите рабочие органы машины МОК-250:**

- а) конусообразный абразивный диск;
- б) взбиватель;
- в) съемный нож и решетки;
- г) диски с ножами.

**Альтернативные ответы**

Выберите единственный правильный ответ «да» или «нет»

1. Необходимо ли при работе просеивательной машины следить за тем, чтобы загрузочный бункер был постоянно заполнен мукой?

- а) да                                  б) нет

2. Верно ли утверждение: теплообмен в жидкостях и газах называется конвекцией?

- а) нет                                  б) да

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено на заседании ЦК РП Русина М.В. _____ «__» _____ 20__ г	Дифференцированный зачет По учебной дисциплине: «Техническое оснащение и организация рабочего места» Профессия «Повар, кондитер»	«Утверждаю»: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ»  _____ А.Б.Аюшиева
---	---	---

## II вариант

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Время выполнения задания – 90 мин.

### Задание

Задание состоит из двух частей: часть А и часть В. **Часть А** – решение тестовых заданий по теме «Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания».

**Часть В** – решение тестовых заданий по теме «Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства».

### ЧАСТЬ А. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания

#### Тестовые задания закрытой формы (один вариант ответа)

**ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ИЛИ НАИБОЛЕЕ ПОЛНЫЙ ВАРИАНТ ОТВЕТА.**

1. Вспомогательная операция термической обработки

- А) варка    В) припускание  
С) запекание    Д) безирование    Е) пассерование

2. Для соблюдения санитарных правил, стены в горячем цехе

- А) облицовываются метлахской плиткой  
В) покрываются побелкой  
С) покрываются масляной краской

Д) обшивают деревом

### 3. Доготовочный цех это-...

- А) рыбный
- В) горячий
- С) мясной
- Д) овощной
- Е) мучной

### 4. Укажите схему технологического процесса предприятия с полным (законченным) технологическим циклом:

- а) прием и хранение сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов; приготовление готовой к употреблению продукции; реализация продукции;
- б) изготовление полуфабрикатов высокой степени готовности; приготовление готовой к употреблению продукции, реализация продукции;
- в) прием и хранение сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов.

### 5. Укажите схему технологического процесса заготовочного предприятия:

- а) прием и хранения сырья; обработка сырья, изготовление полуфабрикатов; приготовление готовой к употреблению продукции, реализация продукции;
- б) изготовление полуфабрикатов высокой степени готовности; приготовление готовой к употреблению продукции; реализация продукции;
- в) прием и хранения сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов.

### 6. Технологическая линия варки бульонов организуется в цехе

- а) доработки полуфабрикатов
- б) холодном
- в) овощном
- г) мясном
- д) горячем

### 7. Входной поток на складе означает

- а) проверку качества и количества прибывшего груза
- б) размещение на хранение
- в) перемещение внутри склада
- г) отпуск товаров на производство
- д) погрузку на транспорт

## ЗАДАНИЯ НА СООТВЕТСТВИЕ

### 1. Соотнесите вид кровотока цвету крови при кровотечениях.

- |                 |                               |
|-----------------|-------------------------------|
| 4. Артериальное | а) редкие капли               |
| 5. Венозное     | б) кровь темно-красного цвета |
| 6. капиллярное  | в) кровь ярко алого цвета     |

### 2. Укажите соответствие названий универсальных приводов их маркировке.

- |  |           |
|--|-----------|
| 1. Привод универсальный общего назначения  | а) УММ    |
| 2. Привод универсальный для холодного цеха | б) ПУ-0,6 |
| 3. Привод универсальный для горячего цеха  | в) ПМ-1,1 |
| 4. Привод универсальный для мясного цеха   | г) ПХ-0,6 |

Ответ: 1-б, 2-г, 3-д, 4-в,5-а

<b>3. Соотнесите понятия:</b>	
а) автоматическая машина	1. загрузка, выгрузка, контроль и вспомогательные технологические операции выполняются поваром
в) полуавтоматическая машина	2. основные технологические операции выполняются машиной
с) неавтоматическая машина	3. все технологические и вспомогательные процессы выполняются машиной

**ЧАСТЬ В. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства**

**1. ЗАДАНИЯ ОТКРЫТОГО ТИПА (закончите предложение)**

**1. Машины, используемые на предприятиях общественного питания делятся на:**  
 Машины для обработки мяса и рыбы \_\_\_\_\_

**Тестовые задания закрытой формы (один вариант ответа)**

**ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ИЛИ НАИБОЛЕЕ ПОЛНЫЙ ВАРИАНТ ОТВЕТА**

1. Охлаждение это...

- а) процесс перехода тепла
- б) отвод тепла от продуктов питания, сопровождающийся понижением их температуры
- в) отвод тепла от продуктов питания, сопровождающийся повышением их температуры

**2. «Инструктаж проводится при выполнении разовых работ, не связанных с прямыми обязанностями по специальности, ликвидации последствий аварий, стихийных бедствий и катастроф».**

- а) целевой
- б) повторный
- в) внеплановый
- г) первичный
- д) вводный

**3. К общим средствам защиты от поражения эл. током относят:**

- а) заземление, зануление
- б) диэлектрические перчатки, коврики, галоши и изолирующие подставки

**4. Наибольшее применение получили холодильные машины?**

- а) сорбционные
- б) компрессорные

**5. Определите вид инструктажа:**

**«Инструктаж проводится со всеми вновь принимаемыми на работу. Работника знакомят с основными положениями законодательства о труде; с правилами внутреннего распорядка; электробезопасности, пожарной безопасности; с требованиями личной гигиены и производственной санитарии»**

- а) повторный
- б) целевой
- в) внеплановый
- г) первичный
- д) вводный

**6.Травма, полученная работником или служащим при выполнении своих трудовых обязанностей, при совершении действия в интересах производства или в пути на работу и с работы на транспорте, представленном организацией считается....**

- а) производственной
- б) несчастным случаем
- в) бытовой?

**7. К индивидуальным средствам защиты от поражения эл. током относят:**

- а) заземление, зануление
- б) диэлектрические перчатки, коврики, галоши и изолирующие подставки

**8.Передача тепла через промежуточную среду это**

- а) косвенный обогрев
- б) непосредственный
- в) теплообмен

**9.Назначение клапана – турбинки.**

- а) предохраняет варочный сосуд от повышения давления в нем
- б) для заполнения парогенератора водой

**10.Норма заполнения жидкостью наплитной посуды?**

- а) 50%
- б) 80%
- в) 100%

## **Альтернативные ответы**

**Выберите единственный правильный ответ «да» или «нет»**

**1.Верно ли утверждение, что в камеру охлаждения следует помещать продукты, температура которых не превышает температуры окружающей среды:**

- а) да
- б) нет

**2. Можно классифицировать тепловое оборудование по степени автоматизации?**

- а) нет
- б) да

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено на заседании ЦК РП Русина М.В. _____  «__» _____ 20__ г	Дифференцированный зачет По учебной дисциплине: «Техническое оснащение и организация рабочего места» Профессия «Повар, кондитер»	«Утверждаю»: Замдиректора ГБПОУ БРИЭТ)  _____ А.Б.Аюшиева
---	---	--

**III вариант**

**ЧАСТЬ А. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания**

**Тестовые задания закрытой формы (один вариант ответа)**

**Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.**

**1. Заготовочный цех**

- а) кондитерский
- б) горячий
- в) холодный
- г) мучной
- д) овощной

**2. Столовая в нормативных документах определяется как:**

- а) предприятие общественного питания, в котором пища подается очень быстро, так, чтобы посетитель имел возможность перекусить даже в сравнительно небольшой промежуток времени;
- б) место элитного отдыха и изысканного питания;
- в) предприятие общественного питания, производящее и реализующее общедоступный и традиционный ассортимент кулинарной продукции, разнообразный по дням недели;
- г) предприятие общественного питания, в меню которого, предлагается огромное количество экзотических блюд, закусок и напитков.

**3. Метод обслуживания, применяемый в столовых:**

- а) частичное самообслуживание с барменами;
- б) самообслуживание;
- в) частичное обслуживание официантами;
- г) обслуживание официантами и барменами.

**4. Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:**

- а) супового и бульонного;
- б) бульонного и соусного;
- в) супового и соусного;
- г) соусного и бульонного.

**5. Роль общественного питания как отрасли народного хозяйства заключается в:**

- а) обеспечении населения высококачественной пищей в соответствии с возрастом;
- б) организации производства и реализации готовой пищи, обслуживании посетителей ;



в) обеспечении населения высококачественной пищей в соответствии с возрастом, профессией, состоянием здоровья людей, а также климатическими условиями?

**6. Укажите схему технологического процесса доготовочного предприятия:**

- а) прием и хранения сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов;
- б) изготовление полуфабрикатов высокой степени готовности; приготовление готовой к употреблению продукции; реализация продукции;
- в) прием и хранение сырья, обработка сырья, изготовление полуфабрикатов , приготовление готовой к употреблению продукции , реализация продукции.

**7. Факторы, которые необходимо учитывать при определении типа предприятия:**

- а) ассортимент продукции, методы обслуживания, качество обслуживания;
- б) ассортимент продукции, техническую оснащенность, методы обслуживания, качество обслуживания, номенклатура предоставляемых потребителям услуг, квалификация персонала;
- в) техническая оснащенность, методы обслуживания, качество обслуживания

## **ЗАДАНИЯ НА СООТВЕТСТВИЕ**

**1. Соотнесите (покажите стрелками)**

1. Заготовочные	А) Изготавливающие, продукцию из полуфабрикатов
2. Доготовочные	Б) обработка сырья, выпуск полуфабрикатов и готовой продукции
3. С полным циклом производства	В) изготавливающие полуфабрикаты и готовую продукцию

**2. Соотнесите: Сменные венчики МВ-60, предназначены для взбивания (покажите стрелками):**

1. Прутковые	А) для крутого теста
2. Плоскорешетчатые	Б) для взбивания густых смесей
3. Крюкообразные	В) для взбивания жидких смесей

**3. Соотнесите вид кровотока цвету крови при кровотечениях.**

- 1. Артериальное                      а) редкие капли
- 2. Венозное                            б) кровь темно-красного цвета
- 3. капиллярное                        в) кровь ярко алого цвета

## **ЧАСТЬ В. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства**

**1. ЗАДАНИЯ ОТКРЫТОГО ТИПА (закончите предложение)**

**1. Машины, используемые на предприятиях общественного питания делятся на:**

Машины для обработки муки и теста \_\_\_\_\_

---

**Тестовые задания закрытой формы (один вариант ответа)**

**Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.**

**1. Деталь машины, непосредственно воздействующая на продукты питания в процессе их обработки**

- а) рабочая камера
- б) станина
- в) рабочий орган
- г) корпус машины

**2. Устройство, состоящее из электродвигателя с редуктором и имеющее приспособление привода горловины для подсоединения различных сменных механизмов:**

- а) универсальный привод
- б) хлеборезка
- в) кипятильник
- г) пароварочный аппарат

**3. Герметично закрытый трубчатый нагревательный элемент**

- а) конфорка
- б) РЭН
- в) ТЭН
- г) спираль

**4. Рабочим органом фаршемешалки является:**

- а) рабочий вал с лопастями ;
- б) подрезная решетка;
- в) шнек?

**5. Рабочим органом в машине для замешивания теста ТММ-1М является:**

- а) шнек;
- б) лопасти;
- в) тестомесильный рычаг с лопастью?

**6. Тепловое оборудование**

- а) тестомесильная машина
- б) овощечистка
- в) ванна с подводкой пара
- г) овощерезка
- д) электроплита

**7. Охлаждение это...**

- а) процесс перехода тепла
- б) отвод тепла от продуктов питания, сопровождающийся понижением их температуры
- в) отвод тепла от продуктов питания, сопровождающийся повышением их температуры

**8. «Инструктаж проводится при выполнении разовых работ, не связанных с прямыми обязанностями по специальности, ликвидации последствий аварий, стихийных бедствий и катастроф».**

- а) целевой
- б) повторный
- в) внеплановый
- г) первичный
- д) вводный

**9. На чем основан принцип действия очистки картофеля в картофелеочистительных машинах?**

- а) на принципе сообщающихся частей
- б) за счет трения об абразивную поверхность под действием центробежной силы.
- в) на очистке за счет конусного диска.

**10. Для какой цели сульфитируют картофель?**

- а) для сохранения витаминов
- б) для выработки крахмала
- в) защита от потемнения
- г) защита от микробов

### **Альтернативные ответы**

**Выберите единственный правильный ответ «да» или «нет»**

**1. Необходимо ли при работе просеивательной машины следить за тем, чтобы загрузочный бункер был постоянно заполнен мукой?**

- а) да
- б) нет

**2. Можно классифицировать тепловое оборудование по степени автоматизации?**

- а) нет
- б) да

### **Промежуточная аттестация**

#### **КОНТРОЛЬНО - ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА**

**уметь:**

У 1 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

У 2 определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

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

**знать;**

3 1 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

3 2 принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;

3 3 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

3 4 способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;

3 5 правила электробезопасности, пожарной безопасности;

3 6 правила охраны труда в организациях питания

Дисциплина способствует формированию профессиональных компетенций:

**ПК 1.1-1.4,**

**ПК 2.1-2.8,**

**ПК 3.1-3.6,**

**ПК 4.1-4.5,**

**ПК 5.1-5.5**

Дисциплина способствует формированию общих компетенций

**ОК 1-10**

### **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 по обработке овощей и приготовлению овощных блюд и гарниров.

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 разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБОУ СПО БРИЭТ)

Рассмотрено на заседании ЦК РП Русина М.В. _____ «__» _____ 20__ г	Экзамен По учебной дисциплине: «Техническое оснащение и организация рабочего места» Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»	«Утверждаю»: Замдиректора ГБОУ БРИЭТ) _____ А.Б.Аюшиева
---	---	---

**Билет № 1.**

1. Передаточные механизмы. Что такое передачи? В каких машинах применяются?
2. Электрический котёл КПЭ – 160 неопрокидывающийся: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности и безопасность труда.

Преподаватель профессионального цикла

М.В.Русина

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБОУ СПО БРИЭТ)

Рассмотрено на заседании ЦК РП Русина М.В. _____ «__» _____ 20__ г	Экзамен По учебной дисциплине: «Техническое оснащение и организация рабочего места» Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»	«Утверждаю»: Замдиректора ГБОУ БРИЭТ) _____ А.Б.Аюшиева
---	---	---

**Билет № 2.**

1. Основные части машин. Металлы используемые в производстве машин и требования предъявляемые к ним.
2. Фритюрница секционная модулированная ФЭСМ – 20: устройство, принцип эксплуатации, правила по технике безопасности и безопасность труда.

Преподаватель профессионального цикла

М.В.Русина

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБОУ СПО БРИЭТ)

Рассмотрено на заседании ЦК РП Русина М.В. _____ «__» _____ 20__ г	Экзамен По учебной дисциплине: «Техническое оснащение и организация рабочего места» Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»	«Утверждаю»: Замдиректора ГБОУ БРИЭТ) _____ А.Б.Аюшиева
---	---	---

**Билет № 3.**

1. Классификация машин предприятий общественного питания.
2. Картофелечистка МОК – 250: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности и безопасность труда.

Преподаватель профессионального цикла

М.В.Русина

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБОУ СПО БРИЭТ)

Рассмотрено на заседании ЦК РП Русина М.В. _____ «__» _____ 20__ г	Экзамен По учебной дисциплине: «Техническое оснащение и организация рабочего места» Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»	«Утверждаю»: Замдиректора ГБОУ БРИЭТ) _____ А.Б.Аюшиева
---	---	---

**Билет № 4.**

1. Машина для нарезки вареных овощей МРОВ – 160: назначение, правила эксплуатации и техника безопасности.
2. Мясорубка МИМ – 105: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.

Преподаватель профессионального цикла

М.В.Русина

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБОУ СПО БРИЭТ)

Рассмотрено на заседании ЦК РП Русина М.В. _____ «__» _____ 20__ г	Экзамен По учебной дисциплине: «Техническое оснащение и организация рабочего места» Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»	«Утверждаю»: Замдиректора ГБОУ БРИЭТ) _____ А.Б.Аюшиева
---	---	---

**Билет № 5.**

1. Овощерезательная машина МРО – 200: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности и безопасность труда.
2. Тестомесильная машина ПММ – 1М: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.

Преподаватель профессионального цикла

М.В.Русина

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБОУ СПО БРИЭТ)

Рассмотрено на заседании ЦК РП Русина М.В. _____ «__» _____ 20__ г	Экзамен По учебной дисциплине: «Техническое оснащение и организация рабочего места» Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»	«Утверждаю»: Замдиректора ГБОУ БРИЭТ) _____ А.Б.Аюшиева
---	---	---

**Билет № 6.**

1. Электрическая плита ЭП – 2 М: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности и безопасность труда.
2. Достоинства и недостатки оборудования с газовым обогревом.

Преподаватель профессионального цикла

М.В.Русина

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБОУ СПО БРИЭТ)

Рассмотрено на заседании ЦК РП Русина М.В. _____ «__» _____ 20__ г	<b>Экзамен</b> По учебной дисциплине: «Техническое оснащение и организация рабочего места» Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»	«Утверждаю»: Замдиректора ГБОУ БРИЭТ) _____ А.Б.Аюшиева
---	--	---

**Билет № 7.**

1. Мясорубка МИМ – 82: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
2. Сковорода электрическая секционная, модулированная СЭСМ – 0,2: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности и безопасность труда.

Преподаватель профессионального цикла

М.В.Русина

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБОУ СПО БРИЭТ)

Рассмотрено на заседании ЦК РП Русина М.В. _____ «__» _____ 20__ г	<b>Экзамен</b> По учебной дисциплине: «Техническое оснащение и организация рабочего места» Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»	«Утверждаю»: Замдиректора ГБОУ БРИЭТ) _____ А.Б.Аюшиева
---	--	---

**Билет № 8.**

1. Размолочный механизм МС –12-15 к универсальному приводу ПМ –1,1: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
2. Принципы работы компрессорной холодильной машины.

Преподаватель профессионального цикла

М.В.Русина



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБОУ СПО БРИЭТ)

Рассмотрено на заседании ЦК РП Русина М.В. _____ «__» _____ 20__ г	Экзамен По учебной дисциплине: «Техническое оснащение и организация рабочего места» Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»	«Утверждаю»: Замдиректора ГБОУ БРИЭТ) _____ А.Б.Аюшиева
---	---	---

**Билет № 9.**

1. Сосисковарка СНЭ – 15: устройство, правила эксплуатации и техники безопасности.
2. Машина для рыхления мяса МРМ – 15: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.

Преподаватель профессионального цикла

М.В.Русина

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБОУ СПО БРИЭТ)

Рассмотрено на заседании ЦК РП Русина М.В. _____ «__» _____ 20__ г	Экзамен По учебной дисциплине: «Техническое оснащение и организация рабочего места» Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»	«Утверждаю»: Замдиректора ГБОУ БРИЭТ) _____ А.Б.Аюшиева
---	---	---

**Билет № 10.**

1. Рыбоочиститель РО – 1: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности при работе на машине.
2. Шкаф пекарский электрический ЭШ – 3М: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.

Преподаватель профессионального цикла

М.В.Русина

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБОУ СПО БРИЭТ)

Рассмотрено на заседании ЦК РП Русина М.В. _____ «__» _____ 20__ г	Экзамен По учебной дисциплине: «Техническое оснащение и организация рабочего места» Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»	«Утверждаю»: Замдиректора ГБОУ БРИЭТ) _____ А.Б.Аюшиева
---	---	---

**Билет № 11.**

1. Мармит для I блюд МСЭ – ЭК: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности при работе на машине.
2. Типы электронагревательных элементов, их применение.

Преподаватель профессионального цикла

М.В.Русина

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБОУ СПО БРИЭТ)

Рассмотрено на заседании ЦК РП Русина М.В. _____ «__» _____ 20__ г	Экзамен По учебной дисциплине: «Техническое оснащение и организация рабочего места» Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»	«Утверждаю»: Замдиректора ГБОУ БРИЭТ) _____ А.Б.Аюшиева
---	---	---

**Билет № 12.**

1. Фаршемешалка МС 8 – 150 к универсальному приводу ПМ – 1,1: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
2. Электросковорода СНЭ – 0,2: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.

Преподаватель профессионального цикла

М.В.Русина

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБОУ СПО БРИЭТ)

Рассмотрено на заседании ЦК РП Русина М.В. _____ «__» _____ 20__ г	Экзамен По учебной дисциплине: «Техническое оснащение и организация рабочего места» Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»	«Утверждаю: Замдиректора ГБОУ БРИЭТ) _____ А.Б.Аюшиева
---	---	--

**Билет № 13.**

1. Привод универсальный УП – 1,1 для мясного цеха. Комплект сменных механизмов. Буквенная и цифровая расшифровка. Правила эксплуатации и техника безопасности, охрана труда при работе на машине.
2. Котлетоформовочная машина МФК – 2240: устройство, принцип эксплуатации, правила по технике безопасности и безопасность труда.

Преподаватель профессионального цикла

М.В.Русина

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБОУ СПО БРИЭТ)

Рассмотрено на заседании ЦК РП Русина М.В. _____ «__» _____ 20__ г	Экзамен По учебной дисциплине: «Техническое оснащение и организация рабочего места» Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»	«Утверждаю: Замдиректора ГБОУ БРИЭТ) _____ А.Б.Аюшиева
---	---	--

**Билет № 14.**

1. Овощерезательный механизм МС 10-160 к универсальному приводу ПУ – 0,6: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
2. Машина для нарезки хлеба МРХ – 200: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.

Преподаватель профессионального цикла

М.В.Русина

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБОУ СПО БРИЭТ)

Рассмотрено на заседании ЦК РП Русина М.В. _____ «__» _____ 20__ г	Экзамен По учебной дисциплине: «Техническое оснащение и организация рабочего места» Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»	«Утверждаю»: Замдиректора ГБОУ БРИЭТ) _____ А.Б.Аюшиева
---	---	---

**Билет № 15.**

1. Машина для нарезки гастрономических продуктов МРГ – 300А: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
2. Классификация теплового оборудования.

Преподаватель профессионального цикла

М.В.Русина

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБОУ СПО БРИЭТ)

Рассмотрено на заседании ЦК РП Русина М.В. _____ «__» _____ 20__ г	Экзамен По учебной дисциплине: «Техническое оснащение и организация рабочего места» Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»	«Утверждаю»: Замдиректора ГБОУ БРИЭТ) _____ А.Б.Аюшиева
---	---	---

**Билет № 16.**

1. Взбивальная машина МВ –35М: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
2. Вращающаяся электрическая жаровня непрерывного действия ВЭ – 720: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.

Преподаватель профессионального цикла

М.В.Русина

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБОУ СПО БРИЭТ)

Рассмотрено на заседании ЦК РП Русина М.В. _____ «__» _____ 20__ г	Экзамен По учебной дисциплине: «Техническое оснащение и организация рабочего места» Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»	«Утверждаю»: Замдиректора ГБОУ БРИЭТ) _____ А.Б.Аюшиева
---	---	---

**Билет № 17.**

1. Универсальный привод. Почему носит название «универсальный»?  
Комплект сменных механизмов. Правила по технике безопасности и охране труда.
2. Котёл пищеварочный электрический опрокидывающий КПЭ – 60:  
устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.

Преподаватель профессионального цикла

М.В.Русина

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБОУ СПО БРИЭТ)

Рассмотрено на заседании ЦК РП Русина М.В. _____ «__» _____ 20__ г	Экзамен По учебной дисциплине: «Техническое оснащение и организация рабочего места» Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»	«Утверждаю»: Замдиректора ГБОУ БРИЭТ) _____ А.Б.Аюшиева
---	---	---

**Билет № 18.**

1. Льдогенератор ЛГ – 19М: устройство, назначение, правила по эксплуатации  
и технике безопасности.
2. Тестораскаточная машина МРТ – 60М: устройство, правила эксплуатации и  
техника безопасности.

Преподаватель профессионального цикла

М.В.Русина

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБОУ СПО БРИЭТ)

Рассмотрено на заседании ЦК РП Русина М.В. _____ «__» _____ 20__ г	Экзамен По учебной дисциплине: «Техническое оснащение и организация рабочего места» Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»	«Утверждаю»: Замдиректора ГБОУ БРИЭТ) _____ А.Б.Аюшиева
---	---	---

**Билет № 19.**

1. Машина МКП – 60 для приготовления картофельного пюре: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
2. Виды торгово - холодильного оборудования.

Преподаватель профессионального цикла

М.В.Русина

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБОУ СПО БРИЭТ)

Рассмотрено на заседании ЦК РП Русина М.В. _____ «__» _____ 20__ г	Экзамен По учебной дисциплине: «Техническое оснащение и организация рабочего места» Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»	«Утверждаю»: Замдиректора ГБОУ БРИЭТ) _____ А.Б.Аюшиева
---	---	---

**Билет № 20.**

1. Электрическая кофеварка КВЭ –7: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
2. Прилавок – витрина ПВ-Ш: принцип эксплуатации, правила по технике безопасности и безопасность труда.

Преподаватель профессионального цикла

М.В.Русина

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБОУ СПО БРИЭТ)

Рассмотрено на заседании ЦК РП Русина М.В. _____ «__» _____ 20__ г	Экзамен По учебной дисциплине: «Техническое оснащение и организация рабочего места» Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»	«Утверждаю»: Замдиректора ГБОУ БРИЭТ) _____ А.Б.Аюшиева
---	---	---

**Билет № 21**

1. Бытовые холодильники. Предназначение, принцип работы, правила по технике безопасности и безопасность труда.
2. Электрические плиты: устройство, правила эксплуатации, правила по технике безопасности и безопасность труда.

Преподаватель профессионального цикла

М.В.Русина

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБОУ СПО БРИЭТ)

Рассмотрено на заседании ЦК РП Русина М.В. _____ «__» _____ 20__ г	Экзамен По учебной дисциплине: «Техническое оснащение и организация рабочего места» Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»	«Утверждаю»: Замдиректора ГБОУ БРИЭТ) _____ А.Б.Аюшиева
---	---	---

**Билет № 22**

1. Мармит стационарный электрический модулированный МСЭСМ – 60. Правила эксплуатации и правила по технике безопасности и охране труда.
2. Машина МПМ – 800 для просеивания муки. Устройство, правила эксплуатации, правила по технике безопасности и безопасность труда.

Преподаватель профессионального цикла

М.В.Русина

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБОУ СПО БРИЭТ)

Рассмотрено на заседании ЦК РП Русина М.В. _____ «__» _____ 20__ г	Экзамен По учебной дисциплине: «Техническое оснащение и организация рабочего места» Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»	«Утверждаю»: Замдиректора ГБОУ БРИЭТ) _____ А.Б.Аюшиева
---	---	---

**Билет № 23**

1. Оборудование мясного цеха, правила эксплуатации, правила по технике безопасности и охране труда.
2. Стойки раздаточные. Предназначение, правила эксплуатации.

Преподаватель профессионального цикла

М.В.Русина

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБОУ СПО БРИЭТ)

Рассмотрено на заседании ЦК РП Русина М.В. _____ «__» _____ 20__ г	Экзамен По учебной дисциплине: «Техническое оснащение и организация рабочего места» Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»	«Утверждаю»: Замдиректора ГБОУ БРИЭТ) _____ А.Б.Аюшиева
---	---	---

**Билет № 24**

1. Кипятильник непрерывного действия электрический КНЭ – 25: устройство, правила эксплуатации, правила по технике безопасности и охране труда.
2. Машина МИК – 60 для размол кофе: правила эксплуатации, правила по безопасности и охране труда.

Преподаватель профессионального цикла

М.В.Русина



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБОУ СПО БРИЭТ)

Рассмотрено на заседании ЦК РП Русина М.В. _____ «__» _____ 20__ г	Экзамен По учебной дисциплине: «Техническое оснащение и организация рабочего места» Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»	«Утверждаю»: Замдиректора ГБОУ БРИЭТ) _____ А.Б.Аюшиева
---	---	---

**Билет № 25**

1. Холодильные прилавки – витрины: правила эксплуатации, правила по технике безопасности и охране труда.
2. Привод универсальный УП – 0,6. Комплект сменных механизмов. Буквенная и цифровая расшифровка. Правила эксплуатации и техника безопасности, охрана труда при работе на машине.

Преподаватель профессионального цикла

М.В.Русина

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА  
УСЛОВИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЯ

**Инструкция**

1. Внимательно изучите информационный блок пакет экзаменатора

2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых

Количество вариантов заданий 25 для экзаменуемого - 1

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен:

**Приложение**

**Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник / В.П.Золин, - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.
8. Радченко Л.А. Организация производства на ПОП: учебник/ Л.А.Радченко – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 373 с.
9. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Национальный стандарт Российской Федерации

**Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

### **Дополнительные источники:**

1. Калинина В. М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студентов сред. проф. образования, - М.: Издательский центр Академия, 2012.- 320 с.

### **Электронные ресурсы**

#### **а) локального доступа**

Универсальный учебно-методический компьютерный комплекс для работы с мультимедийным проектором или интерактивной доской по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс]: Корпорация «Диполь», Саратов, 2012.

#### **б) электронный ресурс удаленного доступа**

1. Организация производства на предприятиях общественного питания . 15.09.2011г. Режим доступа [www.window.edu.ru/window/library/](http://www.window.edu.ru/window/library/) -

### **Учебники в электронном варианте:**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова. – М.: Издательский центр «Академия», 2013-400 с.  
[Электронный ресурс]
2. Голунова Л.Е. Сборник рецептур / Л.Е. Голунова издательство «Профикс» С-Петербург, 2003 – 350 с.  
[Электронный ресурс]
3. Матюхина, З.П. «Товароведение пищевых продуктов» : учебник/ З.П. Матюхина. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 1998.-272 с.  
[Электронный ресурс]
4. Радченко Л.А. «Организация производства на ПОП»: учебник/ Л.А. Радченко. — Ростов н/Д: Феникс, 2006. — 352 с.  
[Электронный ресурс]
5. Золин В.П. «Технологическое оборудование ПОП»: учебник/ В.П. Золин. - М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2000. - 256 с.  
[Электронный ресурс]
6. Богушева В.И. «Технология приготовления пищи»: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. — Ростов н/Д : Феникс, 2007. — 374 с.  
[Электронный ресурс]
7. Качурина Т.А., Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб, пособие для нач. проф. образования/ Т.А. Качурина— М.: Издательский центр «Академия», 2011.  
[Электронный ресурс]
8. Соколова Е.И., Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб, пособие для студ. среднего проф. образования/ Е.И. Соколова— М.: Издательский центр «Академия», 2017. ТОП 50  
[Электронный ресурс]
9. Самородова И.П., Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. среднего проф. образования/ И.П. Самородова— М.: Издательский центр «Академия», 2015. ТОП 50  
[Электронный ресурс]
10. Семичева Г.П., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для

студ. среднего проф. образования/ Г.П.Семичева— М.: Издательский центр «Академия», 2019. ТОП 50  
[Электронный ресурс]

11. Дубровская Н.И., Приготовление супов и соусов: практикум: учебное пособие для студ. среднего проф. образования/ Н.И.Дубровская— М.: Издательский центр «Академия», 2017. ТОП 50  
[Электронный ресурс]

12. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Г. П. Семичева. - М. : Издательский центр «Академия», 2017. - 208 с., [8] с. цв. ил.

## Лист согласования

### Дополнения и изменения к комплекту КОС на учебный год

Дополнения и изменения к комплекту КОС на \_\_\_\_\_ учебный год по дисциплине \_\_\_\_\_

В комплект КОС внесены следующие изменения:

---

---

---

---

---

---

Дополнения и изменения в комплекте КОС обсуждены на заседании ЦК

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. (протокол № \_\_\_\_\_).

Председатель ЦК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /