

Министерство образования и науки Челябинской области  
филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
«Троицкий технологический техникум» в с. Октябрьское

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**по учебной дисциплине**

**ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

с.Октябрьское, 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке
3. Распределение оценивания результатов обучения по темам, разделам и видам контроля
4. Критерии оценки освоенных знаний, умений и компетенций
  - 4.1 Критерии оценки при выполнении тестовых заданий
  - 4.2 Критерии оценки при выполнении практических работ и внеаудиторной самостоятельной работы
  - 4.3 Критерии оценки при дифференциированном зачёте
5. Контрольно-оценочные средства для текущего контроля успеваемости
6. Оценочные средства итогового контроля успеваемости
7. Список рекомендуемых источников для разработки фонда оценочных средств

**Паспорт фонда оценочных средств по учебной дисциплине**  
**ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

## **1. Общие положения**

Фонд контрольно-оценочных средств (ФОС) – это комплекс контрольно-оценочных средств, а также описание форм и процедур, предназначенных для оценивания знаний, умений и компетенций студентов, на разных стадиях их обучения.

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

КОС включают материалы для проведения текущего контроля, рубежного контроля и промежуточной аттестации в форме устных, письменных, фронтальных опросов, а также тестирования, срезов знаний.

КОС разработаны на основании:

- основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»;
- рабочей программы учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места;

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является экзамен.

## **2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке.**

Результатом освоения дисциплины являются знания и умения, а также общие и профессиональные компетенции

<b>Коды и содержание формируемых компетенций</b>	<b>Результаты обучения: (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Форма контроля и оценивания</b>
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 1-7,9,10	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;  определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;  подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации  классификацию, основные технические	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  <b>Промежуточная</b>

	<p>характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>	<p><b>аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> </ul> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>
--	---	---

### 3. Распределение оценивания результатов обучения по темам, разделам и видам контроля

**Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам), видам контроля**

Элемент учебной дисциплины	Текущий контроль*		Промежуточная аттестация**	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК

<p><b>Раздел</b></p> <p><b>1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b></p>	<p>Устный опрос, письменный опрос, фронтальный опрос, тестирование, проведение контрольного среза знаний</p> <p>Выполнение ПЗ № 1 «Организация рабочих мест повара по обработке сырья», ПЗ № 2 «Организация рабочего места повара по приготовлению холодной кулинарной продукции», ПЗ № 3 «Организация рабочего места повара по приготовлению горячей кулинарной продукции», внеаудиторной самостоятельной работы в виде сообщений</p>	<p>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 OK 1-7,9,10</p>	<p>Экзамен</p>	<p>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 OK 1-7,9,10</p>
<p><b>Раздел 2</b></p> <p><b>Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b></p>	<p>Устный опрос, письменный опрос, фронтальный опрос, выполнение ПЗ № 4 «Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля», ПЗ № 5 «Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы», ПЗ № 6 «Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для кондитерского производства», ПЗ № 7 «Изучение правил безопасной эксплуатации теплового</p>	<p>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 OK 1-7,9,10</p>	<p>Экзамен</p>	<p>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 OK 1-7,9,10</p>

	оборудования», ПЗ № 8 «Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования», ПЗ № 9 «Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования», внеаудиторной самостоятельной работы в виде сообщений			
--	--	--	--	--

#### **4. Критерии оценки освоенных знаний, умений и компетенций**

Формы текущего контроля: выполнение практической работы (ПР), внеаудиторной самостоятельной работы (ВСР), оценка решения тестовых заданий (ТЗ), оценка устного опроса; оценка защиты докладов и рефератов (ДР) по темам и т.д.

Формы рубежного контроля:

Оценка решения тестовых заданий (ТЗ).

Формы промежуточной аттестации:

Дифференцированный зачет., (экзамен)

##### **4.1 Критерии оценки при выполнении тестовых заданий**

При оценке усвоенных знаний и освоенных умений студентами с использованием технологии тестового контроля необходимо использовать следующую шкалу оценивания:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

#### 4.2 Критерии оценки при выполнении практических работ и внеаудиторной самостоятельной работы

**Оценка «5» (отлично)** – если студент глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с практическими заданиями, правильно обосновывается принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

**Оценка «4» (хорошо)** - если студент твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

**Оценка «3» (удовлетворительно)** – если студент усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала, испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

**Оценка «2» (неудовлетворительно)** – если студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

#### 4.3 Критерии оценки при дифференциированном зачёте

**Оценка «5» (отлично)** – если студент глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, правильно обосновывается принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок, имеются ссылки на нормативно-правовые акты, студент показал знание законодательства в области профессиональной деятельности.

**Оценка «4» (хорошо)** - если студент твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками.

**Оценка «3» (удовлетворительно)** – если студент усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

**Оценка «2» (неудовлетворительно)** – если студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями отвечает на вопросы, не ссылается на нормативно-правовые акты, студент не показал знания законодательства в области профессиональной деятельности.

## **5. Контрольно-оценочные средства для текущего контроля успеваемости**

### **1. Перечень вопросов для устного опроса на уроках**

#### **Тема № 1**

- что такое П.О.П ?
- что такое тип П.О.П ?
- что такое класс П.О.П ?
- назовите факторы, которые учитывают при определении типа предприятия
- назовите типы предприятий ОП
- что такое ресторан?
- что такое ба ?
- что такое кафе?
- что такое столовая?
- что такое магазин кулинарии?
- что такое закусочная?
- какие предприятия подразделяют на классы ?
- назовите классы предприятий
- дайте характеристику классу «люкс»
- дайте характеристику классу «высший»
- дайте характеристику классу «первый»
- что такое специализация ?
- назовите формы специализации. Дайте их характеристику
- назовите виды специализации

#### **Тема № 2**

- что такое цех?
- на какие виды подразделяют цехи?
- назовите технологические линии мясного цеха
- с помощью чего промывают мясо?
- на чём производится разруб туши?
- что такое обвалка?
- с помощью чего производят обвалку мяса?
- как оборудуют рабочее место повара для приготовления п/ф из рубленого говяжьего мяса?
- какие операции выполняют в рыбном цехе?
- назовите способы оттаивания рыбы
- назовите температуру и срок хранения нарезанных п/ф из рыбы

- назовите температуру и срок хранения охлаждённых рубленых п/ф из рыбы
- для чего предназначен овощной цех?
- назовите технологическую схему обработки картофеля и корнеплодов
- для чего предназначены машины для очистки овощей?

### **Тема № 3**

- что такое рабочее место?
- назовите оптимальную и максимальную высоту производственных шкафов
- назовите комплект санитарной одежды повара
- назовите правила хранения и ношения санитарной одежды
- для чего служат складские помещения?
- где могут размещаться складские помещения?
- назовите виды материальных потоков
- обозначьте необходимость входного материального потока
- обозначьте необходимость выходного материального потока
- обозначьте необходимость внутреннего материального потока
- назовите комплекс складских операций
- что должно обеспечить устройство складских помещений?
- что оборудуется в складах для хранения скоропортящихся продуктов?
- от чего зависит количество складских помещений?
- на основании чего происходит выдача продуктов со склада?
- чем оформляется выдача продуктов со склада?
- какие требования предъявляются к освещению складов?
- какие требования предъявляются к вентиляции складов?
- требования к полам складов
- назовите ширину коридоров складских помещений
- назовите температуру и сроки хранения полуфабрикатов?
- назовите температуру и сроки хранения рыбы
- назовите температуру и сроки хранения молочнокислых продуктов
- опишите стеллажный способ хранения
- опишите штабельный способ хранения
- опишите ящичный способ хранения
- опишите насыпной способ хранения
- опишите подвесной способ хранения
- что такое нормируемые потери?

- что такое ненормируемые потери?

#### **Тема № 4**

- какие способы кулинарной обработки разделяют по стадиям технологического процесса?
- какие способы кулинарной обработки разделяют по природе действующего начала?
- что относят к механическим способам обработки?
- что такое сортирование?
- что такое просеивание?
- что такое перемешивание?
- что такое очистка?
- что такое измельчение?
- что такое прессование?
- что такое формование?
- что такое дозирование?
- что такое панирование?
- что такое фарширование?
- что такое шпигование?
- что такое рыхление?
- в чём заключается гидромеханический способ обработки?
- что такое промывание и замачивание?
- что такое флотация?
- что такое осаждение и фильтрование?
- что такое суспензия?
- что такое эмульгирование?
- назовите цель химических, биохимических, микробиологических способов обработки
- что такое сульфитация?
- что такое маринование?
- что такое фиксация рыбных п/ф?
- что такое химическое разрыхление теста?
- что такое брожение? Какое бывает брожение?
- что такое ферментирование?
- с чем связаны термические способы обработки?
- что такое нагревание?
- как осуществляется нагревание продукта?
- дайте характеристику поверхностному нагреву

- дайте характеристику радиационному нагреву
- что такое объёмный нагрев?
- какие способы объёмного нагрева вы знаете?

### **Тема № 5**

- для чего используют холодный цех?
- назовите обязательное оборудование холодного цеха
- при какой температуре хранят обработанные продукты?
- при какой температуре хранят незаправленные овощные п/ф?
- перечислите оборудование для нарезки хлеба, масла и гастрономии
- назовите температуру подачи холодных блюд и закусок
- какие операции проводят в горячем цехе?
- на какие отделения подразделяют горячий цех?
- назовите основные виды оборудования горячего цеха
- назовите температуру подачи первых блюд
- что используют для кратковременного хранения гарниров и соусов?
- назовите температуру подачи вторых блюд

### **Тема № 6**

- для чего предназначен кулинарный цех?
- назовите схему организации производственных процессов
- какие отделения выделяют в кулинарном цехе?
- назовите технологические линии кулинарного цеха
- опишите технологический процесс мучного цеха
- опишите технологический процесс кондитерского цеха
- назовите оборудование кондитерского цеха
- какие отделения должен иметь кондитерский цех?
- чем оборудуют выпечное отделение?
- общие требования к реализации готовой кулинарной продукции

### **Тема № 7**

- на какие группы подразделяется механическое оборудование?
- какие материалы используются для изготовления машин?
- назовите основные части и детали машин
- назовите способы механических передач
- для чего соединяют обмотку электродвигателя «звездой» или «треугольником»?
- назовите аппараты включения и защиты электрооборудования

- почему нельзя допустить перегрузку и недогрузку машин?
- какая техническая документация выдается на каждую машину?
- как устанавливаются и крепятся сменные механизмы к универсальному приводу?
- какие правила безопасности нужно соблюдать при работе с универсальными приводами?
- в чём преимущества универсальных приводов перед индивидуальными?
- назовите сменные механизмы к ПУ 0,6
- о чём свидетельствует повышенный шум или стук в редукторе и что в этом случае делать?
- на чём основан принцип действия очистки картофеля в машинах МОК, КНА?
- как сульфатируют картофель?
- для чего производится калибровка овощей перед их очисткой?

Как регулируется толщина нарезки овощей в овощерезательных машинах?

### **Тема №8**

- какой привод у мясорубки МИМ-60?
- как правильно собрать мясорубку?
- для чего служит шнек мясорубки и почему он изготовлен с переменным шагом витков?
- какие функции выполняют фрезы мясорубки?
- какие приспособления обеспечивают безопасную работу на рыбоочистительной машине РО-1?
- для чего корпус мясорубки имеет пазы?
- как провести регулировку массы котлет и биточек в котлетоформовочной машине?

### **Тема №9**

- опишите устройство и принцип действия просеивателя для муки МПМ-800
- как установить толщину раскатываемого теста в машине МРТ-60М?
- как правильно произвести замес теста в тестомесильной машине?
- в чём состоит принцип действия взбивальных машин?
- как регулируется скорость взбивания на взбивальной машине МВ-60?

### **Тема №10**

- назовите основные детали машины МРХ-200. Для чего они служат?
- как установить толщину нарезания хлеба на машине МРХ-200?
- какие неисправности могут возникнуть в хлеборезательных машинах и как их устранить?
- как определить качество заточки ножа машины МРГУ-370?

### **Тема №11**

- назовите основные виды теплообмена

- опишите устройство ТЭНа, его основные группы и область применения
- назовите источники теплоты и теплоносители
- приведите примеры экономии топливно-энергетических ресурсов на п.о.п.

### **Тема №12**

- как регулируется температура в котле КПЭ-100?
- какую воду наливают в парогенератор и почему?
- в чём отличие стационарных котлов от опрокидывающихся?
- каково назначение манометра на котлах?
- назовите режимы работы котла КЭ-250
- в чём достоинство электрического обогрева?
- как подготовить газовый пищеварочный котёл к работе?
- в чём причина гидравлического удара в паровых котлах?

### **Тема №13**

- в чём заключается принцип работы пароварочного шкафа при атмосферном давлении?
- опишите устройство и принцип работы АПЭСМ-4

### **Тема №14**

- перечислите аппараты, применяемые на ПОП для жаренья и выпекания продуктов питания
- какое масло заливают в замкнутую полость между чашей и кожухом электрических сковород с косвенным обогревом?
- опишите устройство и правила эксплуатации электрических сковород
- как регулируется температура жарочных шкафов?
- опишите назначение устройства и принцип работы ШПЭСМ-3
- какими приборами и в каком соотношении регулируется мощность конфорок электроплит?

### **- Тема №15**

- какие кипятильники используются на ПОП?
- укажите причину выхода холодной воды из сигнальной трубы кипятильника
- как включить в работу кипятильник КНГ-200?

### **Тема №16**

- опишите устройство, назначение и принцип работы марmita МСЭСМ-3
- в чём главные различия мармитов марки МНЭ-22 и МНП-20?
- назовите виды линий самообслуживания и их назначение

- какое основное оборудование входит в комплект ЛС?
- какое дополнительное оборудование входит в комплект ЛС?

### **Тема №17**

- перечислите способы охлаждения, применяемые на ПОП
- опишите основные части компрессионной холодильной машины
- дайте характеристику холодильного агрегата
- в чём заключается принцип работы льдогенератора?

### **5.2. Задания для самостоятельной работы на уроках**

- определить тип предприятия, изучив его характеристику (по заданию преподавателя)
- определить вид цеха, изучив его характеристику (по заданию преподавателя)
- составить требование в кладовую
- составить накладную
- определить способ кулинарной обработки по изображению продукта (по заданию преподавателя)

### **5.3. Задания для внеаудиторной самостоятельной работы**

Изучить темы:

- основные виды, типы и классы ПОП
- организация рабочего места повара в рыбном цехе
- организация рабочего места повара в мясном цехе
- организация рабочего места повара в овощном цехе
- организация работы складских помещений
- характеристика способов кулинарной обработки
- организация рабочего места повара в кондитерском цехе
- условия реализации готовой продукции
- классификация механического оборудования
- классификация теплового оборудования
- классификация холодильного оборудования

### **5.4. Задания для контрольной работы**

№	Результаты обучения	Уровень	Количество существенных операций
---	---------------------	---------	----------------------------------

п/п	(освоенные умения, усвоенные знания)	освоения	№ вопроса	I вариант (количество баллов)	II вариант (количество баллов)
1	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	2	1	2	2
2	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	2	2	3	4
3	Последовательность выполнения технологических операций.	2	3	3	2
4	Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП).	2	4	4	3
5	Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.  Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.	2	5	2	1
6	Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для		6	2	2

	последующего использования.	2			
7	Правила утилизации отходов.  Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.	2	7	1	1
8	Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов.	2	8	2	2
9	Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов.	2	8	2	4
10	Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.	2	9	4	5
11	Способы правки кухонных ножей	2	10	5	4
Итого существенных операций				30	30

## **6. Оценочные средства итогового контроля успеваемости**

### **Контрольная работа № 1**

#### **ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»**

##### **I вариант**

1. П.О.П-это \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

1. Тип П.О.П-это \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

1. Дайте определение: ресторан-это \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

1. Дайте краткую характеристику классу «люкс»: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

1. Технологическая специализация и её описание: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

1. Цех-это \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

1. Что делают в заготовочных цехах? \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

1. Технологические линии мясного цеха: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

1. Оборудование для разруба туши и его маркировка: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

1. Что находится на рабочем месте повара при нарезке, отбивании, панировании порционных п/ф? \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

**Контрольная работа № 1**  
**ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»**  
**II вариант**

1. П.О.П-это \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

1. Класс П.О.П-это \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

1. Дайте определение: бар-это \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

1. Дайте краткую характеристику классу «первый»: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

1. Предметная специализация и её описание: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

1. На какие виды подразделяют цехи? \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

1. Что делают в доготовочных цехах? \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

1. Субпродукты - это \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

1. Оборудование для обвалки мяса и его маркировка: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

1. Оборудование рабочего места повара для приготовления п/ф из рубленого мяса: \_\_\_\_\_

**Эталон контрольной работы**  
**ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»**  
**I вариант**

1. П.О.П-это *предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления.*

2. Тип П.О.П-это *вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортиментом реализуемой продукции и номенклатурой предоставляемых услуг.*
3. Дайте определение: ресторан-это *П.О.П с широким ассортиментом сложных блюд и напитков, высоким уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.*
4. Дайте краткую характеристику классу «люкс»: *изысканность интерьера, высокий уровень комфорта, широкий выбор услуг и заказных блюд и напитков для ресторанов, коктейлей для баров.*
5. Технологическая специализация и её описание *суть её заключается в разделении технологического процесса на 2 стадии: механическая обработка сырья и приготовление п/ф на заготовочных предприятиях.*
6. Цех-это *та часть производственной площади, где происходит механическая кулинарная обработка сырья и выработка п/ф.*
7. Что делают в заготовочных цехах? *производят механическую кулинарную обработку сырья и приготовление п/ф.*
8. Технологические линии мясного цеха *1) обработка мяса; 2) обработка птицы и субпродуктов*
9. Оборудование для разруба туши и его маркировка *мяснищий топор, стол разрубочный, разрубочный стул (колода). Маркировка М.С.*
10. Что находится на рабочем месте повара при нарезке, отбивании, панировании порционных п/ф *производственные столы, весы, разделочные доски и ножи.*

Критерии оценивания результатов контрольной работы:

существенных операций – 30

30-26 баллов – «5»

25-20 баллов – «4»

19-16 баллов – «3»

15 баллов и менее – «2»

### ***Практическое занятие «Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования»***

**Цель:** изучить общие правила безопасной эксплуатации и охраны труда при работе с тепловым оборудованием. Научиться ориентироваться на производстве при возникновении несчастных случаев.

**Ход работы:** При неправильном монтаже и эксплуатации электротепловое оборудование может создать угрозу поражения электрическим током, вызвать тепловые ожоги и травмы (при взрыве сосудов, вследствие избыточного давления). Поэтому все электрические тепловые аппараты должны быть надежно заземлены.

Перед использованием электрических котлов необходимо визуально проверить их техническую исправность и санитарное состояние варочного сосуда. Открыть кран уровня, убедиться в наличии воды в рубашке котла. Проверить двойной предохранительный клапан. Заполнить внутренний котел продуктами и водой примерно на 80 % и закрыть

крышку. Болты крышки завинтить в два приема. Проверить положение стрелок на манометре, открыть кран воронки и вентиль на пароотводной трубке. Задать необходимый режим работы котла и включить аппарат в сеть. В процессе эксплуатации котла необходимо проследить, срабатывает ли автоматика, а также не скопляются ли остатки пищи в клапане-турбинке и сливном кране. За 10—15 мин до окончания тепловой обработки продукта котел следует выключить. Подняв за кольцо клапан-турбинку, выпустить из варочного сосуда пар, затем в два приема отвинтить болты. Стоя у противовеса, открыть крышку на себя. Разгрузить содержимое котла. Варочный сосуд промыть слабым раствором соли, а затем чистой водой. Корпус котла протереть мягкой тканью. Периодически надо смазывать противовес крышки, а на опрокидывающихся котлах менять смазку в червячном редукторе.

Проверяя техническую исправность жарочных автоматов и других аппаратов с рабочими органами, надо соблюдать те же правила, что и при проверке механического оборудования. Дополнительно следует проверить исправность пакетных переключателей и терморегуляторов, манометров, ламп сигнализации, а также наличие и пригодность резиновых ковриков. Убедившись в исправности аппарата, надо задать необходимый тепловой режим; залить воду или жир в рабочую камеру; включить нагревательные элементы на максимальную мощность; по достижении заданной температуры произвести загрузку рабочей камеры; после восстановления в камере необходимой температуры перевести рукоятку переключателя на «средний» или «слабый» нагрев (это снизит износ контактов терморегулятора и магнитного пускателя, так как число их включений будет минимальным.). При эксплуатации аппаратов непрерывного действия необходимо обеспечить бесперебойную загрузку рабочей камер продутками. Рекомендуется каждые два-три дня очищать электроды от накипи мягкой фланелевой тканью. Периодически (один раз в месяц при жесткой воде и один раз в три месяца при мягкой) надо очищать, от накипи ТЭНЫ, используя для этого раствор каустической соды. В целях безопасной эксплуатации электротеплового оборудования его контрольно-измерительные и защитные приборы периодически подвергают контрольным проверкам и пломбированию. Предохранительные клапаны проверяют не реже одного раза в шесть месяцев, а манометры — не реже одного раза в год. Электротепловые аппараты надо отключить от сети за 15—30 мин до окончания работы и использовать энергию аккумулированного тепла. При этом переключатель устанавливают в положение «Отключено». Сливать жидкую среду (воду в кипятильниках, мармитах, жир — во фритюрницах) можно только после ее охлаждения, чтобы ТЭНЫ не вышли из строя. Санитарную обработку аппаратов следует проводить ежедневно в строгом соответствии с требованиями инструкций. Работы по ремонту оборудования нужно производить при снятом напряжении. В месте снятия напряжения рекомендуется вывешивать табличку: «Не включать — работают люди». Следует периодически проверять исправность проводки и заземляющих устройств.

### **Контрольная проверочная работа №3**

#### **«Характеристика способов кулинарной обработки»**

#### **«Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей/холодной кулинарной продукции»**

#### **Вариант I**

№	Вопрос	P	Ответ
1	Назовите способы кулинарной обработки по природе действующего начала	8	
2	Дайте характеристику приёму «сортирование».	2	

	Укажите способы сортирования		
3	Дайте характеристику приёму «панирование». В чём плюс этого приёма?	2	
4	С чем контактирует продукт при поверхностном нагреве?	5	
5	Какие операции производят в холодном цехе?	5	
6	Температура подачи первых блюд	1	
7	На какие отделения делится горячий цех?	2	
8	Что такое мармит?	1	
9	Инструменты и инвентарь на рабочем месте повара соусного отделения	7	
10	Сколько рабочих мест организуется в суповом отделении и чего они предназначены?	3	
/	Итого:	36	

### **Контрольная проверочная работа №3**

«Характеристика способов кулинарной обработки»

«Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей/холодной кулинарной продукции»

Вариант II

№	Вопрос	P	Ответ
1	Назовите способы кулинарной обработки, которые различают по стадиям технологического процесса	3	
2	Дайте характеристику приёму «просеивание». Укажите способы просеивания	4	
3	Дайте характеристику приёму «рыхление». Укажите способы рыхления	4	
4	Куда помещают продукт при контактном нагреве? В чём его особенность?	5	
5	Какие операции производят в горячем цехе?	8	
6	Температура подачи холодных блюд и закусок	1	
7	Сколько рабочих мест организуется в соусном отделении и чего они предназначены?	3	
8	На что обращается особое внимание в холодном цехе?	4	

9	Как называется печь, удобная для использования в небольших П.О.П.?	1	
10	Для чего используют охлаждение?	3	
/	Итого:	36	

Проверочная работа

Техническое оснащение и организация рабочего места

Тема: Классификация механического оборудования

Вариант 1

№	Вопрос	P	Ответ
1	Что такое машина?	1	
2	Какие машины различают по степени механизации?	3	
3	Назовите классификацию машин	7	
4	Назовите виды механических передач	5	
5	Для чего применяется рубильник?	1	
6	Для чего применяются штепсельные разъёмы?	1	
7	Что такое автоматический выключатель? Назовите его основные детали	3	
8	Что такое универсальный привод?	2	
9	Где применяется привод ПХ-0,6?	1	
10	Что входит в комплект универсального привода?	1	
11	В чём отличия машины МОК-250 от машины КНА-600?	2	
12	Что означает число 82 в мясорубке МИМ-82?	1	
13	Длительность рабочего процесса в машине МС-150	1	
14	Для чего предназначена машина МРМ-15?	1	
15	Назовите рабочий орган машины РО-1М	1	
16	Для чего нужна фасонная гайка в машине МРХ-200?	1	
17	Что такое чоппер?	1	
18	По какому принципу расположены ножи в чоппере?	1	
19	Назовите причину и способ устранения неполадки: Машина не нарезает продукт (МРГ-300А)	2	

20	Назовите причину и способ устранения неполадки: Ухудшилось качество нарезанного хлеба (МРХ-200)	2	
----	--	---	--

Проверочная работа

Техническое оснащение и организация рабочего места

Тема: Классификация механического оборудования

Вариант 2

№	Вопрос	P	Ответ
1	Что такое машина?	1	
2	Назовите основные узлы машины	6	
3	Что такое рабочие органы?	1	
4	Что такое зубчатая передача?	1	
5	Что такое кнопочный выключатель?	1	
6	Из чего состоит кулачковый переключатель?	3	
7	Что такое универсальный привод?	2	
8	Где применяется привод ПГ-0,6?	1	
9	Что является рабочим органом машины МОК-250?	1	
10	Из чего состоит машина КНА-600?	6	
11	Назовите причину и способ устранения неполадки: Рабочий орган вращается медленно (машина МОК-250)	2	
12	В зависимости от принципа работы овощерезательные машины бывают:....	4	
13	Расшифруйте машину МКП-60	1	
14	Назовите причину и способ устранения неполадки: Мясорубка не режет, а мнет мясо	2	
15	Для чего предназначена машина МФК-2240?	1	
16	Для чего нужна каретка в машине МРХ-200?	1	
17	Что такое блендер?	1	
18	По какому принципу расположены ножи в чоппере?	1	
19	Дайте расшифровку механизму МС 12-15	1	
20	Назовите рабочий орган машины РО-1М	1	

## Проверочная работа

Техническое оснащение и организация рабочего места

Тема: Классификация механического оборудования

Вариант 1 ЭТАЛОН

№	Вопрос	P	Ответ
1	Что такое машина?	1	совокупность механизмов, выполняющих определенную работу или преобразующих один вид энергии в другой.
2	Какие машины различают по степени механизации?	3	неавтоматические, полуавтоматические, автоматические.
3	Назовите классификацию машин	7	1. Машины для обработки овощей и картофеля — очистительные, сортировочные, моечные, резательные, протирочные и т.д. 2. Машины для обработки мяса и рыбы— мясорубки, фаршемешалки, рыбхлители мяса, котлетоформировки и т.д. 3. Машины для обработки муки и теста— просеиватели, тестомесильные, взбивательные и т.д. 4. Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов — хлеборезка, колбасорезка, маслоделители и т.д. 5. Универсальные приводы — с комплектом сменных исполнительных машин. 6. Машины для мытья столовой посуды и приборов. 7. Подъемно-транспортные машины.

4	Назовите виды механических передач	5	ременные, зубчатые, червячные, цепные и фрикционные.
5	Для чего применяется рубильник?	1	применяются в основном в качестве разъединителей для размыкания и замыкания электрической цепи вручную и лишь изредка для включения и отключения различного технологического оборудования.
6	Для чего применяются штепсельные разъёмы?	1	Для подключения к сети переносных и передвижных электрических машин и электротепловых аппаратов
7	Что такое автоматический выключатель? Назовите его основные детали	3	Автоматический выключатель служит для защиты электроцепи от токов короткого замыкания и токов перегрузки. Три электромагнитных и три тепловых расцепителя.
8	Что такое универсальный привод?	2	устройство, состоящее из электродвигателя с редуктором и имеющее приспособление для переменного подсоединения различных сменных механизмов.
9	Где применяется привод ПХ-0,6?	1	В холодном цехе
10	Что входит в комплект универсального привода?	1	Сменные механизмы
11	В чём отличия машины МОК-250 от машины КНА-600?	2	МОК-250- автономная машина, а КНА-600- непрерывного действия
12	Что означает число 82 в мясорубке МИМ-82?	1	Диаметр ножевых решёток
13	Длительность рабочего процесса в машине МС-150	1	40...60 секунд

14	Для чего предназначена машина МРМ-15?	1	предназначена для рыхления поверхности порционных кусков мяса (ромштексов, шницелей и т.д.) перед их обжаркой.
15	Назовите рабочий орган машины РО-1М	1	Ручка со скребком
16	Для чего нужна фасонная гайка в машине МРХ-200?	1	Для регулировки толщины нарезки хлеба
17	Что такое чоппер?	1	это небольшой прибор, который состоит из чаши, ножей и кнопки, с помощью которой все работает.
18	По какому принципу расположены ножи в чоппере?	1	По принципу вертолётного пропеллера
19	Назовите причину и способ устранения неполадки: Машина не нарезает продукт (МРГ-300А)	2	Продукт завис в лотке и не опускается к ножу  Отключить машину и заменить продукт
20	Назовите причину и способ устранения неполадки: Ухудшилось качество нарезанного хлеба (МРХ-200)	2	Затупился дисковый нож или к нему прилип хлеб  Заточить нож и очистить дисковый нож

### Проверочная работа

Техническое оснащение и организация рабочего места

Тема: Классификация механического оборудования

Вариант 2

№	Вопрос	P	Ответ
1	Что такое машина?	1	совокупность механизмов, выполняющих определенную работу или преобразующих один вид энергии в другой.
2	Назовите основные узлы машины	6	станина, корпус, рабочая камера, рабочие органы, передаточный механизм и

			двигатель.
3	Что такое рабочие органы?	1	это узлы и детали машин, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их обработки.
4	Что такое зубчатая передача?	1	это механизм, состоящий из 2-х зубчатых колес, сцепленных между собой.
5	Что такое кнопочный выключатель?	1	Кнопочный пускатель представляет собой трехполюсной выключатель, замыкание контактов производится путем нажатия на кнопку "Пуск". Размыкание контактов происходит при нажатии на кнопку "Стоп".
6	Из чего состоит кулачковый переключатель?	3	Кулачковые переключатели состоят из корпуса, шпинделя и рукоятки.
7	Что такое универсальный привод?	2	устройство, состоящее из электродвигателя с редуктором и имеющее приспособление для переменного подсоединения различных сменных механизмов.
8	Где применяется привод ПГ-0,6?	1	В горячем цехе
9	Что является рабочим органом машины МОК-250?	1	закрепленный на вертикальном валу конусный диск, покрытый абразивной массой.
10	Из чего состоит машина КНА-600?	6	из рабочей камеры, установленной на раму, привода, очистительных валиков, электродвигателя, клиноременной передачи и душевого устройства.

11	Назовите причину и способ устранения неполадки: Рабочий орган вращается медленно (машина МОК-250)	2	Проскальзывание ремня. Перегрузка машины овощами.  Усилить натяжение ремня. Уменьшить загрузку.
12	В зависимости от принципа работы овощерезательные машины бывают:....	4	дисковые, роторные, пуансонные и с комбинированным срезом.
13	Расшифруйте машину МКП-60	1	Машина для приготовления картофельного пюре. 60 кг/ч
14	Назовите причину и способ устранения неполадки: Мясорубка не режет, а мнет продукт (МРО-200)	2	Тупые ножи  Заточить ножи
15	Для чего предназначена машина МФК-2240?	1	Для формовки котлет и биточков
16	Для чего нужна каретка в машине МРХ-200?	1	Для зацепления буханки
17	Что такое блендер?	1	
18	По какому принципу расположены ножи в чоппере?	1	По принципу вертолётного пропеллера
19	Дайте расшифровку механизму МС 12-15	1	Размолочный механизм, 15 кг/ч
20	Назовите рабочий орган машины РО-1М	1	Ручка со скребком

Критерии оценивания результатов контрольной работы:

существенных операций – 38

38-32 баллов – «5»

21-25 баллов – «4»

24-18 баллов – «3»

17 баллов и менее – «2»

### Аттестационный материал (I вариант)

#### 1. Что такое предприятие общественного питания?

**А)** вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых потребителям услуг.

- Б)** совокупность отличительных признаков предприятия определенного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.
- В)** предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления.

**1. Какие предприятия общественного питания подразделяются на классы?**

- А)** рестораны, бары
- Б)** кафе, столовые
- В)** закусочные, магазины кулинарии

**1. Что такое специализация?**

- А)** гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд, изделий и напитков сложного приготовления для ресторанов, выбор напитков, коктейлей несложного приготовления – для баров.
- Б)** процесс сосредоточения деятельности предприятия на выпуске и реализации определенного ассортимента изделий, или выполнения определенных стадий технологического процесса
- В)** предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей.

**1. Назовите формы специализации**

- А)** предметная, технологическая
- Б)** внутриотраслевая, межотраслевая
- В)** межгосударственная

**1. Что такое цех?**

- А)** часть ПОП, в которой осуществляется механическая кулинарная обработка сырья, выпуск п/ф или готовой продукции
- Б)** рабочее место для определенного технологического процесса
- В)** участок для хранения сырья и продуктов

**1. Какие цехи относят к заготовочным?**

- А)** горячий, холодный, кондитерский
- Б)** мясной, рыбный, птицегольевой, овощной
- В)** кулинарный, мучной

**1. Сколько технологических линий в мясном цехе?**

- A) 1**
- B) 3**
- B) 2**

1. Для уменьшения потерь при оттаивании рыбы в воде, в воду добавляют:

- A) 3 грамма марганцовки**
- B) 10 граммов соли на 1 литр воды**
- B) 15 граммов сахара**

1. Для чего используют доочистку овощей?

- A) для удаления остатков кожицы и глазков после механической очистки**
- B) для увеличения процента отходов**
- B) для более быстрой варки**

1. Что должно быть на рабочем месте по очистке лука?

- A) окно**
- B) вытяжка**
- B) Машина МОК**

1. Что означает маркировка О.С. ?

- A) овощи сырье**
- B) очищенная сельдь**
- B) отварная свёкла**

1. Что такое рабочее место?

- A) часть производственной площади, где человек выполняет свои функции с использованием для этого необходимых ему инструментов.**
- B) часто повышенная влажность и температура в рабочей зоне**
- B) полный комплекс технологических, санитарно-технических, организационных мероприятий для приведения микроклимата помещения в норму.**

1. Что означает наличие входного материального потока?

- A) перемещение продуктов внутри склада**
- B) необходимость разгрузки транспорта, проверки количества и качества прибывшего груза**

**В)** выдача накладной на отпуск товара

**1. Что такое нормируемые потери?**

- А)** потери, произошедшие по вине работника (бой, лом, порча продуктов)
- Б)** потери, возникшие вследствие воровства
- В)** потери в пределах естественной убыли (усушка, выветривание, растреска, распыл, разлив).

**1. К какому способу кулинарной обработки относится приём «сортирование»?**

- А)** термические
- Б)** механические
- В)** массообменные

**1. К какому способу кулинарной обработки относится приём «маринование»?**

- А)** химические
- Б)** механические
- В)** гидромеханические

**1. Что является источником инфракрасных лучей?**

- А)** сковорода
- Б)** стенки жарочного шкафа
- В)** вода

**1. Приведите пример СВЧ-нагрева**

- А)** микроволновая печь
- Б)** пароконвектомат
- В)** автоклав

**1. Для чего предназначен холодный цех?**

- А)** для приготовления холодных блюд, закусок, бутербродов, сладких блюд и холодных супов
- Б)** для реализации готовой продукции
- В)** для изготовления тестовых п/ф

**1. На какие отделения разделяют горячий цех?**

- A)** выпечное, отделочное
- B)** суповое, соусное
- V)** холодное, горячее

**1. Назовите температуру подачи первых блюд**

- A)** 70...75 °C
- B)** 60...65 °C
- V)** 85...95 °C

**1. Что такое экспедиция?**

- A)** участок выпечки изделий
- B)** раздаточная линия
- V)** участок ПОП, в котором хранится и отправляется на реализацию готовая продукция

**1. С какой периодичностью повар проходит медицинский осмотр?**

- A)** 1 раз в месяц
- B)** 1 раз в год
- V)** 2 раза в год

**1. Какое оборудование должно быть в тестомесильном отделении?**

- A)** тестомесильные машины с разными дежами, просеиватели
- B)** кондитерские печи
- V)** электроплиты, фритюрницы

**1. Какими партиями готовят кулинарную продукцию?**

- A)** большими на несколько дней сразу
- B)** которые можно реализовать в строго определенные санитарными правилами сроки.
- V)** такими, как требует меню

**Аттестационный материал (I I вариант)**

**1. Что такое класс ПОП?**

- A)** совокупность отличительных признаков предприятия определенного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.
- B)** предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления.

**В)** вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых потребителям услуг.

**1. На какие классы подразделяют ПОП?**

- А)** первый, второй, третий
- Б)** люкс, высший, первый
- В)** 1 звезда, 2 звезды, 3 звезды

**1. Какие бывают виды специализации?**

- А)** внутриотраслевая, межотраслевая, межгосударственная
- Б)** предметная
- В)** технологическая

**1. Какие цехи относят к доготовочным?**

- А)** овощной
- Б)** холодный, горячий
- В)** птицегольевой

**1. Какой инвентарь необходим для разруба туши?**

- А)** ножи поварской тройки
- Б)** щётка-душ
- В)** мясницкий топор, разрубочный стул

**1. Что такое предприятие с полным циклом производства?**

- А)** предприятие, работающее на полуфабрикатах
- Б)** предприятие, которое вырабатывает п/ф, приготовливает блюда и реализует их
- В)** предприятие, которое заготавливает п/ф

**1. Какие операции производят в рыбном цехе?**

- А)** дефростацию, вымачивание, очистку, потрошение, промывание, приготовление п/ф
- Б)** жаренье рыбы
- В)** припускание рыбы

**1. Для чего калибруют овощи перед очисткой?**

- A)** для более качественной очистки
- Б)** для уменьшения процента отходов
- В)** для ускорения рабочего процесса

**1. Что означает маркировка М.С. ?**

- A)** морковь сырья
- Б)** мясо сырое
- В)** малый стол

**1. Что означает маркировка Р.С. ?**

- A)** рыба сырья
- Б)** разовый случай
- В)** розовая свёкла

**1. Зачем в рыбном цехе устанавливают моечную ванну с двумя отделениями?**

- A)** первая для мойки, вторая для ополаскивания рыбы
- Б)** в одном сырья рыба, в другом отварная
- В)** второе отделение служит как запасное

**1. Уберите лишний пункт**

В комплект санитарной одежды повара входит: **а)** колпак; **б)** китель (куртка); **в)** фартук; **г)** халат ;**д)** брюки или юбка; **е)** сменная обувь ;**ж)** полотенце

**1. Что означает наличие выходного материального потока?**

- A)** необходимость погрузки на транспорт или отпуск на производство
- Б)** необходимость разгрузки транспорта, проверки количества и качества прибывшего груза
- В)** перемещение товаров внутри склада

**1. Какой сопроводительный документ необходим для запроса товара со склада?**

- А)** требование в кладовую
- Б)** накладная
- В)** счёт-фактура

**1. К какому способу кулинарной обработки относится приём «просеивание»?**

**А) механический**

**Б) химический**

**В) термический**

**1. К какому способу кулинарной обработки относится приём «сульфитация» ?**

**А) гидромеханический**

**Б) химический**

**В) массобменный**

**1. В чём особенность контактного нагрева?**

**А) продукт нужно переворачивать**

**Б) продукт нужно доготавливать в жарочном шкафу**

**В) продукт быстро горит**

**1. Назовите особенность панирования?**

**А) продукт не жарится, а готовится в собственном соку**

**Б) продукт теряет меньше влаги**

**В) продукт впитывает больше жира**

**1. Назовите операцию, которую не производят в горячем цехе**

**А) приготовление гарниров к прозрачным супам**

**Б) приготовление бутербродов**

**В) приготовление соусов**

**1. Назовите температуру подачи холодных блюд и закусок**

**А) 30...35 °C**

**Б) 70...75 °C**

**В) 10...14 °C**

**1. Что такое мармит?**

**А) оборудование для поддержания оптимальной температуры готовых блюд**

**Б) кастрюля - термос**

**В) сковорода для жаренья пирожков**

**1. Для чего предназначен кулинарный цех?**

- А) для приготовления кондитерских изделий**
- Б) для приготовления п/ф высокой степени готовности**
- В) для раздачи готовой продукции**

**1. С какой периодичностью повар проходит медицинский осмотр?**

- А) 1 раз в месяц**
- Б) 1 раз в год**
- В) 2 раза в год**

**1. Чем оборудуют выпечное отделение кондитерского цеха?**

- А) кондитерскими шкафами и печами**
- Б) холодильным оборудованием**
- В) фритюрницы**

**1. Какие блюда не допускаются к реализации?**

- А) заправленные**
- Б) оставшиеся от предыдущего дня**
- В) допускаются все**

#### **Аттестационный материал (эталоны ответов)**

№	Вариант 1	№	Вариант 2
1	В	1	А
2	А	2	Б
3	Б	3	А
4	А	4	Б
5	А	5	В
6	Б	6	Б
7	В	7	А
8	Б	8	Б
9	А	9	Б

10	Б	10	А
11	А	11	А
12	А	12	Г
13	Б	13	А
14	В	14	А
15	Б	15	А
16	А	16	Б
17	Б	17	А
18	А	18	Б
19	А	19	Б
20	Б	20	В
21	А	21	А
22	В	22	Б
23	Б	23	Б
24	А	24	А
25	Б	25	Б

Проверочная работа

Техническое оснащение и организация рабочего места

Тема: Тепловое оборудование

Вариант 1

№	Вопрос	P	Ответ
1	Как разделяется оборудование по способу обогрева?	2	
2	Как разделяется оборудование по источнику теплоты?	4	
3	Какое оборудование считается несекционным?	3	
4	Как разделяется топливо по агрегатному состоянию?	3	
5	Опишите режим 1 работы котла. Укажите его назначение	2	
6	Сколько ТЭНов стоит в кotle КПЭ-100? Где они расположены?	2	
7	Какую рабочую жидкость заливают в парогенератор?	1	
8	Укажите причину и способ устранения неполадки: котёл включён, но долго не нагревается	2	

9	Из чего состоит машина КВЭ-7?	2	
10	Что означает цифровая индексация сковороды СЭСМ-0,2?	1	

Проверочная работа

Техническое оснащение и организация рабочего места

Тема: Тепловое оборудование

Вариант 2

№	Вопрос	P	Ответ
1	Как разделяется оборудование по технологическому назначению?	2	
2	Как разделяется оборудование по степени автоматизации?	3	
3	Какое оборудование считается секционным модулированным?	4	
4	Какое топливо относится к твёрдому?	3	
5	Назовите виды электрических нагревательных элементов	3	
6	Опишите режим 2 работы котла. Укажите его назначение	2	
7	Для чего нужны неподвижные стрелки в манометре	2	
8	Для чего нужен двойной предохранительный клапан?	2	
9	Что значит цифровая индексация в машине ФЭСМ-20?	1	
10	Дайте расшифровку букв и цифр в машине ШПЭСМ-3	1	

**7. Список рекомендуемых источников для разработки фонда оценочных средств**

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники (печатные 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>

1. 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>
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

2. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

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/)

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
2. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
3. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
4. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования/ Е.Б.Мрыхина.- М.: ИД «Форум»; ИНФРА – М, 2012.- 176 с.
5. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для сред. проф. образования/ В. Ф. Кащенко Р.В. Кащенко.- М.: «Альфа»; ИНФРА – М, 2012.- 416 с
6. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учеб. пособие для сред. проф. образования/ В.М. Калинина.- М.: «Академия», «Мастерство», 2012.- 432 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

**Интернет-источники:**

<http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

<http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

[www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)