

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 дифференцированном 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

Коды и содержание формируемых компетенций	Результаты обучения: (освоенные умения, усвоенные знания)	Форма контроля и оценивания
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	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная

	<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>аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования. - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене
--	---	---

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>Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</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 ОК 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 ОК 1-7,9,10</p>
<p>Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</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 ОК 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 ОК 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 приняты 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 дифференцированном 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 приняты 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 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 мясорыхлительной машины?
- какие приспособления обеспечивают безопасную работу на рыбоочистительной машине РО-1?
- для чего корпус мясорубки имеет пазы?
- как провести регулировку массы котлет и биточков 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 чем 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 хлебобрезательных 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 трубки кипятильника
- как включить в работу кипятильник КНГ-200?

Тема №16

- опишите устройство, назначение и принцип работы мармита 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 *мясницкий 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. Открыв 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 продуктами. 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	Р	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	Р	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	Р	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	Р	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	Р	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	<p>1. Машины для обработки овощей и картофеля — очистительные, сортировочные, моечные, резательные, протирачные и т.д.</p> <p>2. Машины для обработки мяса и рыбы— мясорубки, фаршемешалки, рыхлители мяса, котлетоформировки и т.д.</p> <p>3. Машины для обработки муки и теста— просеиватели, тестомесительные, взбивательные и т.д.</p> <p>4. Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов — хлебoreзка, колбасорезка, маслоделители и т.д.</p> <p>5. Универсальные приводы — с комплектом сменных исполнительных машин.</p> <p>6. Машины для мытья столовой посуды и приборов.</p> <p>7.Подъемно-транспортные машины.</p>

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	Р	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, птицеголевой, овощной

В) кулинарный, мучной

1. Сколько технологических линий в мясном цехе?

- А) 1
- Б) 3
- В) 2

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

- А) 3 грамма марганцовки
- Б) 10 граммов соли на 1 литр воды
- В) 15 граммов сахара

1. Для чего используют доочистку овощей?

- А) для удаления остатков кожицы и глазков после механической очистки
- Б) для увеличения процента отходов
- В) для более быстрой варки

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

- А) окно
- Б) вытяжка
- В) Машина МОК

1. Что означает маркировка О.С. ?

- А) овощи сырые
- Б) очищенная сельдь
- В) отварная свёкла

1. Что такое рабочее место?

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

1. Что означает наличие входного материального потока?

- А) перемещение продуктов внутри склада
- Б) 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, раструска, 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?

- А) выпечное, отделочное
- Б) суповое, соусное
- В) холодное, горячее

1. Назовите температуру подачи первых блюд

- А) 70...75 °С
- Б) 60...65 °С
- В) 85...95 °С

1. Что такое экспедиция?

- А) участок выпечки изделий
- Б) раздаточная линия
- В) участок ПОП, в котором хранится и отправляется на реализацию готовая продукция

1. С какой периодичностью повар проходит медицинский осмотр?

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

1. Какое оборудование должно быть в тестомесильном отделении?

- А) тестомесильные машины с разными дежами, просеиватели
- Б) кондитерские печи
- В) электроплиты, фритюрницы

1. Какими партиями готовят кулинарную продукцию?

- А) большими на несколько дней сразу
- Б) которые можно реализовать в строго определенные санитарными правилами сроки.
- В) такими, как требует меню

Аттестационный материал (I I вариант)

1. Что такое класс ПОП?

- А) совокупность отличительных признаков предприятия определенного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.
- Б) 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, приготавливает 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?

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

1. **Что означает маркировка М.С. ?**

- А) морковь сырая
- Б) мясо сырое
- В) малый стол

1. **Что означает маркировка Р.С. ?**

- А) рыба сырая
- Б) разовый случай
- В) розовая свёкла

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

- А) первая для мойки, вторая для ополаскивания рыбы
- Б) в одном сырая 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?**

- А) 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) массообменный

1. В чём особенность контактного нагрева?

- А) продукт нужно переворачивать
- Б) продукт нужно доготовливать 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 (эталонные ответы)

№	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	Р	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 котле 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	Р	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.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

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

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

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
2. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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/

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/Шоколадье».
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