

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

Г.И. Софина
2020 г.

Приказ № 65 от 25.06 2020 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01 CD507400BVB02FAC49F694BA10A42772
Владелец: Софина Галюна Ивановна
Действителен: с 25.09.2023 до 25.12.2024

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

ОПД.03 Техническое оснащение организаций питания

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

Эксперт(ы) от работодателя:



Санкт-Петербург

2020 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ:

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ
ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 - 3.1 Задания для оценки освоения тем и разделов учебной дисциплины,
знаний и умений (текущий контроль)
 - 3.2 Контрольно-измерительные материалы для промежуточной
аттестации по учебной дисциплине
 - 3.3 Критерии оценки

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Область применения:

Комплект оценочных средств (КОС) предназначен для оценки результатов освоения дисциплины профессионального цикла «Техническое оснащение организаций питания» по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированный зачета.

1.2. Допуск к дифференцированному зачету:

К **дифференцированному** зачету по дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» обучающиеся допускаются при выполнении следующих (минимальных) условий:

- а) по итогам усвоения материала курса средняя оценка не ниже «удовлетворительно»;
- б) посещаемость занятий не меньше 40%;
- в) наличие конспектов лекционных занятий 100%, заполняемость конспектов не меньше 40%;
- г) отчетность по практическим работам (занятиям) 100%;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- 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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

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

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в

	<p>Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p>

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления	Правила экологической безопасности при ведении

эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

<p>ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3</p>	<p>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов 	<p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)) и нормативно-техническая документация, используемая при организации хранения сырья и продуктов;</p> <p>-методы контроля качества продуктов перед их использованием.</p> <p>-способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения сохранности товаров, обеспечения условий и сроков хранения.</p> <p>-требования к качеству пищевых продуктов, сырья</p>
<p>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>		<p>Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья.</p>	<p>Требования производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья.</p>

		<p>Соблюдать правила утилизации непищевых отходов.</p> <p>Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления пищи.</p> <p>Обеспечивать условия, сроки хранения готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий</p>	<p>сырья, продуктов, приготовления пищи.</p> <p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР))</p>
--	--	---	---

3. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общее положение

Основной целью оценки курса учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» является оценка освоения умений и усвоения знаний.

Оценка курса учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: *оценка выполнения практических работ, устный опрос, дифференцированный зачет.*

3.1. Задания для оценки освоения тем и разделов учебной дисциплины, знаний и умений (текущий контроль).

Практическое занятие № 1

«Организация рабочего места повара для приготовления мясных полуфабрикатов»

Цель занятия: научиться организовывать рабочее место повара для приготовления мясных полуфабрикатов

Задачи: научиться выбирать оборудование в соответствии с видом выполняемых работ в мясном цехе, подбирать инвентарь.

Форма отчетности по занятию: заполненный бланк.

Практическое занятие № 2

«Организация рабочего места повара для приготовления рыбных полуфабрикатов»

Цели занятия: научиться организовывать рабочее место повара для приготовления рыбных полуфабрикатов

Выполнив данную работу Вы будете уметь: выбирать оборудование в соответствии с видом выполняемых работ в рыбном цехе, подбирать инвентарь

Форма отчетности по занятию: заполненный бланк.

Практическое занятие № 3

«Организация рабочего места повара для приготовления п/ф из теста»

Цели занятия: научиться организовывать рабочее место повара для приготовления п/ф из теста

Выполнив данную работу Вы будете уметь: выбирать оборудование в соответствии с видом полуфабрикатов из теста, подбирать инвентарь

Форма отчетности по занятию: заполненный бланк.

Практическое занятие № 4

«Составление таблицы классификации оборудования овощного цеха»

Цели занятия: научиться классифицировать оборудование овощного цеха, выявлять неисправности

Форма организации занятия – индивидуальная

Выполнив данную работу Вы будете уметь: выбирать оборудование в соответствии с видом выполняемых работ в овощном цехе, обслуживать картофелеочистительную машину

Форма отчетности по занятию: заполненная таблица

Практическое занятие № 5

«Составление таблицы классификации теплового оборудования в горячем цехе»

Цели занятия: научиться классифицировать оборудование горячего цеха

Выполнив данную работу Вы будете уметь: выбирать оборудование в соответствии с видом выполняемых работ в горячем цехе

Форма отчетности по занятию: заполненная таблица

Практическое занятие № 6

«Составление таблицы инвентаря и инструментов для отпуска готовой продукции на п.о.п»

Цели занятия: научиться организовывать рабочее место повара для отпуска готовой продукции

Выполнив данную работу Вы будете уметь: выбирать оборудование в соответствии с видом отпускаемых блюд, подбирать инвентарь

Форма отчетности по занятию: заполненный бланк.

Практическое занятие № 7

«Составление таблицы классификации холодильного оборудования»

Цели занятия: научиться организовывать рабочее место повара для приготовления холодных блюд

Выполнив данную работу Вы будете уметь: выбирать оборудование в соответствии с видом выполняемых работ в холодном цехе, подбирать инвентарь

Форма отчетности по занятию: заполненный бланк.

3.2 КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета (тест).

Условием допуска к дифференцированному зачету являются положительные оценки по итоговым защитам практических работ. Обучающиеся прошедшие все итоговые защиты (практические работы) автоматически получают зачет (по итоговой оценке). Обучающимся имеющим задолженности по итоговым защитам даются дополнительные задания в виде контрольного теста.

Условием положительной аттестации по дисциплине на дифференцированном зачете является положительная оценка освоения всех умений, знаний, а также формируемых общих компетенций по всем контролируемым показателям

ВАРИАНТ 1.

Инструкция по выполнению заданий № 1-11

Выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и обведите её.

1. К средствам индивидуальной защиты на предприятиях общественного питания относится:
 - a) огнетушитель
 - b) спецодежда
 - c) пластырь
 - d) план эвакуации
2. Укажите цех, в котором проводят механическую кулинарную обработку корнеплодов:
 - a) холодный
 - b) горячий
 - c) овощной
 - d) кондитерский
3. Перечислите овощи, которые очищают при помощи картофелеочистительной машины:
 - a) редис
 - b) свекла
 - c) репа
 - d) лук
4. Пищеварочные котлы целесообразно использовать:
 - a) на п.о.п. с большой проходимостью
 - b) в небольших ресторанах с авторской кухней
 - c) на фабриках-кухнях
 - d) на пищевых производствах
5. Нагревательным элементом в электрической напольной плите является:
 - a) шнек
 - b) регулятор нагрева
 - c) духовка
 - d) тэн
6. Для грубого измельчения сырья предназначены:
 - a) мясорубки
 - b) фаршемешалки
 - c) взбивальные машины
 - d) резательные машины
7. Овощерезательная машина не режет, а мнет продукт. Укажите причину:
 - a) слабое напряжение в электросети
 - b) заточить ножи
 - c) тупые ножи
 - d) отсутствует предохранительное кольцо
8. Укажите одну из основных частей льдогенератора, в которой хранится лед:
 - a) корпус
 - b) бункер
 - c) ванна
 - d) коллектор
9. Овощерезательная машина не режет, а мнет продукт. Укажите способ устранения:
 - a) слабое напряжение в электросети
 - b) заточить ножи
 - c) тупые ножи
 - d) отсутствует предохранительное кольцо
10. Для удаления металлических примесей из просеянной муки в машинах для просеивания устанавливают:
 - a) крыльчатку

- b) бункер
 - c) крестовину
 - d) магнит
11. Прутковые венчики во взбивальных машинах применяют для взбивания:
- a) жидких смесей
 - b) густых смесей
 - c) крутого теста
 - d) песочного теста

Инструкция по выполнению заданий № 12-15

Ответьте на вопросы, заполните пропуски и пустые графы.

12. Дополните формулу расчета остатков товаров и сырья на конец учетного периода:
остаток сырья на начало уч. периода + - - = остаток на конец уч. периода
13. Укажите направления вращения венчика в планетарном миксере:
14. Предназначение электрического мармита:
15. Перечислите типы предприятий общественного питания:
- -
 -
16. Расставьте детали по порядку, соответствующему последовательности сборки мясорубки:
- a) решетка
 - b) шнек
 - c) прижимная гайка
 - d) нож
1. ____
2. ____
3. ____
4. ____
17. Распределите оборудование на группы, заполните таблицу:

Механическое	Тепловое

Оборудование: мясорубка, картофелечистка, плита электрическая, соковыжималка, пароконвектомат, овощерезательная машина, фаршемешалка, фритюр.

Эталон

№ вопроса	Ответ	Кол-во баллов
1	b	2
2	c	2
3	b, c	2
4	a, c, d	2
5	d	2
6	a	2
7	c	2
8	b	2
9	b	2
10	d	2

11	a	2												
12	остаток сырья на начало уч. периода + получено - продано - отправлено - списано = остаток на конец уч. периода	4												
13	Венчик вращается вокруг своей оси и вокруг оси дежи.	4												
14	Мармиты предназначены для кратковременного хранения первых и вторых блюд.	4												
15	1. b 2. d 3. a 4. c	4												
16	<ul style="list-style-type: none"> • ресторан • бар • кафе • закусочная • столовая • закусочная • кофейня/чайная • киоск 	4												
17	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Механическое</th> <th style="text-align: center;">Тепловое</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>мясорубка</td> <td>плита электрическая</td> </tr> <tr> <td>картофелечистка</td> <td>пароконвектомат</td> </tr> <tr> <td>соковыжималка</td> <td>фритюр</td> </tr> <tr> <td>овощерезательная машина</td> <td></td> </tr> <tr> <td>фаршемешалка</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Механическое	Тепловое	мясорубка	плита электрическая	картофелечистка	пароконвектомат	соковыжималка	фритюр	овощерезательная машина		фаршемешалка		4
Механическое	Тепловое													
мясорубка	плита электрическая													
картофелечистка	пароконвектомат													
соковыжималка	фритюр													
овощерезательная машина														
фаршемешалка														
Всего (максимально):		46												

ВАРИАНТ 2.

Инструкция по выполнению заданий № 1-11

Выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и обведите её.

1. Что является рабочей камерой во взбивальной машине:
 - a) электродвигатель
 - b) дежа
 - c) редуктор
 - d) сменные насадки
2. Назначение мармитов, тепловых шкафов, термостатов:
 - a) улучшение обслуживания потребителей горячей
 - b) поддержание готовой продукции в горячем состоянии
 - c) для приготовления горячих блюд
 - d) для варки заправочных супов, вторых и третьих блюд
3. Универсальное тепловое оборудование с поверхностным нагревом:
 - a) водогрейное
 - b) плита
 - c) фритюрница
 - d) пароварочное оборудование
4. Указать причину, по которой фарш выходит из мясорубки нагретый:
 - a) решетки и ножи не очищены от пленок и сухожилий затуплены
 - b) неправильно установлены двухсторонние ножи
 - c) ослабло крепление нажимной гайки

- d) неправильная сборка рабочих органов
5. Оптимальный объем, который занимает загружаемый в рабочую камеру для очистки картофеля:
- 1/4 объема рабочей камеры машины
 - 1/3 объема рабочей камеры машины
 - 2/4 объема рабочей камеры машины
 - 2/3 объема рабочей камеры машины
6. Для грубого измельчения сырья предназначены:
- мясорубки
 - фаршемешалки
 - взбивальные машины
 - резательные машины
7. Овощерезательная машина не режет, а мнет продукт. Укажите причину:
- слабое напряжение в электросети
 - заточить ножи
 - тупые ножи
 - отсутствует предохранительное кольцо
8. Укажите одну из основных частей льдогенератора, в которой хранится лед:
- корпус
 - бункер
 - ванна
 - коллектор
9. Овощерезательная машина не режет, а мнет продукт. Укажите способ устранения:
- слабое напряжение в электросети
 - заточить ножи
 - тупые ножи
 - отсутствует предохранительное кольцо
10. Для удаления металлических примесей из просеянной муки в машинах для просеивания устанавливают:
- крыльчатку
 - бункер
 - крестовину
 - магнит
11. Прутковые венчики во взбивальных машинах применяют для взбивания:
- жидких смесей
 - густых смесей
 - крутого теста
 - песочного теста

Инструкция по выполнению заданий № 12-15

Ответьте на вопросы, заполните пропуски и пустые графы.

12. Дополните формулу расчета остатков товаров и сырья на конец учетного периода:
остаток сырья на начало уч. периода + - -
..... = остаток на конец уч. периода
13. Укажите направления вращения венчика в планетарном миксере:
14. Предназначение электрического мармита:
15. Перечислите типы предприятий общественного питания:

-
-
-
-

-
-
-
-

16. Расставьте детали по порядку, соответствующему последовательности сборки мясорубки:

- | | |
|--------------------|---------|
| a) решетка | 1. ____ |
| b) шнек | 2. ____ |
| c) прижимная гайка | 3. ____ |
| d) нож | 4. ____ |

17. Распределите оборудование на группы, заполните таблицу:

Механическое	Тепловое

Оборудование: мясорубка, картофелечистка, плита электрическая, соковыжималка, пароконвектомат, овощерезательная машина, фаршемешалка, фритюр.

Эталон

№ вопроса	Ответ	Кол-во баллов
1	b	2
2	c	2
3	b	2
4	a	2
5	d	2
6	a	2
7	c	2
8	b	2
9	b	2
10	d	2
11	a	2
12	остаток сырья на начало уч. периода + получено - продано - отправлено - списано = остаток на конец уч. периода	4
13	Венчик вращается вокруг своей оси и вокруг оси дежи.	4
14	Мармиты предназначены для кратковременного хранения первых и вторых блюд.	4
15	5. b 6. d 7. a 8. c	4
16	<ul style="list-style-type: none"> • ресторан • бар • кафе • закусочная • столовая 	4

	<ul style="list-style-type: none"> • закусочная • кофейня/чайная • киоск 													
17	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Механическое</th> <th>Тепловое</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>мясорубка</td> <td>плита электрическая</td> </tr> <tr> <td>картофелечистка</td> <td>пароконвектомат</td> </tr> <tr> <td>соковыжималка</td> <td>фритюр</td> </tr> <tr> <td>овощерезательная машина</td> <td></td> </tr> <tr> <td>фаршемешалка</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Механическое	Тепловое	мясорубка	плита электрическая	картофелечистка	пароконвектомат	соковыжималка	фритюр	овощерезательная машина		фаршемешалка		4
	Механическое	Тепловое												
	мясорубка	плита электрическая												
	картофелечистка	пароконвектомат												
	соковыжималка	фритюр												
	овощерезательная машина													
фаршемешалка														
Всего (максимально):		46												

ВАРИАНТ 3.

Инструкция по выполнению заданий № 1-11

Выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и обведите её.

1. Хлеборезательные машины предназначены для:
 - a) изготовления хлебной крошки
 - b) нарезки хлеба ломтиками
 - c) нарезки хлеба соломкой
 - d) нарезки хлеба кружочками
2. Назначение фритюрницы:
 - a) варка
 - b) жарка
 - c) пассерование
 - d) тушение
3. Готовность продукта определяется:
 - a) лабораторным методом
 - b) органолептическим методом
 - c) химическим методом
 - d) биологическим методом
4. Манометр в электрических пищеварительных котлах устанавливается для:
 - a) измерения давления
 - b) измерения температуры
 - c) быстрого закипания жидкости
 - d) регулирования механизма
5. Оптимальный объем, который занимает загружаемый в рабочую камеру для очистки картофеля:
 - a) 1/4 объема рабочей камеры машины
 - b) 1/3 объема рабочей камеры машины
 - c) 2/4 объема рабочей камеры машины
 - d) 2/3 объема рабочей камеры машины
6. Для грубого измельчения сырья предназначены:
 - a) мясорубки
 - b) фаршемешалки
 - c) взбивальные машины
 - d) резательные машины
7. Овощерезательная машина не режет, а мнет продукт. Укажите причину:
 - a) слабое напряжение в электросети
 - b) заточить ножи
 - c) тупые ножи

- d) отсутствует предохранительное кольцо
8. Укажите одну из основных частей льдогенератора, в которой хранится лед:
- корпус
 - бункер
 - ванна
 - коллектор
9. Овощерезательная машина не режет, а мнет продукт. Укажите способ устранения:
- слабое напряжение в электросети
 - заточить ножи
 - тупые ножи
 - отсутствует предохранительное кольцо
10. Для удаления металлических примесей из просеянной муки в машинах для просеивания устанавливают:
- крыльчатку
 - бункер
 - крестовину
 - магнит
11. Прутковые венчики во взбивальных машинах применяют для взбивания:
- жидких смесей
 - густых смесей
 - крутого теста
 - песочного теста

Инструкция по выполнению заданий № 12-15

Ответьте на вопросы, заполните пропуски и пустые графы.

12. Дополните формулу расчета остатков товаров и сырья на конец учетного периода:
остаток сырья на начало уч. периода + - - = остаток на конец уч. периода
13. Укажите направления вращения венчика в планетарном миксере:

14. Предназначение электрического мармита:

15. Перечислите типы предприятий общественного питания:

-
-
-
-
-
-
-
-

16. Расставьте детали по порядку, соответствующему последовательности сборки мясорубки:

- | | |
|--------------------|---------|
| a) решетка | 1. ____ |
| b) шнек | 2. ____ |
| c) прижимная гайка | 3. ____ |
| d) нож | 4. ____ |

17. Распределите оборудование на группы, заполните таблицу:

Механическое	Тепловое

Оборудование: мясорубка, картофелечистка, плита электрическая, соковыжималка, пароконвектомат, овощерезательная машина, фаршемешалка, фритюр.

Эталон

№ вопроса	Ответ	Кол-во баллов												
1	b	2												
2	c	2												
3	b	2												
4	a	2												
5	d	2												
6	a	2												
7	c	2												
8	b	2												
9	b	2												
10	d	2												
11	a	2												
12	остаток сырья на начало уч. периода + получено - продано - отправлено - списано = остаток на конец уч. периода	4												
13	Венчик вращается вокруг своей оси и вокруг оси дежи.	4												
14	Мармиты предназначены для кратковременного хранения первых и вторых блюд.	4												
15	9. b 10. d 11. a 12. c	4												
16	<ul style="list-style-type: none"> • ресторан • бар • кафе • закусочная • столовая • закусочная • кофейня/чайная • киоск 	4												
17	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Механическое</th> <th style="width: 50%;">Тепловое</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>мясорубка</td> <td>плита электрическая</td> </tr> <tr> <td>картофелечистка</td> <td>пароконвектомат</td> </tr> <tr> <td>соковыжималка</td> <td>фритюр</td> </tr> <tr> <td>овощерезательная машина</td> <td></td> </tr> <tr> <td>фаршемешалка</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Механическое	Тепловое	мясорубка	плита электрическая	картофелечистка	пароконвектомат	соковыжималка	фритюр	овощерезательная машина		фаршемешалка		4
Механическое	Тепловое													
мясорубка	плита электрическая													
картофелечистка	пароконвектомат													
соковыжималка	фритюр													
овощерезательная машина														
фаршемешалка														
Всего (максимально):		46												

3.3 Критерии оценки:

Количество баллов	Оценка
41 – 46	5 (отлично)
32 – 40	4 (хорошо)
23 – 31	3 (удовлетворительно)
22 и менее	2 (не удовлетворительно)

Основные источники:

Нормативные

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. 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/
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. 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).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания, 5-ое изд. Учебное пособие, 2015 г
12. ИД Академия ЭБС Лутошкина Г. Г. , Анохина Ж. С. Техническое оснащение и организация рабочего места, учебник, 2017 г.

Интернет-источники:

<http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
<http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
www.restoracia.ru