

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

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

Протокол № ____ от ____ 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

_____ Г.И. Софина
« ____ » _____ 2021 г.

Приказ № ____ от ____ 20__ г

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

ОПД.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Санкт-Петербург

2021 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 и организация рабочего места» по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

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

1.2. Допуск к дифференцированному зачету:

К дифференцированному зачету по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места» 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.

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и

	нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регла
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

	разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

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

Общее положение

Основной целью оценки курса учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» является оценка освоения умений и усвоения знаний.

Оценка курса учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: *оценка выполнения практических работ, тест-опросы, устный опрос, дифференцированный зачет.*

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

ТЕСТ-ОПРОС

1 вариант

1. Назначение шнека:

- а) для подачи продукта к режущим органам;
- б) для обработки продукта;
- в) для измельчения продукта;

2. Электрические пищеварочные котлы бывают:

- а) газовые;
- б) на твердом топливе;
- в) опрокидывающиеся;

3. Электрические сковороды предназначены для:

- а) запекания;
- б) жарки;
- в) варки;

4. Плита ПЭСМ-4ШБ предназначена для...

- а) для приготовления горячих блюд в наплитной посуде
- б) для приготовления горячих блюд в наплитной посуде, а также жаренья, запекания и выпечки кулинарных и кондитерских изделий в жарочном шкафу
- в) для непосредственного жаренья блинчиков и оладий на рабочей поверхности, а также для запекания и выпечки кулинарных и кондитерских изделий в жарочном шкафу

5. Для разогрева конфорок плиты ручки переключателей необходимо установить в положение...

- а) 3 (сильный нагрев)
- б) 2 (средний нагрев)
- в) 1 (слабый нагрев)

6. Мармит МСЭСМ-3 предназначен...

- а) для кратковременного хранения в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах
- б) для кратковременного хранения в горячем состоянии вторых блюд, гарниров, соусов и последующей реализации продукции на линии раздачи
- в) для сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд.

7. Верно ли утверждение, что аммиак это бесцветный газ с резким запахом:

- а) да
- б) нет

8. Укажите соответствие типов холодильного оборудования и его назначения (цифра-буква)

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

9. К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

- а) холодный цех;
- б) овощной цех;
- в) мясной цех;

10. Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:

- а) заготовочными;
- б) доготовочными;
- в) предприятия с полным циклом;
- г) предприятиями с неполным циклом производства.

11. В составе складских помещений обязательными НЕ являются:

- а) стеллажи;
- б) подтоварники;
- в) холодильники;
- г) бойлеры.

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

- А) супового и бульонного;
- Б) бульонного и соусного;
- В) супового и соусного;
- Г) соусного и бульонного.

13. В суповом отделении организуют рабочие места в количестве:

- а) 2
- б) 3
- в) 2,5

14. Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды:

- а) четыре;
- б) два;
- в) три.

15. Температура во втором гнезде для мытья кухонной посуды составляет:

10. Предприятия, на которых обработку продуктов начинают с приема и хранения сырья и заканчивают реализацией готовой продукции называются:

- а) заготовочными; б) доготовочными;
в) предприятиями с полным циклом производства;
г) предприятиями с неполным циклом производства.

11. В состав кондитерского цеха НЕ входят помещения:

- а) расстойки дрожжевого теста б) замеса теста
в) приготовления крема г) разделки мяса

12. Какое возможно объединение производственных цехов на п.о.п

- а) мясо-рыбный б) мясо-овощной
в) холодно-горячий г) овоще-холодный

13. В соусном отделении организуют рабочие места в количестве:

- а) 3 б) 2 в) 1

14. Какое количество гнезд в ваннах для мытья столовой посуды:

- а) четыре; б) два; в) три.

15. Температура во втором гнезде для мытья столовой посуды составляет:

- а) 70°C; б) 50°C; в) 40°C;

16. Для мытья столовой посуды на п.о.п используют моющие средства:

- а) разрешенные Министерством здравоохранения РФ
б) разрешенные руководителем предприятия
в) разрешенные главврачом санэпидемстанции

17. Для мытья столовой посуды используют раствор хлорной извести

- а) осветленный 10%; б) неосветленный 10%; в) осветленный 1 %

18. Очистку лука, чеснока и хрена производят на:

- а) на специальном рабочем месте с вытяжным шкафом
б) на специальном рабочем месте моечной ванной

19. Цех это.....:

- а) обособленная производственная ячейка, в которой осуществляется механическая кулинарная обработка сырья, приготовление п/ф или выпуск готовой продукции
б) обособленная в административном отношении производственная ячейка, в которой осуществляется отдельный учет товарно-материальных ценностей.

20. Согласно ГОСТу Р 50762-95 «Кулинария п.о.п предусматривает пять типов П.О.П»

- а) ресторан, буфет, бар, кафетерий, закусочная
б) ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная
в) ресторан, столовая, фабрика, комбинат, закусочная

Эталоны ответов

№ вопроса	Правильный ответ (буква)
1	В
2	А
3	В
4	В
5	А
6	В
7	Б
8	1-в;2-г;3-а;4-б
9	В

**1 вариант
вариант**

№ вопроса	Правильный ответ (буква)
1	А
2	В
3	Б
4	Б
5	А
6	А
7	А
8	1-в; 2-а; 3-б
9	А
10	Б
11	Г
12	В
13	Б
14	Б
15	В
16	А
17	В
18	Б
19	Б
20	В

2

10	В
11	Г
12	А
13	А
14	В
15	Б
16	А
17	А
18	А
19	А
20	Б

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

Вариантов задания – 3.

Время на выполнение 40 минут

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:

- | | |
|--------------------|--------|
| а) решетка | 1. ___ |
| б) шнек | 2. ___ |
| с) прижимная гайка | 3. ___ |
| д) 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	б	2
2	с	2
3	б, с	2
4	а, с, д	2
5	д	2
6	а	2
7	с	2
8	б	2
9	б	2
10	д	2
11	а	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. б	4

	2. d 3. a 4. c													
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 горячий
 - 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 картофель:
 - 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:
- 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 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 • 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												

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:
 - 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 | 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. б 10. d 11. а 12. с	4												
16	<ul style="list-style-type: none"> • ресторан • бар • кафе • закусочная • столовая • закусочная • кофейня/чайная • киоск 	4												
17	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <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												

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:

1. ИД Академия ЭБС Лутошкина Г. Г. , Анохина Ж. С. Техническое оснащение и организация рабочего места, учебник, 2017 г.

Нормативные

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. 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».

Интернет-источники:

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