

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский государственный колледж»
Кыштымский филиал

РАССМОТРЕНО

Председатель ПЦК «ЭТПиООП»

_____/Т.А.Дзортова/
«05» июня 2023 г

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Образовательной программы

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

квалификация – повар, кондитер.

Кыштым, 2023

Разработчики:

ГБПОУ «ЮУГК»

преподаватель

Т. А. Дзортова

Эксперты:

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. Общие положения | 4 |
| 2. Комплект КИМ для текущего контроля | 9 |
| 3. Комплект КИМ для промежуточной аттестации | 16 |

1. Общие положения

Комплект контрольно-измерительных материалов (КИМ) по дисциплине

ОП.03 техническое оснащение и организация рабочего места по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

КИМ для текущего контроля и КИМ для промежуточной аттестации, которые позволяют оценивать сформированность общих и профессиональных компетенций в соответствии с установленными показателями.

Профессиональные компетенции, освоение которых подтверждается действиями обучающегося при текущем контроле и на промежуточной аттестации:

Таблица 1

| 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. 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. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и 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). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в 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 |

| | | | |
|---|---|--|--|
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | 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 | 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. | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации. |
| 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 рабо- | Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | чем коллективе | | |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | 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, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности | Правила экологической безопасности при ведении 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 планируе- | 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 профессиональ- |

| | | | |
|--|--|--|--------------------|
| | | мые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | ной направленности |
|--|--|--|--------------------|

Перечень учебных изданий, дополнительной литературы, интернет-ресурсов

Основные источники

Печатные издания:

1. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник/ Г. Г. Лутошкина. – М.: «Академия», 2018. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-6133-0
2. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник/ Г. Г. Лутошкина. – М.: «Академия», 2017. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-5123-2

Электронные издания:

Нормативные:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. – М.: Стандартинформ, 2014
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – М.: Стандартинформ, 2014.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – М.: Стандартинформ, 2014.
4. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – М.: Стандартинформ, 2014.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – М.: Стандартинформ, 2014.
6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – М.: Стандартинформ, 2014.
7. Профессиональные стандарты индустрии питания. Том 2: [Справочник] / Федерация Рестораторов и Отельеров. — М.: ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости», 2013. — 296 с.
8. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
9. Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036 «Правила оказания услуг общественного питания»
10. СанПин 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
11. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

12. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 332 с. — (Профессиональное образование).
13. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 349 с. — (Профессиональное образование).
14. Ботов М. И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для СПО. — М.: Академия, 2013. — 416 с.

2. Комплект КИМ для текущего контроля

Текущий контроль освоения студентами материала дисциплины состоит из следующих видов: *оперативный и рубежный контроль*.

При проведении текущего контроля используются следующие формы:

- 1) Фронтальный опрос.
- 2) Тестирование.
- 3) Практические работы.

Тематика практических работ

Практическая работа №1

Тема: Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).

Практическая работа №2

Тема: Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной и горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).

Практическая работа №3

Тема: Организация рабочих мест кондитера по приготовлению кондитерской продукции (по индивидуальным заданиям)

Практическая работа №4

Тема: Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля, мяса и рыбы

Практическая работа №5

Тема: Подготовка механического оборудования к работе с учетом правил техники безопасности, санитарной и пожарной безопасности.

Практическая работа №6

Тема: Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования

Практическая работа №7

Тема: Подготовка теплового оборудования к работе с учетом правил техники безопасности, санитарной и пожарной безопасности. Правила ориентирования работника в экстренной ситуации

Практическая работа №8

Тема: Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования

Задания для текущего контроля

Тестовые задания (ТЗ)

ТЗ № 1

Требования к материалам, используемым для изготовления машин

Ответьте, Какое свойство детали под действием внешних приложенных сил не допускает поломки и остаточных деформаций?

Ответ, эталон: Прочность

Ответьте, Какое свойство детали под действием внешних приложенных сил допускает упругие деформации только в установленных пределах?

Ответ, эталон: Жесткость

Продолжите предложение. Материалы, используемые для изготовления рабочих камер машин общественного питания должны соответствовать следующим требованиям

Ответ, эталон: Не должно вступать в реакцию с продуктами и моющими средствами, подвергаться коррозии, оказывать видимое действие на продукты хорошо очищаться от них.

Ответьте на вопрос, Какие материалы являются основными при производстве машин?

Ответ, эталон: Основным материалом для изготовления машин является сталь и чугун.

Ответьте на вопрос, Какие цветные металлы применяются для изготовления деталей, соприкасающихся с пищевыми продуктами, которые имеют хорошую прочность, малый удельный вес и хорошо обрабатываются?

Ответ: Алюминий, медь, хром, никель, цинк и сплавы на их основе

ТЗ № 2

Общие сведения об оборудовании

Ответьте на вопрос, Какой механизм состоит из двух зубчатых колес, сцепленных между собой, либо из зубчатого колеса и рейки, червяка и червячного колеса

Ответ эталон: Зубчатая передача

Ответьте на вопрос, Какая передача компактна, бесшумна и значительно снижает скорость вращения вала?

Ответ эталон: Червячная передача

Ответьте на вопрос, Какая это передача? Какая передача состоит из двух закрепленных на валах зубчатых колес-звездочек и шарнирной гибкой цепи, которая надевается на звездочки и служит для передачи вращения на значительные расстояния.

Ответ эталон: Цепная передача

Ответьте на вопрос, Какая это передача? Передача, которая осуществляется с помощью двух колес, закрепленных на ведущем и ведомом валах, и надетого на его шкифы ремня

Ответ эталон: Ременная передача

Ответьте на вопрос, Какая это передача? Передачи, которые просты по конструкции, бесшумны в работе и самопредохраняются от перегрузок, КПД- 80-90%, однако имеют некоторые недостатки: непостоянное передаточное число и повышенный износ цилиндров.

Ответ эталон: Фрикционная передача

Ответьте на вопрос, Механизм, предназначенный для преобразования вращательного движения в возвратно-поступательном движении рабочего инструмента, это

Ответ эталон: Кривошипно-шатунный механизм

Ответьте на вопрос, Каких двух видов универсальные приводы в настоящее время выпускает промышленность?

Ответ эталон: специализированного и общего назначения.

Продолжите предложение: Электропривод состоит из электродвигателя, ...?

Ответ эталон: передаточного механизма

Ответьте на вопрос, Каково назначение электроприводов?

Ответ эталон: приведение в движение механизмов или машин в которых источник энергии электрический двигатель.

Ответьте на вопрос, Для чего служит автоматический выключатель?

Ответ эталон: для защиты электроцепи от токов короткого замыкания и токов перегрузки.

Ответьте на вопрос, Для чего служит тепловое реле защиты?

Ответ эталон: для автоматического отключения оборудования.

Вставьте слова: Главной частью плавких предохранителей является плавкая вставка - металлическая проволока или пластина меньшего сечения, чем сечение проводов, поэтому принцип их действия основан на

Ответ эталон: если напряжение тока превысит норму в 5 раз плавка мгновенно расплавится и произойдет размыкание сети $P=10$

ТЗ № 3

Выберите правильный вариант ответа:

1. Материалы, используемые для изготовления рабочих камер должны быть:
Нейтральными к продуктам
Подвергаться к коррозии
Оказывать вредного воздействия
2. Основными материалами для изготовления машин является:
Сталь
Стекло
Дерево
3. Место в машине, где продукт обрабатывается рабочими органами:
Станина
Рабочая камера
Передаточный механизм
4. Передает движение от вала электродвигателя рабочему органу машины:
Корпус машины
Рабочая камера
Передаточный механизм
5. Механизм, состоящий из двух зубчатых колес, сцепленных между собой, это:
Ременная передача
Цепная передача
Зубчатая передача
6. Состоит из электродвигателя, передающего механизма и пульта управления, это:
Станина
Электропривод
Фрикционная передача
7. К мерам безопасности при эксплуатации электроустановок относятся следующее:
Устройство защитного заземления
Передаточный механизм
Аппараты защиты
8. К индивидуальным средствам защиты относятся:
Надежная изоляция
Диэлектрические галоши и перчатки
Ограждение токоведущих частей

ТЗ № 4

Общие сведения об оборудовании.

Дать определение понятию машина - это?

Ответ эталон: Машина-это совокупность механизмов выполняющих работу.

Ответьте, какие различные технологические операции выполняют машины, облегчая ручной труд.

Ответ эталон: Очистка, измельчение, взбивание перемешивание, формирование и др.

Выберите ответ: Какие машины по степени механизации в настоящее время находят всё большее распространение?

неавтоматические,
полуавтоматические,
автоматические

Ответ эталон: Б, В

Назовите, какие группы машин можно выделить по виду сырья?

Ответ, эталон: для обработки овощей, картофеля, мяса, рыбы, муки, теста, для нарезки гастрономических продуктов.

Ответьте, вставив пропущенные слова: На предприятии общественного питания вместо нескольких машин удобнее иметь ... со ...

Ответ, эталон: ПУ, сменные механизмы.

Назовите, какие основные требования предъявляются к материалам при изготовлении машин?

Ответ эталон: жёсткость, прочность, антикоррозийность, экологическая безопасность, Р=5

Вставьте пропущенные слова: Все машины состоят из деталей, которые образуют узлы:.....

Ответ эталон: электродвигателя, рабочей камеры, передаточного механизма, станины, корпуса

Обоснуйте, для чего нужна станина?

Ответ эталон: на ней комплектуются все рабочие узлы машины и производится монтаж машины на рабочем месте.

Ответьте, что располагают в рабочем корпусе?

Ответ эталон: рабочую камеру, органы передаточного механизма.

Добавьте пропущенные слова: Место в машине, где происходит обработка продуктов, называют

Ответ эталон: рабочая камера.

ТЗ №5

Сменные механизмы универсальных, специализированных и малогабаритных приводов
Назовите все рабочие органы мясорубки МС2-70

Ответ, эталон: Из корпуса, шнека, набора ножей и решеток, загрузочной тарелки с толкателем

Вопрос. Какой вес должен быть у кусочков мяса и рыбы перед загрузкой в мясорубку?

Ответ, эталон: не более 100гр

Ответьте, по правилам эксплуатации, когда мясо загружают в мясорубку?

Ответ, эталон: Только после включения и проверки на холостом ходу, во время работы

Вопрос. Можно ли эксплуатировать мясорубку на холостом ходу?

Ответ, эталон: Нет, т.к это приводит к быстрой порче ножей

Назовите возможные неполадки мясорубки

Ответ, эталон: Мясорубка не режет, а давит мясо; Фарш выходит из мясорубки нагретый

Назовите основные причины неполадок мясорубок- и способы их устранения?

Ответ, эталон: сильно зажали опорную гайку, ослабить её, неправильно установлен подрезной нож, разобрать и собрать механизм заново.

Назовите техническую характеристику МС2-70

Ответ, эталон: Длина-310 ,ширина-310, высота-210(в мм), масса 6,5кг, мелет 70 кг. в час. Р=6

Назвать мясорубки, устройство и принцип действия которых аналогичны МС2-70

Ответ, эталон: ММП-11-1; МС2-150; УММ-2

Дайте определение, Что такое универсальный привод?

Ответ, эталон: устройство, состоящее из электродвигателя, редуктора и крепёжного устройства.

Выберите правильный ответ: при включении электродвигателя идёт гул и нет вращения, ваши действия?

А) вызвать специалиста

Б) перегорела одна фаза или предохранитель, их надо заменить.

Ответ, эталон А

Ответьте, Для чего служит электрический манометр?

Эталон ответа: электрический манометр служит для контроля и автоматической поддержания давления в пароводяной рубашке пищеварочных котлов.

ТЗ № 6

Оборудование для обработки овощей

Картофелеочистительные машины и поточные линии по обработке овощей

Ответьте: В виде чего выполнена рабочая камера картофелеочистительной машины?

Ответ, эталон: В виде литого цилиндрического корпуса

Ответьте, Что служит рабочим органом машины МОК-60?

Ответ, эталон: конусный диск

Назовите технологические операции. Какую предварительную обработку должны пройти овощи перед началом очистки в картофелочистительной машине?

Ответ, эталон: калибровку и мойку

Ответьте на вопрос: Что запрещается опускать в рабочую камеру во время работы машины?

Ответ, эталон: Руки и посторонние предметы

Ответьте, Что делают после окончания работы машин?

Ответ, эталон: промывают на холостом ходу, протирают сухой тканью

.Ответьте, для чего перед началом работы машину проверяют на холостом ходу?

Ответ, эталон: чтобы проверить исправность машины

.Выберите правильный ответ:

Сколько в среднем длится очистка картофеля в машине?

а) 10-15 мин в) 2-4 мин

б) 5-10 мин г) 20-30 мин

Ответ, эталон: в

Ответьте, кто допускается к эксплуатации машины для работы на картофелечистках?

Ответ, эталон: Лица, имеющие образование, прошедшие инструктаж по эксплуатации

Объясните, как происходит очистка картофеля?

Ответ, эталон: картофель отбрасывается от конусного диска на абразивные стенки рабочей камеры и овощи оскабливаются.

Расскажите последовательность разгрузки МОК-60.

Ответ, эталон: отключаем воду, открываем разгрузочное окно и после разгрузки выключаем машину.

Дайте определение поточной линии

Ответ, эталон: это машины и механизмы, которые выполняют единый технологический процесс.

Ответьте, для чего предназначена поточная линия ПЛСК-63?

Ответ, эталон: комплексная механизация очистки и сульфитации картофеля.

Назовите, в каком порядке производится обработка картофеля?

Ответ, эталон: транспортёр бункера подаёт клубни в вибрационную моечную машину, далее в камнеловушку и картофелеочистительную машину непрерывного действия, картофель поступает на доочистку и сульфитацию.

Назовите способы очистки картофеля

Ответ, эталон: механический, ручной, щелочной, паровой, тепловой, комбинированный

Обоснуйте, что произойдёт, если в рабочую камеру машины для очистки картофеля попадёт камень?

Ответ, эталон: Абразивная облицовка внутренней поверхности лопнет, т. к. её основа чугуная.

ТЗ № 7

Овощерезательные машины

Выберите правильный ответ: Когда и для чего производится техническое обслуживание овощерезательной машины?

а) 1 раз в месяц, для тщательной санитарной обработки

б) 1 раз в 10 дней, смазка, заточка и замена ножей

в) 1 раз в 2 недели, для замены ножей

ответ: А

Перечислите возможные неисправности овощерезательной машины.

Ответ, эталон: тупые ножи, тупые кромки ножей-гребёнок, тупые кромки диска.

Ответьте, Какие формы нарезки овощей выполняются в овощерезательных машинах?

Ответ, эталон: брусочки, кружочки, ломтики, шинкование капусты.

Назовите цех и машину для нарезки сырых овощей, варёных овощей.

Ответ, эталон: для варёных овощей - холодный цех, для сырых - овощной и горячий цех.

Ответьте, как подразделяют машины по принципу работы ?

Ответ, эталон: дисковые, роторные, пуансонные и комбинированного среза.

Выберите правильный ответ и сопоставьте:

А) за счёт чего производится срез продукта в дисковых овощерезательных машинах?

Б) какой принцип измельчения продукта в пуансонных машинах

за счёт прижатия продукта к вращающемуся диску.

продукт продавливается через неподвижную ножевую решётку.

Ответ, эталон ; А-1, Б-2

Что по правилам техники безопасности категорически запрещается при работе овощерезательной машины?

Ответ, эталон: отвлекаться и покидать рабочее место.

ТЗ № 8

Жарочные и пекарные шкафы

Ответьте на вопрос: Что можно запечь в жарочном шкафу?

Ответ, эталон: овощи и крупяные блюда, блюда из яиц, рыбы, мяса.

Как различаются пекарные шкафы?

Ответ, эталон: Количество и размер рабочей камер, температура в камере и мощности нагрева

Ответьте, каким количеством ТЭНов обогревается шкаф жарочный 1ПЖСМ-2К?

Ответ, эталон: 3 штуки снизу и 3 штуки сверху: 6 штук.

Назовите предельную температуру секций ШЖСМ-2К

Ответ, эталон: 100-350С

Печь КЭП-400 разделена на 2 половины. Назовите основные узлы, механизмы печи?

Ответ, эталон: 1 половина: ТЭНы, вентилятор, парогенератор, система управления, сигнализация; 2 половина: Пекарная камера с дверью

Сколько ламп освещает пекарную камеру?

Ответ, эталон: 2

Исправность чего проверяют перед включением печи по технике безопасности?

Ответ, эталон: пускорегулирующих приборов

Как понять, что печь готова к работе?

Ответ, эталон: На панели гаснут сигнальные лампы

Ответьте, с помощью чего регулируют объём выходящего пара?

Ответ, эталон: с помощью вентиляционного отверстия

Какие ВЧ-шкафы используются на ПОП? Назовите марки.

Ответ, эталон: «Славянка», «Волжанка», «Электроника»

Назовите материалы для посуды, используемые в СВЧ-шкафах?

Ответ, эталон: стекло, фарфор, керамика, пищевая пластмасса, бумажная упаковка

Назовите применение в быту и назначение СВЧ-шкафа?

Ответ, эталон: для быстрого приготовления и разогрева

ТЗ №9

Водогрейное оборудование Водонагреватели

Ответьте, сколько ТЭНов в водонагревателе НЭ-1А?

а)9 б)10 в)8 г)6

ответ, эталон: а

Водонагреватель электрический НЭ-1А предназначен для нагрева воды до температуры? Выберите правильный ответ.

а)97С б)95С в)100С г)96С

Ответ, эталон: г

Закончите фразу: «В период работы водонагревателя периодически контролируют процесс нагрева воды и »

Ответ, эталон: исправность его работы

Какая масса нагрева воды у водонагревателя АГВ-80? Выберите правильный ответ.

а) 200 б) 100 в) 190 г) 60

Ответ, эталон: б

Ответьте на вопрос: На водопроводной трубе, соединенной с водонагревателем, устанавливается вентиль для...?

а) отключения б) включения

Ответ, эталон: а

ТЗ №10

Водогрейное оборудование Кипятильники.

Выберите ответ: Чем кипятильники различаются между собой?

а) производительностью

конструкцией греющей камеры

в) производительностью, габаритными размерами, конструкцией греющей камеры

Ответ, эталон: в

От какой мощности электросети работает кипятильник КНЭ-25? Выберите правильный ответ.

а) трехфазной

б) двухфазной

в) четырехфазной

Ответ, эталон: а

Выберите ответ: Какая лампа загорается, если кипятильник заполнен водой?

а) красная б) желтая в) зеленая

Ответ, эталон: в

До какой температуры нагревается водонагреватель? Выберите ответ.

а) 50...60 б) 60...70 в) 70....80

Ответ, эталон: б

Чего по правилам эксплуатации не следует допускать в процессе работы кипятильника? Выберите ответ.

а) переливания сборника кипятка

недоливания сборника кипятка

Ответ, эталон: а

Какой тканью протирают поверхность кипятильника, после окончания работы? Выберите ответ.

а) влажной тканью б) сухой тканью

Ответ, эталон: б Р=2

2. Комплект КИМ для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета (комплексного).

КИМ представлен в виде экзаменационных билетов в количестве 25 штук. Каждый билет состоит из трех заданий:

- 1 задание – теоретические вопросы в виде тестовых заданий 1 уровня;
- 2 задание – практическое задание для расчетов калорийности продуктов;
- 3 задание – практическое задание, решение ситуационных задач

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- виды складских помещений и требования к ним;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада поставщика.

Критерии оценки:

Оценка «5» ставится в том случае, если отвечающий показывает полное знание и понимание всего объема материала, строит ответ по собственному плану, сопровождает рассказ собственными примерами, может установить связь между изученным и изучаемым материалом, а также с материалом, усвоенным при изучении других дисциплин, применяет полученные знания в решении практических задач.

Оценка «4» ставится, если ответ отвечающего удовлетворяет основным требованиям на оценку «5», но отвечающий допустил одну ошибку или не более двух недочетов и может исправить их самостоятельно или с небольшой помощью преподавателя.

Оценка «3» ставится, если отвечающий правильно понимает сущность изучаемого материала, но в ответе имеются отдельные пробелы, не препятствующие дальнейшему усвоению материала, допустил не более одной грубой ошибки или двух недочетов.

Оценка «2» ставится, если отвечающий не овладел основными знаниями в соответствии с требованиями программы и допустил больше ошибок и недочетов, чем необходимо при оценке «3»

Перечень теоретических вопросов для подготовки к экзамену

1. В каком приводе предусмотрены две скорости?
а) ПУ-0,6 б) П-П в) УММ-ПС
2. Какой редуктор имеется в приводе ПУ-0,6?
а) цилиндрический зубчатый б) конический зубчатый в) червячный
3. Какой сменный механизм не входит в состав привода ПУ-0,6?
а) картофелечистка б) фаршемешалка в) мясорубка г) мясорыхлитель
4. Что является рабочим органом в картофелечистке МОК-250?
а) абразивный диск б) абразивная чаша
5. Какая передача использована в овощерезке МРО 50-200?
а) зубчатая цилиндрическая б) червячная в) ременная
6. Сколько загрузочных окон имеет МРО 50-200?
а) 1 б) 2 в) 3
7. Форма нарезки овощей на механизме МС 28-100?
а) кусочки б) брусочки в) ломтики г) дольки
8. К какому приводу крепится механизм МС 10-160?
а) ПУ-0,6 б) П-П в) УММ-ПР
9. Какой элемент ножевых пар одевается на палец шнека мясорубки в первую очередь?
а) подрезная решетка б) ножевая решетка в) двухсторонний нож
10. Какой элемент ножевых пар одевается на палец шнека мясорубки в последнюю очередь?
а) подрезная решетка б) ножевая решетка в) двухсторонний нож
11. Какие детали во время работы вращаются вместе со шнеком?
а) подрезная решетка б) ножевая решетка в) двухсторонний нож
12. Форма котлет, получаемых на котлетоформовочной машине МФК-2240?
а) овально-приплюснутая б) округло-приплюснутая в) округло-приплюснутая с одним заостренным концом
13. С какой скоростью вращается дежа ТММ-1М?
а) 4 об\мин б) 27 об\мин в) 37 об\мин
14. Какие редукторы использованы в ТММ-1М?
а) зубчатые б) червячные
15. Объем дежи тестомесильной машины ТММ-1М?
а) 140л б) 40л в) 60л
16. Какой электрический котел крепится на вилкообразной станине?
а) КПЭ-100 б) КПЭСМ-60 в) КПЭ-60
17. Какой из котлов имеет клапан-турбинку?
а) КПЭ-100 б) КПЭСМ-60 в) КПЭ-60
18. О чем свидетельствует красная лампа на станции управления котла?
а) включено б) нет воды в) можно загружать продукты
19. Какие нагревательные элементы использованы в сковороде СЭСМ-0,2?
а) тэны б) спираль
20. Какой материал использован для чаши сковороды?
а) сталь б) чугун
21. Что означает желтая лампа у фритюрницы?
а) включено б) можно загружать продукты

22. Сколько камер имеет шкаф пекарный?
а) 2 б) 3 в) 4
23. Какой нагревательный элемент использован в шкафу жарочном?
а) спирали б) конфорки в) тэны
24. Каким нагревательным элементом в плите ПЭСМ-4ШБ является конфорка?
а) открытым б) закрытым с доступом воздуха в) герметически закрытым
25. Для чего нужен датчик-реле температуры?
а) задает режим работы аппарата б) реагирует на температуру в рабочей зоне
в) предохраняет тэты от повышенной температуры
26. Как называются ПОП, которые занимаются обработкой сырья и приготовлением полуфабрикатов, которыми они снабжают другие ПОП?
27. Как называются ПОП, которые работают на полуфабрикатах?
28. Как называются ПОП, которые осуществляют все операции, начиная с обработки продуктов, заканчивая приготовлением блюд и их отпуском посетителям?
29. Объясните, что такое «комплексный обед»?
30. Как называются предприятия, которые реализуют широкий ассортимент продукции: холодные закуски, первые блюда, вторые блюда, гарниры, напитки, булочные и кондитерские изделия?
31. Как называются предприятия, которые реализуют узкий ассортимент продукции: например, блинные, пирожковые, пончиковые, котлетные?
32. Как называют предприятия, которые доступны для широкого круга посетителей?
33. Как называются предприятия, которые организуют питание определенного контингента посетителей: школьников, рабочих, студентов, детей в детских дошкольных учреждениях, отдыхающих в санаториях?
34. Как называется способ расчета, при котором посетители выбирают для себя блюда, самостоятельно рассчитывают стоимость обеда по ценникам, а деньги оставляют в копилке?
35. Как называется способ расчета, при котором посетители выбирают на раздаче блюда, а рассчитываются за них через кассу в конце раздачи?
36. Как называется способ расчета, при котором посетители выбирают по меню блюда, оплачивают обед, а затем получают выбранные блюда по оплаченному чеку на раздаче?
37. Каково назначение овощного цеха?
38. Как маркируют инвентарь, инструменты овощного цеха?
39. Как маркируют инвентарь, инструменты мясо-рыбного цеха?
40. Какова температура заготовочных цехов?
41. Какой должна быть высота стен заготовочных цехов?
42. Из какого материала выполняют пол в заготовочных цехах?
43. Где выполняют сток? Что при этом предусматривают для безопасности персонала?
44. Где должны храниться ножи заготовочных цехов?
45. Как размещают оборудование заготовочных цехов?
46. Где моют и хранят посуду и инвентарь заготовочных цехов?
47. Каким должно быть освещение заготовочных цехов? Какое соотношение застекленной поверхности к площади пола должно соблюдаться?
48. Как должны открываться двери, если количество работающих в цехе – 3 человека?
49. Каким материалом покрывают стены производственных цехов?
50. Допускается ли наличие порогов в производственных цехах?