

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Ядринский агротехнический техникум»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДЕНО

На заседании МК

Зам. директора по УР

Директор ЯАТ

Протокол

приказ №__ от

№1 от «__» _____ 2019г.

«__» _____ 2019 г.

«__» _____ 2019г.

_____ Л.Н. Романова

_____ О.М.Громова

_____ О.В.Паликин

Контрольно-оценочные средства

по дисциплине ОП 03. «Техническое оснащение и организация рабочего места

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

со сроком обучения 3 года 10 месяцев

2019г.

Контрольно-оценочные средства(далее КОС) по учебной дисциплине ОПЗ Техническое оснащение и организация рабочего места разработаны на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержден Приказом Министерства образования и науки РФ 09.12.2016 г. № 1569 (зарегистрирован в Минюсте России 22.12. 2016 г. № 44898)

КОС является частью учебно-методического обеспечения образовательной программы в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Ядринский агротехнический техникум

КОС предназначены для контроля знаний обучающихся по основной профессиональной образовательной программе по профессии СПО профессии 43.01.09. Повар, кондитер – ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места

Автор составитель: Еремкина Татьяна Алексеевна

Рецензент:

Заведующая столовой ЯАТ _____ Н.В.Краснова

Общие положения

Результатом освоения программы учебной дисциплины является готовность обучающегося к применению в своей профессиональной деятельности освоенных умений и усвоенных знаний по техническому оснащению и организации рабочего места. Формой аттестации по учебной дисциплине является экзамен. К экзамену допускаются обучающиеся имеющие положительные оценки по текущему контролю.

1. Формы контроля и оценивания элементов учебной дисциплины

Элемент дисциплины	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
Техническое оснащение и организация рабочего места	Экзамен	Опрос, тесты, ПЗ, индивидуальные задания, самостоятельная работа

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке на экзамене

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих знаний и умений:

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее	Выбирать, подготавливать и использовать оборудование,

<p>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.</p>	<p>производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в соответствующей зоне кухни</p>
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: 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 видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности; - правила охраны труда в организациях питания; - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации весоизмерительного оборудования, ККМ, ККТ, современного варочного, жарочного, холодильного оборудования в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями ТО WSR/WSI; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов для отпуска кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями ТО WSR/WSI; - правила электробезопасности, пожарной безопасности при эксплуатации весоизмерительного оборудования, ККМ, ККТ, современного варочного, жарочного, холодильного оборудования в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями ТО WSR/WSI нтов, посуды для различных процессов приготовления</p>	<p>Полнота знаний о классификации, правилах эксплуатации технологического оборудования в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями ТО WSR/WSI;</p> <p>Полнота знаний о правилах электробезопасности, пожарной безопасности при эксплуатации весоизмерительного оборудования, ККМ, ККТ, современного варочного, жарочного, холодильного оборудования в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями ТО WSR/WSI.</p>

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

коды	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.
ВД2	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 регламентами
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
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

3.Оценка освоения учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Основной целью оценки учебной деятельности является оценка умений и знаний. Оценка осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: - контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся. Промежуточная аттестация обучающихся по учебной дисциплине проводится в форме экзамена.

3.1. Задания для проведения текущего контроля учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Вопросы для текущей аттестации

Тестовая контрольная работа

«Типы предприятий общественного питания»

В тесте нужно выбрать 1 правильный ответ

1.К предприятиям, организующим производство продукции общественного питания, относят:

А) заготовочные фабрики, цеха по производству полуфабрикатов, цеха по производству кулинарных изделий, предприятия бортового питания;

Б) заготовочные фабрики, рестораны, цеха по производству кулинарных изделий, предприятия бортового питания;

В) заготовочные фабрики, цеха по производству полуфабрикатов, цеха по производству кулинарных изделий, магазины кулинарии;

Г) заготовочные фабрики, цеха по производству полуфабрикатов, кафетерии, предприятия бортового питания.

2. К предприятиям, организующим производство, реализацию продукции общественного питания и обслуживание потребителей, относят:

А) рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания, кофейни, предприятия бортового питания;

Б) рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания и заготовочные фабрики;

В) рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания и кофейни;

Г) рестораны, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания , кофейни, цеха по производству полуфабрикатов, кафетерии, предприятия бортового питания.

3.К предприятиям, организующим реализацию продукции общественного питания, относят:

А) магазины кулинарии, буфеты, кафетерии, предприятия мелкорозничной торговой сети, предприятия быстрого обслуживания, кофейни;

Б) магазины кулинарии, буфеты, столовые, предприятия быстрого обслуживания и заготовочные фабрики;

В) рестораны, магазины кулинарии, буфеты, кафетерии;

Г) магазины кулинарии, буфеты , кафетерии, предприятия мелкорозничной торговой сети.

4.Предприятие общественного питания, предлагающее потребителям широкий ассортимент продукции, включая заказные и фирменные блюда, напитки и кондитерские изделия, организующие отдых и развлечение потребителей, - это:

А) бар;

Б) ресторан;

В) кафе;

Г) столовая.

5.Предприятие общественного питания, оборудованное барной стойкой и реализующее в зависимости от специализации алкогольные и (или) безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, коктейли, холодные и горячие закуски и блюда в ограниченном ассортименте, покупные товары,- это:

А) бар;

Б) ресторан;

В) кафе;

Г) столовая.

6. Предприятие общественного питания по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции общественного питания, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия и алкогольные и безалкогольные напитки, - это:

А) бар;

Б) закусочная;

В) кафе;

Г) столовая.

7. Общедоступное предприятие общественного питания, которое производит и реализует неширокий ассортимент блюд, который изменяется по дням недели, - это:

- А) бар;
- Б) ресторан;
- В) кафе;
- Г) столовая.

8. Предприятие общественного питания, характеризующееся ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления для быстрого обслуживания потребителей,- это:

- А) закусочная;
- Б) ресторан;
- В) кафе;
- Г) столовая.

9. Предприятие, которое реализует узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления из полуфабрикатов высокой степени готовности, - это:

- А) закусочная;
- Б) предприятие быстрого обслуживания;
- В) кафе;
- Г) столовая.

10. Предприятие общественного питания, оборудованное буфетной или барной стойкой, реализующее с потреблением на месте горячие напитки из кофе, чая, прохладительные напитки, ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе бутерброды, мучные, булочные и кондитерские изделия, горячие блюда несложного изготовления и покупные товары, - это:

- А) кафетерий;
- Б) предприятие быстрого обслуживания;
- В) кафе;
- Г) столовая.

11. Предприятие общественного питания, которое изготавливает и реализует широкий ассортимент горячих напитков из кофе, какао и чая, мучных блюд и мучных булочных и кондитерских изделий, кулинарной продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности в ограниченном ассортименте, а также алкогольных напитков и покупных товаров, - это:

- А) кафетерий;
- Б) предприятие быстрого обслуживания;
- В) кафе;
- Г) кофейня.

12. Предприятие общественного питания, имеющее собственное кулинарное производство и реализующее потребителям кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные булочные и кондитерские изделия и покупные продовольственные товары, - это:

- А) кафетерий;
- Б) предприятие быстрого обслуживания;
- В) магазин кулинарии;
- Г) кофейня.

13. Рестораны класса люкс характеризуются:

А) высоким уровнем комфортности и удобства размещения потребителей в зале, широким ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, эксклюзивностью и роскошью интерьера;

Б) комфортностью и удобством размещения потребителей в зале, разнообразным ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изысканностью и оригинальностью интерьера;

В) разнообразным ассортиментом фирменных блюд и изделий и напитков, гармоничностью и комфортностью интерьера;

Г) нет правильного ответа.

14. Рестораны высшего класса характеризуются:

А) высоким уровнем комфортности и удобства размещения потребителей в зале, широким ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, эксклюзивностью и роскошью интерьера;

Б) комфортностью и удобством размещения потребителей в зале, разнообразным ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изысканностью и оригинальностью интерьера;

В) В) разнообразным ассортиментом фирменных блюд и изделий и напитков, гармоничностью и комфортностью интерьера;

Г) нет правильного ответа.

15. Рестораны первого класса характеризуются:

А) высоким уровнем комфортности и удобства размещения потребителей в зале, широким ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, эксклюзивностью и роскошью интерьера;

Б) комфортностью и удобством размещения потребителей в зале, разнообразным ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изысканностью и оригинальностью интерьера;

В) разнообразным ассортиментом фирменных блюд и изделий и напитков, гармоничностью и комфортностью интерьера;

Г) нет правильного ответа.

Эталон ответов

Вопрос	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Ответ	а	в	г	б	а	в	г	а	б	а	г	в	а	б	в

Критерии оценки:

«2»- за менее 50 % правильно выполненных заданий

«3» - за 50- 60% правильно выполненных заданий,

«4» - за 70 – 80% правильно выполненных заданий,

«5» - за 90 – 100% выполненных заданий.

Контрольная работа

«Принципы организации кулинарного и кондитерского производства»

В.1

Инструкция по проведению контрольной работы .внимательно прочитайте задания .

Ответьте на вопросы. Время выполнения 20 мин.

1. Какие требования предъявляются к расположению овощного цеха?
2. Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования?
3. Какие основные типы оборудования применяются в овощном цехе средней мощности?
4. В чём особенность организации рабочего места для доочистки картофеля и корнеплодов?
5. Какие виды инвентаря применяются в овощном цехе?
6. Опишите организацию рабочего места для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.

7. Как организуется технологический процесс приготовления рубленых полуфабрикатов из мяса?

Контрольная работа

В.2

Инструкция по проведению контрольной работы .внимательно прочитайте задания .

Ответьте на вопросы .Время выполнения 20 мин

1. Какое механическое оборудование применяется при обработке мяса?
2. Какие технологические процессы осуществляются в горячем цехе?
3. С учётом каких факторов подбирают оборудование для горячего цеха?
4. Какие специализированные отделения выделяются в горячем цехе?
5. При приготовлении прозрачных бульонов какие дополнительные рабочие места могут организовываться?
6. Какие особенности необходимо учитывать при организации холодного цеха?
7. Какие технологические линии приготовления блюд могут выделяться в холодном цехе?

Критерии оценки:

«2»-менее 50% выполненных заданий

«3» - за 60% правильно выполненных заданий,

«4» - за 70 – 80% правильно выполненных заданий,

«5» - за 90 – 100% выполненных заданий.

Проверочная работа

«Общие сведения о машинах»

Инструкция по проведению тестового задания

Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы

Время выполнения: 20 минут

1. Что такое машина? _____

2. Какую работу в зависимости от назначения могут выполнять машины?

3. Какой технологической обработке могут подвергаться пищевые продукты? _____

4. Как по степени автоматизации и механизации могут подразделяться машины?

5. Какую цель преследуют при использовании машин и механизмов?

6. В чем отличие машин от механизмов? _____

7. В чем отличие вариатора скорости от коробки скоростей? _____

8. Что называют передачей? _____

9. Выберите все правильные варианты ответов:
1. Виды передач, относящиеся к передачам трения?
а) планетарная б) ременная в) червячная г) фрикционная д) коническая
10. Составные части приводного механизма?
а) электропривод б) электродвигатель в) горловина г) станина
д) передаточный механизм

Критерии оценки

- Оценка «5» - 9 – 10 вопросов задания выполнены верно
Оценка «4»- 8 вопросов задания выполнены верно
Оценка «3»- 7-6 вопросов задания выполнены верно
Оценка «2» - 5 вопросов задания выполнено верно

Эталон ответов

1. Что такое машина?
Совокупность машин и механизмов, выполняющих определенную работу или преобразующих один вид энергии в другой.
2. Какую работу в зависимости от назначения могут выполнять машины?
В зависимости от назначения машины могут выполнять работу по изменению формы, размеров, свойств.
3. Какой технологической обработке могут подвергаться пищевые продукты?
Пищевые продукты могут подвергаться различной технологической обработке- очистке, измельчению, взбиванию, перемешиванию, формированию.
4. Как по степени автоматизации и механизации могут подразделяться машины?
Неавтоматические, полуавтоматические, автоматические.
5. Какую цель преследуют при использовании машин и механизмов?
Использование машин позволяет облегчить или полностью заменить труд человека.
6. В чем отличие машин от механизмов?
Машина- это устройство, в котором разные виды энергии превращаются в механическую энергию. Механизм и соединение нескольких деталей
7. В чем отличие вариатора скорости от коробки скоростей?
В коробке скоростей используется зубчатая передача, в вариаторе скоростей клиноременная передача
8. Что называют передачей? Передачей называется устройство, передающее вращательное движение от вала электродвигателя к валу рабочих органов.
9. Выберите все правильные варианты ответов:
Передачи трения: - ременная, фрикционная
10. Составные части приводного механизма?
Передаточный механизм, электродвигатель

Контрольная работа

1 вариант

Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы
Время выполнения: 40 минут

1. Фаршемешалка, назначение, состав, принцип действия.
2. Правильность сборки мясорубки.
3. Назначение, правила эксплуатации сковороды СЭ-1.
4. Техника безопасности при работе КПЭ-100.
5. Правила эксплуатации мясорубок.

Критерии оценки:

«2»- за менее 50 % правильно выполненных заданий

3» - за 60% правильно выполненных заданий,

«4» - за 70 – 80% правильно выполненных заданий,

«5» - за 90 – 100% выполненных заданий.

2 вариант

Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы

Время выполнения: 40 минут

1. Сменные венчики МВ-60, назначение.

2. РО-1, назначение, состав, принцип действия.

3. Назначение, правила эксплуатации жарочного шкафа ШЖЭСМ

4. Техника безопасности при работе с автоклавом.

5. Правила эксплуатации фаршемешалки.

Критерии оценки: 3» - за 60% правильно выполненных заданий,

«4» - за 70 – 80% правильно выполненных заданий,

«5» - за 90 – 100% выполненных заданий.

Эталон правильного ответа

1 вариант

1. Фаршемешалка предназначена для перемешивания котлетной массы и обогащения ее кислородом.

2. Приводится в действие универсальным приводом ПМ-1,1 состоит: из цилиндрического корпуса с загрузочным бункером – хвостовик – предохранительная решетка – рабочий вал с лопастями под углом 30 градусов –разгрузочное окно с заслонкой. Машину собирают; проверяют исправность на холостом ходу; закрывают заслонку разгрузочного окна; проверяют наличие предохранительной решетки. Не выключая машину, загружают фарш, хлеб и специи в количестве 7 килограмм, обрабатывают 60 сек. Не выключая машину, открывают заслонку, выгружают фарш, закрывают заслонку и кладут новый фарш.

3. *Правильность сборки мясорубки:* для мелкого фарша: корпус мясорубки вставляют шнек, на него надевают подрезную решетку двухсторонний нож, решетку с крупными отверстиями, второй двусторонний нож, решетку с мелкими отверстиями, нажимное кольцо, нажимную гайку.

Для крупного помола : на шнек одевают подрезной нож, двусторонний нож, решетку со средними отверстиями, два нажимных кольца или одно широкое, стопорное кольцо(нажимная гайка)второй нож и решетку заменяют нажимными кольцами.

3. Предназначена для жарки, пассирования, тушения припускания. При жарении продуктов основным способом сковороду включают на высшую степень нагрева, через 20-25 мин укладывают продукты и переключают на соответствующий нагрев. Включение, переключение и выключение осуществляется пакетными переключателями, установленными на лицевой части тумбы. После окончания работы проводят санитарную обработку.

4. Техника безопасности при работе с КПЭ-100: Надо помнить, что при неисправном или загрязненном клапане-турбине может случиться авария с травмированным и ожогами обслуживающего персонала. Открывают крышку котла на себя, предохраняясь тем самым от ожогов. При неисправности отключают от сети вызывают мастера.

5. Правила эксплуатации мясорубок. Мясо загружают в загрузочную камеру и проталкивают толкателем. Оно захватывается вращающимся шнеком и продвигается к ножам и решеткам. Продавливается через отверстие неподвижных решеток и срезается ножами.

2 вариант

Сменные венчики МВ-60, назначение. Сменные венчики взбивальных машин: - прутиковые венчики применяют для взбивания жидких смесей, - плоскорешетчатые и фигурные взбиватели – для взбивания густых смесей, - крюкообразные и рамные – для крутого теста, - лопастной – для густых кремов и песочного теста

2. РО-1, назначение, состав, принцип действия: рыбоочиститель РО-1 предназначен для механической очистки рыбы от чешуи. Состоит: из скребка с кожухом, рукоятки, гибкого вала, электродвигателя, пускового устройства.

Принцип действия: левой рукой держат рыбу, а правой проводят по ней скребком от хвоста к голове. Перемещают скребком отрывистыми движениями.

3. Назначение, правила эксплуатации жарочного шкафа ШЖЭСМ

Предназначена для жарки, пассирования, тушения припускания. При жарении продуктов основным способом сковороду включают на высшую степень нагрева, через 20-25 мин укладывают продукты и переключают на соответствующий нагрев. Включение, переключение и выключение осуществляется пакетными переключателями, установленными на лицевой части тумбы. После окончания работы проводят санитарную обработку.

4. Техника безопасности при работе с автоклавом: работники гостехнадзора ежемесячно должны проверять техническое состояние и работу автоклава. К работе допускаются только закрепленные за этим аппаратом работники. Следят за состоянием прокладки на крышке. Закрывают крышку откидными болтами без перекосов – попарно. Во время работы не оставлять без присмотра, недопускать повышения давления 2,5 кг/см².

5. Правила эксплуатации фаршемешалки: перед работой собирают; надежно крепят к универсальному приводу; проверяют на холостом ходу. После работы выключают; снимают сменный механизм; разбирают; моют; протирают насухо.

Тестовое задание «Машины для обработки овощей, картофеля и мяса»

Вариант 1

1. Дайте определение УКМ-
2. Соотнесите понятия:

1. автоматическая машина

А) загрузка, выгрузка, контроль и вспомогательные технологические операции выполняются поваром

2. полуавтоматическая машина

Б) основные технологические операции выполняются машиной

3. неавтоматическая машина

В) все технологические и вспомогательные процессы выполняются машиной

3. Овощерезательная машина типа МРО-200 используется:

- 1) для отрезания плодоножки;
- 2) для нарезки овощей на кубики;
- 3) для шинкования капусты;
- 4) для нарезки овощей брусочками сечением 5 x 5 мм.

4. Расшифруйте маркировку машины МОК-125

М-

О-

К-

125-

5. Перечислите виды машин для обработки овощей и картофеля.

6. Какую поверхность имеет рабочая поверхность картофелечистительной машины?

- а) покрытую съемными абразивными сегментами;
- б) гладкую;
- в) покрытую несъемными сегментами.

7. *Машина типа МП-800 применяется:*
- 1) для нарезки сырых овощей;
 - 2) для протирания вареных овощей;
 - 3) для шинкования капусты;
 - 4) для протирания сырых овощей..
8. Назовите рабочие органы мясорубки.
- а) рабочий вал с лопастями; б) шнек; в) подрезная решетка .
9. *Укажите последовательность сборки мясорубки для мелкого помола:*
- а) шнек;
 - б) нажимное кольцо;
 - в) решетка с крупными отверстиями;
 - г) второй двусторонний нож;
 - д) нажимная гайка;
 - ж) решетка с мелкими отверстиями;
 - з) подрезная решетка;
 - и) шнек.
10. Рабочие инструменты МРМ : 1) 2 гребенки ; 2) барабаны с коническими рифлеными поверхностями; 3)шнек; 4) дисковые ножи-фрезы.

Тестовое задание «Машины для обработки овощей , картофеля и мяса»

Тестовое задание

Вариант 2

1. *Универсальный привод ПМ-1,1 используют при работе:*
- а) в мясном цехе;
 - б) в овощном цехе
 - в) в горячем цехе.
2. Расшифруйте маркировку МС18-160
МС
18-
160-
3. *Место в машине, где продукты обрабатываются рабочими органами:*
- | | |
|------------------|---------------------|
| А) станина | В) рабочая камера |
| Б) корпус машины | Г) электродвигатель |
4. *Какую поверхность имеет рабочая поверхность картофелечистительной машины?*
- а) покрытую съемными абразивными сегментами;
 - б) гладкую;
 - в)покрытую несъемными сегментами
5. *Во время работы картофелеочистительной машины очистка продукта происходит медленно, в чём причина неисправности?*
- | | |
|----------------------------|--|
| А) перегрузка овощами | Б) засорился пароттовод |
| В) ослабло натяжение винта | Г) недостаточное поступление воды в камеру |
6. *Перечислите виды машин для обработки мяса.*
7. *Расшифруйте маркировку машины: МИМ- 105. М - ; И - ;М - ;105-*
8. *Шнек мясорубки имеет:*
- 1) форму однозаходного винтового вала с убывающим шагом;
 - 2) форму двухзаходного червяка с убывающим шагом;

3) форму винтового вала с постоянным шагом.

9. *Укажите последовательность сборки мясорубки для крупного помола:*

- а) нажимная гайка;
- б) двусторонний нож;
- в) подрезная решетка;
- г) шнек;
- д) нажимные кольца
- ж) решетка с о средними отверстиями.

10. *Рабочими инструментами МП-800 являются:*

- а) сменные сита
- б) терочный диск
- в) абразивный диск
- г) решетка с отверстиями

Критерии оценки тестовых заданий

- «5» - получают обучающиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;
- «4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;
- «3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов;
- «2» - менее 50% правильных ответов.

Тестовые задания

Тема 1: Пароварочное оборудование

Инструкция. Внимательно прочитайте задания и выберите правильный ответ
Время выполнения: 20 минут

1. Изделия, приготовленные на пару по сравнению с изделиями, сваренными в воде:

- а) более ароматны; б) менее вкусны;
в) менее сочны; г) сохраняют больше минеральных веществ;
д) сохраняют меньше минеральных веществ;

2. Насыщенный пар получают в:

- а) парогенераторе; б) пароварочном шкафу; в) питательном бачке;

3. Вода нагревается нагревательными элементами:

- а) открытого типа; б) закрытого типа в) тэнами;

4. Образующийся конденсат используют для:

- а) отвода в канализацию; б) подогрева блюд; в) сбора в питательном бачке;

5. Где находится парогенератор:

- а) под варочными камерами; б) в варочных камерах; в) возле пароварочного аппарата;

6. Уровень воды в питательной коробке поддерживается:

- а) сосудом; б) поплавковым клапаном; в) пакетным переключателем;

7. В варочные камеры устанавливаются:

- а) коробки с изделиями; б) ящики с продуктами; в) перфорированные емкости;

8. Для защиты нагревателей от «сухого хода» имеется:

- а) реле температуры; б) реле давления; в) реле уровня;

9. На панели управления имеется:

- а) терморегулятор; б) сигнальная лампа; в) конденсатопровод;

10. Во время тепловой обработки продуктов:

- а) необходимо открывать дверцы; б) запрещается открывать дверцы;
в) рекомендуется открывать дверцы;

Тема 2: Аппараты непрерывного действия

Инструкция. Внимательно прочитайте задания и выберите правильный ответ
Время выполнения: 20 минут

1. Назначение ВЖШЭ-675:

- а) для жарки оладий; б) для выпечки блинчиковых заготовок;
в) для приготовления блинчиков с начинкой;

2. Для процеживания теста в бачке имеется:

- а) корзинка; б) решетка; в) фильтр;

3. Обогрев жарочной поверхности производится:

- а) спиралью; б) газом; в) тэнами;

4. Жарочная поверхность находится на:

- а) столе; б) чугунном барабане в) конфорке;

5. Для какой цели холодная вода циркулирует в межстенном пространстве лотка:

- а) охлаждает барабан; б) разбавляет тесто; в) охлаждает кромки;

6. Привод жаровни размещен:

- а) внутри стола; б) сбоку рамы; в) под столом;

7. Привод жаровни состоит из:

- а) шлицевого соединения; б) клиноременной передачи;
в) цепной передачи; г) червячного редуктора;
д) 2^х цепных передач; е) зубчатой передачи;

8. Тесто на барабан подается:

- а) с бачка; б) с лотка; в) с кастрюли;

9. Блинная лента отделяется от барабана:

- а) отсекателем; б) скребковым ножом; в) холодной водой;

10. Отсекатель служит для:

- а) соскребания теста; б) переноса блинной ленты; в) разрезания на порции;

11. Блины укладываются на:

- а) направляющие; б) стеллаж; в) противень;

Тема 3: Жарочные, кондитерские и СВЧ-шкафы

1. Жарочная камера шкафа обогревается тенами:

- а) тремя; б) двумя; в) четырьмя.

2. Противни устанавливаются в камере на:

- а) шкаф; б) направляющие; в) поддон; г) дно.

3. Тены находятся:

- а) сверху → сбоку; б) снизу → сверху;
в) снизу → сбоку; г) со всех сторон.

4. Между двойными стенками камер находится:

- а) пирошки; б) теплоизоляция; в) бумага; г) пустота.

5. Пары удаляются через:

- а) дымоход; б) отверстия; в) камеру.

6. На передней панели находятся:

- а) кнопочное устройство б) 2 пакетных переключателя; в) лимбы терморегуляторов;
г) 4 пакетных переключателя; д) воздухоотвод; е) предохранительный клапан.

7. В кондитерской печи КЭП-400 имеется:

- а) 2 половины; б) 1 печь;
в) 3 половины.

8. В верхнем отсеке имеется:

- а) ванна; б) опрокидывающий механизм;
в) сетка-фильтр; г) регулятор мощности;
д) вентилятор.

9. В среднем отсеке имеется:

- а) реле времени; б) выключатели; в) вентилятор.

10. В нижнем отсеке имеется:

- а) вентилятор; б) кнопки управления подачи вод в) патрубков отвода конденсата.

11. Хлеб выпекается на:

- а) листах; б) противнях;
в) сковородах; г) формах.

12. В пекарной камере печи находится:

- а) электрогриль; б) устройство электрическое в) стеллажная тележка.

13. Для вращения тележки имеется:

- а) карусель; б) диск; в) механизм.

14. Где образуется пар:

- а) питательном бачке; б) парогенераторе; в) терморегуляторе.

15. Работа печи возможна при:

- а) открытой двери; б) закрытой двери; в) приоткрытой.

16. В пекарной камере имеются:

- а) лампы освещения; б) кварцевые излучатели;
в) тены.

17. В СВЧ «Электроника» на панели находятся:

- а) реле времени; б) вращающийся диск; в) патрубок.

18. Блокировка заключается в:

- а) открытая дверь → отключение подачи СВЧ;
б) открытая дверь → отключение лампы;
в) нет нажатия на кнопку «Нагрев».

Тема 5: Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Посудомоечные машины.

1. Пределы регулирования толщины нареза хлеба (ММ):
а) 5-20; б) 7-25; в) 3-20;
2. В МРХ – 200 загрузочная камера закрывается:
а) крышкой; б) предохранительной решеткой; в) откидной щиток;
3. Разгрузочная камера закрывается:
а) крышкой; б) предохранительной решеткой; в) откидной щиток;
4. Хлеб для нарезания укладывается:
а) на каретке; б) на решетке; в) на качели;
5. Хлеб закрепляется:
а) захватом; б) ремнем; в) кронштейном;
6. Нож находится:
а) в кожухе; б) в решетке; в) в бункере;
7. Скребки предназначены для:
а) удаления прилипших крошек; б) заточки ножа; в) нарезки хлеба;
8. На поверхности кожуха имеется:
а) регулятор толщины; б) каретка; в) ходовой винт;
9. В машине предусмотрена электрическая блокировка:
а) машина отключится по окончании нарезки хлеба;
б) машина не включится в работу, если не опущены защитные ограждения лотком;
в) машина не включается в работу, если разгрузочный лоток не зафиксирован защелкой;
10. Как часто затачивают пусковой нож:
а) 1 раз в неделю; б) 1 раз в месяц; в) ежедневно;
11. Для уменьшения шума и вибрации МРГ-300А имеет:
а) шайбы металлические; б) резиновые опоры;
в) подшипники качения;
12. Толщина нарезки продукта устанавливается с помощью:
а) лимба; б) рукоятки; в) ножа;
13. Куда укладывают продукт для нарезки в МРГ-300А:
а) каретку; б) лоток; в) стол;
14. Чем закрывается дисковый нож:
а) чехлом; б) корпусом; в) защитным кожухом;
15. Машина комплектуется сменными загрузочными лотками:
а) одним; б) двумя; в) тремя;
16. Чем фиксируется положение продукта:
а) лотками; б) опорами; в) столом;
17. Из каких секций состоит ММУ-2000:
а) загрузочной; б) транспортной; в) шнековой; г) разгрузочной;
18. Что транспортирует посуду:
а) ленточный транспортер; б) шнековый транспортер;
в) цепной конвейер;
19. На что устанавливается посуда:
а) бачки; б) ячейки; в) транспортер;
20. Для сбора остатков пищи имеется:
а) бачок; б) ячейки; в) кастрюли;
21. Для моющего средства имеется:
а) бачок; б) ячейки; в) кастрюли;
22. В чем заключается блокировка?
а) бачок – моющее средство - микровыключатель;

- б) ячейки – моющее средство - микровыключатель;
в) транспортер – моющее средство - микровыключатель;
23. На сколько зон разделена моющая секция:
а) 2; б) 3 в) 4;
24. Чем закрываются входное и выходное отверстия:
а) занавесом; б) фартуками; в) колпаками;
25. Где находятся душевые коллекторы:
а) возлеконвейером; б) внутри конвейера;
в) над конвейером;
26. Для удаления паров влаги имеется:
а) вентиляционное отверстие; б) смотровое отверстие;
в) сигнальное отверстие;
27. В зоне мытья посуды обрабатывается вода с температурой:
а) 45-55° с моющим средством; б) 45-55° с гелем;
в) 45-55° без геля;
28. Первичное ополаскивание происходит в воде при температуре:
а) 45-55°; б) 55-65°; в) 65-75°;
29. Чем ошпаривают посуду во время стерилизации:
а) кипятком; б) прохладной водой; в) горячей водой;
30. Для чего имеется над транспортером блокировка:
а) для сохранности машины;
б) сообщает о выполненной работе;
в) не зевай - разгружай;

Тема 6: Электрические пищеварочные котлы

1. Виды нагревательных элементов:
а) закрытые;
б) открытые;
в) полужакрытые;
2. Электрические пищеварочные котлы бывают:
а) газовые;
б) на твердом топливе;
в) опрокидывающиеся;
3. Назначение теплоизоляции:
а) подогреть блюдо;
б) сохранять тепло пароводяной рубашки;
в) сохранять тепло в варочном сосуде;
4. Местонахождение теплоизоляции:
а) в котле;
б) между внутренним и наружным котлами;
в) между кожухом (наружным) котлом и пароводяной рубашкой;
5. Контрольно-измерительная аппаратура состоит из:
а) варочного сосуда; б) ЭКМ;
в) откидной крышки; г) сливного крана;
д) трубопровода; е) основания.
6. Назначение электро-контактного манометра:
а) измерение температуры в котле;
б) измерение давления в котле;
в) измерение давления в пароводяной рубашке;
г) измерение давления в парогенераторе;
7. Назначение клапана-турбинки для:
а) удаление пара из парогенератора;

- б) удаление пара из котла;
 в) удаление пара из пароводяной рубашки;
8. Предохранительный клапан служит для:
 а) сброса давления пара из пароводяной рубашки;
 б) снижения давления пара в котле;
 в) подачи пара в пароводяную рубашку;
9. Электрические котлы обогриваются:
 а) открытыми нагревательными элементами;
 б) закрытыми нагревательными элементами;
 в) герметически закрытыми нагревательными элементами;
10. Кран уровня показывает:
 а) уровень воды в котле; б) уровень воды в парогенераторе;
 в) уровень воды в водопроводе;
11. Котел опрокидывается с помощью:
 а) винтов - барашков; б) механизма; в) станины;
12. Крышку котла открывают:
 а) за себя; б) на себя в) от себя;
 г) к себе; д) через себя;
13. Контрольный кран находится:
 а) под котлом;
 б) сбоку (слева) от аппаратуры контроля;
 в) на передней части котла;
14. Пароводяная рубашка заполняется:
 а) водой;
 б) бульоном;
 в) дистиллированной водой;
15. Котел заполняется:
 а) водой;
 б) сиропом;
 в) чаем

Тема 7: Варочное оборудование

1. Виды нагревательных элементов:
 а) полуоткрытые; б) открытые; в) закрытые;
2. Местонахождение теплоизоляции:
 а) в котле;
 б) между внутренним и наружным котлами;
 в) между кожухом (наружным) котлом и пароводяной рубашкой;
3. Контрольно – измерительная аппаратура состоит из:
 а) варочного сосуда; б) откидной крышки;
 в) кранауровня; г) сливного крана;
 д) трубопровода; е) сетка-фильтр.
4. Назначение электро-контактного манометра:
 а) измерение температуры в котле; б) измерение давления в котле;
 в) измерение давления в пароводяной рубашке;
 г) измерение давления в парогенераторе;
5. Назначение клапана-турбинки (для):
 а) удаление пара из парогенератора; б) удаление пара из котла;
 в) удаление пара из пароводяной рубашки;
6. Предохранительный клапан служит для:

- а) сброса давления пара из пароводяной рубашки;
- б) снижения давления пара в котле;
- в) подачи пара в пароводяную рубашку;

7. Кран уровня показывает:

- а) уровень воды в котле; б) уровень воды в парогенераторе;
- в) уровень воды в водопроводе;

8. Крышку котла открывают:

- а) за себя; б) на себя;
- в) от себя; г) к себе;
- д) через себя;

9. Пароводяная рубашка заполняется:

- а) водой; б) бульоном; в) дистиллированной водой;

10. Контрольный кран находится:

- а) под котлом;
- б) сбоку (слева) от аппаратуры контроля;
- в) на передней части котла;

11. Насыщенный пар получают в:

- а) парогенераторе; б) пароварочном шкафу;
- в) питательном бачке;

12. Где находится парогенератор:

- а) под варочными камерами; б) в варочных камерах;
- в) возле пароварочного аппарата;

13. Уровень воды в питательной коробке поддерживается:

- а) сосудом; б) поплавковым клапаном; в) пакетным переключателем;

14. В варочные камеры устанавливаются:

- а) коробки с изделиями; б) ящики с продуктами;
- в) перфорированные емкости;

15. Для защиты нагревателей от «сухого холода» имеется:

- а) реле температуры; б) реле давления;
- в) реле уровня

Тема 8: Жарочное оборудование (электрические сковороды, фритюрницы)

1. Вид нагревательного элемента в сковородах:

- а) открытый; б) закрытый; в) тэны;

2. Электрические сковороды предназначены для:

- а) запекания; б) жарки; в) варки;

3. Заданная температура устанавливается с помощью:

- а) электронагревателя; б) реле температуры; в) реле давления;

4. Сигнальная лампа сигнализирует о:

- а) работе тэнов; б) готовности продуктов; в) прекращение работы;

5. Назначение опрокидывающегося механизма:

- а) регулирования температуры; б) состояния тэнов;
- в) слива масла; г) для проверки заземления.

6. Сковороды опираются цапфами на:

- а) станину; б) основание; в) тумбы;

7. Назначение фритюрницы:

- а) для пассерования; б) тушения; в) жарки;

8. Температура в ванне регулируется с помощью:

- а) реле давления; б) реле температуры; в) реле уровня;

Эталоны ответов

Тема 1: Пароварочное оборудование															
№ вопр.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Вар-т отв.	г	а	в	а	а	б	в	б	б	б					
Тема 2: Аппараты непрерывного действия															
№ вопр.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Вар-т отв.	б	в	в	в	в	а	г	б	б	в	в				
Тема 3: Жарочные, кондитерские и СВЧ - шкафы															
№ вопр.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Вар-т отв.	в	б	б	б	б	в	а	д	а	в	а	в	в	б	б
№ вопр.	16	17	18												
Вар-т отв.	а	а	а												
Тема 4: Машины для обработки мяса и рыбы															
№ вопр.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Вар-т отв.	а	в	в	б	в	б	б	б	б	б	а	б	б	б	в
№ вопр.	16	17	18	19	20	21	22								
Вар-т отв.	а	б	а	в	б	б	а								
Тема 5: Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Посудомоечные машины															
№ вопр.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Вар-т отв.	а	а	в	а	а	а	а	а	б	в	б	а	б	в	б
№ вопр.	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30

Вар-т отв.	а	а	а	б	а	а	а	в	б	в	а	а	б	а	б
Тема 6: Электрические и пищеварочные котлы															
№ вопр.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Вар-т отв.	а	в	б	в	б	в	б	а	в	б	б	б	в	в	а
Тема 7: Варочное оборудование															
№ вопр.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Вар-т отв.	в	в	в	в	б	а	б	б	в	в	а	а	б	в	б
Тема 8: Жарочное оборудование (электрические сковороды, фритюрницы)															
№ вопр.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Вар-т отв.	б	б	б	а	в	в	в	б							

Вопросы для промежуточной аттестации

Экзаменационные вопросы.

Критерии оценивания:

Оценка «5» (отлично) ставится, если:

- полно раскрыто содержание материала билета;
- материал изложен технически грамотно, в определенной логической последовательности, точно используется терминология;
- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, схемами ;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов;
- ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
- допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если:

ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:

- в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;
- допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию экзаменатора;
- допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию экзаменатора.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;

- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов.

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;

- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;

- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.

Билет № 1

1. Значение механизации и автоматизации для предприятий питания. Виды современного оборудования для профессиональной кухни и его возможности.
2. Привод универсальный ПУ-0,6. Назначение, устройство.
3. Котёл КПЭ-160 включён в электросеть. На кнопочной станции горит красная лампа. О чем она сигнализирует?
4. Выполнить практическое задание. Задание № 1. Заполнить схему расстановки оборудования рыбного цеха.

Билет № 2

1. Цеховая структура производства. Виды цехов. Их краткая характеристика.
2. Котёл КПЭ – 60М. Правила эксплуатации. Возможности котлов зарубежных производителей.
3. Овощи при нарезке в овощерезке сильно мнутся. Укажите причину и способ устранения неисправности.
4. Выполнить практическое задание. Задание № 1. Заполнить схему расстановки оборудования мясного цеха

Билет № 3

1. Технологические линии овощного цеха. Виды, назначение, оснащение.
2. Овощерезка МС10-160. Назначение, правила эксплуатации. Особенности овощерезок нового поколения.
3. Картофель в картофелечистке очищается медленно, неравномерно. Укажите причину и способ устранения неисправности.
4. Выполнить практическое задание. Задание № 1. Заполнить схему расстановки оборудования овощного цеха

Билет № 4

1. Организация рабочего места для очистки рыбы.
2. Котёл КПЭ-100. Назначение, правила эксплуатации. Возможности котлов последнего поколения.
3. В машине для нарезки гастрономических продуктов МРГ-300А загрузочный лоток туго передвигается. Укажите причину и способ устранения неисправности.
4. Выполнить практическое задание. Задание № 1. Заполнить схему расстановки оборудования доготовочного цеха

Билет № 5

1. Технологические линии мясорыбного цеха. Виды, назначение, оснащение.
2. Правила эксплуатации котла КЭ-100. Каким современным аппаратом может быть заменён котёл КПЭ-100?
3. Какой сменный взбиватель для машины МВ-60 используют при взбивании белкового крема?
4. Выполнить практическое задание. Задание № 1. Заполнить схему расстановки оборудования мясо-рыбного цеха

Билет № 6

1. Организация рабочего места для обработки мяса.
2. Отличительные особенности устройства стационарных и опрокидывающихся котлов.
3. Мука, при просеивании, с использованием МПМ-800, сильно распыляется по цеху. Укажите причину и способ устранения неисправности.
4. Выполнить практическое задание. Задание № 1. Заполнить схему расстановки оборудования овощного цеха

Билет № 7

1. Организация работы мясного цеха. Фаршемешалка МС8-150: назначение, правила эксплуатации.
2. Пароварочный аппарат АПЭСМ-2. Назначение. Устройство. Какой современный аппарат может заменить пароварочный аппарат?
3. Какой сменный взбиватель используют для приготовления блинчатого теста во взбивальной машине МВ-6?
4. Выполнить практическое задание. Задание № 1. Заполнить схему расстановки оборудования рыбного цеха

Билет № 9

1. Перечень кухонной посуды, инструментов, оборудования, используемых для первичной обработки рыбы. Рыбоочиститель РО-1М. Назначение, устройство, правила эксплуатации.
2. Скородода СЭСМ-0,2. Назначение правила эксплуатации.
3. Во время работы хлеборезка МРХ-200 неожиданно остановилась. Укажите причину и способ устранения неисправности.
4. Выполнить практическое задание. Задание № 1. Заполнить схему расстановки оборудования овощного цеха

Билет № 10

1. Организация работы кондитерского цеха. Просеиватель МПМ-800. Назначение, устройство.
2. Фритюрница ФЭСМ-20. Назначение, правила эксплуатации.
3. При эксплуатации фритюрницы продукты быстро подрумяниваются, а внутри остаются сырыми. Укажите причину и способ устранения неисправности.
4. Выполнить практическое задание. Задание № 1. Заполнить схему расстановки оборудования рыбного цеха

Билет №11

1. Характеристика помещения отделки кондитерских изделий. Взбивальная машина МВ-60. Назначение, устройство.
2. Жарочный шкаф ШЖЭСМ-2К. Назначение, правила эксплуатации. Каким оборудованием может быть заменён шкаф ШЖЭСМ-2К? В чём преимущество нового оборудования?
3. При эксплуатации мясорубки жилы и сухожилия излишне наматываются на ножи, мясо мнётся. Укажите причину и способ устранения неисправности.
4. Выполнить практическое задание. Задание № 1. Заполнить схему расстановки оборудования мясо-рыбного цеха

Билет № 12

1. Характеристика помещения для замеса теста. Тестомесильная машина ТММ-1М. Назначение, устройство, правила эксплуатации.
2. Фритюрница ФЭСМ-20. Правила эксплуатации, техника безопасности.
3. Мясо из мясорубки выходит нагретым, излишне измельчённым. Укажите причину и способ устранения неисправности.
4. Выполнить практическое задание. Задание № 1. Заполнить схему расстановки оборудования овощного цеха

Билет № 13

1. Организация рабочего места в помещении выпечки кондитерских изделий. Пекарный шкаф ШПЭСМ-3. Назначение, правила эксплуатации.
2. Взбивальная машина МВ-6. Устройство, правила эксплуатации.
3. Мясорубка во время работы неожиданно остановилась. Укажите причину и способ устранения неисправности.
4. Выполнить практическое задание. Задание № 1. Заполнить схему расстановки оборудования рыбного цеха

Билет № 14

1. Организация работы отделения приготовления вторых горячих блюд и соусов. Пароконвектомат. Назначение, преимущества, правила эксплуатации в режиме «ПАР».
2. Виды и назначение сменных инструментов взбивальных машин. Правила эксплуатации взбивальных машин.
3. Холодильник во время работы издаёт повышенный шум, вибрирует. Укажите причину и способ устранения неисправности.
Выполнить практическое задание. Задание № 1. Заполнить схему расстановки оборудования доготовочного цеха

Билет № 15

1. Организация рабочего места для нарезания гастрономических продуктов. Машина для нарезки гастрономии МРГ-300А. Назначение, устройство, правила эксплуатации.
2. Арматура пищеварочных котлов. Назначение, устройство манометра.
3. При раскатке в тестораскаточной машине МРТ-60М тесто рвется. Укажите причину и способ устранения неисправности.
4. Выполнить практическое задание. Задание № 1. Заполнить схему расстановки оборудования мясного цеха.

Билет № 15

5. Организация рабочего места для нарезания гастрономических продуктов. Машина для нарезки гастрономии МРГ-300А. Назначение, устройство, правила эксплуатации.
6. Арматура пищеварочных котлов. Назначение, устройство манометра.
7. При раскатке в тестораскаточной машине МРТ-60М тесто рвется. Укажите причину и способ устранения неисправности.
8. Выполнить практическое задание. Задание № 1. Заполнить схему расстановки оборудования мясного цеха

Билет № 16

1. Организация работы супового отделения горячего цеха. Плита электрическая ПЭСМ-4ШБ. Назначение, правила эксплуатации. Виды и особенности современных электрических плит.
2. Холодильные агенты. Назначение, виды, характеристика, область применения.
3. Шкаф пекарный работает. Изделия пригорают при любой степени нагрева. Укажите причину и способ устранения неисправности.
4. Выполнить практическое задание. Задание № 1. Заполнить схему расстановки оборудования овощного цеха

Билет № 17

1. Микроволновые печи. Назначение, режимы работы, принцип действия.
2. Холодильные агенты. Их влияние на окружающую среду.
3. Изделия, приготовленные в пароконвектомате, получились сухими. Укажите причину и способ устранения неисправности.
4. Выполнить практическое задание. Задание № 1. Заполнить схему расстановки оборудования мясо-рыбного цеха
- 5.

Билет № 18

1. Оснащение технологической линии обработки картофеля и корнеплодов. Правила эксплуатации картофелеочистительной машины МОК-125.
2. Холодильный шкаф ШХ-0,40М. Правила эксплуатации. Приведите пример современного оборудования, предназначенного для охлаждения продуктов.
3. Внутренняя поверхность пароконвектомата деформировалась. Укажите причину и способ устранения неисправности.
4. Выполнить практическое задание. Задание № 1. Заполнить схему расстановки оборудования мясного цеха

Билет № 19

1. Организация рабочего места повара-раздатчика первых блюд в обеденное время. Мармит для первых блюд МСЭСМ-3. Устройство, правила эксплуатации.
2. Холодильная камера КХН-2-6М. Устройство, правила эксплуатации.
3. На производстве произошёл несчастный случай. Какие меры по охране труда проводят в этом случае.
4. Выполнить практическое задание. Задание № 1. Заполнить схему расстановки оборудования овощного цеха

Билет № 20

1. Организация рабочего места повара-раздатчика вторых блюд в обеденное время. Мармит для вторых блюд МСЭСМ-50. Назначение, устройство, правила эксплуатации.
2. Льдогенератор ЛГ-10М. Назначение, принцип действия.
3. Первая помощь при термических ожогах.
4. Выполнить практическое задание. Задание № 1. Заполнить схему расстановки оборудования мясо-рыбного цеха

Билет № 20

5. Организация рабочего места повара-раздатчика вторых блюд в обеденное время. Мармит для вторых блюд МСЭСМ-50. Назначение, устройство, правила эксплуатации.
6. Льдогенератор ЛГ-10М. Назначение, принцип действия.
7. Первая помощь при термических ожогах.
8. Выполнить практическое задание. Задание № 1. Заполнить схему расстановки оборудования мясо-рыбного цеха

Билет № 21

1. Рабочее место – понятие, организация.
2. Правила эксплуатации стационарного котла КПЭ-100. Возможности котлов, выпускаемых фирмой Electrolux.
3. Кипятильник КНЭ-25М включен, но долго не нагревается. Укажите причину и способ устранения неисправности.
4. Выполнить практическое задание. Задание № 1. Заполнить схему расстановки оборудования мясного цеха

Билет № 22

1. Характеристика секционного модулированного оборудования, его особенности и преимущества. Фритюрница ФЭСМ-20. Назначение, правила эксплуатации.
2. Правила сборки мясорубки для крупного и мелкого измельчения.
3. Из сливной трубки вытекает холодная вода, причины.
4. Выполнить практическое задание. Задание № 1. Заполнить схему расстановки оборудования доготовочного цеха

Билет № 23

1. Организация рабочего места в суповом отделении горячего цеха. Плита ПЭ-0,51. Назначение, правила эксплуатации. Виды электрических плит нового поколения, особенности устройства и эксплуатации.
2. Льдогенератор ЛГ-10М. Назначение, правила эксплуатации.
3. При нарезании гастрономических продуктов на МРГ продукт чрезмерно крошится, причина?
4. Выполнить практическое задание. Задание № 1. Заполнить схему расстановки оборудования мясо- рыбного цеха

Билет № 24

1. Помещение для нарезки хлеба. Машина для нарезки хлеба МРХ-200. Назначение, правила эксплуатации.
2. Классификация теплового оборудования. Примеры тепловых аппаратов нового поколения, их возможности.
3. Виды инструктажей, проводимых на предприятиях общественного питания.
4. Выполнить практическое задание. Задание № 1. Заполнить схему расстановки оборудования мясного цеха

Билет № 25

1. Организация рабочего места в соусном отделении горячего цеха. Шкаф жарочный электрический ШЖЭСМ-2К. Назначение, правила эксплуатации. Каким тепловым аппаратом можно воспользоваться при отсутствии ШЖЭСМ-2К?
2. Правила эксплуатации тестомесильной машины ТММ-1М.
3. Мероприятия по предупреждению несчастных случаев на производстве.
4. Выполнить практическое задание. Задание № 1. Заполнить схему расстановки оборудования доготовочного цеха

Билет № 26

1. Организация работы мясного цеха. Мясорубка МИМ-82. Назначение, устройство. Отличительные особенности мясорубок последнего поколения.
2. Правила эксплуатации электрических сковород.
3. Техника безопасности при работе с опрокидывающимися котлами.
4. Выполнить практическое задание. Задание № 1. Заполнить схему расстановки оборудования рыбного цеха

Билет № 27

1. Требования к температурному режиму и сроку хранения готовых блюд. Мармит для первых блюд МСЭСМ-3. Назначение, устройство, правила эксплуатации.
2. Привод универсальный ПУ-0,6. Назначение, комплект сменных механизмов, правила эксплуатации.
3. Первая помощь при ушибах, переломах.
4. Выполнить практическое задание. Задание № 1. Заполнить схему

расстановки оборудования доготовочного цеха

Билет № 28

1. Сковорода СЭ-1. Назначение, устройство.
2. Куттеры. Назначение, особенности устройства и правила безопасной эксплуатации.
3. После включения машины для просеивания не обеспечивается подача муки
4. Выполнить практическое задание. Задание № 1. Заполнить схему расстановки оборудования мясного цеха

Билет № 29

1. Организация работы супового отделения горячего цеха. Плита ПЭСМ-1Н. Назначение, устройство, правила эксплуатации.
2. Холодильные витрины. Назначение, устройство, правила эксплуатации.
3. Порядок оказания первой помощи пострадавшему при несчастном случае.
4. Выполнить практическое задание. Задание № 1. Заполнить схему расстановки оборудования доготовочного цеха

Билет № 30

1. Организация рабочего места повара-раздатчика первых блюд в обеденное время.
2. Холодильные камеры. Классификация, устройство.
3. Техника безопасности при эксплуатации механического оборудования
4. Выполнить практическое задание. Задание № 1. Заполнить схему расстановки оборудования доготовочного цеха

Схема расстановки оборудования в мясо-рыбном цехе

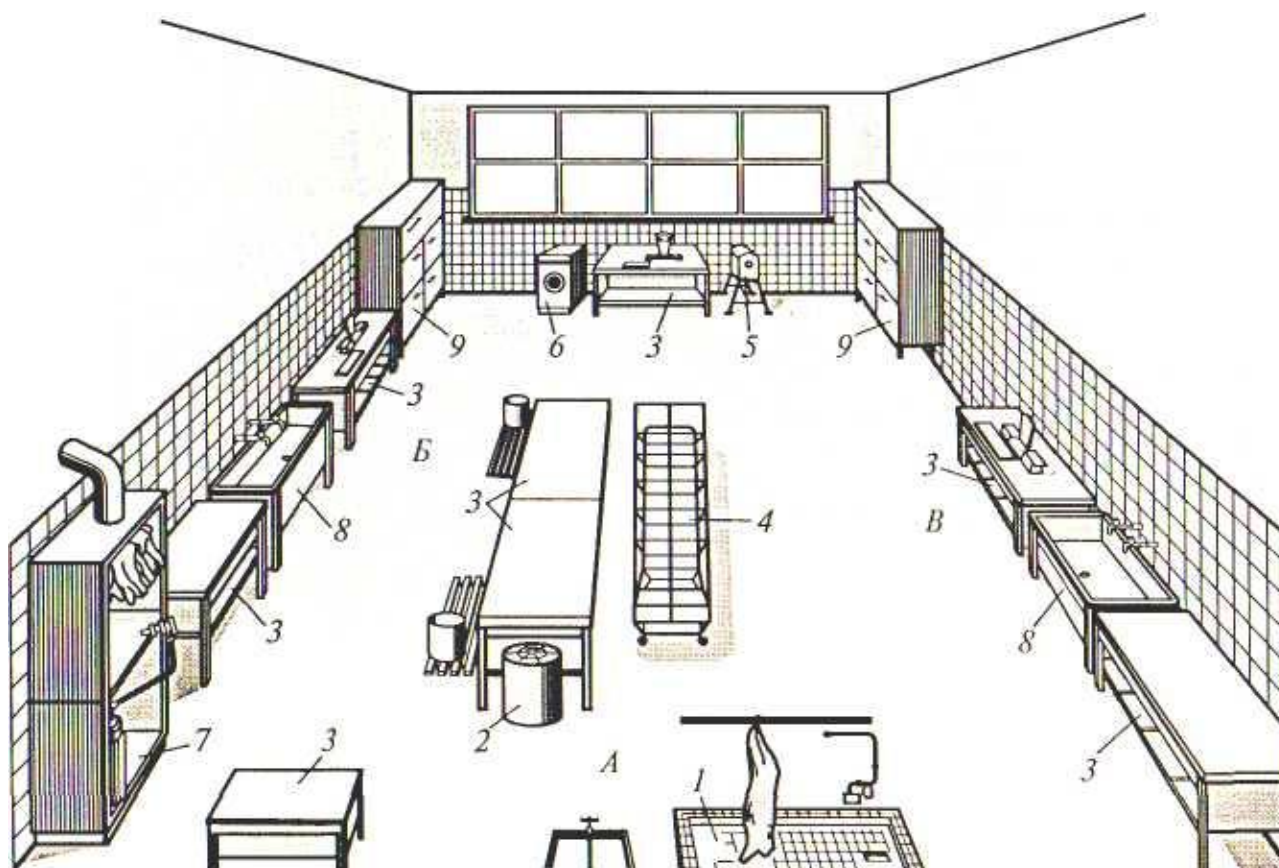


Схема расстановки оборудования в рыбном цехе

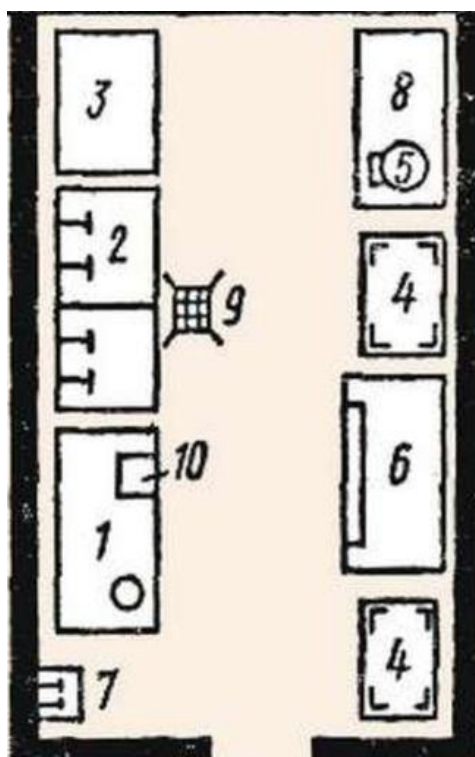


Схема расстановки оборудования в овощном цехе

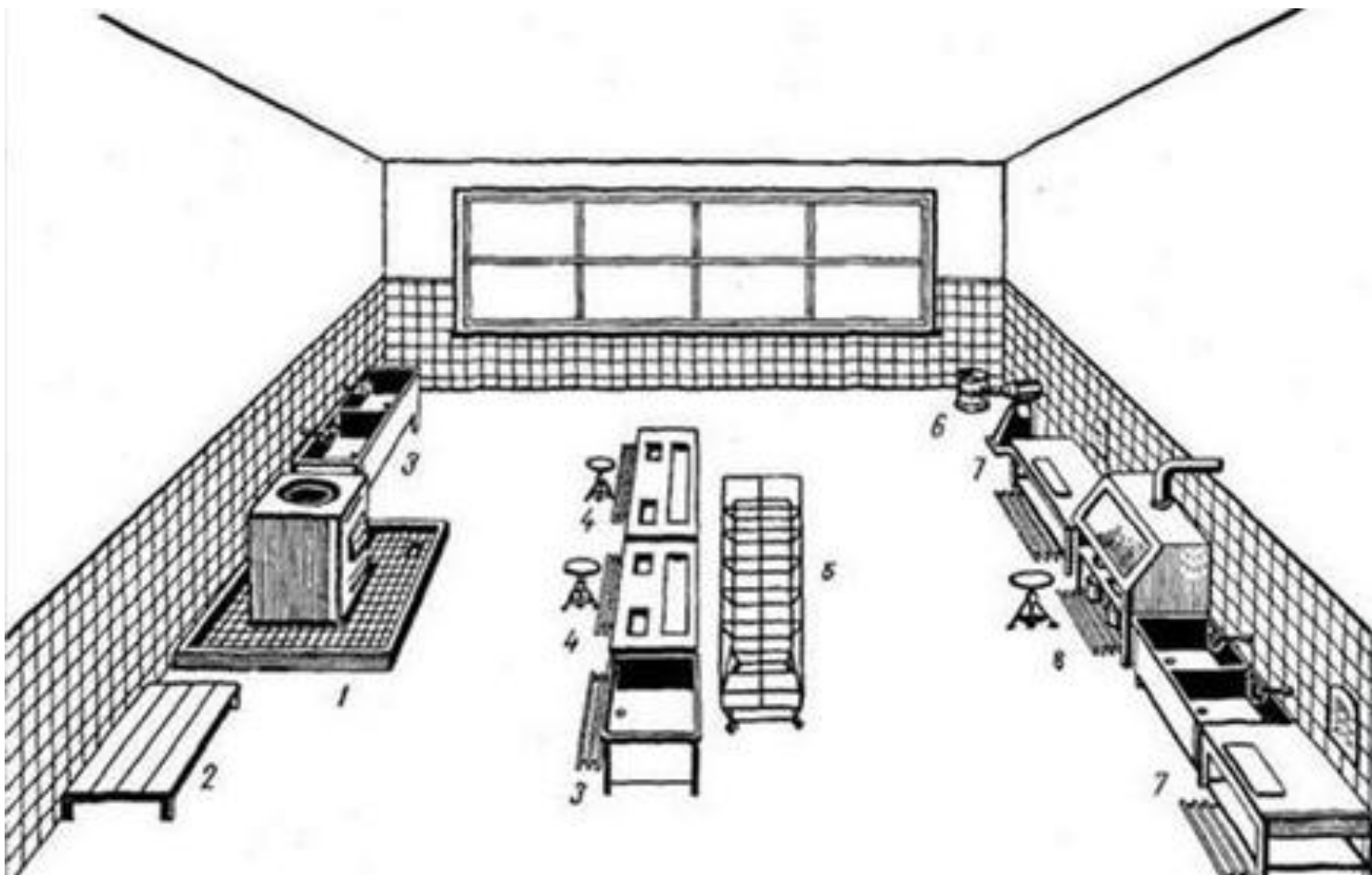


Схема расстановки оборудования в мясном цехе

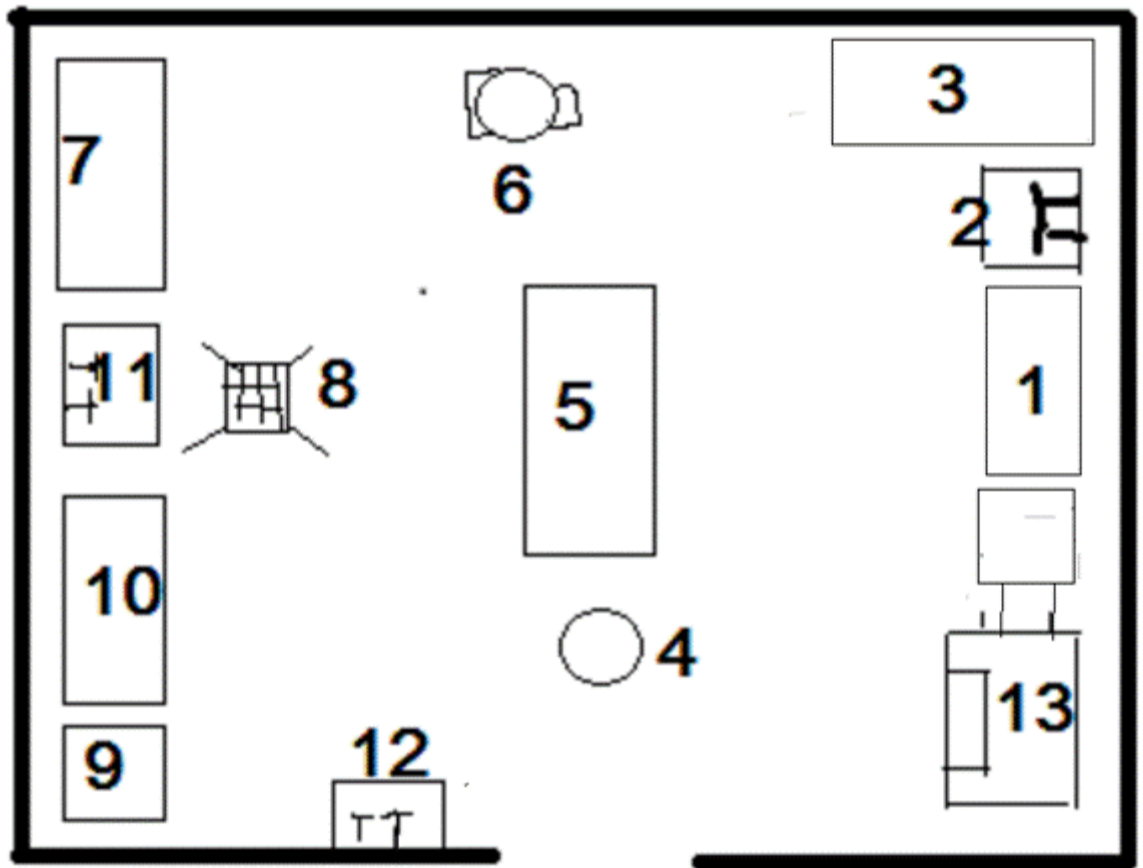


Схема расстановки оборудования доготовочного цеха

