

**БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ОРЛОВСКИЙ РЕСТАВРАЦИОННО-СТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

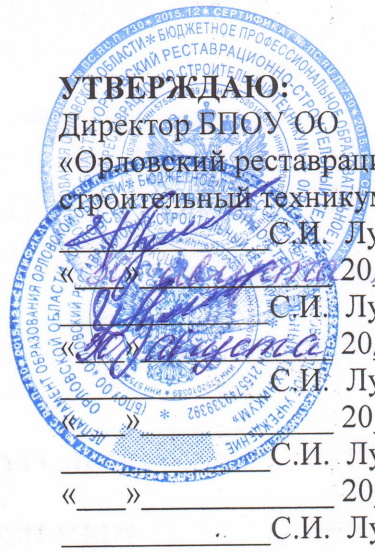
**РАССМОТРЕНО**

на Педагогическом совете

№ 5 от «19» июня 2018г.  
№ 3 от «27» июня 2019г.  
№     от «   »     20     г.  
№     от «   »     20     г.  
№     от «   »     20     г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор БПОУ ОО  
«Орловский реставрационно -  
строительный техникум»



С.И. Lupin  
2018г.  
С.И. Lupin  
2019г.  
С.И. Lupin  
20     г.  
С.И. Lupin  
20     г.  
С.И. Lupin

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по учебной дисциплине

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ  
ПИТАНИЯ**

Орёл, 2018г.

Контрольно – измерительные материалы учебной дисциплины **ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания»** разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 N 1569, зарегистрированным в Минюсте России 22.12.2016 N 44898 по профессии:

– 43.01.09 Повар, кондитер, социально-экономического профиля, входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00. *«Сервис и туризм»*.

**Организация-разработчик:**

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение

---

Орловской области

---

«Орловский реставрационно-строительный техникум»

---

**Разработчик:**

Лапистова Марина Владимировна преподаватель

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

# **1. ПАСПОРТ КОНТРОЛЬНО – ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ**

## **1.1. Область применения**

Контрольно – измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

КИМы включают материалы для проведения текущего и итогового контроля. Итоговый контроль проводится в форме экзамена

## **1.2 Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке: умения:**

У1 – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

У2 – определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

У3 – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

### **знания:**

З1 – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

З2 – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;

З3 – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

З4 – способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности;

З5 – правила охраны труда в организациях питания.

В том числе профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

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, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

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, кролика.

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.

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.

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.

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.

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовки.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

## II. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Всего – 2 части.

**Часть А** – содержит тестовые задания для текущего контроля.

**Часть Б** – тестовые задания для проведения итогового контроля в виде экзамена.

Задание выполнено верно, если совпадает с эталоном ответов.

### **Часть А. Тестовая работа**

#### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на вопросы.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 15 минут.

## II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ.

### **Вариант № 1**

Обучающийся должен получить подробную инструкцию, его задача – продемонстрировать знания и умения, подтверждающие факт овладения учебной дисциплиной.

#### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Обведите кружком букву правильного ответа

Время выполнения задания: 40 минут

#### **Задание**

Машина это -

совокупность трех механизмов: двигательного, передаточного, исполнительного агрегат, состоящий из нескольких деталей

закрытое пространство, где осуществляется процесс обработки продукта

Зубчатая передача – это механизм, состоящий из:

двух зубчатых колес и цепи

двух зубчатых колес сцепленных между собой

двух шкивов и ремня

Расшифруйте ПМ-1,1

Расшифруйте МС 4-7-8-20

5. Назовите, какие машины относятся к группе: машины для обработки мяса и рыбы

1.

2.

3.

4.

5.

6. Рассчитать фактическую часовую производительность машины, если норма загрузки продукта в рабочую камеру составляет 22 кг, а продолжительность обработки – 4 минуты.

7. Очистка картофеля в МОК-125 осуществляется за счет:

обжига в печи и мойки

движения клубней по абразивной поверхности

обработки паром

Форма нарезки овощей зависит:

от формы ножа

от формы загрузочного бункера

от размеров рабочей камеры

Расшифруйте МРО-200

Какой нож устанавливают для нарезки овощей ломтиками и шинкования капусты?

дисковый

комбинированный

терочный

Порядок сборки рабочих органов МП-800

сбрасыватель, решетка, ротор

решетка, ротор

ротор, решетка, сбрасыватель

Удаление непротертых продуктов производится:

ротором при нажатии кнопки «Отходы»

решеткой

вручную деревянной лопаткой

К аппаратам защиты оборудования от перегрузок и токов короткого замыкания относят:

рубильники

автоматические выключатели

кнопочные пускатели

Поставьте порядковые номера деталей мясорубки в последовательности сборки:

1. нож двусторонний;

2. ножевая решетка со средними отверстиями;

3. ножевая решетка с мелкими отверстиями;

4. подрезная решетка;

5. шнек;

6. нажимное кольцо;

7. нажимная гайка.

Условия хорошей работы мясорубки:

правильная заточка ножей и решеток;

мясо должно быть без костей и сухожилий;

и то и другое.

Рабочие органы мясорыхлителя:

рыхлители, гребенки;

гребенки и ножи-фрезы;

дисковый нож со специальной насечкой.

Что регулирует массу котлет в МФК-2240?

Какова вместимость бункера для фарша в МФК-2240?

Как крепится электропривод к столу в РО-1?

с помощью болтов

на резиновом основании

кронштейном

Решите проблемную ситуацию: дежа ТММ-1М не выкатывается со станины.

Ваши действия?

Вставьте пропущенное слово(МРТ-60М):

Чтобы предотвратить накручивание теста на валики их снабжают

Какойвзбиватель предназначен для легкоподвижных масс (МВ-35М)?

Добавьте недостающие слова:

предназначена для крепления сменных взбивателей к приводному валу.

Расшифруйте маркировку машины:

М –

Р –

Г –

300 -

Что устанавливается на верхней части крышки котла и предохраняет варочный сосуд от повышения давления в нем?

манометр

клапан-турбинка

накопительная воронка

Какие параметры устанавливают в пароконвектомате для приготовления блюд:

Нагрев чаши сковороды СЭСМ-0,2 осуществляется:

тэнами;

спиралями;

кварцевыми нагревателями.

Максимальная температура на поду сковороды:

100 – 150 0;

300 0

350 – 400 0

Температура масла при жарке во фритюре:

до 100 0;

200 – 220 0;



160 – 180 0.

Во время жарки в ФЭСМ-20 продукт:  
находится на жарочной поверхности;  
свободно плавает во фритюре;  
находится в сетчатой корзине.

С помощью чего осуществляется нагрев секций в жарочном шкафу:  
тэнов;  
спиралей.

Для чего шкаф имеет вентиляционные отверстия:  
для выхода паров и газов, образующихся в процессе выпечки;  
для подачи воздуха;  
смотреть за процессом выпечки.

Мармиты предназначены для:  
приготовления блюд;  
охлаждения блюд;  
поддержания в горячем состоянии блюд и кратковременного хранения.  
Какая посуда используется в СВЧ-шкафах для приготовления пищи:  
стеклянная;  
стеклянная с серебряным ободком;  
керамическая.

## II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ.

### Вариант № 2

Обучающийся должен получить подробную инструкцию, его задача – продемонстрировать знания и умения, подтверждающие факт овладения учебной дисциплиной.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Обведите кружком букву правильного ответа

Время выполнения задания: 40 минут

Задание

Рабочие органы предназначены:

для передачи вращения

для обработки продукта

для соединения деталей

Расшифруйте ПХ – 0,6

Расшифруйте МС 12-15

Назовите какие машины относят к группе: машины для обработки овощей

- 1.
- 2.
- 3.

4.

5.

5. Рассчитать фактическую часовую производительность машины, если норма загрузки продукта в рабочую камеру составляет 10 кг, а продолжительность обработки – 5 минут.

6. Какой способ очистки применяется в картофелеочистительной машине:

тепловой

механический

паровой

7. Время очистки картофеля:

1 мин

2-4 мин

10 мин

По принципу работы овощерезательные машины делятся на:

центробежные, роторные, комбинированные

дисковые, пуансонные, роторные, комбинированные

ножевые, пуансонные

Рабочие органы машины МРО-200:

дисковый нож

терочный

дисковый, терочный, комбинированный

Протирочная машина МП-800 имеет три кнопки управления:

«Вперед», «Назад», «Стоп»

«Картофель», «Бобы», «Творог»

«Протирка», «Стоп», «Отходы»

Вращение от электродвигателя к рабочим органам в МП-800 передается:

червячной передачей

зубчатой

ременной

Место в машине, где продукт обрабатывается рабочими органами:

корпус

станина

рабочая камера

Электроприводы рассчитаны на напряжение:

320 в

500 в

380/220 в

Перед обработкой в мясорубке мясо нарезают кусками весом:

до 150 г.;

до 500 г.;

более 500 г.

Мясорыхлитель предназначен для:

размягчения мяса;  
перемешивания мяса;  
получения мяса.

Расшифруйте:

М –

Ф –

К –

2240 -

Какова вместимость бункера для сухарей в МФК-2240?

Что является рабочим органом РО-1?

скребок

кожух

рычаг

Решите проблемную ситуацию: машина ТММ-1М работает при поднятых оградительных щитках. Причина:

Вставьте пропущенное слово (МРТ-60М):

Для подачи теста к валикам установлен стол.

Какие взбиватели предназначены для замеса крутого теста (МВ-60М)?

Добавьте недостающие слова:

Взбиватель в МВ-35М совершает движение.

Расшифруйте маркировку машины:

М –

Р –

Х –

200 -

Решите проблемную ситуацию: при работе котла загорается красная сигнальная лампа «сухой ход». Ваши действия?

Перечислите режимы работы пароконвектомата?

Сколько ступеней нагрева имеет сковорода СЭСМ-0,2?

Прибор для автоматического поддержания температуры:

пакетный переключатель;

тэны;

терморегулятор.

Время разогрева сковороды:

5 мин.;

35 мин.;

1 час.

«Холодная зона» в фритюрнице:

предотвращает обугливание частиц продукта;

способствует охлаждению готового продукта.

Сколько секций в жарочном шкафу:

1;

2;

3.

Сколько пакетных переключателей имеет каждая секция для отдельного управления верхними и нижними тэнами:

3;

2;

1.

Расшифруйте КНЭ-25:

котел непрерывного действия электрический, 25 л.;

кипятильник непрерывного действия, 25 л.;

картофелеочистительная машина непрерывного действия электрический, 25 л.

Холодильная установка состоит из:

компрессора, испарителя;

конденсатора, регулирующего вентиль;

компрессора, конденсатора, испарителя, регулирующего вентиля.

При отсутствии воды в кипятильнике срабатывает:

поплавок;

электрод защиты от сухого хода;

сигнальная трубка.

### **III. ПАКЕТ ПРОВЕРЯЮЩЕГО**

Экзамен проводится одновременно для всей учебной группы, путем выполнения заданий на подготовленных листах.

Количество вариантов задания для обучающихся – 2

#### **1 вариант**

Машина это -

совокупность трех механизмов: двигательного, передаточного, исполнительного агрегат, состоящий из нескольких деталей

закрытое пространство, где осуществляется процесс обработки продукта

Зубчатая передача – это механизм, состоящий из:

двух зубчатых колес и цепи

двух зубчатых колес сцепленных между собой

двух шкивов и ремня

Расшифруйте ПМ-1,1

Расшифруйте МС 4-7-8-20

5. Назовите, какие машины относятся к группе: машины для обработки мяса и рыбы

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

6. Рассчитать фактическую часовую производительность машины, если норма загрузки продукта в рабочую камеру составляет 22 кг, а продолжительность обработки – 4 минуты.

7. Очистка картофеля в МОК-125 осуществляется за счет:

обжига в печи и мойки

движения клубней по абразивной поверхности

обработки паром

Форма нарезки овощей зависит:

от формы ножа

от формы загрузочного бункера

от размеров рабочей камеры

Расшифруйте МРО-200

Какой нож устанавливают для нарезки овощей ломтиками и шинкования капусты?

дисковый

комбинированный

терочный

Порядок сборки рабочих органов МП-800

сбрасыватель, решетка, ротор

решетка, ротор

ротор, решетка, сбрасыватель

Удаление непротертых продуктов производится:

ротором при нажатии кнопки «Отходы»

решеткой

вручную деревянной лопаткой

К аппаратам защиты оборудования от перегрузок и токов короткого замыкания относят:

рубильники

автоматические выключатели

кнопочные пускатели

Поставьте порядковые номера деталей мясорубки в последовательности сборки:

1. нож двусторонний;
2. ножевая решетка со средними отверстиями;
3. ножевая решетка с мелкими отверстиями;
4. подрезная решетка;
5. шнек;
6. нажимное кольцо;

7. нажимная гайка.

Условия хорошей работы мясорубки:  
правильная заточка ножей и решеток;  
мясо должно быть без костей и сухожилий;  
и то и другое.

Рабочие органы мясорыхлителя:  
рыхлители, гребенки;  
гребенки и ножи-фрезы;  
дисковый нож со специальной насечкой.

Что регулирует массу котлет в МФК-2240?

Какова вместимость бункера для фарша в МФК-2240?

Как крепится электропривод к столу в РО-1?

с помощью болтов

на резиновом основании

кронштейном

Решите проблемную ситуацию: дежа ТММ-1М не выкатывается со станины.

Ваши действия?

Вставьте пропущенное слово(МРТ-60М):

Чтобы предотвратить накручивание теста на валики их снабжают

Какойвзбиватель предназначен для легкоподвижных масс (МВ-35М)?

Добавьте недостающие слова:

предназначена для крепления сменных взбивателей к приводному валу.

Расшифруйте маркировку машины:

М –

Р –

Г –

300 -

Что устанавливается на верхней части крышки котла и предохраняет варочный сосуд от повышения давления в нем?

манометр

клапан-турбинка

накопительная воронка

Какие параметры устанавливают в пароконвектомате для приготовления блюд:

Нагрев чаши сковороды СЭСМ-0,2 осуществляется:

тэнами;

спиралями;

кварцевыми нагревателями.

Максимальная температура на поду сковороды:

100 – 150 0;

300 0

350 – 400 0

Температура масла при жарке во фритюре:

до 100 0;

200 – 220 0;

160 – 180 0.

Во время жарки в ФЭСМ-20 продукт:

находится на жарочной поверхности;

свободно плавает во фритюре;

находится в сетчатой корзине.

С помощью чего осуществляется нагрев секций в жарочном шкафу:

тэнов;

спиралей.

Для чего шкаф имеет вентиляционные отверстия:

для выхода паров и газов, образующихся в процессе выпечки;

для подачи воздуха;

смотреть за процессом выпечки.

Мармиты предназначены для:

приготовления блюд;

охлаждения блюд;

поддержания в горячем состоянии блюд и кратковременного хранения.

Какая посуда используется в СВЧ-шкафах для приготовления пищи:

стеклянная;

стеклянная с серебряным ободком;

керамическая.

## **2 вариант**

Рабочие органы предназначены:

для передачи вращения

для обработки продукта

для соединения деталей

Расшифруйте ПХ – 0,6

Расшифруйте МС 12-15

Назовите какие машины относят к группе: машины для обработки овощей

1.

2.

3.

4.

5.

5. Рассчитать фактическую часовую производительность машины, если норма загрузки продукта в рабочую камеру составляет 10 кг, а продолжительность обработки – 5 минут.

6. Какой способ очистки применяется в картофелеочистительной машине:

тепловой

механический

паровой

7. Время очистки картофеля:

1 мин

2-4 мин

10 мин

По принципу работы овощерезательные машины делятся на:

центробежные, роторные, комбинированные

дисковые, пуансонные, роторные, комбинированные

ножевые, пуансонные

Рабочие органы машины МРО-200:

дисковый нож

терочный

дисковый, терочный, комбинированный

Протирочная машина МП-800 имеет три кнопки управления:

«Вперед», «Назад», «Стоп»

«Картофель», «Бобы», «Творог»

«Протирка», «Стоп», «Отходы»

Вращение от электродвигателя к рабочим органам в МП-800 передается:

червячной передачей

зубчатой

ременной

Место в машине, где продукт обрабатывается рабочими органами:

корпус

станина

рабочая камера

Электроприводы рассчитаны на напряжение:

320 в

500 в

380/220 в

Перед обработкой в мясорубке мясо нарезают кусками весом:

до 150 г.;

до 500 г.;

более 500 г.

Мясорыхлитель предназначен для:

размягчения мяса;

перемешивания мяса;

получения мяса.

Расшифруйте:

М –

Ф –

К –



2240 -

Какова вместимость бункера для сухарей в МФК-2240?

Что является рабочим органом РО-1?

скребок

кожух

рычаг

Решите проблемную ситуацию: машина ТММ-1М работает при поднятых оградительных щитках. Причина:

Вставьте пропущенное слово (МРТ-60М):

Для подачи теста к валикам установлен стол.

Какие взбиватели предназначены для замеса крутого теста (МВ-60М)?

Добавьте недостающие слова:

Взбиватель в МВ-35М совершает движение.

Расшифруйте маркировку машины:

М –

Р –

Х –

200 -

Решите проблемную ситуацию: при работе котла загорается красная сигнальная лампа «сухой ход». Ваши действия?

Перечислите режимы работы пароконвектомата?

Сколько ступеней нагрева имеет сковорода СЭСМ-0,2?

Прибор для автоматического поддержания температуры:

пакетный переключатель;

тэны;

терморегулятор.

Время разогрева сковороды:

5 мин.;

35 мин.;

1 час.

«Холодная зона» в фритюрнице:

предотвращает обугливание частиц продукта;

способствует охлаждению готового продукта.

Сколько секций в жарочном шкафу:

1;

2;

3.

Сколько пакетных переключателей имеет каждая секция для отдельного управления верхними и нижними тэнами:

3;

2;

1.

Расшифруйте КНЭ-25:

котел непрерывного действия электрический, 25 л.;

кипятильник непрерывного действия, 25 л.;

картофелеочистительная машина непрерывного действия электрический, 25 л.

Холодильная установка состоит из:

компрессора, испарителя;

конденсатора, регулирующего вентиль;

компрессора, конденсатора, испарителя, регулирующего вентиля.

При отсутствии воды в кипятильнике срабатывает:

поплавок;

электрод защиты от сухого хода;

сигнальная трубка.

Время выполнения задания - 40 минут

## **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

Выполнение задания:

Обязательно наличие следующих этапов выполнения задания: ознакомление с заданием и планирование работы; получение информации; подготовка продукта; рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта перед сдачей.

Подготовленный продукт/осуществленный процесс:

Оформленный лист со всеми ответами

Эталон качества выполнения задания:

Вариант № 1

1. а) совокупность трех механизмов

2. б) двух зубчатых колес сцепленных между собой

3. привод для мясного цеха 1,1 – мощность двигателя в кВт

4. сменный механизм взбивальный, протирачный, фаршмешалка, 20 – вместимость бака в литрах

5. 1 – мясорубки, 2 – фаршмешалки, 3 – мясорыхлители, 4 – котлетоформовочные машины, 5 - рыбоочистители

6. 5,5 кг/минуту

7. б) движения клубней по абразивной поверхности

8. а) формы ножа

9. машина для нарезки сырых овощей 200 кг/час

10. а) дисковый

11. а) сбрасыватель, решетка, ротор

12. а) ротором при нажатии кнопки Отходы

13. б) автоматические выключатели

14. 5, 4, 1, 2, 1, 3, 6, 7
15. в) и то и другое.
16. б) гребенки и ножи-фрезы;
17. регулировочный винт
18. 10 кг
19. в) кронштейном
20. поднять месильный рычаг и выкатить дежу
21. скребками
22. прутковый
23. соединительная муфта
24. Машина для нарезки гастрономических товаров, 45 резаний в минуту
25. б) клапан-турбинка
26. а – температуру в камере; б – время приготовления; в – температуру в центре куска мяса (термоигла)
27. б) спиралями;
28. б) 300 0
29. в) 160 – 180 0.
30. в) находится в сетчатой корзине
31. а) тэнов
32. а) для выхода паров и газов, образующихся в процессе выпечки;
33. в) поддержания в горячем состоянии блюд и кратковременного хранения
34. а) стеклянная; в) керамическая

#### Вариант № 2

1. б) для обработки продукта
2. Привод для холодного цеха 0, 6 - мощность в кВт
3. механизм сменный размолочный производительность 15 кг/час
4. 1 – картофелеочистительные; 2 – машины для нарезки сырых овощей; 3 – машины для нарезки вареных овощей; 4 – протирочные машины; 5 – машины для приготовления картофельного пюре
5. 2 кг в минуту
6. б) механический
7. б) 2 – 4 мин.
8. б) дисковые, пуансонные, роторные, комбинированные
9. в) дисковый, терочный, комбинированный
10. в) «протирка», «стоп», «отходы»
11. в) ременной
12. в) рабочая камера
13. в) 380/220 в
14. а) до 150 г.;
15. а) размягчения мяса;
16. Машина для формования котлет, 2240 – штук/час

17. 0,7 кг
18. а) скребок
19. Отсутствует электроблокировка
20. загрузочный стол
21. крючкообразный или замкнутый
22. планетарное
23. машина для нарезки хлеба, 200 резаний в минуту
24. залить воду в парогенератор
25. а) комбинированный, б) на пару, в) горячий воздух, г) подогрев готовых блюд
26. три
27. в) терморегулятор.
28. б) 35 мин.;
29. а) предотвращает обугливание частиц продукта
30. б) 2
31. б) 2
32. б) кипяtilьник непрерывного действия, 25 л.;
33. в) компрессора, конденсатора, испарителя, регулирующего вентиля.
34. б) электрод защиты от сухого хода

Критерии оценки:

- 34 – 31 баллов – 5 «отлично»
- 30 – 27 баллов – 4 «хорошо»
- 26 – 24 баллов – 3 «удовлетворительно»

## **Экзаменационные билеты**

Билет № 1

1. Классификация оборудования организаций питания.
2. Общие сведения о холодильном оборудовании. Способы охлаждения.

Билет № 2

1. Основные части и детали машин.
2. Плита электрическая ЭП – 4М.

Билет № 3

1. Понятие о передачах.
2. Сборно – разборные холодильные камеры КХН – 2 – 6М, КХС – 2 – 6.

Билет № 4

1. Универсальные приводы. Классификация, правила эксплуатации и техника безопасности.
2. Шкафы холодильные ШХ - 0,4М, ШХ – 0,6, ШХ – 1.2, Т2 – 125М.

Билет № 5

1. Сменные механизмы универсальных приводов.
2. Водонагреватели НЭ-1А.

Билет № 6

1. Картофелеочистительные машины МОК-125, МОК-250.
2. Кипятильники непрерывного действия электрические КНЭ-25.

Билет № 7

1. Картофелеочистительная машина КНА-600Н.
2. Плиты электрические ПЭСМ -4ШБ.

Билет № 8

1. Овощерезательная машина МРО-200.
2. Плиты электрические ПЭСМ – 4.

Билет № 9

1. Протирочная машина МП-800.
2. Мармиты МСЭСМ-50.

Билет № 10

1. Машина для приготовления картофельного пюре МКП – 60.
2. Мармит стационарный электрический модулированный МСЭСМ-3.

Билет № 11

1. Котлетоформовочная машина МФК-2240.
2. Шкаф электрический ШЖЭСМ – 2К.

Билет № 12

1. Льдогенераторы.
2. Электрические кипятильники КНЭ -50 и КНЭ -100.

Билет № 13

1. Машина для просеивания муки МПМ-800.
2. Кипятильники непрерывного действия электрические КНЭ-25.

Билет № 14

1. Мясорубки МИМ-82, МИМ – 105.
2. Холодильные машины

Билет № 15

1. Машина для нарезки гастрономических продуктов МРГ-300А.
2. Шкаф пекарный ШПЭСМ-3.

Билет № 16

1. Тестомесильная машина ТММ-1М.
2. Шкаф электрический ШЖЭСМ – 2К.

Билет № 17

1. Тестораскаточная машина МРТ-60М.
2. Жаровня вращающаяся электрическая.

Билет № 18

1. Взбивальные машины МВ-35М.
2. Фритюрница непрерывного действия электрическая ФНЭ -40.

Билет № 19

1. Машина для измельчения мяса МИМ-105.
2. Фритюрницы периодического действия ФЭСМ-20.

Билет № 20

1. Фаршемешалки. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
2. Сковорода СЭ-1.

Билет № 21

1. Котлетоформовочная машина МФК-2240.
2. Сковорода электрическая с косвенным обогревом СКЭ-0,3.

Билет № 22

1. Рыбоочистительная машина РО-1М.
2. Сковорода электрическая секционно модулированная СЭСМ - 0,2.

Билет № 23

1. Машина для измельчения кофе МИК – 60.
2. Сосисковарка электрическая СНЭ – 15.

Билет № 24

1. Малогабаритный просеиватель муки вибрационный МПМВ-300.
2. Кофеварка электрическая КВЭ-7.

Билет № 25

1. Тестомесильная машина ТММ-1М, МТИ – 15.
2. Аппарат пароварочный АПЭСМ-2.

Билет № 26

1. Тестораскаточная машина МРТ-60М.
2. Паровые пищеварочные котлы. КПП – 250.

Билет № 27

1. Взбивальные машины МВ-35М, МВ – 6.
2. Котел пищеварочный электрический опрокидывающийся КПЭ-60.

Билет № 28

1. Классификация теплового оборудования.
2. Автоклав электрический АЭ – 1.

Билет № 29

1. Машина для нарезки хлеба МРХ – 200.
2. Котел пищеварочный электрический опрокидывающийся КПЭ-100.

Билет № 30

1. Машина для нарезки гастрономических продуктов МРГ-300А.
2. Пищеварочный котел электрический КЭ-250.

## **Информационное обеспечение**

### **Основные источники:**

1. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб.для нач. проф. Образования / В.П. Золин. М.: Академия, 2014. – 256 с.

### **Дополнительные источники:**

1. Елхина, В. Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: справочник: учеб.пособие для нач. проф. Образования / В.Д. Елхина. – 3-е изд., доп. – М.: Академия, 2011. – 336 с.

2. Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания: Учебник / В.Д. Ершов. — 2-е изд. — СПб.: ГИОРД, 2010. — 232 с.

3. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учеб.пособие / В.Ф. Кащенко, Р. В.Кащенко. М.: Альфа-М, Инфра-М, 2009. - 416 с.

4. Корнюшко, Л.М. Механическое оборудование предприятий общественного питания / Л.М. Корнюшко. - СПб.: Гиорд, 2006. - 288 с.

5. Корнюшко, Л.М. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для вузов / Л.М. Корнюшко. - СПб.: ГИОРД, 288. - 2006 с.

6. Серебряков, А.О. Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания (механическое и тепловое оборудование): Учебное пособие / А.О. Серебряков, О.И. Серебряков. - СПб.: Лань, 2015. - 160 с.