

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**Комплект контрольно-оценочных средств**  
по оценке освоения итоговых образовательных результатов  
образовательной дисциплины

**ОП.13. Оборудование предприятий общественного питания**

Комплект контрольно – оценочных средств (КОСов) по учебной дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания» разработан на основе Федерального образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания

**Организация – разработчик:** ГБОУ СПО СПАТ

**Разработчики:**

Значкова О.С., преподаватель спецдисциплин

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно- оценочных средств по дисциплине .....	4
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке.....	5
3.Типы заданий .....	8
4.Показатели и критерии оценки усвоения .....	9
5.Контроль и оценка освоения учебной дисциплины.....	10
6.Задания для оценки освоения дисциплины.....	13

## **I. Паспорт комплекта контрольно- оценочных средств по дисциплине Оборудование предприятий общественного питания**

### **1. Область применения, форма аттестации**

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля в форме тестовых заданий.

КОС разработан на основании:

- основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания
- программы учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания».

### **1.2. Форма аттестации**

Формой аттестации по учебной дисциплине является **экзамен.**

## **2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке**

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих профессиональных компетенций.

### **Результаты освоения учебной дисциплины:**

освоение содержания учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов**: результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- подбирать необходимое оборудование и производственный инвентарь;
- оценивать эффективность его использования;
- эксплуатировать торгово-технологического оборудование с соблюдением правил безопасности;
- осуществлять мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профзаболеваний;
- расследовать несчастные случаи на производстве, документально оформлять их.

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

- новейшие достижения научно - технического прогресса в отрасли,
- классификацию, назначение, устройство основных узлов,
- принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;
- конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования;
- основные положения по охране труда и противопожарной безопасности;
- правовую базу;
- общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;
- причины возникновения и профилактику производственного травматизма.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны сформироваться общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них

ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны сформироваться профессиональные компетенции:

### **ПК 1.1 – 1.3**

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

### **ПК 2.1 – 2.3**

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

### **ПК 3.1 – 3.4**

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

### **ПК 4.1 – 4.4**

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

### **ПК 5.1 – 5.2**

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

### **ПК 6.1. –6.5.**

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утверждённую учётно-отчётную документацию.

### 3. Типы заданий

Типы заданий	Краткая характеристика	Возможности использования
Задания для проведения промежуточной аттестации по принципу «здесь и сейчас»	Такие задания могут использоваться при проведении всех форм промежуточной аттестации: экзаменов и дифференцированных зачётов по дисциплинам, междисциплинарным курсам, зачётов и дифференцированных зачётов по практике, экзамена по профессиональному модулю. Один и тот же тип задания (теоретическое задание, практическое задание) может использоваться для оценивания разных результатов значения (объектов оценки), при этом могут меняться условия его выполнения (включая необходимые временные параметры) и степень надёжности задания.	
Теоретическое задание, направленное на:	Задания на усвоение теоретических понятий предполагают решение в одно или два действия, например:	Аттестация по учебной дисциплине или междисциплинарному курсу
- проверку усвоения теоретических понятий, понимания научных основ профессиональной деятельности;	- тестовые задания с выбором ответа в закрытой форме, на установление соответствия в закрытой форме или на установление правильной последовательности в закрытой форме; - простые вопросы с коротким ответом; - несложные задания по воспроизведению текста и др.	
- проверку готовности обучающегося применять теоретические знания и профессионально значимую информацию, а также на проверку сформированности когнитивных умений;	При проверке когнитивных умений (знаний) задания могут потребовать от аттестуемого проведения интеллектуальных действий: - по разделению информации на взаимозависимые части, выявлению взаимосвязей между ними, осознанию и объяснению принципов организации целого и т.п. (анализ); - по интерпретации результатов, творческому преобразованию информации из разных источников, созданию гипотезы, системного структурирования новой информации, объясняющей явление или событие (синтез); - по оценке значения объекта/явления для конкретной цели, определению и высказыванию суждения о целостности	



	идеи/метода/теории на основе проникновения в суть явлений и их сравнения, и т.п. (оценка); - по привлечению информации и интеллектуальных инструментов одной дисциплины для решения проблемы, поставленной в рамках другой (комплексное, в том числе междисциплинарное задание).	
- проверку освоения умений	Задание на проверку умений предполагает решение типовых учебных, ситуационных, учебно – профессиональных задач, не требующих особых условий проведения аттестации.	

#### 4. Показатели и критерии оценки усвоения

##### 4.1. Показатели и критерии

Показатели усвоения знаний должны содержать описание действий, отражающих работу с информацией, выполнение различных мыслительных операций: воспроизведение, анализ, сравнение, оценка и др.

Показатели освоения знаний можно формулировать, используя таксономию Б. Блума, в частности те требования, которые в этой таксономии соответствуют уровням: «знание», «понимание», «анализ», «синтез», «оценка».

Ниже приведены примеры глагольных форм, предлагаемых Б. Блумом. Формулируя показатели, глаголы следует заменять отглагольными существительными, например: перечислять – перечисление; описывать – описание и т.п.

Уровни в таксономии Б. Блума	Глаголы для формулировки показателей
Знание	Систематизировать, собирать, определить, описать, воспроизвести, перечислить, назвать, представить, сформулировать, сообщить, перечислить, изложить
Понимание	Сопоставить, установить различия, объяснить, обобщить, переформулировать, сделать обзор, выбирать, перефразировать, переводить, дать примеры
Анализ	Анализировать, дифференцировать, распознавать, разъединять, выявлять, иллюстрировать, намечать, указывать, устанавливать (связь), отобрать, отделять, подразделять, классифицировать, сравнивать
Синтез	Категоризировать, соединять, составлять, собирать, создавать, разрабатывать, изобретать, переписывать, подытоживать, рассказывать, сочинять, систематизировать, изготавливать, управлять, формализовать, формулировать, находить решение, описывать, делать выводы
Оценка	Оценить, сравнить, сделать вывод, противостоять, критиковать, проводить, различать, объяснять, обосновывать, истолковывать, устанавливать связь, подытоживать, поддерживать

Критерии оценки усвоения знаний представляют собой правила определения численной и/или вербальной оценки при сравнении результатов действий, демонстрируемых (полученных) аттестуемым, с эталонными (заданными, планируемыми) параметрами по показателям оценки результата. Критерии могут содержать указание на требуемую полноту информации, точность её воспроизведения, аргументированность и обоснованность анализа и оценки, а также на допустимые отклонения от эталона.

#### 4.2. Показатели и критерии

Показатели освоения умений обычно содержат требования к выполнению отдельных действий и/или операций. Для формулировки показателей освоения умений можно использовать образцы: *расчёт, разработка, вычисление, построение. Показ, решение, подготовка, поиск и выбор и т.п.*

Критерии оценки освоения умений будут представлять собой, как и в случае оценки усвоения знаний, правила определения численной и/или вербальной оценки при сравнении результатов действий, демонстрируемых (полученных) аттестуемым, с эталонными (заданными, планируемыми) параметрами по показателям оценки результата.

#### 5. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины .

<b>Наименование разделов, тем</b>	<b>Раздел 1</b>					<b>Раздел 2.</b>			<b>Раздел 3.</b>
	<b>Механическое оборудование</b>					<b>Тепловое оборудование</b>			<b>Холодильное оборудование</b>
	<b>Тема 1.1.</b> Введение	<b>Тема 1.4.</b> <b>Общие сведения о машинах и механизмах</b>	<b>Тема 1.7.</b> Машины для подготовки кондитерского сырья	Тема 1.9. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	<b>Тема 1. 11.</b> <b>Измерительное Оборудование</b>	<b>Тема 2.1.</b> <b>Классификация теплового оборудования</b>	<b>Тема 2.3.</b> <b>Жарочно пекарное оборудование</b>	<b>Тема 1.5.</b> <b>Оборудование для раздачи пищи</b>	<b>Тема3.1.</b> <b>Основы холодильной техники</b>
<b>Тема 1.2.</b> Детали машин	<b>Тема 1.5.</b> <b>Машины для обработке овощей</b>	Тема 1.8. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов	Тема 1.10. Посудомоечные машины	<b>Тема 1.12.</b> <b>Контрольно – кассовые машины</b>	<b>Тема 2.2.</b> Варочное оборудование	<b>Тема 1.4.</b> <b>Водогрейное оборудование</b>		<b>Тема 3.2.</b> <b>Холодильные машины</b>	
<b>Тема 1.3.</b> Электросиловое оборудование	<b>Тема 1.6</b> <b>Машины для обработки мяса и рыбы</b>							<b>Тема 3.3.</b> <b>Торговое холодильное оборудование</b>	

<b>Виды контроля</b>						ТК				ТК
										ТК ПК
<b>Промежуточная аттестация: экзамен</b>										

## 6.Задания для оценки освоения дисциплины

### Тема раздела 1. Механическое оборудование

Задание 1:

Проверяемые результаты обучения: У1, У2,У3, З1.

Текст задания:

Дайте определение понятию.

**Машина** - \_\_\_\_\_

---

Задание 2:

Проверяемые результаты обучения: У1, У2,У3, З1.

Текст задания:

Укажите слева цифрами последовательность подготовки протирорезательной машины МП-800 к работе.

- \_\_\_\_\_ проверяют правильность сборки и надежность крепления сита, терочных дисков, сменного ротора, надежность крепления всех деталей машины;
- \_\_\_\_\_ проверяют санитарное состояние;
- \_\_\_\_\_ проверяют на холостом ходу;
- \_\_\_\_\_ проверяют надежность и исправность заземления;

Задание 3:

Проверяемые результаты обучения: У1, У2,У3, З1.

Текст задания:

Укажите стрелками соответствие названий сменных механизмов их маркировке.

Мясорубка	МС12-15
Фаршемешалка	МС 25-200
Сменный механизм для рыхления мяса	МС3-40
Многоцелевой механизм	МС2-150
Механизм для нарезания вареных овощей	МС4-7-8-20
Соковыжималка	МС18-160
Сменный механизм для перемешивания салатов и винегретов	МС8-150
Сменный механизм для измельчения	МС19-1400

Задание 4:

Проверяемые результаты обучения: У1, У2,У3, З1.

Текст задания:

Заполните схемы сборки мясорубки.



Задание 5:

Проверяемые результаты обучения: У1, У2,У3, З1.

Текст задания:

Опишите принцип действия кофемолки МИК-60.

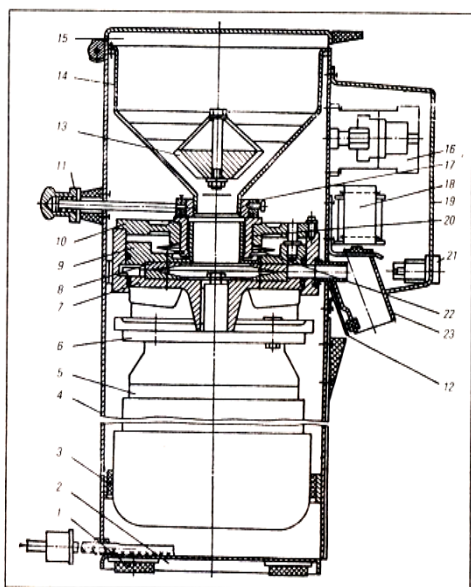


Рис. 5-2. Кофемолка МИК-60.

- 1 – резиновая опора, 2 – основание машины; 3 – амортизатор;
- 4 – корпус; 5 – электродвигатель; 6 – рабочая камера;
- 7 – подвижной диск; 8 – неподвижный жернов; 9 – фланец;
- 10 – съемная крышка; 11 – рукоятка; 12 – прижимная планка;
- 13 – магнит; 14 – загрузочный бункер; 15 – откидная крышка;
- 16 – магнитный пускатель; 17 – кольцо; 18 – электровибратор;
- 19 – панель; 20 – резьбовая втулка; 22 – демпферные пружины;
- 23 – труба для выгрузки.

Рис. 1

Задание 6:

Проверяемые результаты обучения: У1, У2,У3, З1.

Текст задания:

Что является рабочей камерой следующего оборудования?

- а) в тестомесильной машине ТММ-1М - \_\_\_\_\_
- б) во взбивальной машине МВ-35М - \_\_\_\_\_

в) в тестомесильной машине МТМ-15 - \_\_\_\_\_

Задание 7:

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, З1.

Текст задания:

Как определить качество заточки ножа в машине МРГ-300А? \_\_\_\_\_

---

---

**Эталон**  
**по заданию текущего контроля**

**Тема 1.1. Механическое оборудование**

Задание 1:

Дайте определение понятию.

**Машина** – это совокупность механизмов, выполняющих определенную работу, или преобразующих один вид энергии в другой.

Задание 2:

Укажите слева цифрами последовательность подготовки протирорезательной машины МП-800 к работе.

2 проверяют правильность сборки и надежность крепления сита, терочных дисков, сменного ротора, надежность крепления всех деталей машины;

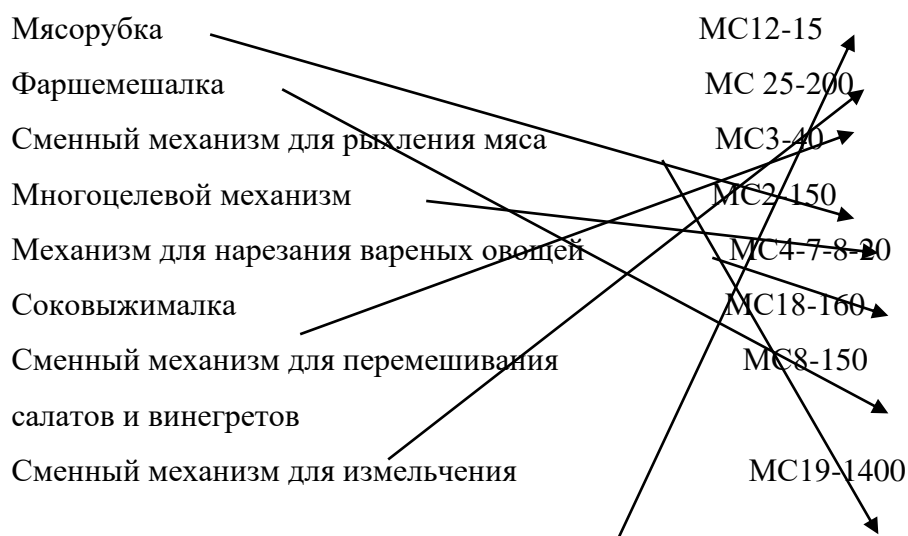
1 проверяют санитарное состояние;

4 проверяют на холостом ходу;

3 проверяют надежность и исправность заземления;

Задание 3:

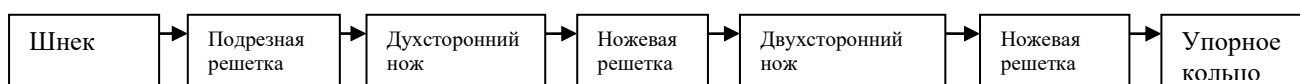
Укажите стрелками соответствие названий сменных механизмов их маркировке.



Задание 4:



Заполните схемы сборки мясорубки.



Задание 5:

Опишите принцип действия кофемолки МИК-60.

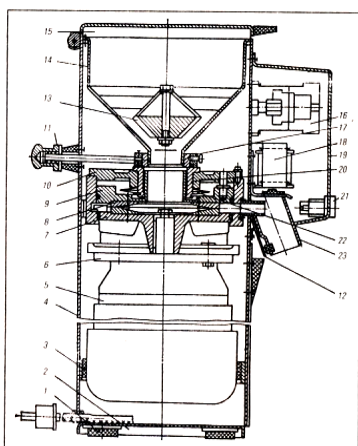


Рис. 5-2. Кофемолка МИК-60.

1 – резиновая опора, 2 – основание машины; 3 – амортизатор;  
4 – корпус; 5 – электродвигатель; 6 – рабочая камера;  
7 – подвижной диск; 8 – неподвижной жернов; 9 – фланец;  
10 – съемная крышка; 11 – рукоятка; 12 – прижимная планка;  
13 – магнит; 14 – загрузочный бункер; 15 – откидная крышка;  
16 – магнитный пускатель; 17 – кольцо; 18 – электровибратор;  
19 – панель; 20 – резбовая втулка; 22 – демпферные пружины;  
23 – труба для выгрузки.

Рис1.

*Открыв откидную крышку машины, загружают в бункер зерна кофе, а на трубе выгрузки закрепляют пакет или устанавливают тару. При помощи пусковой кнопки, установленной на панели, включают машину. Вращение от электродвигателя передается вращающемуся жернову. Зерна кофе из бункера поступают самотеком в пространство между жерновами и измельчаются. Измельченный кофе при помощи лопаток вращающегося диска поступает в трубу для выгрузки, которая колеблется с помощью электровибратора, обеспечивая удаление всего кофе без остатка в машине.*

Задание 6:

Что является рабочей камерой следующего оборудования?

- а) в тестомесильной машине ТММ-1М - дежа
- б) во взбивальной машине МВ-35М - бачек
- в) в тестомесильной машине МТМ-15 – резервуар

Задание 7:

Как определить качество заточки ножа в машине МРГ-300А?

*Для определения качества заточки ножа используют полоску газетной бумаги.*

## Тема раздела 2. Тепловое оборудование

Задание 1:

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, З1.

Текст задания:

Заполните схему классификации теплового оборудования с учетом основных признаков.

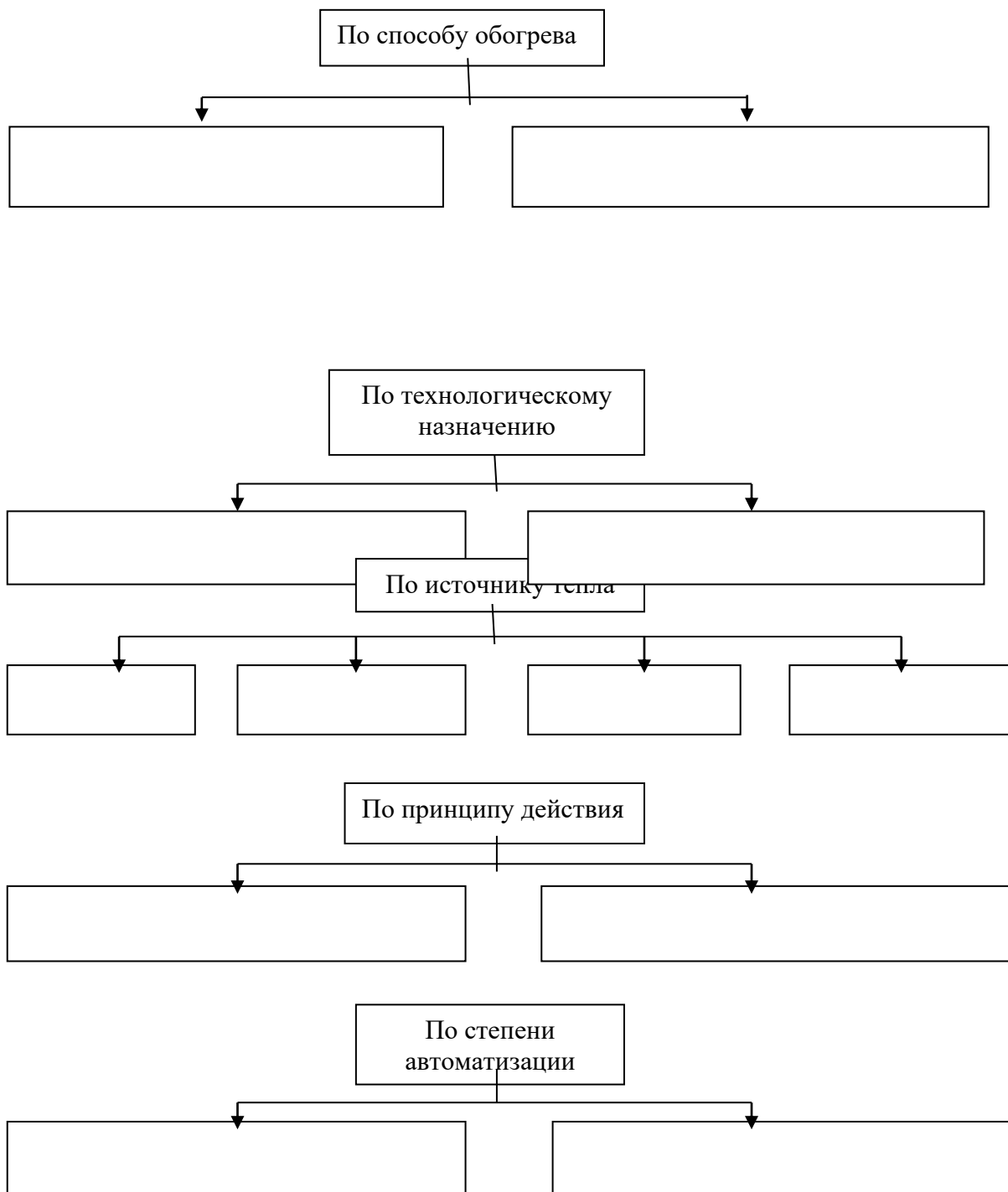


Рис.2

Задание 2:

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, З1.

Текст задания:

Напишите буквенно-цифровую индексацию котла газового, секционномодулированного, вместимостью варочного сосуда 60,л. \_\_\_\_\_

---

Задание 3:

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, З1.

Текст задания:

Расшифруйте маркировку плиты ПЭСМ-4ШБ:

П - \_\_\_\_\_;            4 - \_\_\_\_\_;

Э - \_\_\_\_\_;            Ш - \_\_\_\_\_;

С - \_\_\_\_\_;            Б - \_\_\_\_\_;

М - \_\_\_\_\_;

Задание 4:

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, З1.

Текст задания:

Укажите слева цифрами последовательность эксплуатации раздаточной стойки СРТЭСМ:

\_\_\_\_\_ отключить;

\_\_\_\_\_ включить на слабый нагрев;

\_\_\_\_\_ проверить заземление;

\_\_\_\_\_ включить на средний нагрев;

\_\_\_\_\_ проверить санитарное и техническое состояние стойки;

\_\_\_\_\_ загорается сигнальная лампа;

\_\_\_\_\_ включить на сильный нагрев;

\_\_\_\_\_ провести санитарную обработку;

### Тема раздела 3. Холодильное оборудование.

Задание 1:

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, З1.

Текст задания:

Дайте определения следующим понятиям.

Холод - \_\_\_\_\_.

Охлаждение - \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_.

Задание 2:

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, З1.

Текст задания:

Каково назначение следующих узлов холодильной компрессионной холодильной машины?

1) испаритель \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_;

2) конденсатор \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_;

3) компрессор \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_;

4) регулирующий вентиль \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_.

Задание 3:

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, З1.

Текст задания:

Прочитав приведенные далее определения, назовите процесс

изменения агрегатного состояния вещества:

*процесс перехода вещества из твердого состояния в жидкое - \_\_\_\_\_;*

*процесс перехода вещества из жидкого состояния в газообразное - \_\_\_\_\_*

*\_\_\_\_\_;*

*процесс перехода вещества из твердого состояния в газообразное*

*минуя жидкую фазу - \_\_\_\_\_.*

Задание 4:

Проверяемые результаты обучения: У1, У2,У3, З1.

Текст задания:

Опишите принцип действия компрессионной холодильной машины.

---

---

Задание 5:

Проверяемые результаты обучения: У1, У2,У3, З1.

Текст задания:

Опишите устройство холодильных шкафов разных моделей.

---

---

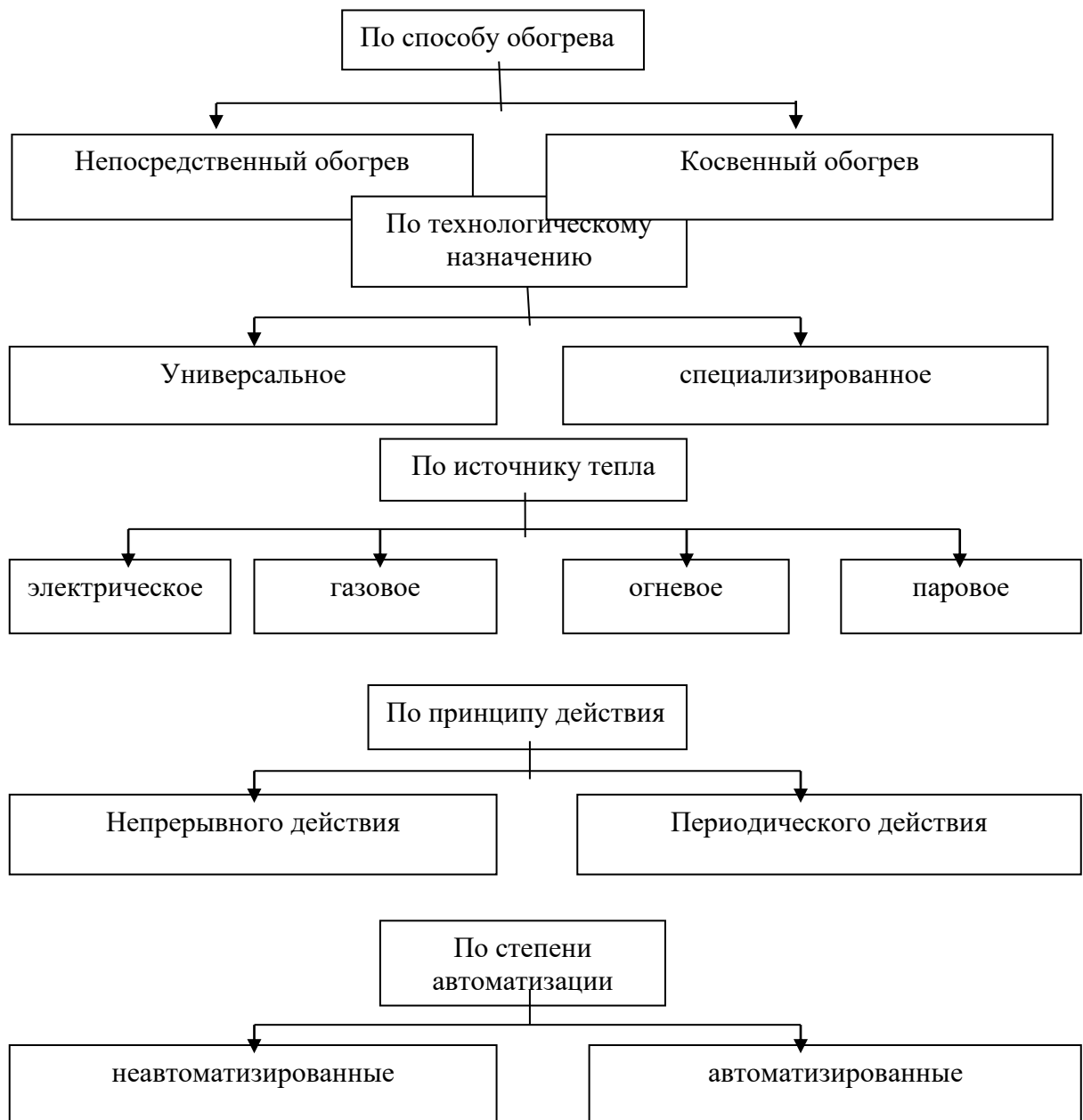
---

**Эталон**  
**по заданию текущего контроля**

**Тема раздела 2. Тепловое оборудование**

Задание 1:

Заполните схему классификации теплового оборудования с учетом основных признаков.



Задание 2:

Напишите буквенно-цифровую индексацию котла газового, секционно-





**Эталон**  
**по заданию текущего контроля**

**Тема раздела 3. Холодильное оборудование**

Задание 1:

Дайте определения следующим понятиям.

**Холод** – означает малое содержание тепла в теле.

**Охлаждение**- это отвод тепла от продуктов питания, сопровождающийся понижением их температуры.

Задание 2:

Каково назначение следующих узлов холодильной компрессионной холодильной машины?

1) **испаритель** - это устройство, имеющее вид змеевиковой ребристо-трубной батареи, в которой происходит кипение хладагента в условиях низкой температуры за счет теплоты, поглощаемой из окружающей среды;

2) **конденсатор** – это устройство, предназначенное для охлаждения паров фреона и превращения их в жидкость;

3) **компрессор** – устройство, которое отсасывает пары хладагента из испарителя и направляет их в конденсатор в сжатом состоянии;

4) **регулирующий вентиль** – устройство, регулирующее количество жидкого фреона, подаваемого в испаритель.

Задание 3:

Прочитав приведенные далее определения, назовите процесс изменения агрегатного состояния вещества:

*процесс перехода вещества из твердого состояния в жидкое - **плавление**;*

*процесс перехода вещества из жидкого состояния в газообразное - **кипение**;*

*процесс перехода вещества из твердого состояния в газообразное минуя жидкую фазу – **сублимация**.*

Задание 4:

Опишите принцип действия компрессионной холодильной машины.

*Хладагент, попав в испаритель, закипает, превращается из жидкого состояния в газообразное. При этом активно поглощает тепло от трубок и ребер испарителя. Пары в испарителе отсасывают при помощи компрессора, который направляет их в сжатом состоянии (6-8 атм.) в конденсатор. В конденсаторе при помощи охлаждаемого воздуха, хладагент, имея высокое давление, переходит в жидкое состояние. Жидкий хладагент поступает в испаритель через регулирующей вентиль, который снижает давление и регулирует его подачу. Таким образом, в замкнутой системе непрерывно циркулирует одно и то же количество фреона и его паров.*

Задание 5:

Опишите устройство холодильных шкафов разных моделей.

*Шкаф состоит из охлаждаемой камеры и машинного отделения, которое расположено в нижней части. Корпус шкафа облицован снаружи покрашенной листовой сталью и изнутри листовым алюминием. Между облицовками расположен слой теплоизоляции. На передней части шкафа расположена дверь с уплотнителем и запором. Внутри шкафа установлены полки для продуктов. Испаритель установлен в верхней части камеры, а холодильный герметический агрегат внизу, в машинном отделении. Датчик- реле температуры регулирует автоматическую работу холодильной машины в пределах от 1 до 3 градусов Цельсия.*

## Итоговый контрольный тест

### Раздел 1 - 3.

1 вариант.

На его выполнение отводится 40 минут. Внимательно читайте задание.

### ВЫБЕРИТЕ ОДИН ИЛИ НЕСКОЛЬКО ПРАВИЛЬНЫХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ И ОБВЕДИТЕ ИХ КРУЖОЧКОМ:

1.	Верно ли утверждение, что электрические плиты на предприятии общественного питания используются различных конструкций: а) да б) нет	P = 1
2.	Плита ПЭСМ-4ШБ предназначена для... а) для приготовления горячих блюд в наплитной посуде б) для приготовления горячих блюд в наплитной посуде, а также жаренья, запекания и выпечки кулинарных и кондитерских изделий в жарочном шкафу в) для непосредственного жаренья блинчиков и оладий на рабочей поверхности, а также для запекания и выпечки кулинарных и кондитерских изделий в жарочном шкафу	P = 3
3.	Марка ПЭСМ-4 соответствует расшифровке: а) плита электрическая сменная модулированная 4-производительность, кг/ч б) привод электрический секционный модулированный 4-мощность, кВт в) плита электрическая секционная модулированная 4-количество конфорок, шт	P = 3
4.	После окончания работы на электрической плите в первую очередь необходимо сделать ... а) отключить плиту от электрической сети б) отключить все конфорки и шкаф соответствующими переключателями в) провести санитарную обработку	P = 3
5.	К основным частям плиты ПНЭК-2 относятся... а) конический редуктор б) конфорка в) подъемный стол г) поддон д) толкатель е) переключатель	P = 6
6.	Воздухом осуществляется обогрев мармитниц в мармите марки... а) МСЭСМ-50 б) МНЭ-22 в) МСЭСМ-3	P = 3
7.	Какой марки мармит является передвижным: а) МНЭ-22 б) МЭП-6 в) МСЭСМ-50	P = 3
8.	Мармит МСЭСМ-3 предназначен... а) для кратковременного хранения в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах б) для кратковременного хранения в горячем состоянии вторых блюд,	P = 3

	гарниров, соусов и последующей реализации продукции на линии раздачи в) для сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд	
9.	Верно ли утверждение, что лица обслуживающие плиту должны пройти обучение: а) да б) нет	P = 1
10.	К основным частям мармита МСЭ-84 относятся... а) емкости б) панель управления в) лама сигнальная г) маховик д) ручка датчика-реле температуры е) форма или металлоконструкция ж) котел з) венчик и) стол к) двигатель	P = 10
11.	Время разогрева плиты ПЭСМ-1Н составляет... а) 30 минут б) 60 минут в) 90 минут	P = 3
12.	Для разогрева конфорок мармита ручки переключателей необходимо установить в положение... а) 3 (сильный нагрев) б) 2 (средний нагрев) в) 1 (слабый нагрев)	P = 3
13.	Верно ли утверждение, что фреон-22 бесцветный газ со слабым специфическим запахом: а) да б) нет	P = 1
14.	Какая температура поддерживается в камере КХН-2-6М... а) -1 -3°C б) -11 -13°C в) -15-18°C	P = 3
15.	К основным частям компрессорной холодильной машины относятся... а) испаритель б) охладитель в) нагреватель г) конденсатор д) компрессор е) регулирующий вентиль	? = 6
16.	Верно ли утверждение, что в камере охлаждения холодильного шкафа ШХ-1,2 горячие продукты увеличивают влажность воздуха: а) да б) нет	P = 1
17.	Прилавок-витрина «Пингвин-В» освещается лампой... а) люминесцентная б) кварцевая в) накаливания	P = 4

	г) галогеновая	
18.	Верно ли утверждение, что использование наплитной посуды с неровным дном увеличивает время, затрачиваемое на приготовление пищи: а) да б) нет	P = 1
19.	Материал, из которого изготовлена охлаждаемая камера холодильного шкафа ШХ-0,6... а) сталь б) алюминий в) медь г) чугун	P = 4

**УСТАНОВИТЕ СООТВЕТСТВИЕ И НИЖЕ ВПИШИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ВАРИАНТ ОТВЕТА:**

20.	Укажите соответствие типов холодильного оборудования и его назначения: 1)холодильные шкафы                      а) служат для демонстрации,                      продажи и хранения рабочего запаса продуктов 2)прилавки витрины                      б) служат для хранения продуктов в течение нескольких дней 3) сборные холодильные камеры    в) предназначены для хранения рабочего запаса продуктов  Эталон ответа: 1 -        ; 2 -        ; 3 -        ;	P=3
21.	Укажите соответствие типов холодильных шкафов и полезного объема: 1)ШХ-0,4М                      а) 0,6 м <sup>3</sup> 2)ШХ-1,2                      б) 1,25 м <sup>3</sup> 3)ШХ-0,6                      в) 0,4 м <sup>3</sup> 4)Т <sub>2</sub> -125М                      г) 1,2 м <sup>3</sup>  Эталон ответа: 1 -        ; 2 -        ; 3 -        ;	P=4
22.	Укажите соответствие типов сборно-разборных холодильных камер и максимальной загрузкой: 1)КХН-2-6М                      а) 600 кг 2) КХС-2-6                      б) 800 кг  Эталон ответа: 1 -        ; 2 -        ; 3 -        ;	P=2

## Итоговый контрольный тест

### Раздел 1 - 3.

2 вариант.

На его выполнение отводится 40 минут. Внимательно читайте задание.

**ВЫБЕРИТЕ ОДИН ИЛИ НЕСКОЛЬКО ПРАВИЛЬНЫХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ И ОБВЕДИТЕ ИХ КРУЖОЧКОМ:**

1.	Верно ли утверждение, что на малых предприятиях используют бытовые газовые плиты: а) да б) нет	P = 1
2.	Плита ПЭСМ-2НШ предназначена для... а) для непосредственного жаренья блинов и оладий на рабочей поверхности б) для непосредственного жаренья блинов и оладий на рабочей поверхности, а также для запекания и выпечки кулинарных и кондитерских изделий в жарочном шкафу в) для приготовления горячих блюд в наплитной посуде	P = 3
3.	Марка МЭСМ-3 соответствует расшифровке: а) мясорубка электрическая сменная модулированная 3-производительность, кг/ч б) механизм электрический секционный модулированный 3-мощность, кВт в) мармит электрический секционный модулированный 3-количество конфорок, шт	P = 3
4.	Перед началом работы на газовой плите ПГС-2МА в первую очередь необходимо сделать ... а) проветривают помещение б) проверяют тягу в газоходе в) открывают газовый кран на газоходе;	P = 3
5.	К основным частям плиты ПЭСМ-4 относятся... а) конический редуктор б) конфорка в) стол г) регулируемая по высоте ножка д) дверца шкафа е) шкаф подставка ж) толкатель з) поддон и) загрузочный бункер к) переключатель	P = 10
6.	В качестве теплоносителя используется пар в мармите... а) МСЭСМ-50 б) МНЭ-22 в) МСЭСМ-3	P = 3
7.	Какой марки мармит является настольным: а) МСЭСМ-50 б) МНЭ-22 в) МПЭ-6	P = 3
8.	Мармит МСЭСМ-50 предназначен... а) для кратковременного хранения <sup>TM</sup> в горячем состоянии первых блюд в	P = 3

	наплитных котлах б) для кратковременного хранения в горячем состоянии вторых блюд, гарниров, соусов и последующей реализации продукции на линии раздачи в) для сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд;	
9.	Верно ли утверждение, что лица обслуживающие плиту должны иметь диплом об образовании по профилю работы: а) да б) нет	P = 1
10.	К основным частям мармита МНЭ-45 относятся... а) двигатель б) компрессор в) терморегулятор г) стол д) крышка мармитницы е) тэн ж) основание з) поддон и) ножка к) мармитница	P = 10
11.	Время разогрева плиты ПЭСМ-4 ШБ составляет... а) 30 минут б) 60 минут в) 90 минут	P = 3
12.	Для разогрева конфорок плиты ручки переключателей необходимо установить в положение... а) 3 (сильный нагрев) б) 2 (средний нагрев) в) 1 (слабый нагрев)	P = 3
13.	Верно ли утверждение, что аммиак это бесцветный газ с резким запахом: а) да б) нет	P = 1
14.	Какая температура поддерживается камере КХС-2-6М... а) 0 -1 °С б) -2 -4 -6 °С в) -8-10-12°С	P = 3
15.	Толщина льда, при которой датчик отключает водяной насос в льдогенераторе ЛГ-1 ОМ... а) 8-16 мм б) 16-24 мм в) 24-32 мм	P = 3
16.	Верно ли утверждение, что в камеру охлаждения следует помещать продукты, температура которых не превышает температуры окружающей среды: а) да б) нет	P = 1
17.	Материал, из которого установлены раздвижные дверцы в прилавке - витрине ПВ-Ш (школьный)... а) стекло б) оргстекло	P = 3

	в) хрусталь	
18.	Верно ли утверждение, что для лучшей передачи тепла от конфорки, наплитная посуда должна иметь ровное дно: а) да б) нет	P = 2
19.	Материал, которым облицован холодильный шкаф ШХ-1,2... а) сталь б) алюминий в) чугун г) пластик	P = 4

**УСТАНОВИТЕ СООТВЕТСТВИЕ И НИЖЕ ВПИШИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ВАРИАНТ ОТВЕТА:**

20.	Укажите соответствие типов холодильного оборудования и его назначения: 1) ШХ-0,4М рабочего запаса продуктов 2) КХН-2-6М 3) Прилавок-витрина «Таир-106» Эталон ответа: 1 - ; 2 - ; 3 - ; а) служат для демонстрации, продажи и хранения б) служат для хранения продуктов в течение нескольких дней в) предназначены для хранения рабочего запаса продуктов	P=3
21.	Укажите соответствие типов холодильных шкафов и максимальной загрузкой: 1)ШХ-0,4М 2) ШХ-1,2 3)ШХ-0,6 4) Т <sub>2</sub> -125М Эталон ответа: 1 - ; 2 - ; 3 - ; а) 250 кг б) 80 кг в) 125 кг	P=4
22.	Укажите соответствие типов сборно-разборной холодильных камер и потребляемой электроэнергией: 1)КХН-2-6М 2) КХС-2-6 Эталон ответа: 1 - ; 2 - ; 3 - ; а) 23 кВт/ч б) 8-9 кВт/ч	P=2

$\Sigma=71$



**Эталон ответа к заданиям**  
**Итоговый контрольный тест**

**Раздел 1 -3.**

№ задания	Эталон ответа
1	а
2	б
3	в
4	б
5	б в г е
6	б
7	б
8	а
9	а
10	а б в д е и
11	б
12	а
13	а
14	б
15	а г д е
16	а
17	а
18	а
19	б
20	1-в 2-а 3-б
21	1-в 2-г 3-а 4-б
22	1-б 2-а

Методика оценивания качества выполнения заданий (В.П. Беспалько):

Количественным критерием оценки правильности выполнения тестовых заданий служит коэффициент  $K_a$ , представляющий собой отношение количества правильно выполненных обучающимися существенных операций (А) к общему числу существенных операций теста(Р)  $K_a = A/P$

$K_a$	1,0-0,9	0,89-0,8	0,79-0,7	<0,7
отметка	5	4	3	2

**Эталон ответа к заданиям**  
**Итоговый контрольный тест**  
**Раздел 1 -3.**

2 вариант

№ задания	Эталон ответа
1	а
2	б
3	в
4	а
5	б в г д е з к
6	а
7	б
8	б
9	а
10	в г д е ж з и к
11	б
12	а
13	а
14	б
15	а
16	а
17	б
18	а
19	а
20	1-в 2-б 3-а
21	1-б 2-а 3-в 4-а
22	1-а 2-б

Методика оценивания качества выполнения заданий (В.П. Беспалько):

Количественным критерием оценки правильности выполнения тестовых заданий служит коэффициент  $K_a$ , представляющий собой отношение количества правильно выполненных обучающимися существенных операций (А) к общему числу существенных операций теста(Р)  $K_a = A/P$

$K_a$	1,0-0,9	0,89-0,8	0,79-0,7	<0,7
отметка	5	4	3	2



### **Экзаменационные вопросы**

1. Общие сведения о машинах: определение, виды машин.
2. Общая классификация механических машин и техническая документация на оборудование.
3. Материалы, используемые для изготовления машин. Основные узлы любой машины, используемой в предприятиях общественного питания.
4. Понятие о передачах. Понятие о электроприводах.
5. Электросиловое оборудование: аппараты включения и выключения электрических приемников, аппараты защиты. Виды, назначение устройство основных узлов, принцип действия.
6. Общие правила эксплуатации оборудования.
7. Основные требования техники безопасности с оборудованием.

8. Универсальные приводы: общие понятия, техническая характеристика, маркировка, правила эксплуатации и техника безопасности.
9. Привод ПМ -1,1 для мясо – рыбного цеха: назначение, комплектность, техническая характеристика, причины неполадок и способы их устранения.
10. Сменный механизм мясорубка МС2 -70: назначение, устройство, принцип действия, причины неполадок и способы их устранения.
11. Картофелеочистительные машины: назначение, устройство, принцип действия, эксплуатация и техника безопасности.
12. Овощерезательные машины: назначение, устройство, принцип действия, эксплуатация и техника безопасности.
13. Мясорубки: типы, назначение, особенности устройства основных узлов.
14. Мясорубки: принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.
15. Фаршемешалки: назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
16. Машины для рыхления мяса: назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
17. Котлетоформовочная машина: назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
18. Рыбоочистительная машина: назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
19. Машины для подготовки кондитерского сырья: механизмы для дробления орехов и растирания растительного мака.
20. Машины для подготовки кондитерского сырья: машина для размола кофе на предприятиях общественного питания.
21. Просеивательные машины: назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
22. Тестомесильные: назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
23. Взбивальные машины: назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
24. Машины для нарезки хлеба: назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
25. Машины для нарезания гастрономических товаров: назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
26. Посудомоечные машины универсальные периодического и непрерывного действия: типы, назначение, особенности устройство основных узлов, правила эксплуатации и техники безопасности.
27. Машины для мойки функциональных емкостей, контейнеров, стеллажей, спецподносов: типы, назначение, особенности устройство основных узлов, правила эксплуатации и техники безопасности.
28. Технологический процесс машинного мытья, стадии обработки, температурный режим.
29. Моющие средства для мытья посуды и требования, предъявляемые к ним.
30. Назначение, устройство весоизмерительного оборудования.
31. Классификация весоизмерительного оборудования. Маркировка весов.
32. Весоизмерительное оборудование: принцип действия, правила эксплуатации.
33. Классификация ККМ и их устройство.
34. Характеристика отдельных типов ККМ.
35. Правила эксплуатации ККМ. Требования безопасности при эксплуатации ККМ.
36. Требования безопасности при эксплуатации ККМ.
37. Классификация теплового оборудования
38. Классификация и устройство пищеварочных котлов.

39. Пароварочные аппараты: назначение и эксплуатация.
40. Кофеварка электрическая КВЭ -7: назначение, устройство и принцип работы.
41. Кофеварка электрическая КВЭ -7: назначение, устройство и эксплуатация.
42. Аппараты для жарки и выпечки. Сковороды: типы, назначение, устройство основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.
43. Аппараты для жарки и выпечки. Фритюрницы: типы, назначение, устройство основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.
44. Варочно – жарочное оборудование: Плиты электрические: назначение, классификация, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.
45. Водогрейное оборудование. Кипятильники: виды, назначение, правила эксплуатации.
46. Водонагреватели: виды, назначение, правила эксплуатации.
47. Мармиты для первых и вторых блюд: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.
48. Типы холодильного оборудования.
49. Холодильные прилавки и витрины.
50. Камеры и шкафы холодильные: общая характеристика, типы, назначение, особенности устройства основных узлов, правила эксплуатации и техники безопасности.

