

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики  
«Чебоксарский экономико-технологический колледж»  
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ**

по профессии среднего профессионального образования  
43.01.09 Повар, кондитер  
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья  
с нарушениями слуха

Чебоксары 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2. ПРОГРАММА ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля) .....	4
3. ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации) .....	50
4. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА	62

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

ФОС предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места и состоит из программы текущей аттестации и программы промежуточной аттестации.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

### Критерии оценки уровня освоения

При проведении аттестации студентов используются следующие критерии оценок:

Оценка "отлично" ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебного материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний. Оценка "отлично" соответствует высокому уровню освоения дисциплины.

Оценка "хорошо" ставится студенту, проявившему полное знание учебного материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка "хорошо" соответствует достаточному уровню освоения дисциплины.

Оценка "удовлетворительно" ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности при ответе, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка "удовлетворительно" соответствует достаточному уровню освоения дисциплины.

Оценка "неудовлетворительно" ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине. Оценка "неудовлетворительно" соответствует низкому уровню освоения дисциплины.

Для оценки уровня освоения дисциплин, профессиональных модулей (их составляющих) в колледже устанавливаются следующее соответствие:

- «отлично» - высокий уровень освоения;
- «хорошо», «удовлетворительно» - достаточный уровень освоения;
- «неудовлетворительно» - низкий уровень освоения.

Для оценки общих и профессиональных компетенций студентов используется дихотомическая система оценивания: «0» – компетенция не освоена, «1» – компетенция освоена. Оценка общих и профессиональных компетенций по дисциплине отражается в журнале учебных занятий и выставляется на основании результатов выполнения практикоориентированных заданий.

### Формы, методы контроля и оценки результатов учебной дисциплины

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Предмет оценки: профессиональные и общие компетенции.

Объект оценки: устройство оборудования.

Методы оценки: способность студента применять теоретические основы к конкретной жизненной или производственной ситуации.

Методы оценки ОК: интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

## **2. ПРОГРАММА ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)**

**Формы и методы текущего контроля:** устный и письменный опрос, тестирование, выполнение практических работ и внеаудиторных самостоятельных работ, компьютерное тестирование, реферативное задание, аудиторная самостоятельная работа, исследовательское задание – создание и защита электронной презентации, диктант, самостоятельная работа, расчетно-графические работы и т.п.

При проведении аудиторной контрольной работы студент прочитывает задания соответствующего варианта контрольной работы и отвечает письменно на вопросы (решает задания) в любом порядке. Время выполнения контрольной работы: 45 мин.

При проведении компьютерного тестирования студенты должны внимательно прочитать задания теста и выбрать правильные ответы из предложенных вариантов. Количество правильных ответов может быть 1 или 2. Максимальное время прохождения теста указывается в задании в зависимости от темы и количества вопросов в тесте.

Реферативное задание является формой самостоятельной работы студентов. Реферат выполняется в соответствии с методическими рекомендациями по его выполнению, оформляется в бумажном варианте в соответствии со стандартом колледжа и по желанию студента может сопровождаться электронной презентацией. Защита реферата проводится в устной форме в рамках теоретических занятий.

Аудиторная самостоятельная работа проводится после выполнения лабораторной работы по изученной теме. Задания выполняются студентом в строгой последовательности без консультации преподавателя.

Выполнение исследовательского задания, результатом которого выступает разработка электронной презентации, является формой самостоятельной работы студентов. Электронная презентация разрабатывается студентами индивидуально или группой студентов (2-3 чел.) в соответствии с методическими рекомендациями по ее подготовке. Защита презентации проводится в устной форме в рамках теоретических занятий. При подготовке выступления по презентации можно руководствоваться рекомендациями к подготовке устного сообщения.

Устный опрос – контроль, проводимый после изучения материала по одному или нескольким темам (разделам) дисциплины в виде ответов на вопросы и обсуждения ситуаций.

Письменный контроль – контроль, предполагающий работу с поставленными вопросами, решением задач, анализом ситуаций, выполнением практических заданий по отдельным темам (разделам) курса.

Комбинированный опрос – контроль, предусматривающий одновременное использование устной и письменной форм оценки знаний по одной или нескольким темам.

Защита и презентация домашних заданий – контроль знаний по индивидуальным или групповым домашним заданиям с целью проверки правильности их выполнения, умения обобщать пройденный материал и публично его представлять, прослеживать логическую связь между темами курса.

Тесты – система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.

Контрольная работа – средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу; ПРИКАЛДЫВАЮТСЯ: Варианты заданий, по разделам, темам. Критерии оценки.

Рабочая тетрадь – дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала.

Практические занятия. Тематика практических занятий определена в соответствии с программой учебной дисциплины.

Расчетно- практическая работа – средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по дисциплине в целом.

Доклад, сообщение – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской и научной темы.

При проведении текущего контроля успеваемости студентов используются следующие критерии оценок:

1) Критерии оценки выполнения устного опроса, контрольной работы, тестовых заданий, аудиторной самостоятельной работы:

Процент результативности	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Все запланированные контрольные, самостоятельные работы и тесты по дисциплине обязательны для выполнения.

2) Критерии оценки реферата:

оценка «отлично» выставляется за реферат, который носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенный материал, с соответствующими обоснованными выводами;

оценка «хорошо» выставляется за грамотно выполненный во всех отношениях реферат при наличии небольших недочетов в его содержании или оформлении;

оценка «удовлетворительно» выставляется за реферат, который удовлетворяет всем предъявляемым требованиям, но отличается поверхностностью, в нем просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные выводы;

оценка «неудовлетворительно» выставляется за реферат, который не носит исследовательского характера, не содержит анализа источников и подходов по выбранной теме, выводы носят декларативный характер.

3) Критерии оценки электронной презентации:

Критерии оценки	Содержание оценки
1. Содержательный критерий (0-20 баллов)	обоснование выбора темы, знание предмета и свободное владение материалом, грамотное использование научной терминологии, импровизация, речевой этикет
2. Логический критерий (0-20 баллов)	стройное логико-композиционное построение речи, доказательность, аргументированность
3. Речевой критерий (0-20 баллов)	использование языковых (метафоры, фразеологизмы, пословицы, поговорки и т.д.) и неязыковых (поза, манеры и т.д.) средств выразительности; фонетическая организация речи, правильность ударения, четкая дикция, логические ударения и т.д.
4. Психологический критерий (0-20 баллов)	взаимодействие с аудиторией (прямая и обратная связь), знание и учет законов восприятия речи, использование различных приемов привлечения и активизации внимания
5. Критерий соблюдения дизайн-эргономических требований к компьютерной презентации (0-20 баллов)	соблюдение требований к первому и последнему слайдам, прослеживание обоснованной последовательности слайдов и информации на слайдах, необходимое и достаточное количество фото- и видеоматериалов, учет особенностей восприятия графической (иллюстративной) информации, корректное сочетание фона и графики, органичное соответствие дизайна презентации ее содержанию, грамотное соотнесение устного выступления и компьютерного

Критерии оценки	Содержание оценки
	сопровождения, общее впечатление от мультимедийной презентации

Количество набранных баллов по критериям оценки презентации	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

В соответствии с принципами технологии групповой работы при оценивании электронной презентации выставляется одна оценка всем участникам микрогруппы. Студенты, не представившие готовую электронную презентацию или представившие работу, которая была оценена на «неудовлетворительно», не допускаются к сдаче экзамена по дисциплине.

### 3) Критерии оценки лабораторного занятия:

оценка «зачтено» выставляется при выполнении студентом всей методики анализа в соответствии с методическими указаниями, выполнении анализов в соответствии с нормативными требованиями, проведении оценки качества соответствующего продукта с написанием соответствующего вывода.

оценка «незачтено» выставляется при невыполнении студентом полностью всей методики анализа в соответствии с методическими указаниями, выполнении анализов с нарушением нормативных требований, невозможности проведения оценки качества соответствующего продукта с написанием соответствующего вывода.

### 4) Критерии оценки расчетно-практического занятия:

оценка «отлично» выставляется за расчет, который выполнен по заранее определенной методике без арифметических и технологических ошибок, с соответствующими обоснованными выводами;

оценка «хорошо» выставляется за расчет, который выполнен по заранее определенной методике при небольших недочетах арифметического или технологического характера, с соответствующими обоснованными выводами;

оценка «удовлетворительно» выставляется за расчет, который выполнен по заранее определенной методике при наличии исправимых недочетов арифметического или технологического характера, с соответствующими обоснованными выводами;

оценка «неудовлетворительно» выставляется за расчет, который выполнен по заранее определенной методике при наличии серьезных ошибок арифметического или технологического характера, которые не позволяют сделать правильный вывод.

**Результаты освоения: знания и умения, элементы компетенции, подлежащие текущему контролю**

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
<b>Должен знать</b>				
классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;	Имеет знания по классификации, основным техническим характеристикам, назначению, принципам действия, особенностям устройства, правилам безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;	Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3.	Тестирование Решение производственных ситуационных задач Устный опрос Установление соответствия	8-14
принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;	Имеет знания по принципам организации обработки сырья, приготовлению полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;	Тема 1.1 Тема 1.2	Тестирование Решение производственных ситуационных задач Устный опрос Решение кроссворда	1-7
правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;	Имеет знания по правилам выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3.	Тестирование Решение производственных ситуационных задач Устный опрос Установление соответствия Решение кроссворда	1-14
способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;	Имеет знания по способам организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;	Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3.	Тестирование Решение производственных ситуационных задач Устный опрос Установление соответствия	1-3 и 8-14
правила электробезопасности, пожарной безопасности;	Использует правила электробезопасности, пожарной безопасности;	Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3.	Тестирование Решение производственных ситуационных задач Устный опрос Установление соответствия	8-14

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
правила охраны труда в организациях питания	Имеет знания по правилам электробезопасности, пожарной безопасности;	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3.	Тестирование Решение производственных ситуационных задач Устный опрос Установление соответствия Решение кроссворда	1-14
<b>Должен уметь</b>				
организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	Организовывает рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	Тема 1.2 Тема 2.1	Тестирование Решение производственных ситуационных задач Устный опрос	4-9
определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;	Определяет вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты	Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3.	Тестирование Решение производственных ситуационных задач Устный опрос Установление соответствия Решение кроссворда	4-14
подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	Подготавливает к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3.	Тестирование Решение производственных ситуационных задач Устный опрос Установление соответствия Решение кроссворда	4-14



**Контрольно-оценочные средства для проведения текущей аттестации (для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, формирования общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)**

**Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания**

**ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1  
ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ**

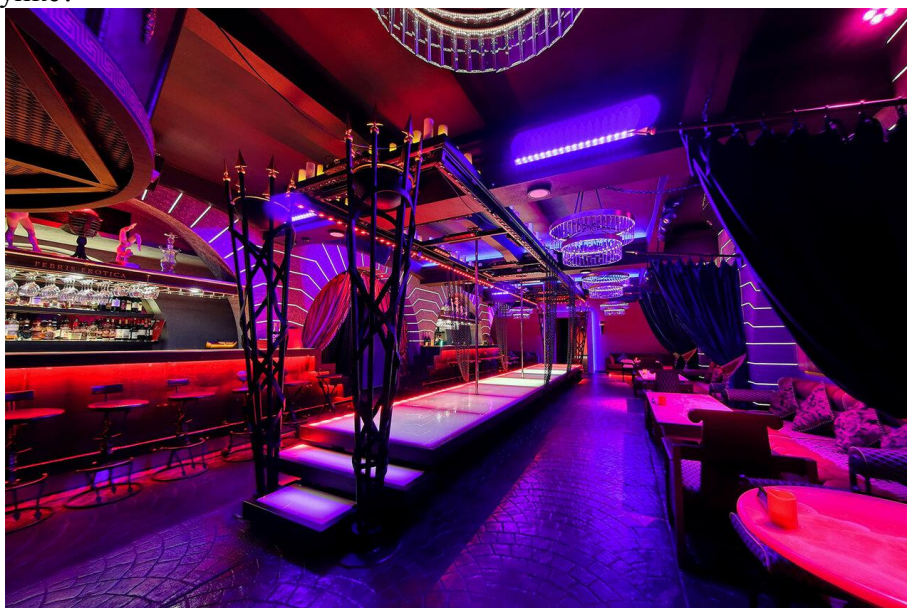
**Часть 1.**

1. Отгадайте. Какое предприятие общественного питания представлено на рисунке?



- А. Бар варьете
- В. Спорт-бар
- С. Кафе с барной стойкой
- В. Пиццерия

2. Отгадайте. Какое предприятие общественного питания представлено на рисунке?



- А. Бар варьете



- В. Спорт-бар
- С. Кафе с барной стойкой
- В. Пиццерия

3. Отгадайте. Какое предприятие общественного питания представлено на рисунке?



- А. Ресторан
- В. Бар
- С. Кафе
- В. Кафетерий

4. Отгадайте. Какое предприятие общественного питания представлено на рисунке?



- А. Ресторан
- В. Бар
- С. Кафе

## В. Кафетерий

5. Отдайте. Какое предприятие общественного питания представлено на рисунке?



- А. Ресторан быстрого питания
- В. Столовая
- С. Детское кафе
- В. Кафетерий

### Часть 2.

1. В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры?
  - А. Холодный цех
  - В. Кулинарный цех
  - С. Горячий цех
  - Д. Все ответы верны
  - Е. Кондитерский цех
2. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?
  - А. Бар
  - В. Кафе
  - С. Ресторан
  - Д. Закусочная
  - Е. Ларек
3. Служат для приемки товаров, полуфабрикатов?
  - А. Организация питания
  - В. Кулинарные цеха
  - С. Складское помещение
  - Д. Все ответы верны
  - Е. Коридорные помещения
4. Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?
  - А. Руководитель ПОП
  - В. Директор ПОП
  - С. Работники
  - Д. Все ответы верны

- Е. Налоговая
- 5. Режим хранения товаров это ?
  - А . Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность
  - В. Срок реализации продуктов
  - С.Отпуск продуктов
  - Д. Влажность продукта
  - Е. Питательные вещества
- 6. Где не рекомендуется хранить продукты?
  - А. В коридорах на разгрузочных площадках
  - В. Складских помещениях
  - С. В складе
  - Д. В холодильнике
  - Е. В Цехах
- 7. Меню это?
  - А . Соответствующий документ
- В. Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий , имеющихся в продаже на данный день с указанием цены
  - С. Накладная
  - Д . Сертификат
  - Е. Товарный чек
- 8. Что такое рабочее место работника?
  - А. Это часть производственной площадки, где работник выполняет определенные операции
  - В. Производственные помещения
  - С. Организация питания без участия работника
  - Д. Санаторий
  - Е. Все ответы верны
- 9. Какими могут быть рабочие места?
  - А. Специализированные и универсальные
  - В. Модулированные
  - С . Стационарные
  - Д. Универсальные
  - Е. Критические
- 10. На какие классы делятся предприятия общественного питания?
  - А .Люкс первый, второй
  - В. Люкс, высший, первый
  - С. Первый, Второй
  - Д. Второй , экстра
  - Е. Третий
- 11. Перечислите виды торговых залов?
  - А.Закрытые, полузакрытые , открытые сады
  - В . Заготовочные
  - С. Закрытые сады
  - Д. Полузакрытые
  - Е. Открытые
- 12. Торговый зал это?
  - А.Помещения для складов
  - В. Помещения для людей.
  - С. Помещения для развлечений
  - Д. Помещения, где принимают и обслуживают посетителя
  - Е. Помещения для детей

13. Изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей – для баров:

- А. Ресторан высшего класса
- В. Ресторан эконом класса
- С. Ресторан класса люкс
- Д. Ресторан первого класса

14. Услуга по изготовлению и реализации кулинарной продукции и покупных товаров в ограниченном ассортименте по сравнению с предприятиями других типов и в основном несложного изготовления, а также по созданию условий для их потребления на предприятии:

- А. Услуга питания кафе
- В. Услуга питания столовой
- С. Услуга питания бара
- Д. Услуга питания ресторана

15. Индивидуальные предприниматели – ...

А. Физические лица, зарегистрированные в установленном порядке и осуществляющие предпринимательскую деятельность без образования юридического лица

В. Юридические лица, зарегистрированные в установленном порядке и осуществляющие предпринимательскую деятельность

С. Лица, зарегистрированные в свободном порядке и осуществляющие предпринимательскую деятельность с образования физического лица.

16. Предприятие общественного питания - ...

А. Реализация потребления продукции общественного питания, включая кулинарную продукцию

Б. Все виды мучных кондитерских и булочных изделий

В. Предприятие, предназначенное для производства, реализации и организации потребления продукции общественного питания, включая кулинарную продукцию, мучные кондитерские и булочные изделия.

17. Класс предприятия общественного питания - ....

А. Совокупность отличительных признаков предприятия конкретного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания

В. Предприятие с характерными условиями обслуживания, ассортиментом реализуемой продукции общественного питания и технической оснащенностью

С. Ассортимент реализуемой продукции общественного питания.

18. Типы предприятий общественного питания: ...

А. Все магазины, включая магазин кулинарии

В. ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная, предприятие быстрого обслуживания, буфет, кафетерий, кофейня, магазин кулинарии

С. вся сеть кафе, столовых, закусочных

19. Верно ли утверждение «Рестораны различают по ассортименту реализуемой продукции; по местонахождению; по интересам потребителей; по методам и формам обслуживания, по составу и назначению помещений»?

А. верно

В. неверно.

20. Бар - ....

А. предприятие общественного питания, оборудованное барной стойкой и реализующее в зависимости от специализации алкогольные и безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, коктейли, холодные и горячие закуски и блюда в ограниченном ассортименте, покупные товары



В. предприятие общественного питания, общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей, производящее и реализующее блюда и кулинарные изделия в соответствии с меню, различающимся по дням недели

С. предприятие общественного питания с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия и алкогольные и безалкогольные напитки

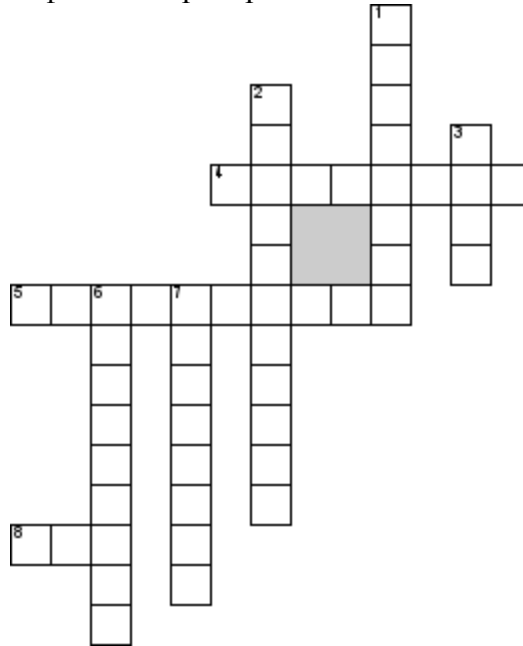
## **ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2**

**Изучите представленные производственные ситуации. Ответ аргументируйте.**

1. Вы работаете в кафе индивидуального предпринимателя. Он планирует закупить кухонную посуду по ценам намного ниже рыночных через сайт в интернете, но без предоставления сертификата качества. Что вы ему порекомендуете? Объясните ваше решение.
2. Вы работаете в шашлычной. По времени функционирования: предприятие постоянно действующее (круглый год). В ассортиментный минимум предприятия входят шашлык из баранины, свинины, говядины, курицы; рыба, овощи, грибы гриль; люля-кебаб. Какое оборудование целесообразно установить на данном предприятии? Какие рабочие места можно выделить, если предприятие с бесцеховой структурой производства?
3. Вы работаете шеф-поваром в ресторане. Производственные цеха модернизируются. Владелец ресторана попросил составить Вас заявку на новое высокотехнологичное оборудование, которое необходимо установить в технологическую линию для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в наплитной посуде. Какое оборудование Вы включите в заявку?
4. Вы пришли на производственную практику в кафе. Шеф-повар ставит Вас на приготовление блюд на электрогриле. Первичный инструктаж на рабочем месте проведен не был, обучение безопасным приемам труда при эксплуатации электрогриля не проводилось. Имеете ли Вы право работать на электрогриле? Почему?
5. Вы работаете поваром в соусном отделении горячего цеха в ресторане. К Вам на практику прислали практиканта. С ним необходимо провести первичный инструктаж на рабочем месте. Ознакомьте его с рабочим местом. Какие основные требования к рабочему месту он должен запомнить?

### ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 3

Кроссворд на тему "Классификация предприятий общественного питания (ПОП)"



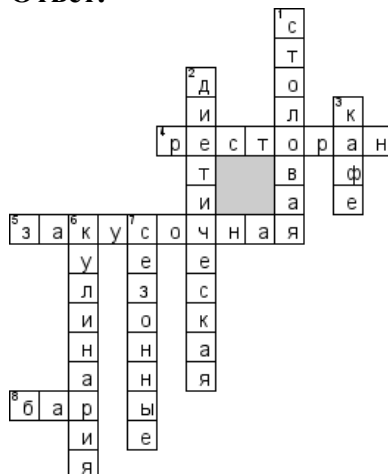
#### По горизонтали

4. ПОП с широким ассортиментом блюд, сложного приготовления. Блюда могут быть фирменными. Обслуживается исключительно официантами.
5. ПОП с ограниченным ассортиментом блюд, не сложного приготовления. Предназначена для быстрого обслуживания потребителей.
8. ПОП с широким ассортиментом напитков, как алкогольных так и не алкогольных. Реализуют блюда не сложного приготовления и (или) покупную продукцию. Может присваиваться класс.

#### По вертикали

1. ПОП с ограниченным ассортиментом блюд, меню чаще всего составляется на неделю. Самообслуживание. Чаще всего находится при каком либо учреждении.
2. Тип столовой, меню которой составляется при участии врача. Блюда готовятся по специальному сборнику.
3. ПОП с организацией отдыха потребителей. Меню ограничено. Обслуживание официантами и (или) самообслуживание.
6. ПОП специализирующееся на продаже п/ф и готовых изделий. Имеет собственное производство.
7. Классификация ПОП по времени функционирования. пример: "Летнее кафе"

**Ответ.**



## Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства

### ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 4

#### Тестирование

1. Зав. Производством несет ответственность за...
  - a) Хозяйственно-финансовую деятельность
  - b) Подбор кадров
  - c) Соблюдение трудового законодательства
  - d) Порядок и чистоту в зале
  - e) Производственную деятельность
  
2. ПОП, предназначенное для быстрого обслуживания потребителей, как правило, продукцией несложного приготовления, называют
  - a) Закусочная
  - b) Столовая
  - c) Кафе
  - d) Буфет
  - e) Бар
  
3. Очищенные овощи можно хранить в воде не более
  - a) 2ч.
  - b) 8ч.
  - c) 12ч.
  - d) 6ч.
  - e) 48ч.
  
4. Овощная входит в состав помещения
  - a) Производственных
  - b) Служебных
  - c) Технических
  - d) Для хранения продуктов
  - e) Для посетителей
  
5. Основной составляющей частью производственного процесса является
  - a) Обслуживание рабочих мест
  - b) Технологические операции
  - c) Организация рабочего места
  - d) Доставка сырья
  - e) Подготовительная операция
  
6. Крупное предприятие общественного питания, осуществляющее переработку сырья и выпуск п/ф, кулинарных и кондитерских изделий и снабжение ими доготовочных предприятий, магазинов-кулинарий называется?
  - A. Комбинат питания
  - B. Магазин кулинария
  - C. Фабрика-кухня
  - D. Комбинат п/ф
  - E. Фабрика заготовочная
  
7. Чем оснащают рабочее место по обработке луковых на заготовочном предприятии?
  - A. Моечной ванной
  - B. Холодильным шкафом
  - C. Вытяжным шкафом
  - D. Опалочным шкафом



Е. Овощечистительной машиной

8. На всех предприятиях общественного питания, работающих на сырье или п/ф, независимо от мощности предусматриваемой?

- А. Холодный цех
- В. Овощной цех
- С. Мясо-рыбный цех
- Д. Кондитерский цех
- Е. Горячий цех

9. В функцию доготовочных предприятий не входит?

- А. Хранение и расфасовка кулинарных изделий
- В. Оформление блюд
- С. Реализация блюд потребителям
- Д. Проведение тепловой обработки продуктов
- Е. Создание условий для приема пищи

10. По периодичности действия предприятия общественного питания могут быть?

- А. Универсальные и специализированные
- В. Централизованные
- С. Постоянно действующие и сезонные
- Д. Передвижные и стационарные
- Е. Общедоступные

11. По сложности и характеру выполняемых в овощном цехе работ используют работников

- А) 1-5 разряда
- В) 5-6 разряда
- С) 3-4 разряда
- Д) 4-5 разряда
- Е) 2-3 разряда

12. Овощной цех оснащают следующим оборудованием

- А) Механическим
- В) Дозировочным
- С) Весовым оборудованием
- Д) Тепловым
- Е) Раздаточным

13. Длина производственного стола не должна превышать

- А) 1500 мм
- В) 1260 мм
- С) 1050 мм
- Д) 1000 мм
- Е) 1800 мм

14. Доготовочный цех это-...

- А) рыбный
- В) горячий
- С) мясной
- Д) овощной
- Е) мучной

15. Документ, регулирующий отношения между поставщиками и заказчиками

- А)накладная
- В)договор
- С)технические требования
- Д)счет-фактура
- Е)стандарт

16.Инвентарь мясного цеха:

- А)Обвалочный нож
- В)Коренчатый нож
- С)Вилка производственная
- Д)Грохот металлический
- Е)Нож для нарезки ветчины

17.Какие операции по обработке овощей в цехе не механизированы?

- А)Сортировка
- В)Ручная очистка
- С)Мойка
- Д)Очистка
- Е)Калибровка

18. Какое оборудование служит для разделения картофеля на фракции

- А)ванна
- В)сортировочная машина
- С)конвейер
- Д)овощеочистительная машина
- Е ) калибровочная машина

19. Какими буквами маркируют инструменты и инвентарь в мясном цехе

- А)РС
- В)ОС
- С)ВМ
- Д)СМ
- Е ) МС

20.Разрубочный стул (колода) ежедневно

- А) моется теплой водой с моющими средствами
- В) очищается ножом и посыпается солью
- С) спиливается и обстругивается
- Д) ошпаривается кипятком
- Е) дезинфицируется хлорной известью

21. Расстояние от пола до верхней полки не должно превышать

- А) 2125 мм
- В ) 2000 мм
- С) 1500 мм
- Д) 1250 мм
- Е) 1750 мм

22. Ширина коридоров соединяющих склады

- А) 1,3-1,8
- В)1,0-1,2

- C) 2,0-2,2
- D) 2,2-2,4
- E) 0,8-1,0

23. Сколько времени нужно хранить очищенный картофель в воде

- A) 5 часов
- B) 1 час
- C) 6 часов
- D) 4 часа
- E) 3 часа

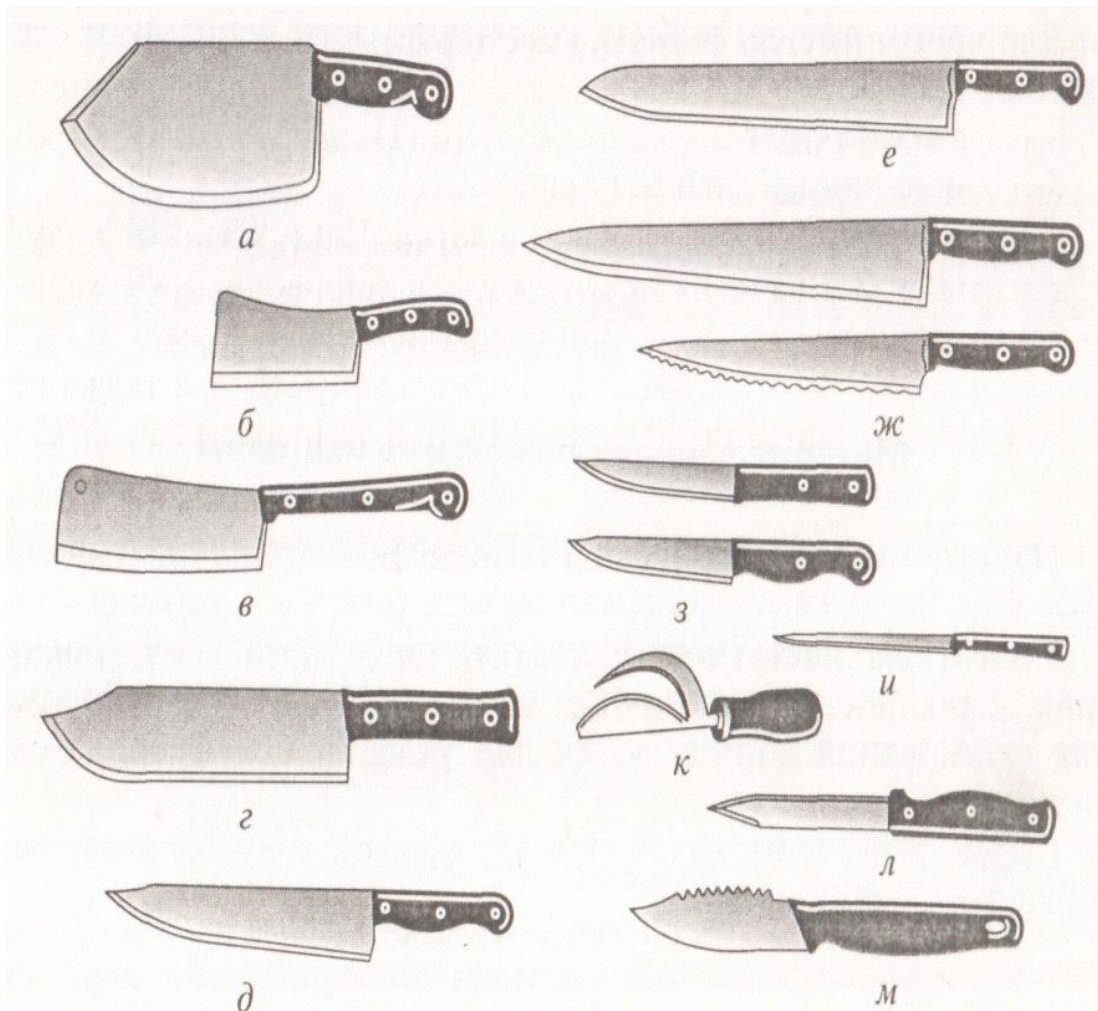
24. Назовите представленный нож. Для чего он предназначен? И в каком цехе используется?



25. Назовите представленный нож. Для чего он предназначен? И в каком цехе используется?



26. Перечислите названия ножей, представленных на данном рисунке, и их назначение.



## ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 5

### Тестирование

#### 1 вариант

**1. К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:**

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

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

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

**3. В составе складских помещений обязательными НЕ являются:**

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

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

- а) супового и бульонного;                      б) бульонного и соусного;  
в) супового и соусного;                      г) соусного и бульонного.

**5. В суповом отделении организуют рабочие места в количестве:**

- а) 2                                      б) 3                                      в) 2,5

**6. Как правильно организовано рабочее место при обработке овощей:**

- а) слева - тара для очищенных овощей, справа – овощи, предназначенные для очистки  
б) слева – овощи, предназначенные для очистки, справа – тара для очищенных овощей

**7. Предприятие общественного питания это:**

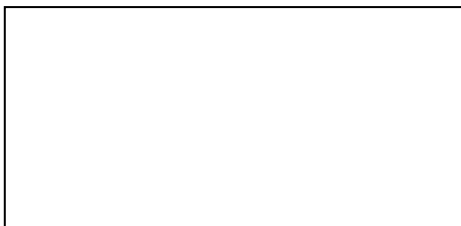
- а) предприятие, предназначенное для приготовления кулинарной продукции и кондитерских изделий;  
б) предприятие, предназначенное для производства кулинарной и кондитерской продукции, их реализации и организации потребления

**8. По производственно-торговому признаку п.о.п подразделяют на :**

- а) классы и типы  
б) заводы и фабрики  
в) заготовочные и доготовочные.

**9. Вы повар мясо-рыбного цеха. Опишите ваши действия в течении рабочего дня. Какие правила вы должны соблюдать?**

**10. Схематично изобразите расположение оборудования в холодном цеху. Обозначьте.**



#### 2 вариант

**1. К доготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:**

- а) кондитерский цех;                      б) холодный цех;                      в) мясной цех.

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

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

**3. В состав кондитерского цеха НЕ входят помещения:**

- а) расстойки дрожжевого теста                      б) замеса теста

- в) приготовления крема г) разделки мяса

**4. Какое возможно объединение производственных цехов на п.о.п**

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

**5. В соусном отделении организуют рабочие места в количестве:**

- а) 3 б) 2 в) 1

**6. Очистку лука, чеснока и хрена производят на:**

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

**7. Цех - это...:**

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

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

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

**9. Вы повар овощного цеха. Опишите ваши действия в течении рабочего дня.**

**Какие правила вы должны соблюдать?**

**10. Схематично изобразите расположение оборудования в горячем цеху.**

**Обозначьте.**



**3 вариант**

**1. По характеру организации производства различают предприятия общественного питания с:**

- а) полным и неполным технологическим процессом  
б) непрерывным и периодическим циклом работы  
в) автоматизированным, полуавтоматизированным и ручным циклом производства  
г) полным и неполным циклом

**2. В этом цехе размещаются картофелечистка, овощерезка, производственные столы:**

- а) овощной б) рыбный в) горячем г) холодном

**3. Специальный нож с серповидным лезвием применяется в:**

- а) мясном цехе для разуба субпродуктов б) рыбном цехе для потрошения рыбы  
в) птицегольевом цехе для потрошения птицы г) рыбном цехе для очистки чешуи

**4. Холодный цех предназначен для приготовления:**

- а) мясных полуфабрикатов б) салатов и винегреов  
в) мучных, кондитерских изделий г) рыбных полуфабрикатов

**5. Разруб поступивших на предприятия общественного питания туш на части производит:**

- а) технолог  
б) заведующий

- в) повар
- г) обвальщик

**6. Готовая кулинарная продукция это:**

- а) продукция, предназначенная для реализации
- б) полуфабрикаты высокой степени готовности, из которых в дальнейшем получают блюдо или кулинарное изделие
- в) различные кулинарные и кондитерские изделия, готовые к употреблению и реализуемые на предприятиях общественного питания
- г) сочетание пищевых продуктов

**7. Предприятия общественного питания – это предприятие:**

- а) предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации их потребления
- б) предназначенное только для производства кулинарной продукции
- в) выпускающее полуфабрикаты и готовую продукцию
- г) для реализации готовой продукции

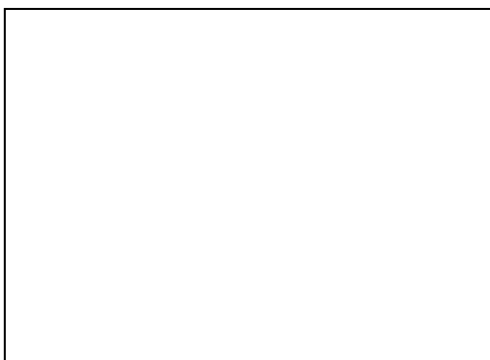
**8. Основные типы предприятий общественного питания:**

- а) заготовочные предприятия
- б) ресторан, бар, кафе, соловая, закусочная
- в) кулинарная фабрика, фабрика- кухня, фабрика быстрозамороженных блюд
- г) студенческие, заводские столовые

**9. Вы повар холодного цеха. Опишите ваши действия в течении рабочего дня.**

**Какие правила вы должны соблюдать?**

**10. Схематично изобразите расположение оборудования в мясо-рыбном цехе. Обозначьте.**



**ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 6**

**Аргументы**

Согласны ли вы с предложенным утверждением, то на листе бумаги ставите знак «+» если не согласны такой «-».

Аргументы	Ответ
Меню-это визитная карточка директора. Он создает его сам, так как это его предприятие.	-
Холодный цех оснащен холодильным оборудованием, тепловым и механическим, в том числе весо-измерительным	-
Тара — это изделие, предназначенное для сохранности количества и качества товаров при транспортировке, хранении и погрузо-разгрузочных работах	+
Насыпным способом – в закромах, ларях, контейнерах хранят картофель, корнеплоды;	+
Цех — это обособленная в технологическом отношении часть	+

предприятия, в которой осуществляется первичная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов или изготавливается готовая продукция.	
Сырье — исходные продукты, прошедшие механическую обработку и предназначенные для дальнейшей обработки.	-
Тепловая кулинарная обработка — кулинарная обработка пищевых продуктов, заключающаяся в их охлаждении в целях доведения до готовности.	-
Бесцеховая структура производства организуется на поп, работающих на сырье, с большим объемом производства.	-
Рабочее место — это часть предприятия, где работник выполняет отдельные операции по изготовлению продукции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь.	+
Мясо-рыбный цех выделяют как самостоятельный в столовых и ресторанах с числом мест в залах более 400 человек	-

## ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 7

### Письменный опрос

1. Перечислите все виды меню.
2. Дайте определение ресторану.
3. Назовите типы предприятий общественного питания.
4. Какие предприятия делятся на классы?
5. По характеру производства ПОП делятся на...
6. Что такое чайная карта?
7. Как меняется назначение разделочных досок по цвету?
8. Какие отделения выделяют в горячем цехе?
9. Какое оборудование увеличивает срок хранения п/ф и готовой продукции? И с чем это связано?
10. Как меняются функции поваров горячего цеха в зависимости от разряда?
11. Что такое тара?
12. Что хранят стеллажным способом?
13. Какие требования предъявляют к поставщикам ПОП?
14. Складские помещения — это...
15. Какое оборудование характерно холодному цеху?
16. Из каких отделений состоит кондитерский цех?
17. По каким принципам осуществляют приемку сырья?
18. Что такое меню?
19. Кто составляет меню диетического питания?
20. Чем отличается карта вин от карты бара?
21. Назовите оборудование горячего цеха.
22. Что такое калибровка, и для чего ее применяют?
23. Назовите ножи, применяемые в мясо-рыбном цехе?
24. Какие основные требования должен соблюдать повар?
25. Какие овощи характерны для обработки в овощном цехе?



## Комплект практических заданий

### Вариант 1.

Угадайте, какой цех изображен на фото. Что это за цех? Для чего он предназначен?



### Вариант 2.

Угадайте, какой цех изображен на фото. Что это за цех? Для чего он предназначен?



### Вариант 3.

Угадайте, какой цех изображен на фото. Что это за цех? Для чего он предназначен?



### Вариант 4.

Угадайте, какой цех изображен на фото. Что это за цех? Для чего он предназначен?





## Тема 2.1 Механическое оборудование

### ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 8

Тестирование

Вариант 1.

#### Часть 1.

1. Отгадайте. Какое механическое оборудование представлено на рисунке?



- А. Мясорубка
- В. Фаршемашалка
- С. Мясоизмельчитель
- В. Мясорубитель

2. Отгадайте. Какое механическое оборудование представлено на рисунке?



- А. Мясорубка
- В. Рыбоочистительная машина
- С. Мясоизмельчитель
- В. Мясорыхлительная машина

3. Отгадайте. Какое механическое оборудование представлено на рисунке?



- А. Мясорубка
- В. Рыбоочистительная машина
- С. Мясоизмельчитель
- В. Мясорыхлительная машина

4. Отгадайте. Какое механическое оборудование представлено на рисунке?



- А. Фаршемешалка
- В. Рыбоочистительная машина
- С. Мясоизмельчитель
- В. Мясорыхлительная машина

5. Отгадайте. Какое механическое оборудование представлено на рисунке?



- А. Котлетоформочная машина
- В. Рыбоочистительная машина
- С. Мясоизмельчитель
- В. Мясорыхлительная машина

## Часть 2.

1.Перечислить виды оборудования, для обработки мяса и рыбы, использующихся на предприятиях общественно питания:

- 1.Мясорубки.      2.Фаршемешалки.      3.Мясорыхлители.
- 4.Спец.машины.      5.Рыбоочистители.      6.Котлетоформовочные машины.
- 7.Полностью автоматические машины.

8.Универсальные приводы для мясных цехов с комплектом исполнительных механизмов к ним.

2.Указать, для чего служат машины для рыхления мяса на предприятиях общественного питания:

- 1.Для надрезания поверхности порционных кусков мяса.
- 2.Для отбивания кусочков мяса.
- 3.Для разрушения в кусочках мяса волокон соединительной ткани.

3.Перечислить, какие мясорубки получили наиболее широкое распространение на предприятиях общественного питания:

- 1.МИМ-82.      2.МИМ-105.      3.МИМ-95.
- 4.Указать, какой привод у мясорубки МИМ-60:
- 1.Индивидуальный.      2.Ручной.      3.Универсальный.
- 5.Определить для чего служит шнек мясорубки МИМ-82:

- 1.Для соединения с зажимной гайкой.
- 2.Для крепления на него ножей и решётки.
- 3.Для соединения с рабочей камерой.

6.Указать, к чему приводит не рекомендуемое измельчение в мясорубке МИМ-95: сухарей, соли, сахара:

- 1.К быстрому изнашиванию рабочих органов.
- 2.К поломкам.      3.К быстрому затуплению рабочих органов.
- 7.Перечислить, что является рабочим органом мясорыхлителя:

- 1.Дисковые ножи.      2.Фрезы.      3.Шнек.

8.Указать, последовательность действий после окончания работы на мясорыхлительной машине:

- 1.Выключают машину.      2.Охлаждают.      3.Разбирают.
- 4.Протирают.      5.Промывают.      6.Просушивают.
- 7.Смазывают пищевым жиром.

9.Указать, для чего предназначена котлетоформовочная машина МФК-2240:

- 1.Для формования зраз.      2.Для формования биточков.

3. Для формирования лангета. 4. Для формирования котлет.  
10. Выбрать правильный ответ: Производительность котлетоформовочной машины МФК-2240 составляет:  
1. 2240 кг в час. 2. 2240 кг в сутки. 3. 2240 штук в час.

**Вариант 2.**

**Часть 1.**

1. Отгадайте. Какое механическое оборудование представлено на рисунке?



- А. Мясорубка
- В. Фаршемашалка
- С. Мясоизмельчитель
- В. Мясорубитель

2. Отгадайте. Какое механическое оборудование представлено на рисунке?



- А. Мясорубка
- В. Рыбоочистительная машина
- С. Мясоизмельчитель
- В. Мясорыхлительная машина

3. Отгадайте. Какое механическое оборудование представлено на рисунке?



- А. Мясорубка
- В. Рыбоочистительная машина
- С. Мясоизмельчитель
- В. Мясорыхлительная машина

4. Отгадайте. Какое механическое оборудование представлено на рисунке?



- А. Фаршемешалка
- В. Рыбоочистительная машина
- С. Мясоизмельчитель
- В. Мясорыхлительная машина

5. Отгадайте. Какое механическое оборудование представлено на рисунке?



- А. Котлетоформочная машина
- В. Рыбоочистительная машина
- С. Мясоизмельчитель
- В. Мясорыхлительная машина

## Часть 2.

1. Определить, какие из предложенных мясорубок относятся к мясорубкам с индивидуальным приводам?

1. МИМ-82. 2. МИМ-60. 3. МИМ-105. 4. МСГ-150. 5. МСГ-70.

2. Выбрать правильный вариант ответа: Все мясорубки обозначаемые буквами МИМ, означают «Машина измельчитель мяса», а что означают цифровое обозначение, которые следуют в маркировке данных машин?

1. Производительность кг/час. 2. Диаметр ножевой решётки.

3. Допустимый временной параметр работы машины.

3. Перечислить, какие рабочие органы ускоряют износ мясорубки МИМ-60, при эксплуатации её без загрузки?

1. Нож. 2. Рабочая камера. 3. Решётки.

4. Указать, маркировку универсального привода, приводящую в рабочее состояние мясорубку МС2-70:

1. ПГ-0,6. 2. ПМ-1,1. 3. ПМ-11. 4. ПУ-0,6.

5. Указать, какой редуктор используется в мясорыхлительной машине МИМ-

1. Звеньева. 2. Червячный. 3. Многоцелевой.

6. Указать, какой рабочий орган контролирует массу котлет в котлетоформочной машине МФК-2240?

1. Разгрузочный лоток. 2. Поршень. 3. Регулировочный винт.

4. Сбрасыватель.

7. Указать, где расположен предохранительный кожух, в рыбоочистительной машине РО-1М, который защищает руки работника от травм и исключает разбрасывание чешуи:

1. Сверху скребка. 2. Сверху рабочей камеры. 3. Сверху лотка.

8. Определить, с помощью чего закрепляют рыбоочистительную машину РО-1М на производственном столе?

1. С помощью болтов. 2. С помощью зажимов. 3. С помощью кронштейна

9. Указать, правильны ли действия работника с учётом техники безопасности при работе с рыбоочистительной машиной РО-1М:

После работы скребок промывают, опуская его в горячую воду при включённом электродвигателе. Затем электродвигатель выключают, а скребок разбирают, вытирают и смазывают растительным маслом.



1. Действия работника нарушают технику безопасности, при работе с рыбоочистительной машиной.

2. Действия работника не нарушают технику безопасности, при работе с рыбоочистительной машиной.

10. Указать производительность рыбоочистительной машины РО-1М?

1. 50-60кг/час.    2. 100кг/час.    3. 60-70кг/час.

#### Ответы на тесты (часть 2)

##### Вариант 1.

1. 1,2,3,5,6,8.
2. 1,3.
3. 1,2.
4. 2.
5. 2.
6. 1,3
7. 1,2.
8. 1,3,5,6,7.
9. 2,4.
10. 3.

##### Вариант 2.

1. 1,3.
2. 2.
3. 1,3.
4. 1,4.
5. 2.
6. 3.
7. 1.
8. 3.
9. 2.
10. 1.

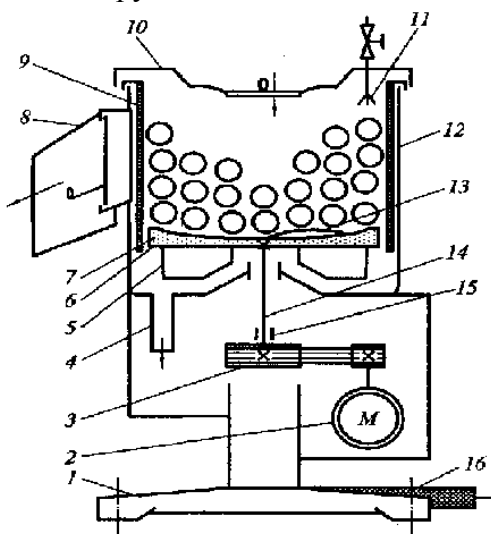
#### ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 9

##### Практическое задание

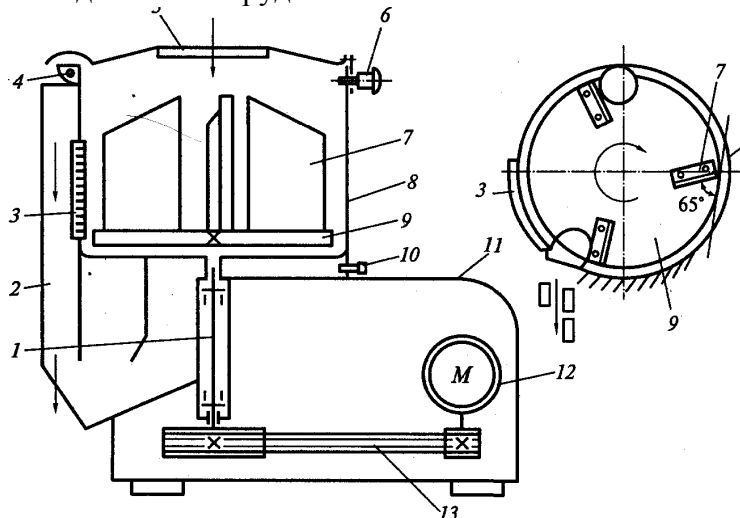
##### Вариант 1.

##### Часть 1.

1. Какое механическое оборудование представлено на рисунке? Опишите схему устройства данного оборудования.



2. Какое механическое оборудование представлено на рисунке? Опишите схему устройства данного оборудования.



### Часть 2.

1. Указать, на чём основан принцип действия очистки картофеля в картофелеочистительных машинах?

1. Основан за счёт трения овощей об абразивную поверхность.

2. Основан за счёт вращательного движения рабочей камеры.

2. Охарактеризовать метод сульфитации картофеля:

1. Измельчение очищенного картофеля.

3. Комбинированный метод обработки картофеля.

3. Перечислить способы очистки овощей от кожуры:

1. Механический. 3. Щелочной. 5. Комбинированный.

2. Термический. 4. Паровой..

4. Указать, что служит рабочими органами картофелеочистительной машины КНН-600М.

1. Рабочая камера с абразивной поверхностью.

2. Очистительные валики. 3. Абразивные перегородки.

5. Указать, как регулируется продолжительность обработки картофеля на машине КНН-600М?

1. С помощью пускового механизма машины КНН-600М

2. С помощью пульта управления машины КНН-600М.

3. С помощью рукоятки червячного механизма машины КНН-600М.

6. Указать, кто имеет право работать на овощерезательных машинах на предприятиях общественного питания?

1. Бригадир поваров. 2. Повар 3 разряда.

3. Повар, закреплённый за данной машиной.

7. Выбрать, как подразделяются овощерезательные машины по принципу работы на предприятиях общественного питания:

1. На дисковые. 2. На роторные. 3. На пуансонные.

4. На машины с комбинированным срезом.

8. Указать форму нарезки сырых овощей, при использовании овощерезательной машины МРО-200 настольного типа:

1. Кружочками. 2. Ломтиками. 3. Соломкой.

4. Брусочками. 5. Шинковка капусты.

9. Указать, сколько времени необходимо для обработки картофеля 1% раствором бисульфита натрия:

1. 10-15 минут. 2. 4-5 минут. 3. 7-8 минут.

10. Перечислить, для чего предназначена протирорезательная машина МП-800?

1. Протирания варёных овощей. 3. Протирания печени.

2.Протириания творога.

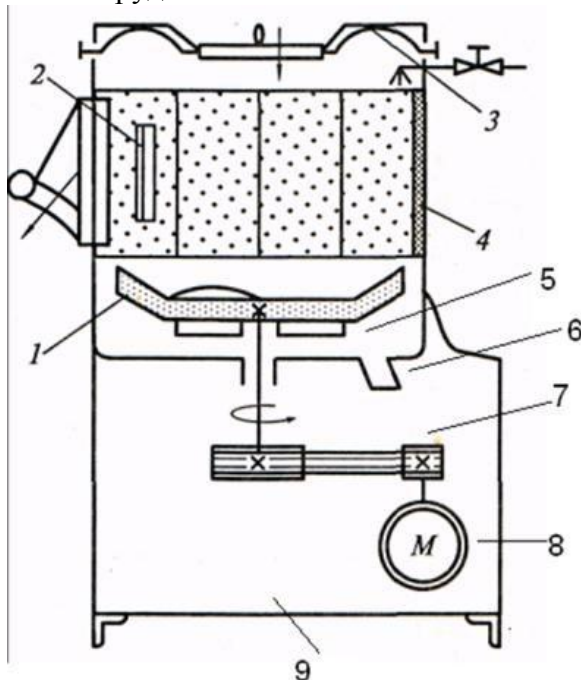
4.Протириания рыбы

5.Протириания мяса.

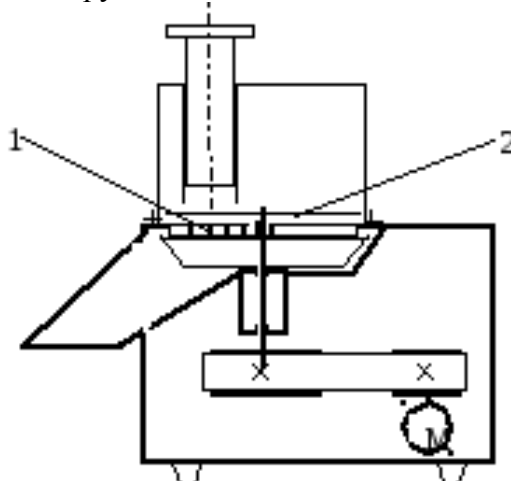
### Вариант 2.

#### Часть 1.

1. Какое механическое оборудование представлено на рисунке? Опишите схему устройства данного оборудования.



2. Какое механическое оборудование представлено на рисунке? Опишите схему устройства данного оборудования.



#### Часть 2.

1. Указать, какие способы очистки корнеплодов и клубнеплодов применяют на предприятиях общественного питания?

1.Тепловой. 2.Щелочной. 3.Механический.

2. Уточнить, что служит рабочим органом картофелеочистительной машины МОК-250?

1.Конусный диск, покрытый абразивной массой.

2.Рабочая камера. 3.Корпус.

- 3.Перечислить правильную последовательность, правил эксплуатации картофелеочистительных машин:

1.Проверяют наличие заземления машины. 4.Включение машины.

2. Санитарное состояние машины.
3. Внешний осмотр машины.
4. Указать, какой механизм в картофелеочистительной машине КНН-600, служит для наклона корпуса машины:
  1. Специализированный рычаг машины.
  2. Специализированное подъёмное устройство машины.
  3. Червячный механизм машины.
5. Приступают к работе на ней.
6. Проверяют на холостом ходу.
5. Перечислить причины, влияющие на продолжительность очистки картофеля в картофелеочистительных машинах:
  1. Товарный вид картофеля.
  2. Качество картофеля..
  3. От состояния абразивного покрытия вращающегося конуса картофелеочистительной машины.
  4. От состояния стенок рабочей камеры картофелеочистительной машины.
6. Выбрать правильный вариант ответа. Сколько требуется времени для очистки картофеля и корнеплодов в картофелеочистительной машине типа МОК?
  1. До 10 минут.
  2. До 20 минут.
  3. До 4 минут.
7. Указать, в какие сроки происходит техническое обслуживание овощерезательных машин на предприятиях общественного питания:
  1. Не реже 1 раза в месяц.
  3. Не реже 1 раза в 10 дней.
  2. Не реже 1 раза в неделю.
8. Указать, какие типы овощерезательных машин промышленность выпускает в настоящее время?
  1. С механическим приводом.
  3. Многоцелевые.
  2. С ручным приводом.
9. Определить, для чего предназначена поточная линия ПЛСК-63?
  1. Для комплексной механизации процессов очистки картофеля.
  2. Для сульфитации картофеля.
10. Указать, какой концентрации используется раствор бисульфита натрия для процесса сульфитации картофеля:
  1. 5%
  2. 10%
  3. 2%
  4. 1%.

#### Ответы на вопросы теста (часть 2)

##### Вариант 1.

1. 1.
2. 2.
3. 1,2,3,4,5.
4. 2.
5. 3.
6. 3.
7. 1,2,3,4.
8. 1,2,3,4,5.
9. 2.
10. 1,2,3,4,5.

##### Вариант 2.

1. 1,3
2. 1.
3. 3,1,2,4,6,5.
4. 3.
5. 1,2,3,4.
6. 3.
7. 3.


8. 1,2.
9. 1,2.
10. 4.

## Тема 2.2 Тепловое оборудование





### ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 10

#### Установление соответствия


##### Задание 1.

 Это универсальное многофункциональное устройство, способное заменить целый ряд кухонных приборов, а именно: блендер, пароварку, плиту и т.д.





Описание изображения

	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
сувид		кухонный комбайн		пакоджет		термомикс	

##### Задание 2.

 Вид преимущественно профессионального кухонного теплового оборудования, который использует различные режимы сочетания пара и принудительной конвекции для приготовления пищи

Описание изображения

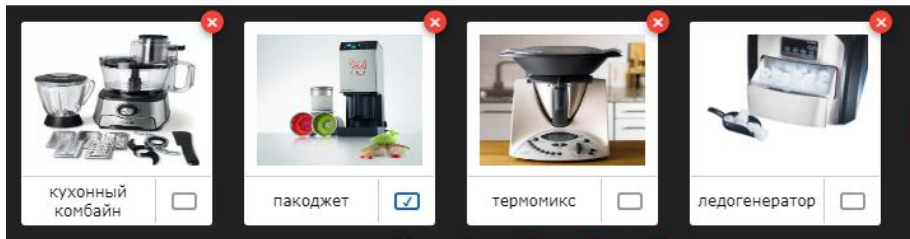
	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
тароконвектомат		сувид		термомикс		кухонный комбайн	

### Задание 3.



Гомогенизатор для пищевых продуктов, предназначен для измельчения продуктов питания, приготовления пюре, муссов, паштетов с мелкой структурой и нежной текстурой.

Описание изображения

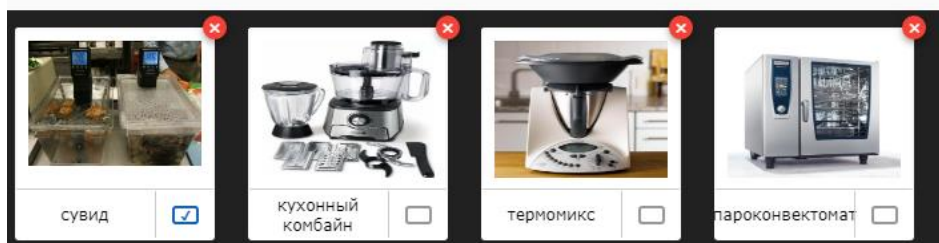


### Задание 4.



Оборудование с низкотемпературным режимом приготовления в вакууме.

Описание изображения

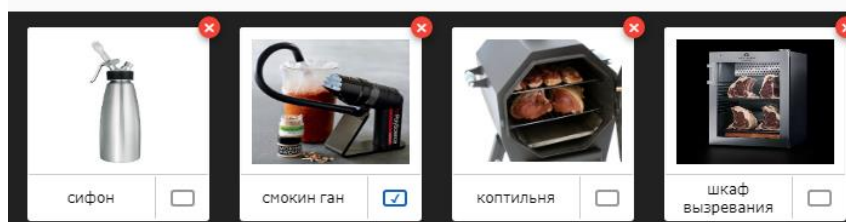


### Задание 5.



Уникальная разработка американской компании PolyScience, которая используется для придания уникального аромата любым продуктам и напиткам.

Описание изображения



### ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 11

Подобрать оборудование (с указанием марок), инвентарь и посуду для приготовления первых блюд. Данные занесите в таблицу.

Перечислите основные правила техники безопасности при эксплуатации оборудования, указанного Вами в таблице.

Наименование блюда	Оборудование Марка оборудования	Технологическое использование оборудования	Инвентарь	Посуда для приготовления
Бульон костный	Котел пищеварочный электрический КПЭ-60	Варка бульона	Шумовка – для снятия хлопьев денатурированного белка	грохот – для процеживания бульона
Борщ				
Солянка				
Рассольник				
Щи из свежей капусты				
Куриное консоме				
Суп-пюре из зеленого горошка				
Крем-суп из тыквы				
Суп-капучино из креветок				
Суп-велюте из шампиньонов				
Суп-шлем рисовый				

### ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №12

#### Решение производственных ситуационных задач

##### Часть 1.

1. На каком рисунке изображен пароконвектомат? Расскажите правила его эксплуатации и принцип устройства.



Рисунок 1



**Рисунок 2**



**Рисунок 3**

2. На каком рисунке изображена индукционная плита? Расскажите правила его эксплуатации и принцип устройства.



**Рисунок 1**





**Рисунок 2**



**Рисунок 3**

3. На каком рисунке изображена электрофритюрница? Расскажите правила его эксплуатации и принцип устройства.



**Рисунок 1**



Рисунок 2



Рисунок 3

4. На каком рисунке изображена жарочный шкаф? Расскажите правила его эксплуатации и принцип устройства принудительной конвекции для приготовления



Рисунок 1



**Рисунок 2**



**Рисунок 3**

## **Часть 2. Решение производственных ситуаций**

1. Вашему предприятию необходимо приобрести оборудование для комплектации линии приготовления горячих блюд. Какое оборудование Вы решите приобрести, чтобы его применение позволило бы рационально использовать производственную площадь?

2. Во время работы на индукционной плите замечен очень слабый нагрев продукта в алюминиевой посуде. Назовите причину и способ устранения.

3. Не загорается индикатор остаточного тепла плиты с инфракрасным нагревом. Назовите возможные причины и способы их устранения.

4. Во время работы парового гриля не происходит парообразование. Назовите причины и способы устранения.

5. При приготовлении эспрессо сформированная кофейная таблетка получилась сухая и крошащаяся. Назовите причины и способы устранения.

6. При приготовлении эспрессо сформированная кофейная таблетка получилась «растекающаяся» и потерявшую форму. Назовите причины и способы устранения.

7. Во время работы эспрессо-машины замечен рост давления в бойлере свыше 2 атм. Что необходимо делать в данной ситуации?

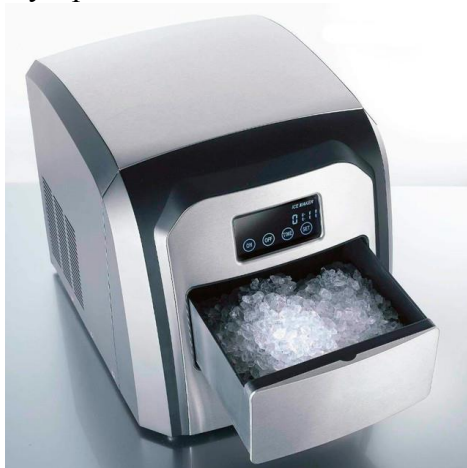
8. В микроволновую печь помещена продукция в тарелке с металлическим ободком. К чему это может привести?

9. Во время работы замечено, что мучные кулинарные изделия в тепловой витрине подсыхают и теряют товарный вид. Назовите причину и способ устранения.

**Тема 2.3 Холодильное оборудование**  
**ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №13**  
**Решение ситуационных задач.**

**Часть 1.**

1. На каком рисунке изображен ледогенератор? Расскажите правила его эксплуатации и принцип устройства.



**Рисунок 1**



**Рисунок 2**



**Рисунок 3**

2. На каком рисунке изображен пакоджет? Расскажите правила его эксплуатации и принцип устройства.



**Рисунок 1**



**Рисунок 2**



**Рисунок 3**

3. На каком рисунке изображен холодильный шкаф? Расскажите правила его эксплуатации и принцип устройства.



**Рисунок 1**



**Рисунок 2**





**Рисунок 3**

## **Часть 2**

1. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 30 порций корзинок с зернистой икрой.
2. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 50 порций винегрета с сельдью.
3. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 10 порций салата из свежих помидор с огурцами.
4. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 5 порций мясной нарезки.
5. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 15 порций сырной нарезки.

## **ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №14**

### **Решение производственных ситуаций**

1. Повар работает в цехе холодных блюд и закусок. Во время работы у него зазвонил телефон и после разговора повар положил телефон в карман спецодежды и продолжил работать. Какие ошибки допустил повар при работе в цехе, исправьте эти ошибки.
2. Повар работает в цехе холодных блюд и закусок. Во время работы у нее оторвались пуговицы на халате, и она вместо пуговиц заколола булавками и продолжила работу в цехе. Какие ошибки допустил повар при работе в цехе, исправьте эти ошибки.
3. На производственном столе у повара разделочные разноцветные разделочные доски: белая, красная, синяя, зеленая, желтая, коричневая. Разделочную доску, какого цвета должен использовать повар для приготовления салата «Мясной»?
4. Определить основные рабочие места холодного цеха с указанием марки и наименования оборудования, если в меню предприятия включены следующие холодные блюда и закуски:
  - ассорти рыбное;
  - салат «Греческий».
5. Повар работает в цехе холодных блюд и закусок. При работе на овощерезательной машине произошел процесс застряивания продукта, повар при помощи рук произвел проталкивание застрявшего продукта. Какие ошибки допустил повар при работе в цехе, исправьте эти ошибки.

6. Во время работы овощерезательная машина МРО – 200 не режет продукт, а мнет его. Укажите причину и как исправить профессиональную ситуацию.

7. На производственном столе у повара разделочные разноцветные разделочные доски: белая, красная, синяя, зеленая, желтая, коричневая. Разделочную доску какого цвета должен использовать повар для приготовления бутербродов с гастрономическими продуктами.

8. Повар работает в цехе холодных блюд и закусок. Он приготовил салат и оставил его в незаправленном виде для хранения на рабочем столе при температуре + 20 С. Какие ошибки допустил повар при работе в цехе, исправьте эти ошибки.

9. Определить основные рабочие места холодного цеха с указанием марки и наименования оборудования, если в меню предприятия включены следующие холодные блюда и закуски:

- закусочные бутерброды,
- винегреты.

10. Повар работает в цехе холодных блюд и закусок. Он приготовил салат с использованием элементов декора и все это залил сметаной. Какие ошибки допустил повар при работе в цехе, исправьте эти ошибки.

11. Целый батон колбасы очистили от оболочки для приготовления бутербродов. Использовали половину батона колбасы. Как сохранить колбасу от заветривания?

12. Повар нарезал все продукты для приготовления бутербродов за 1 час до отпуска. В чем ошибка повара? Обоснуйте ответ.

13. Вам предстоит быстро сварить картофель в кожице для салата. Предложите профессиональное решение.

14. Бутерброды не реализованы в течение 30 минут. Как решить ситуацию, чтобы сохранить бутерброды сочными и свежими?

15. Повар работает в цехе холодных блюд и закусок. По окончании рабочего дня остались нереализованными несколько порций готового салата с майонезной заправкой. Повар оставил их для реализации на следующий день в холодильной камере. Какие ошибки допустил повар при работе в цехе, исправьте эти ошибки.

16. Расшифруйте буквенные обозначения оборудования технологической линии:

ВМ-2СМ --СП -1050 --- СОЭСМ-3-----СН-0,15-----МРОВ-160-----ВНЦ-2

ВМ -3СМ –СП -1050 ----МС 25 – 200----ШХ-0,6 -----ВНЦ -2

17. Укажите название оборудования, изображенного на рисунке. Его назначение.

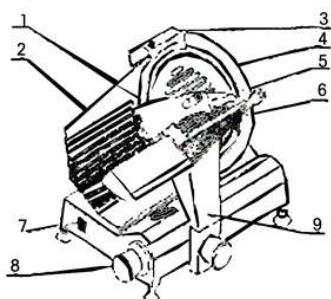
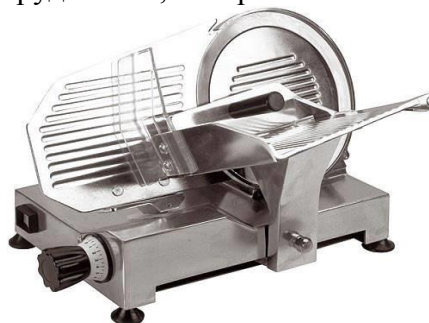


Рис.1. Основные узлы оборудования

- |   |                           |
|---|---------------------------|
| 1 | нож                       |
| 2 | передвижной шток          |
| 3 | затягивающее устройство   |
| 4 | защитная крышка ножа      |
| 5 | толкатель продукта        |
| 6 | каретка                   |
| 7 | сетевой выключатель       |
| 8 | регулятор толщины нарезки |
| 9 | ручка толкателя продукта  |



## ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №14

Подбор оборудования при приготовлении холодных блюд и закусок

1. Составить таблицу по организации рабочего места повара по приготовлению салата «Столичный»

Таблица 1 - Организация рабочего места повара по приготовлению салата «Столичный»

п/п	Наименование оборудования	Марка	Правила эксплуатации	Назначение
1.	<u>немеханическое оборудование</u> производственный стол	ПС -1050	Пищевое железо, ровное покрытие	Подготовка продуктов
	механическое оборудование			
	инвентарь, приспособление			
	посуда			

2. Составить таблицу по организации рабочего места повара по приготовлению закусочных бутербродов с гастрономическими продуктами

Таблица 2. - Организация рабочего места повара по приготовлению закусочных бутербродов с гастрономическими продуктами

п/п	Наименование оборудования	Марка	Правила эксплуатации	Назначение
1.	<u>немеханическое оборудование</u> производственный стол	ПС -1050	Пищевое железо, ровное покрытие	Подготовка продуктов
	механическое оборудование			
	Инвентарь, приспособление			
	посуда			

### **3. ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)**

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Экзамен, завершающий изучение учебной дисциплины, – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических. При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена уровень освоения оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации могут использоваться следующие оценочные средства:

- теоретические вопросы к экзамену,
- комплект практических заданий (технологических задач) к экзамену,
- билеты.

Перечень теоретических вопросов выдается студентам не позднее, чем за месяц до начала сессии. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки, по отдельному расписанию за счет времени, отведенного учебным планом на промежуточную аттестацию.

#### **Условия проведения экзамена**

Экзамен проводится в учебной аудитории по билетам в письменной форме. Максимальное время выполнения задания – 90 мин. Студенты обязательно должны получить инструкцию к выполнению задания.

Билет состоит:

- двух теоретических вопросов со свободным выбором ответа
- одной производственной ситуационной задачи со свободным выбором решения

#### **Результаты освоения: знания и умения, компетенции, подлежащие контролю при проведении промежуточной аттестации**

<b>Результаты освоения</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Порядковый номер оценочного средства</b>
<b>Должен знать</b>		
классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;	Имеет знания по классификации, основным техническим характеристикам, назначению, принципам действия, особенностям устройства, правилам безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;	Экзаменационные билеты №1-№25
принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;	Имеет знания по принципам организации обработки сырья, приготовлению полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;	Экзаменационные билеты №1-№25
правила выбора технологического	Имеет знания по правилам выбора технологического оборудования,	Экзаменационные билеты №1-№25

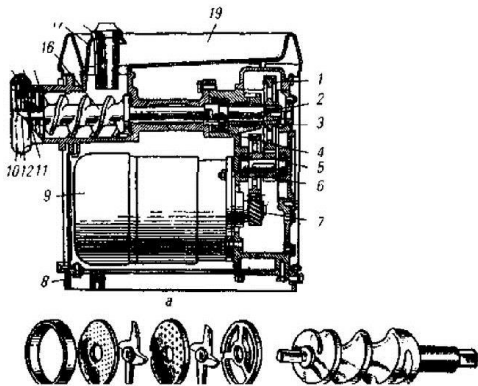
<b>Результаты освоения</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Порядковый номер оценочного средства</b>
оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;	инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;	
способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;	Имеет знания по способам организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;	Экзаменационные билеты №1-№25
правила электробезопасности, пожарной безопасности;	Использует правила электробезопасности, пожарной безопасности;	Экзаменационные билеты №1-№25
правила охраны труда в организациях питания	Имеет знания по правилам электробезопасности, пожарной безопасности;	Экзаменационные билеты №1-№25
<b>Должен уметь</b>		Экзаменационные билеты №1-№25
организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	Организовывает рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	Экзаменационные билеты №1-№25
определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;	Определяет вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты	Экзаменационные билеты №1-№25
подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	Подготавливает к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	Экзаменационные билеты №1-№25

## ПЕРЕЧЕНЬ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ БИЛЕТОВ

### Билет № 1

1. Что такое предприятие общественного питания? Какие предприятия делят на классы? Назовите эти классы и дайте их характеристику.

2. 2. Мясорубки. Назначение, принцип действия мясорубки МИМ-82. Схема устройства.



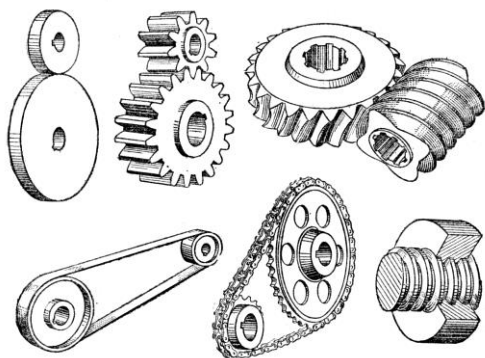
3. Решите ситуационную задачу. Назовите причину и способ устранения неисправности: при включении привода электродвигатель не вращается.



### Билет № 2

1. Назовите типы предприятий общественного питания. Какие факторы учитывают при определении типа предприятий?

2. Виды передач и их краткая характеристика

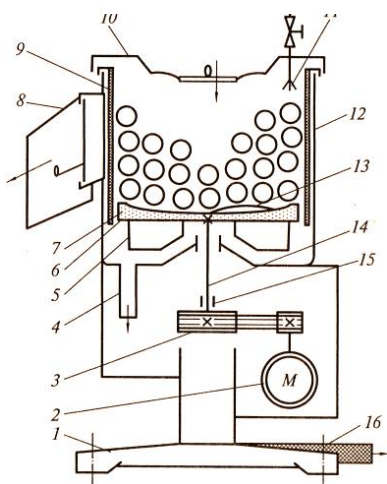


3. Решите ситуационную задачу. Назовите причину и способ устранения неисправности: фарш выходит из мясорубки нагретый



### Билет № 3

1. Что такое ресторан? Дайте характеристику классам ресторана.



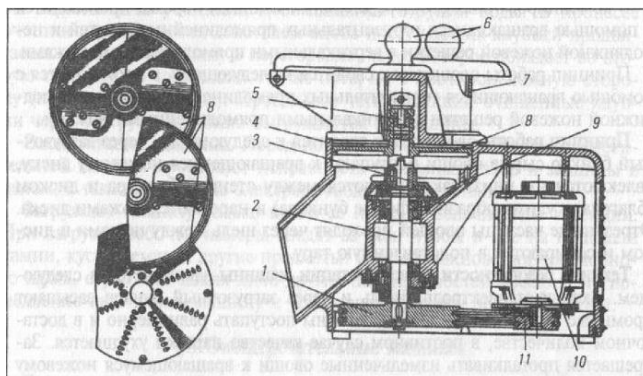
2. Картофелеочистительные машины МОК-250, КНА-600. Назначение, принцип действия.

3. Решите ситуационную задачу. После очистки продукт получается битым (машина МОК)



### Билет № 4

1. Что такое бар? Дайте характеристику классам бара.



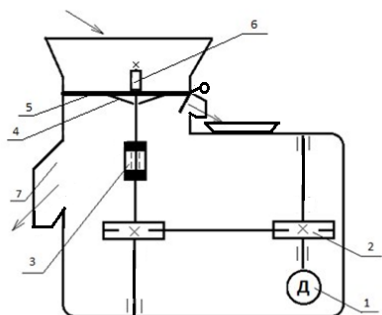
2. Овощерезательная машина МРО-200. Назначение, устройство, принцип действия.

3. Решите ситуационную задачу. Назовите причину и способ устранения неисправности: при нажатии кнопки «Пуск» котёл не включается (КПЭ-250)



### Билет № 5

1. Специализация. Формы и виды специализации.



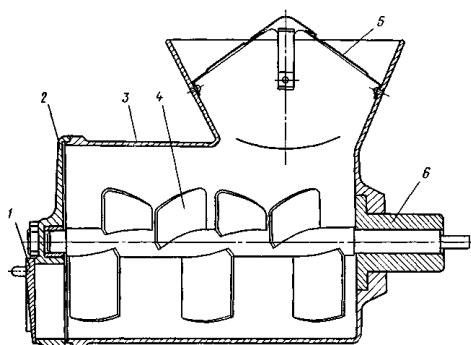
2. Протирорезательная машина МП-800. Назначение, устройство, принцип действия.



3. Решите ситуационную задачу. Назовите причину и способ устранения неисправности: при работе котла загорается лампа «Сухой ход»

### Билет № 6

1. Что такое цех? Разделение цехов, их назначение.



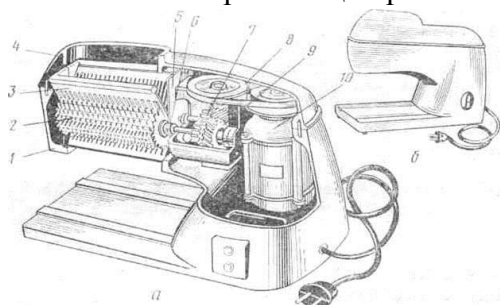
2. Фаршемешалка МС-150. Назначение, устройство, принцип действия.



3. Решите ситуационную задачу. Назовите причину и способ устранения неисправности: при нажатии кнопки «Пуск» котёл не включается (КПЭ-250)

### Билет № 7

1. Организация работы мясного цеха – участок разруба туши.



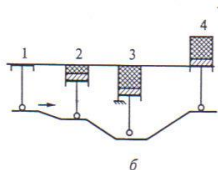
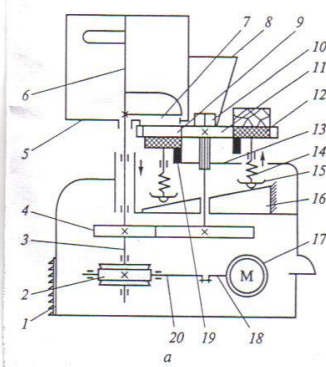
2. Мясорыхлительная машина МРМ-15. Назначение, устройство, принцип действия.

3. Решите ситуационную задачу. Назовите причину и способ устранения неисправности: при нажатии кнопки «Пуск» двигатель машины не включается (машина МРТ-60М)



### Билет № 8

1. Организация работы мясного цеха - участок обвалки мяса и нарезки полуфабрикатов.



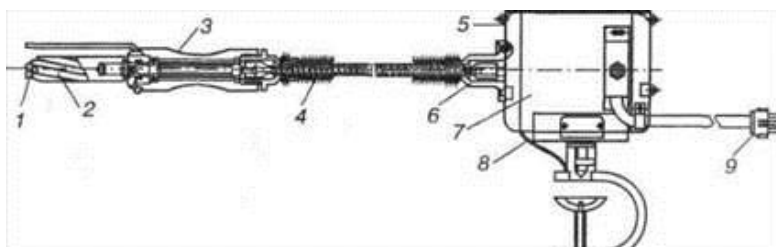
2. Котлетоформовочная машина МФК-2240. Назначение, устройство, принцип действия.



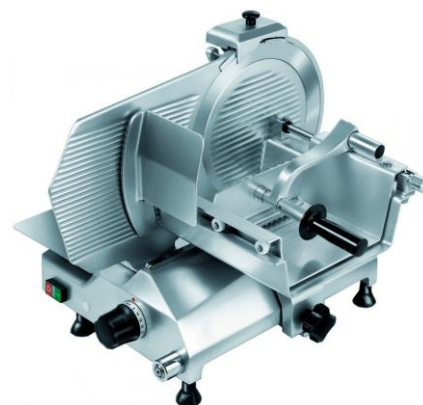
3. Решите ситуационную задачу. Назовите причину и способ устранения неисправности: при включении привода электродвигатель не вращается

### Билет № 9

1. Организация работы рыбного цеха – проводимые операции.



2. Рыбоочистительная машина РО – 1. Назначение, устройство, принцип действия.

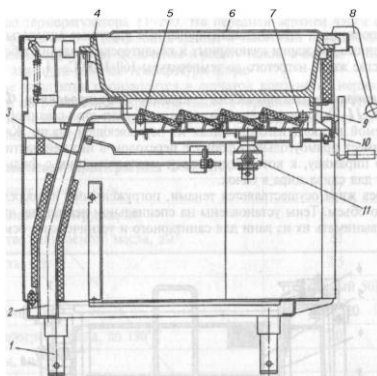


3. Решите ситуационную задачу. Назовите причину и способ устранения неисправности: машина не нарезает продукт (МРГ-300А)

### Билет № 10

1. Организация работы овощного цеха – участок обработки картофеля.

2. Сковорода СЭСМ-0,2. Назначение, устройство, принцип действия.



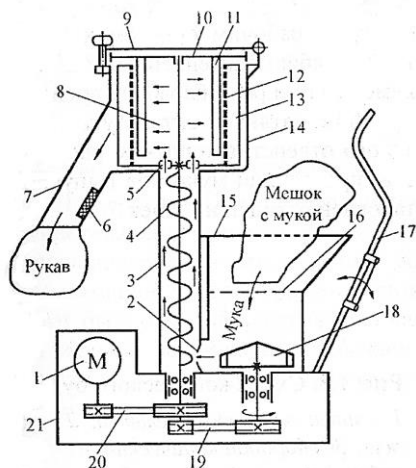
3. Решите ситуационную задачу. Назовите причину и способ устранения неисправности: после загрузки мяса рыхлитель остановился





### Билет № 11

1. Организация работы овощного цеха – участок обработки луковых овощей.



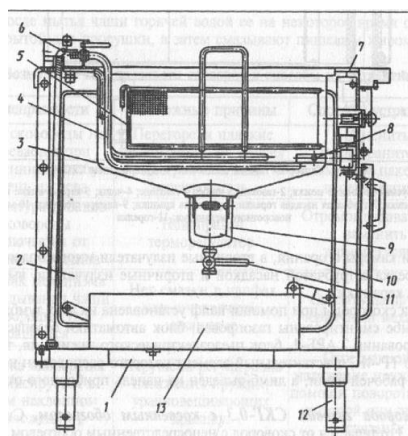
2. Просеиватель МПМ-800. Назначение, устройство, принцип действия.

3. Решите ситуационную задачу. Решите ситуационную задачу. Назовите причину и способ устранения неисправности: повышенный шум в редукторе или остановка двигателя (мясорубка МИМ 82)



### Билет № 12

1. Виды очистки овощей (способы удаления кожицы).



2. Фритюрница ФЭСМ-20. Назначение, устройство, принцип действия.

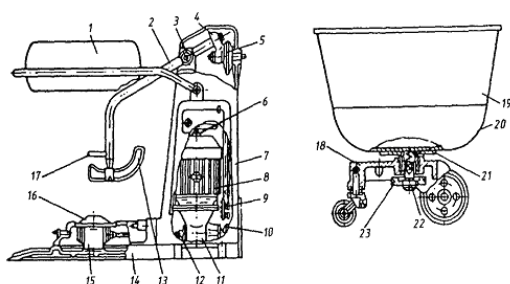
3. Решите ситуационную задачу. Назовите причину и способ устранения неисправности: рукоятка переключателя скоростей не фиксируется в установленном положении (взбивальная машина)



положении (взбивальная машина)

### Билет № 13

1. Что такое рабочее место? Что обеспечивает рабочее место?



2. Тестомесильная машина ТММ 1М. Назначение, устройство, принцип действия.

3. Решите ситуационную задачу. Назовите причину и способ устранения неисправности: температура рубашки сковороды отличаются от заданных параметров

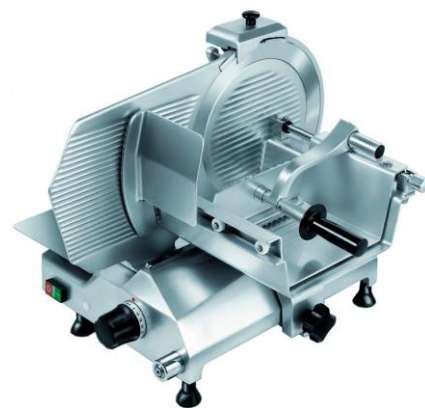
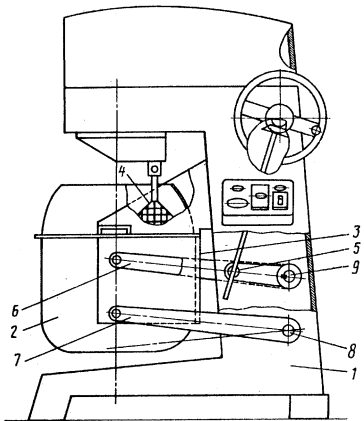


### Билет № 14

1. Комплект и правила использования санитарной одежды

2. Взбивальные машины. Назначение, устройство, принцип действия.

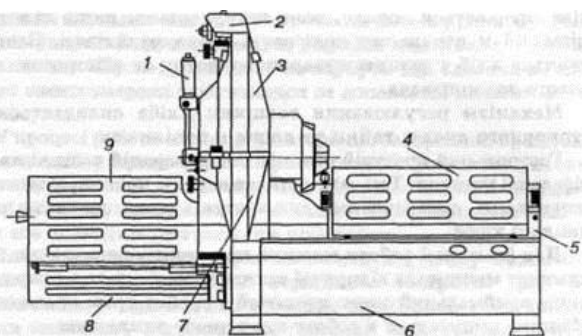
3. Решите ситуационную задачу. Назовите причину и способ устранения неисправности: при нарезании продукт чрезмерно крошится (МРГ-300А)



### Билет № 15

1. Материальные потоки складских помещений.

2. Хлебoreзка МРХ-200. Назначение, устройство, принцип действия.



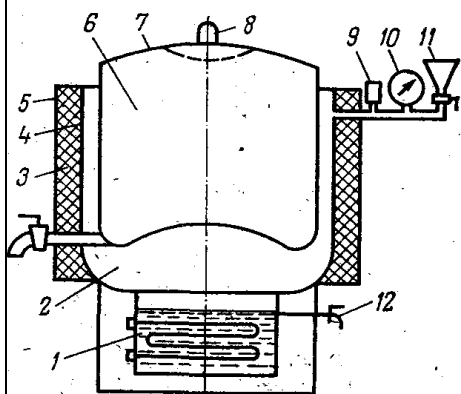
3. Решите ситуационную задачу. Назовите причину и способ устранения неисправности: ухудшилось качество нарезания хлеба (МРХ-200)

### Билет № 16

1. Какие документы необходимы для получения продукции с склада? Их оформление и содержание.

2. Котёл КПЭ-250. Назначение, устройство, принцип действия.

3. Решите ситуационную задачу. Назовите причину и способ устранения неисправности: рукоятка переключателя скоростей

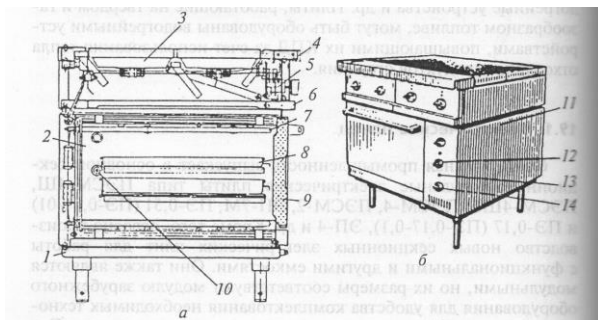


не фиксируется в установленном положении (взбивальная машина)



### Билет № 17

1. Способы хранения и укладки сырья и продуктов в складе.



2. Плита ПЭСМ-4ШБ.

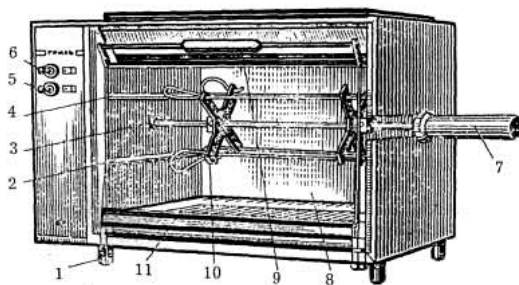
Назначение, устройство, принцип действия



3. Решите ситуационную задачу. Назовите причину и способ устранения неисправности: во время работы машины происходит пробуксовка ленты транспортёра (машина МРТ-60М)

### Билет № 18

1. Что такое нормируемые потери. Приведите пример нормируемых потерь.



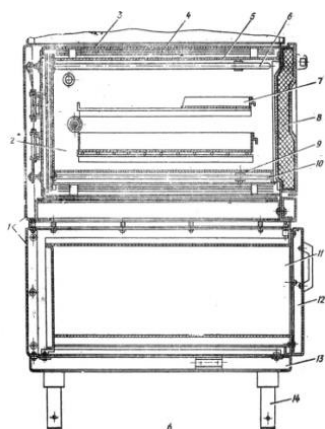
2. Гриль электрический ГЭ-3.

Назначение, устройство, принцип действия.



3. Решите ситуационную задачу. Назовите причину и способ устранения неисправности: во время работы машины происходит пробуксовка ленты транспортёра (машина МРТ-60М)

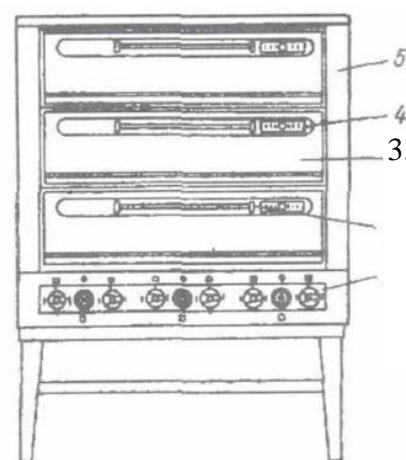
### Билет № 19



1. Что такое ненормируемые потери? Приведите пример ненормируемых потерь.
2. Жарочный шкаф ШЖЕСМ-2К. Назначение, устройство, принцип действия.
3. Решите ситуационную задачу. Назовите причину и способ устранения неисправности: повышенный шум в редукторе или остановка двигателя (мясорубка МИМ 82)



### Билет № 20



1. Какие способы кулинарной обработки различают по стадиям технологического процесса?
2. Шкаф пекарный ШПЭСМ-3. Назначение, устройство, принцип действия
3. Решите ситуационную задачу. Назовите причину и способ устранения неисправности: повышенный шум в редукторе или остановка двигателя (мясорубка МИМ 82)



### Билет № 21

1. Горячий цех. Назначение, оборудование, организация работы, требуемый персонал.



2. Весоизмерительное оборудование. Характеристика и виды.

3. Решите ситуационную задачу. Назовите причину и способ устранения неисправности: очистка продукта происходит медленно, процент отходов превышает норму (машина МОК-250)



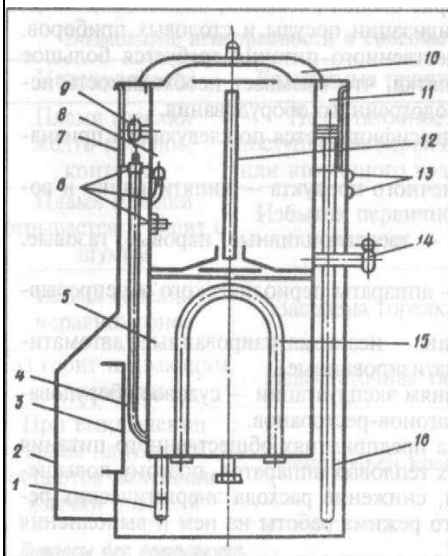


### Билет № 22

1. Характеристика механической кулинарной обработки: сортирование, просеивание, перемешивание, очистка.

2. Кипятильник КНЭ-25. Назначение, устройство, принцип действия.

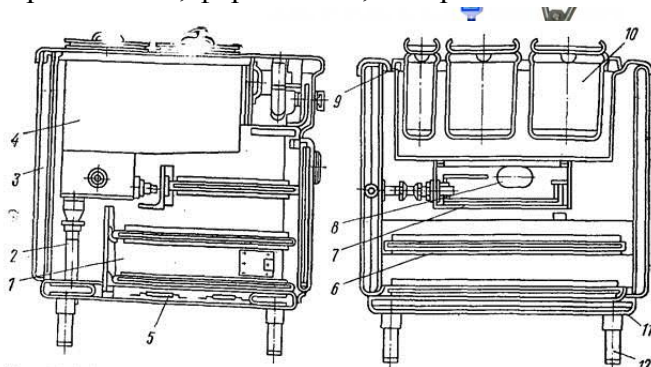
3. Решите ситуационную задачу. Назовите причину и способ устранения неисправности: нарезание продуктов соломкой осуществляется медленно



### Билет № 23

1. Характеристика механической кулинарной обработки: измельчение, прессование, формование, дозирование.

2. Мармит МСЭСМ 2-6М. Назначение, устройство, принцип действия.



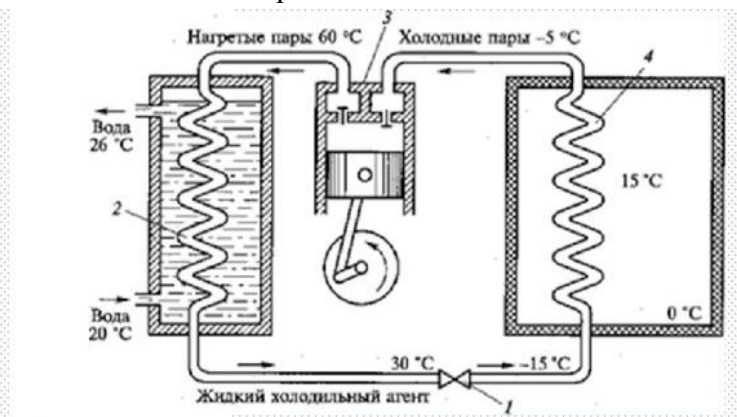
3. Решите ситуационную задачу. Назовите причину и способ устранения неисправности: после загрузки мяса рыхлитель остановился



### Билет № 24

1. Характеристика механической кулинарной обработки: панирование, фарширование, шпигование, рыхление.

2. Компрессионная холодильная машина. Назначение, устройство, принцип действия.



3. Решите ситуационную задачу. Назовите причину и способ устранения неисправности: винты-зажимы плохо закрепляют сменные механизмы в горловине привода

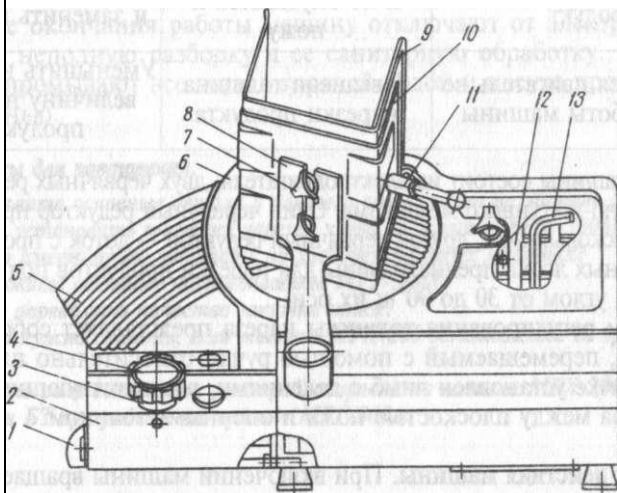


### Билет № 25

1. Классификация термических способов нагрева.

2. Машина МРГ - 300 А. назначение, устройство, принцип действия.

3. Решите ситуационную задачу. Назовите причину и способ устранения неисправности: мясорубка не режет, а мнёт мясо



#### **4. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА**

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

- для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья текущий контроль и промежуточная аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

- мероприятия по текущему контролю и промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем);

- обеспечение наличия звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- дублирование необходимой звуковой информации, обучающего материала текстовыми и графическими изображениями, знаками или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера;

- предоставление обучающимся права выбора последовательности выполнения задания и увеличение времени выполнения задания (по согласованию с преподавателем); по желанию обучающегося устный ответ при контроле знаний может проводиться в письменной форме.

- предоставление инвалидам по слуху при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (в организации должен быть такой специалист в штате (если это востребованная услуга) или договор с организациями системы социальной защиты или обществом глухих по предоставлению таких услуг в случае необходимости).

#### **Правила этикета при общении с обучающимися, имеющими нарушения слуха**

При разговоре с человеком, у которого плохой слух, следует смотреть прямо на него, не затемняя лицо и не загромождая его руками, волосами или какими-то предметами. Собеседник должен иметь возможность следить за выражением вашего лица.

Существует несколько типов и степеней глухоты. Соответственно, существует много способов общения с людьми, которые плохо слышат. Какой предпочесть способ – можно спросить у них.

Некоторые люди могут слышать, но воспринимают отдельные звуки неправильно. В этом случае следует говорить более громко и четко, подбирая подходящий уровень. В другом случае понадобится лишь снизить высоту голоса, так как человек утратил способность воспринимать высокие частоты.

Чтобы привлечь внимание человека, который плохо слышит, необходимо позвать его по имени. Если ответа нет, допускается слегка тронуть человека или же помахать рукой.

Общие правила общения:

- следует говорить ясно и ровно. Не нужно излишне подчеркивать что-то. Кричать, особенно в ухо, тоже не следует;



- при необходимости повторить фразу следует перефразировать свое предложение и использовать жесты;
- нормой является спросить, понял ли вас собеседник; необходимо убедиться, что собеседник понял информацию в полном объеме;
- если сообщается информация, которая включает в себя номер, технический или другой сложный термин, адрес, лучше написать ее;
- если существуют трудности при устном общении, необходимо уточнить удобство способа общения – переписки;
- избегайте общения в больших или многолюдных помещениях, так как трудно общаться с людьми, которые плохо слышат в шумных помещениях. Яркое солнце или тень тоже могут послужить барьерами;
- очень часто глухие люди используют язык жестов. Если общение осуществляется через переводчика, необходимо учитывать, что обращаться надо непосредственно к собеседнику, а не к переводчику;
- не все люди, которые плохо слышат, могут читать по губам. Об этом следует уточнить при первой встрече. Если собеседник обладает этим навыком, нужно соблюдать несколько важных правил и помнить, что только три из десяти слов хорошо прочитываются;
- необходимо смотреть в лицо собеседнику и говорить ясно и медленно, использовать простые фразы и избегать несущественных слов;
- необходимо использовать выражение лица, жесты, телодвижения, если хотите подчеркнуть или прояснить смысл сказанного.