Кировское областное государственное профессиональное

образовательное автономное учреждение

«Нолинский политехнический техникум»

Рассмотрено: Утверждено:

на заседании МК Зам.директора по УР

Протокол № от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_2022 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.В.Белых

Председатель МК «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.Б.Бушуева

**Комплект контрольно-оценочных материалов по дисциплине**

**ОП.03 Техническое оснащение организаций питания**

по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2022 г.

Составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программой учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

Организация-разработчик: КОГПОАУ НПТ

Автор: БушуеваЛ.Б. преподаватель КОГПОАУ НПТ

**Общие положения**

Комплект контрольно-оценочных средств (КОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

Результатом освоения учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания являются умения и знания.

Формой аттестации по УД является экзамен.

**1. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке**

**1.1** В результате контроля и оценки по УД осуществляется проверка следующих умений и знаний:

**уметь:**

**У1** определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;

**У2** организовать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

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

**У4** выявлять риски в области безопасность и работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;

**У5** оценивать эффективность использования оборудования;

**У6** планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;

**У7** контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;

**У8** оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;

**У9** рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;

**У10** проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.

**знать:**

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

**З2** принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции. Подготовки ее к реализации;

**З3** прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;

**З4** правила подбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

**З5** методика расчёта производительности технологического оборудования;

**З6** способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;

**З7** правила электробезопасности, пожарной безопасности;

**З8** правила охраны труда в организациях питания.

**формирование общих и профессиональных компетенций:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания**  *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания,  определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | |
| Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | **ЛР 13** |
| Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности | **ЛР 14** |
| Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности | **ЛР 16** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями** | |
| Умение реализовывать лидерские качества в производственном процессе | **ЛР 25** |
| Стрессоустойчивость, коммуникабельность | **ЛР 26** |
| Опыт научно-исследовательской деятельности в рамках студенческого научного сообществ | **ЛР 27** |
| Мотивация к самообразованию и развитию | **ЛР 28** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные субъектами**  **образовательного процесса** | |
| Соблюдающий нормы и правила поведения, принятых в техникуме | **ЛР 29** |
| Принимающий участие в общественной жизни техникума и ближайшего социального окружения, общественнополезной деятельности | **ЛР 30** |
| Обладающий прилежанием и ответственностью за результаты обучения | **ЛР 31** |
| Обладающий ценностно-смысловыми установками, формируемыми средствами различных учебных дисциплин в рамках системы профессионального образования | **ЛР 32** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | ***Методы оценки*** |
| 1 | 2 |
| **Умения:** | |
| **-**определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; | - комплексное практическое задание, включающее в себя различные ситуационные задачи: |
| **-**организовать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; |
| **-**подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности. Санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; |
| **-** выявлять риски в области безопасность и работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; |
| **-**оценивать эффективность использования оборудования; |
| **-**планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; |
| **-**контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов; |
| **-**оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; |
| **-**рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования |
| **-**проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования. |
| **Знания: экзамен** | |
| -классификацию, основные технологические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; | Выполнение тестового задания. |
| -принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции. Подготовки ее к реализации; |
| -прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; |
| -правила подбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; |
| -методика расчёта производительности технологического оборудования; |
| -способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; |
| -правила электробезопасности, пожарной безопасности; |
| -правила охраны труда в организациях питания. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания**  *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания,  определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | | |
| Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | **ЛР 13** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности | **ЛР 14** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности | **ЛР 16** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями** | | |
| Умение реализовывать лидерские качества в производственном процессе | **ЛР 25** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Стрессоустойчивость, коммуникабельность | **ЛР 26** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Опыт научно-исследовательской деятельности в рамках студенческого научного сообществ | **ЛР 27** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Мотивация к самообразованию и развитию | **ЛР 28** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные субъектами**  **образовательного процесса** | | |
| Соблюдающий нормы и правила поведения, принятых в техникуме | **ЛР 29** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Принимающий участие в общественной жизни техникума и ближайшего социального окружения, общественнополезной деятельности | **ЛР 30** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Обладающий прилежанием и ответственностью за результаты обучения | **ЛР 31** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Обладающий ценностно-смысловыми установками, формируемыми средствами различных учебных дисциплин в рамках системы профессионального образования | **ЛР 32** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |

**Материалы для промежуточной аттестации по дисциплине:**

Экзамен проводится по окончании изучения дисциплины. Контрольно – оценочные средства по дисциплине Техническое оснащение организаций питания представлены в виде: тестирования

-тест в 2 вариантах, по 25 вопросов. Из них: 20 вопросов закрытого типа и 5 вопросов открытого типа. В тесте в вопросах закрытого типа представлены 4 вопроса на установление соответствия, остальные на выбор ответа из 4 предложенных ответов;

К тестовому материалу предложены эталоны ответов.

-практическое задание в двух вариантах.

К практическим заданиям , разработаны критерии оценки.

**Знать**

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

З2принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции. Подготовки ее к реализации;

З3прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;

З4 правила подбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

З5 методика расчёта производительности технологического оборудования;

З6 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;

З7 правила электробезопасности, пожарной безопасности;

З8 правила охраны труда в организациях питания.

**Тестирование**

**Задание1**

**Вариант 1**

**Блок А**

|  |  |
| --- | --- |
| **№п/п** | **Задание ( вопрос)** |
| **1** | **Установите соответствие между свойствами материалов и их названием.**  1)Свойство материала деформироваться под А) хрупкость  действием внешних сил и сохранять  новую форму после снятия внешних сил.  2) Свойство материала деталей разрушаться Б) твёрдость  под действием быстродействующих внешних сил.  3) Свойство материала восстанавливать свою В) пластичность  первоначальную форму после прекращения  действия внешних сил. Г) упругость |
| **2** | **Установите соответствие между видами резьбовых соединений и их определениями.**  1)Болт А) Стержень цилиндрической формы с наружной резьбой  на одном конце и головкой на другом    2)Винт Б) Деталь с внутренней резьбой  3) Гайка В) Стержень цилиндрической формы с резьбой на обоих концах  Г) Крепежное изделие, резьбовой конец которого ввинчивается в  одну из соединяемых деталей. |
| **3** | **Установите соответствие между назначением аппаратов ручного управления и их названием.**  1)Аппараты, предназначенные для А) Штепсельные разъемы.  включения и отключения токоприемников  2) Аппараты, предназначенные для включения Б) Рубильники  трёхфазных и однофазных электродвигателей.  3) Аппараты, предназначенные для включения В) Теплостойкий пакетный  как стационарных, так и передвижных и кулачковый переключатель  переносных токоприемников.  Г) Кнопочные пускатели |
| **4** | **Установите соответствие между назначением сменных взбивателей и их названием.**  1)Сменные взбиватели, предназначенные для взбивания А) прудковые  кондитерских смесей  2) Сменные взбиватели, предназначенные для взбивания Б) комбинированные  легкоподвижных масс.  3) Сменные взбиватели, предназначенные для В) плоскорешетчатые  замешивания теста  Г) Крючкообразные |
| Инструкция по выполнению заданий № 5-18: Выберите цифру, соответствующую правильному варианту ответа и запишите её в бланк ответов. | |
| **5** | **Универсальный привод предназначен для:**   1. нарезки мяса.   Б) приведения в движение МС.   1. нарезки овощей.   Г) нарезки хлеба. |
| **6** | **Группа оборудования, в состав которой входит рефрижератор.**   1. тепловое оборудование.   Б) электрическое оборудование.   1. механическое оборудование.   Г) холодильное оборудование. |
| **7** | **Назначение РО-1М:**   1. для очитки рыбы.   Б) для приготовления рубленой массы.  для формовки котлет.  В) для перемешивания рубленой массы. |
| **8** | Рабочий орган в механизме МС-12-40:   1. ножевая решетка.   Б) терочный диск.   1. ножевая колодка.   Г) дисковый нож. |
| **9** | **Время разогрева сковороды СЭСМ - 0,2:**   1. 10 мин.   Б) 15 мин.   1. 20 мин.   Г) 25 мин. |
| **10.** | **Температура «холодной зоны» во фритюре:**   1. 800С.   Б)1000С.   1. 1200С.   Г)1400С. |
| **11** | **Мармит МСЭСМ -110 предназначен:**   1. для поддержания в горячем состоянии супов.   Б) для поддержания в горячем состоянии вторых блюд.   1. для поддержания в горячем состоянии напитки.   Г) для поддержания в холодном состоянии напитков. |
| **12** | Нагревательный элемент, расположенный в сковородах:   1. тэн.   Б) открытый.   1. кварцевый.   Г) спираль, помещенная в фарфоровые бусы. |
| **13** | **В жарочных шкафах при жарке продуктов поддерживается определенная температура:**   1. 50-100°С.   Б) 100-2500С.   1. 100-3500С.   Г) 200-3500С. |
| **14** | **Прибор, позволяющий определения уровня воды в парогенераторе:**   1. клапан - турбинка.   Б) кран уровня.   1. двойной предохранительный клапан.   Г) манометр. |
| **15** | **Температура кипятка находящегося в сборнике кипятка в КНЭ:**   1. 500С;   Б) 700С;   1. 85-900С;   Г) 90-950С. |
| **16** | **Предельное давление пара, допустимое в пароводяной рубашке электрического пищеварочного котла:**   1. 0,2 МПа.   Б) 0,3 МПа.   1. 0,4 МПа.   Г) 0,5 МПа. |
| **17** | **Аппарат, предназначенный для дросселирования паров холодильного агента, называется:**   1. испаритель.   Б) компрессор.   1. конденсатор.   Г) регулирующий вентиль. |
| **18** | **Температура замерзания воды:**   1. 00С.   Б) 0,10С.   1. -0,10С.   Г)-10С. |
| **19** | **МС10-160 относятся к:**   1. роторным овощерезкам.   Б) пуансонным.  с комбинированными ножами. Г) дисковым овощерезкам |
| **20** | **Вал предназначенный для приведение в действие рабочих механизмов, положение которых относительно привода или двигателя может изменяться, называется:**   1. гибкий.   Б) прямой.   1. коленчатый.   Г) кривошипный. |
| **№п/п** | **Задание (вопрос)** |
|  | Инструкция по выполнению заданий 21-25: в соответствующую строку бланка ответов запишите краткий ответ на вопрос, окончание предложения или пропущенные слова. |
| **21** | Редуктор с механизмом, позволяющим набирать различные комбинации соединенных между собой зубчатых колес, называют….. |
| **22** | Сложное органическое соединение при сгорании, которого выделяется тепловая энергия, называется.... |
| **23** | Последовательности сборки частей мясорубки для приготовления рубленой массы: подрезная решетка - двухсторонний нож-…… .. упорное кольцо…… .. нажимная гайка. |
| **24** | Перед началом работы на овощерезках необходимо проверить: санитарное состояние, исправность заземления, надежность крепления, работу машины на…………….. |
| **25** | Вещество циркулирующие в холодильном оборудовании называется……… |

**Вариант 2**

**Блок А**

|  |  |
| --- | --- |
| **№п/п** | **Задание (вопрос)** |
| **1** | **Установите соответствие между сплавами и их названием.**  1)Сплав железа с углеводом А) Дюраль  2) Сплав меди с цинком Б) Латунь  3) Сплав алюминия с медью, В) Силумины  марганцем и магнием  С) Сталь |
| **2** | **Установите соответствие между названием передач и их названием.**  1)Передача, предназначена для передачи А) Червячная  вращения под углом 90 градусов.  2) Передача, предназначена для передачи Б) Ременная  вращения между скрещивающимися  осями.  3) Передача, предназначена для передачи В) Коническая  движения при больших межцентровых  расстояниях. Г) Цепная |
| **3.** | **Установите соответствие между названием и назначением сменного механизма**  1)мясорубка А) МС-2-70  2) механизм для нарезки вареных овощей Б) МС-24-300  3) механизм для просеивания муки В) МС-18-160  Г) МС-19-1400 |
| **4** | **Установите соответствие между видами фреона и их температурой кипения.**   1. Фреон-12 А) -33,3 градуса С 2. Фреон-22 Б) -29,8 градуса С 3. Аммиак В) -85 градуса С   Г) -40 градуса С |
| Инструкция по выполнению заданий № 5-20: Выберите цифру, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов. | |
| **5** | **Группа оборудования, в состав которой входят: мясорубки, машины для нарезки овощей, машины для приготовления крема, машины для нарезки хлеба и т.д.:**   1. тепловое оборудование.   Б) электрическое оборудование.   1. механическое оборудование.   Г) холодильное оборудование. |
| **6** | **Рабочий орган в мясорубке:**   1. загрузочная чаша.   Б) двухсторонний нож.   1. предохранительное кольцо. Г) толкатель. |
| **7** | **Угол расположения лопастей на валу в МС 8-150:**   1. А30°.   Б) А450.   1. А600. |
| **8** | **Специализированный жарочный аппарат, предназначенный для жарки продуктов при температуре 160-1800С:**   1. сковорода.   Б) фритюрница.   1. жарочный шкаф.   Г) гриль. |
| **9** | **Прибор, контролирующий давление пара в варочном сосуде электрического котла:**   1. клапан - турбинка.   Б) кран уровня.  В) двойной предохранительный клапан.  Г) манометр. |
| **10** | **Время разогрева МСЭСМ -110:**   1. 20 мин.   Б) 30 мин.   1. 40 мин.   Г) 50мин. |
| **11** | **Для работы парогенератора в него заливают воду:**   1. родниковую.   Б) холодную водопроводную.   1. горячую водопроводную.   Г) кипяченую. |
| **12** | **Вид теста замешиваемого в МТМ-15:**   1. пельменное.   Б) бисквитное.   1. дрожжевое.   Г) вафельное. |
| **13** | **На предприятиях общественного питания применяют способ очистки картофеля:**   1. щелочной.   Б) паровой.   1. механический.   Г) комбинированный. |
| **14** | **Опрокидывающиеся котлы выпускают с полезным объемом:**   1. 60 л.   Б) 80 л.   1. 100 л.   Г) 120 л. |
| **15** | **Нагревательный элемент в ПЭСМ -4ШБ:**   1. тэн.   Б) закрытый.   1. открытый.   Г) кварцевый. |
| **16** | **Мармит МСЭСМ -3К предназначен:**   1. для поддержания в горячем состоянии супов.   Б) для поддержания в горячем состоянии вторых блюд.   1. для поддержания в горячем состоянии напитки.   Г) для поддержания в холодном состоянии напитков. |
| **17** | **Теплообменный аппарат, предназначенный для охлаждения внутреннего объема холодильной камеры, называется:**   1. испаритель.   Б) компрессор.   1. конденсатор.   Г) регулирующий вентиль. |
| **18** | **Допустимая толщина инея на испарителе холодильного шкафа.**   1. 2-4 мм.   Б) 4-6 мм.  В)6-8 мм.  Г) 8-10 мм. |
| **19** | **Количество ножей-фрез надетых на параллельные валы МС19-1400.**   1. 10.   Б) 20.   1. 37.   Г) 50. |
| **20** | **МС 28-100 предназначен для нарезки овощей:**   1. соломкой.   Б) брусочками.   1. дольками.   Г) чесночком. |
| **Блок Б** | |
| **п/п** | Задание (вопрос) |
| Инструкция по выполнению заданий 21-25: в соответствующую строку бланка ответов запишите краткий ответ на вопрос, окончание предложения или пропущенные слова. | |
| **21** | ... - это изделие, изготовленное из однородного по наименованию и марке материала без применения сборочных операций. |
| **22** | …... предназначены для перевозки скоропортящихся пищевых продуктов в охлажденном состоянии или в замороженном состоянии. |
| **23** | Последовательность сборки частей мясорубки для приготовления котлетной массы: подрезная решетка-двухсторонний нож- ………..- второй двухсторонний нож - мелкая решетка-…………… нажимная гайка. |
| **24** | Во время работы машины запрещается проталкивать продукт….. |
| **25** | В испарителе жидкий холодильный агент…..... отбирая тепло у охлаждаемой среды. |

**Эталон ответов**

**Вариант 1**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. 1-в, 2-а,3-г | | 1. 1-а, 2-г,3-б |
| 1. 1-б,2-г,3-а | | 1. 1-в,2-а,3-г |
| 5-б | 6-г | 7-а |
| 8-б | 9-в | 10-а |
| 11-б | 12-г | 13-в |
| 14-б | 15-в | 16-г |
| 17-г | 18-в | 19- г |
| 20- а | | 21- коробкой скоростей |
| 22-топливом | | 23- крупная решетка, упорное кольцо |
| 24- холостом ходу | | 25- хладогент |
| Набрано баллов | | |

**Вариант 2**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. 1-г, 2-б,3-а | | 1. 1-в, 2-а,3-б |
| 1. 1-а,2-в,3-б | | 1. 1-б,2-г,3-а |
| 5-в | 6-б | 7-а |
| 8-б | 9-а | 10-в |
| 11-г | 12-а | 13-в |
| 14-а | 15-б | 16-а |
| 17-а | 18-б | 19- в |
| 20- г | | 21- деталь |
| 22- авторефрижераторы | | 23- крупная решетка |
| 24- руками | | 25- кипит |
| Набрано баллов | | |

**Практические задание оценки сформированности**

**Умения:**

**-**определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;

**-**организовать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

**-**подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности. Санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;

**-**выявлять риски в области безопасность и работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;

**-**оценивать эффективность использования оборудования;

**-**планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;

**-**контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;

**-**оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;

**-**рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;

**-**проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.

**Производственные ситуаций**

1.Вам необходимо приготовить массу из мяса. Произведите сборку мясорубки, в соответствии с заданием. Охарактеризуйте технику безопасности при работе на мясорубке.

2. Вам необходимо приготовить птицу жаренную целиком. Подготовьте пароконвектомат к работе. Охарактеризуйте технику безопасности при работе на пароконвектомате.

3. Вам необходимо приготовить щи с капустой и картофелем. Произведите сборку овощерезательной машины для нарезки: капусты, картофеля. Охарактеризуйте технику безопасности при работе на овощерезке.

4. Вам необходимо приготовить картофель фри. Подготовьте фритюрницу к работе. Охарактеризуйте технику безопасности при работе с фритюрницей.

5. Вам необходимо приготовить бисквитное тесто. Подготовьте планетарную машину к работе. Охарактеризуйте технику безопасности при работе на планетарной машине.

**Оценка освоения дисциплины**

Комплексные практические задания позволяют оценить сформированность знаний и умений по дисциплине в целом.

Для принятия положительного заключения по освоению дисциплины обучающийся должен набрать установленное минимальное количество баллов.

Знания и умения по дисциплине считаются сформированными если в итоге обучающийся набрал не менее 70 баллов.

При этом выставляется оценка:

* удовлетворительно - при результате 70 - 84 балла;
* хорошо - при результате 85 - 94 балла;
* отлично - при результате 95 - 100 баллов.