

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ВАЛУЙСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское** дело программы учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

Рассмотрено  
на заседании ЦМК  
Протокол №1 от 31.08.2021г.  
Председатель Г.В. Тютюнникова  
Тютюнникова Г.В.

Согласовано:  
Заместитель директора по УР  
Сурова О.А. О.А. Сурова

Заместитель директора по УМР  
Сержанова А.С. А.С. Сержанова

Организация-разработчик:  
ОГ АПОУ «Валуйский индустриальный техникум»

Разработчик:  
Родченко А.Г. преподаватель профессионального цикла

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ
4. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА

# 1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

## 1.1. Область применения комплекта оценочных средств.

Комплект оценочных средств предназначен для оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места». Комплект оценочных средств для проведения дифференцированного зачета является частью фонда оценочных средств (ФОС) основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Комплект разработан на основе Федерального государственного образовательного Стандарта, начального профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и Программы дисциплины.

КОС включают материалы для проведения дифференциальных зачета.

Предметом оценки освоения ОП.03 Техническое оснащение организаций питания являются форсированность компетенций. Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности ОП.03 Техническое оснащение организаций питания и составляющих его профессиональных и общих компетенций, формирующихся в процессе освоения ОПОП в целом.

Итогом промежуточной аттестации является оценка по 5 балльной системе. Формой аттестации по учебной дисциплине является экзамен.

Предметом оценки освоения учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания является сформированность элементов компетенций, для овладения которыми студент должен

уметь:

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

знать:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- методики расчета 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.

## 2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Элемент дисциплины	Форма контроля и оценивания	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<b>Раздел 1 Механическое оборудование</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наблюдение и оценка на практическом занятии; устный опрос; решение ситуационных задач;</li> <li>-защита отчетов по практической работе; устный опрос</li> <li>- анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия своей деятельности);</li> <li>-тестирование;</li> <li>-защита электронных презентаций; защита рефератов; устный опрос; глосарий</li> <li>-фронтальный и индивидуальный опрос во время аудиторных занятий.</li> <li>-текущий контроль в форме: устного опроса;</li> </ul>	Экзамен
<b>Раздел 2. Тепловое оборудование</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наблюдение и оценка на практическом занятии; устный опрос; решение ситуационных задач;</li> <li>-защита отчетов по практической работе; устный опрос</li> <li>- анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия своей деятельности);</li> <li>-тестирование;</li> <li>-защита электронных презентаций; защита рефератов; устный опрос; глосарий</li> <li>-фронтальный и индивидуальный опрос во время аудиторных занятий.</li> <li>-текущий контроль в форме: устного опроса;</li> </ul>	
<b>Раздел 3 Холодильное оборудование</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>наблюдение и оценка на практическом занятии; устный опрос; решение ситуационных задач;</li> <li>-защита отчетов по практической работе; устный опрос</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия своей деятельности);</li> <li>-тестирование;</li> <li>-защита электронных презентаций;</li> <li>защита рефератов; устный опрос;</li> <li>глосарий</li> <li>-фронтальный и индивидуальный опрос во время аудиторных занятий.</li> <li>-текущий контроль в форме: устного опроса;</li> </ul>
<p><b>Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>наблюдение и оценка на практическом занятии; устный опрос; решение ситуационных задач;</li> <li>-защита отчетов по практической работе; устный опрос</li> <li>- анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия своей деятельности);</li> <li>-тестирование;</li> <li>-защита электронных презентаций;</li> <li>защита рефератов; устный опрос;</li> <li>глосарий</li> <li>-фронтальный и индивидуальный опрос во время аудиторных занятий.</li> <li>-текущий контроль в форме: устного опроса;</li> </ul>

Формой аттестации по учебной дисциплине является экзамен.  
Итогом зачета является оценка

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

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 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

ВПД 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

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.



полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВПД 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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.

ВПД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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.

ВПД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 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.

ВПД 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 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 рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ВПД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

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.

#### 4.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

##### ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

Основной целью оценки учебной деятельности является оценка умений и знаний

Оценка осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

- контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация обучающихся - оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся по учебной дисциплине проводится в форме экзамена.

Экзамен проводится в виде теста.

## 5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА

### 5.1. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена

Задания для проведения экзамена состоят из 20 заданий. Задания предлагаются в тестовой форме. Тестовые задания равноценны по трудности, одинаковы по структуре, параллельны по расположению заданий: под одним и тем же порядковым номером во всех вариантах находится тестовое задание, проверяющее один и тот же элемент содержания.

### 5.2. Задания экзамена

по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

#### Вариант 1

##### Блок А

*Выберете один правильный ответ. Правильный ответ отметьте знаком (\*) или (У).*

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

1. более ароматны;
2. менее вкусны;
3. менее сочны;
4. сохраняют больше минеральных веществ;
5. сохраняют меньше минеральных веществ;

**2. Блины укладываются на:**

1. направляющие;
2. стеллаж;
3. противень;

**3. В инвентарных шкафах хранят:**

1. полуфабрикат;
2. готовый продукт;
3. сотейники, сковороды;

**4. В зоне мытья посуды инвентарь обрабатывается водой при температуре:**

1. 45-55<sup>0</sup>С с моющим средством;
2. 45-55<sup>0</sup>С с гелем;

3. 45-55<sup>0</sup>С без геля;

**5. Электрические пищеварочные котлы бывают:**

1. газовые;
2. на твердом топливе;
3. опрокидывающиеся;

**6. Назначение теплоизоляции:**

1. подогревать блюдо;
2. сохранять тепло пароводяной рубашки;
3. сохранять тепло в варочном сосуде;

**7 Назначение фритюрницы:**

1. для пассерования;
2. тушения;
3. жарки;

**8. Температура в ванне регулируется с помощью:**

1. реле давления;
2. реле температуры;
3. реле уровня;

**9. Что является источником тепла в тепловом оборудовании?**

1. топливо, электроэнергия, теплоносители
2. газ, дрова, уголь
3. жидкое топливо, торф, природный газ
4. дрова, уголь

**10. Что является греющей средой для продукта при тепловой кулинарной обработке?**

1. вода, газ, жидкое топливо
2. водяной пар, вода, масло
3. природный газ
4. солнечная энергия

**11. С помощью какой детали регулируется масса котлет в котлетоформовочной машине?**

1. приемный лоток
2. регулировочный винт
3. бункер для котлетной массы
4. разгрузочный лоток

**12. Какой способ наиболее часто используется на ПОП для очистки картофеля?**

1. щелочной способ
2. тепловой способ

3. механический способ
4. комбинированный

**13. Какие предприятия входят в группу заготовочных предприятий?**

1. кондитерские цехи, рестораны самообслуживания
2. предприятия с непрерывным и периодическим циклом работы
3. фабрики-заготовочные, комбинаты производства полуфабрикатов
4. кафе-кондитерские, рыбные рестораны

**14. Какие предприятия относятся к специализированным?**

1. с неполным производственным циклом
2. ресторан класса люкс
3. кафе-кондитерская
4. общедоступная столовая

**15. Как подразделяются ПОП, в зависимости от времени функционирования?**

1. универсальные и специализированные
2. постоянно действующие и сезонные
3. стационарные и передвижные
4. общедоступные и предприятия обслуживающие при производственных предприятиях

**Блок Б.**

*Задания с развернутым ответом.*

**16. Найдите соответствие названия предприятия общественного питания его определению. Запишите в таблицу ответ: рядом с цифрой поставьте необходимую букву.**

•	Кафе		Предприятие общественного питания, оборудованное барной стойкой и реализующее горячие и прохладительные напитки.
•	Закусочная	<b>б</b>	Предприятие общественного питания с предоставлением ограниченного, по сравнению с рестораном, ассортимента продукции, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия.
	Бар		Предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления

**Ответ:**

1.	
2.	
3.	

**17. Выпишите, какое оборудование является жарочным (напишите цифры)**

1. Пастакуттеры,
2. Электрические сковороды
3. Фритюрницы
4. Кофеварки
5. Электрокипятильники.

**Ответ:** \_\_\_\_\_

**18. Приведите примеры предприятий общественного питания, характеризующиеся времени функционирования.**

**Ответ:** \_\_\_\_\_

**19. Что необходимо сделать, перед эксплуатацией любого оборудования?**

**Ответ:**

**20. Выстройте правильную цепочку по окончании работы СВЧ-шкафа:**

1. Производят санитарную обработку
2. СВЧ-шкаф обестачивают
3. СВЧ-шкаф отключают

**Ответ:**

## Вариант 2

### Блок А.

**Выберете один правильный ответ. Правильный ответ отметьте знаком (\*) или (У).**

**1. Насыщенный пар получают в:**

1. парогенераторе;
2. пароварочном шкафу;
3. питательном бачке;

**2. Первичное ополаскивание происходит в воде при температуре:**

1. 45-55°C;
2. 55-65 °C;
3. 65-75 °C;

**3. Как подразделяются предприятия общественного питания, в зависимости от времени функционирования?**

1. универсальные и специализированные
2. постоянно действующие и сезонные



3. стационарные и передвижные
4. общедоступные и предприятия обслуживающие при производственных предприятиях

**4. Пояснить, почему нельзя допускать перегрузку и недогрузку машин на предприятиях общественного питания?**

1. Если уровень продуктов (жидкости) окажется ниже или выше допустимого, то реле защиты разомкнёт электрическую цепь питания.
2. Из-за недостаточного нагрева тэнов.

**5. Какие предприятия входят в группу заготовочных предприятий?**

1. кондитерские цехи, рестораны самообслуживания
2. предприятия с непрерывным и периодическим циклом работы
3. фабрики-заготовочные, комбинаты производства полуфабрикатов
4. кафе-кондитерские, рыбные рестораны

**6. Какое предприятие относится к узкоспециализированным предприятиям?**

1. кафе-кондитерская
2. чебуречная
3. ресторан
4. столовая

**7. Что является основными теплоносителями, применяемыми в машинах для предприятий общественного питания?**

1. вода, газ, жидкое топливо
2. водяной пар, вода, масло
3. природный газ
4. солнечная энергия

**8. Какие цеха входят в группу заготовочных?**

1. овощной, мясо-рыбный
2. кондитерский
3. мучной
4. холодный, горячий

**9. Каким элементом в тепловом оборудовании нагревается масло?**

1. тенами;
2. закрытыми элементами;
3. электрическим током;

**10. Температура в ванне регулируется с помощью:**

1. реле давления;
2. реле температуры;
3. реле уровня;

**11. Назначение теплоизоляции:**

1. подогревать блюдо;

2. сохранять тепло пароводяной рубашки;
3. сохранять тепло в варочном сосуде;

**12. Каким оборудованием являются пастакуттеры?**

1. Жарочным
2. Варочным
3. Пекарным

**13. Чем ошпаривают посуду во время стерилизации:**

1. кипятком;
2. прохладной водой;

**14. В зоне мытья посуды инвентарь обрабатывается водой при температуре:**

1. 45-55 °С с моющим средством;
2. 45-55 °С с гелем;
3. 45-55 °С без геля;

**15. Блины укладываются на:**

1. направляющие;
2. стеллаж;
3. противень;

**Блок Б**

**16. Установите соответствие между оборудованием и его видами на предприятии общественного питания: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите**

**соответствующую позицию из второго столбца. Запишите в таблицу ответ: рядом с цифрой поставьте необходимую букву.**

	Варочное оборудование		Лари, шкафы шоковой заморозки
	Холодильное оборудование		Пароварочные аппараты, пищеварочные котлы
	Жарочное оборудование		Электрические сковороды, фритюрницы

<b>1.</b>	
<b>2.</b>	
<b>3.</b>	

**17. Выпишите, какое оборудование является водогрейным, ответ запишите**

1. Пастакуттеры,
2. Электрические сковороды
3. Фритюрницы
4. Кофеварки
5. Электрокипятильники.

**Ответ**

**18. Приведите примеры предприятий общественного питания, характеризующиеся по местонахождению.**

**Ответ**

**19. Что необходимо сделать, перед эксплуатацией любого электрического оборудования?**

**Ответ**

**20. Выстройте правильную цепочку по окончании работы мармита:**

1. Мармит обестачивают
2. Мармит отключают
3. Производят санитарную обработку.

**Ответ**

### **Вариант 3**

#### **Блок А**

*Выберете один правильный ответ. Правильный ответ отметьте знаком (\*) или (У).*

**1. Вода нагревается нагревательными элементами:**

1. открытого типа;
2. закрытого типа;
3. тэнами;

**2. Чем ошпаривают посуду во время стерилизации:**

1. кипятком;
2. прохладной водой;

**3. Назначение теплоизоляции:**

1. подогревать блюдо;
2. сохранять тепло пароводяной рубашки;
3. сохранять тепло в варочном сосуде;

**4. Местонахождение теплоизоляции:**

1. в котле;
2. между внутренним и наружным котлами;
3. между кожухом (наружным) котлом и пароводяной рубашкой; в) горячей водой;

**5. Масло нагревается:**

1. тэнами;
2. закрытыми элементами;
3. электрическим током;

**6. При жарке во фритюре продукт укладывается в:**

1. масло;
2. корзину;
3. ванну;

**7. Для чего предназначен рукав в машине для просеивания муки МПМ - 800?**

1. предупреждения распыления муки
2. обогащения муки кислородом
3. удаления из муки магнитных примесей
4. удаления из муки посторонних примесей

**8. Какие цеха входят в группу заготовочных?**

1. овощной, мясо-рыбный
2. кондитерский
3. мучной
4. холодный, горячий

**9. Как правильно открывать крышку котла что бы избежать ожога паром?**

1. за себя;
2. на себя;
3. от себя;
4. к себе

**10. Какое предприятие относится к узкоспециализированным предприятиям?**

1. кафе-кондитерская
2. чебуречная
3. ресторан
4. столовая

**11. Как подразделяются ПОП в зависимости от обслуживаемого контингента?**

1. общедоступные и предприятия обслуживающие при предприятиях производства
2. универсальные и специализированные
3. постоянно действующие и сезонные
4. стационарные и передвижные

**12. Какие цеха входят в группу доготовочных?**

1. мучной,пельменный
2. горячий, холодный
3. кондитерский
4. овощной, мясорыбный

**13. На какие группы в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов делится механическое оборудование?**

1. машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов;
2. машины для обработки мяса и рыбы;
3. машины для обработки муки и теста;
4. все ответы верны.

**14. Пояснить, почему нельзя допускать перегрузку и недогрузку машин на предприятиях общественного питания?**

1. Если уровень продуктов (жидкости) окажется ниже или выше допустимого, то реле защиты разомкнёт электрическую цепь питания.
2. Из-за недостаточного нагрева тэнов.

**15. Указать, кто имеет право производить текущий ремонт универсального привода?**

1. Повар, за которым закреплена данная машина.
2. Специальные мастера, согласно заключённому договору.
3. Слесарь - техник закреплённый за данным предприятием общественного питания.

**Блок В**

**Найдите соответствие названия предприятия общественного питания его определению. Запишите в таблицу ответ: рядом с цифрой поставьте необходимую букву.**

**16. Найдите соответствие:**

•	Кафе	•	<b>1</b> Предприятие общественного питания с предоставлением ограниченного, по сравнению с рестораном, ассортимента продукции, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия.
•	Бар	•	<b>2</b> Предприятие общественного питания, оборудованное барной стойкой и реализующее горячие и прохладительные напитки.
•	Столовая	•	Предприятие общественного питания, общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей, реализующее блюда в соответствии с меню, различающееся по дням недели.

**Ответ:**

<b>1.</b>	
<b>2.</b>	
<b>3.</b>	

**17. Выпишите, какое оборудование является холодильным (напишите цифры):**

1. Лари,
2. Шкафы шоковой заморозки
3. Пастакуттеры,
4. Пищеварочные котлы
5. Электрические сковороды,
6. Фритюрницы

**Ответ** \_\_\_\_\_

**18. Приведите примеры предприятий общественного питания, характеризующиеся по интересам потребителей.**

**Ответ**

**19. Что необходимо сделать, после эксплуатации любого электрического оборудования?**

**Ответ:**

**20. Выстройте правильную цепочку перед началом работы пищеварочного котла:**

1. Определить наличие воды в парогенераторе
2. Проверить санитарно-техническое состояние котла
3. Проверить опломбирование предохранительного клапана

**Ответ:**

### Ключ правильных ответов к комплексу заданий

Номер варианта задания ответа	Вариант правильного ответа		
	Вариант №1	Вариант №2	Вариант №3
<b>1</b>	4	1	3
<b>2</b>	3	2	1
<b>3</b>	1	2	2
<b>4</b>	1	1	3
<b>5</b>	3	3	1
<b>6</b>	2	2	2
<b>7</b>	3	2	1
<b>8</b>	2	1	1
<b>9</b>	1	1	2
<b>10</b>	2	2	2
<b>11</b>	2	2	1
<b>12</b>	3	2	2
<b>13</b>	3	1	4
<b>14</b>	3	1	1
<b>15</b>	2	3	2
<b>16</b>	1-2; 2-3; 3-1	1-2; 2-1; 3-3	1-1; 2-2; 3-3
<b>17</b>	2;3	4;5	1;2
<b>18</b>	Сезонные, постояннодействующие	В жилых зданиях, в общественных помещениях, в лобби ресторана	Клубный бар, спорт-бар
<b>19</b>	Проверить работу на холостом	Проверить на	Выключить

	ходу.	холостом ходу	, обесточить
<b>20</b>	3-2-1	2-1-3	2-1-3

Тест оценивается по 5-тибалльной шкале следующим образом: за правильный ответ обучающийся получает 1 балл, за неправильный ответ или его отсутствие - 0 баллов.