

Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области
Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Белгородский индустриальный колледж»

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ
ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

ОП.10 Техническое оснащение предприятий общественного питания

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Белгород, 2020

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП.10 «Техническое оснащение предприятий общественного питания» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 года.

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № _____
от « ____ » _____ 20__ г.
Председатель цикловой
комиссии
_____/_____

Согласовано
Зам.директора по УМР
_____/Е.Е. Бакалова
« ____ » _____ 20__ г.

Утверждаю
Зам.директора по УР
_____/Выручаева Н.В.
« ____ » _____ 20__ г.

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № _____
от « ____ » _____ 20__ г.
Председатель цикловой
комиссии
_____/_____

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № _____
от « ____ » _____ 20__ г.
Председатель цикловой
комиссии
_____/_____

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № _____
От « ____ » _____ 20__ г.
Председатель цикловой
комиссии
_____/_____

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»

Составитель:

преподаватель ОГАПОУ «Белгородского индустриального колледж»
Романенко Т.В.

Экспертиза:

(внутренний рецензент) ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж», преподаватель, Котлярова С.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке	5
3. Оценка освоения учебной дисциплины	6
3.1. Формы и методы оценивания	6
3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины	6
4. Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине	41
5. Приложения. Задания для оценки освоения дисциплины	45

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины «Техническое оснащение предприятий общественного питания» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания» следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общими компетенциями:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли;
- нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования;
- классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;
- конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования;
- общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;

уметь:

- обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования;
- оценивать эффективность его использования;
- эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ОПОП по специальности СПО260807 Технология продукции общественного питания и овладению профессиональными компетенциями (ПК).

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы общие компетенции:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

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

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

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

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

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

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

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине «Техническое оснащение предприятий общественного питания» осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования;	- тестовый контроль; - оценка результатов выполнения практических работ; - защита реферата (компьютерной презентации).
оценивать эффективность его использования;	письменная проверка - оценка результатов выполнения практических работ;
эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности.	письменная проверка - оценка результатов выполнения практических работ;
Знания:	тестовый контроль
новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли; виды, назначение;	устная проверка
нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования; классификацию;	тестирование
устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;	письменная проверка, тестовый контроль

3. Оценка освоения учебной дисциплины:

3.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине «Техническое оснащение предприятий общественного питания» направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания					
	31	32	33	34	35	36
<i>Раздел 1. Тема 1.1.</i> Устройство и принцип действия механического оборудования.	УО, ПР	Т, ПР, КР, ДЗ	Т, ПР, КР, ДЗ	Т, ПР, КР, ДЗ	Т, ПР, КР, ДЗ	Т, ПР, КР, ДЗ
<i>Раздел 1. Тема 1.2.</i> Устройство и принцип действия теплового оборудования.	УО, ПР	Т, ПР, КР, ДЗ	Т, ПР, КР, ДЗ	Т, ПР, КР, ДЗ	Т, ПР, КР, ДЗ	Т, ПР, КР, ДЗ
<i>Раздел 1. Тема 1.3.</i> Устройство и принцип действия Холодильного оборудования	УО, ПР	Т, ПР, КР, ДЗ	Т, ПР, КР, ДЗ	<u>Т, ПР,</u>		

3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины

3.2.1. Типовые задания для оценки знаний, умений

Тест для проверки знаний по дисциплине «Техническое оснащение предприятий общественного питания»

Тесты-задания 1.

Учебная дисциплина: «Техническое оснащение предприятий общественного питания».

Условия теста: не менее 8 правильных ответов – отлично;

не менее 7 ответов – хорошо;

не менее 5 ответов – удовлетворительно;

менее 5 ответов – неудовлетворительно.

1. Машина – это совокупность механизмов:

- а) двигательного и исполнительного;
- б) двигательного, передаточного и исполнительного;
- в) двигательного и передаточного.

2. Узел – это:

- а) соединение нескольких деталей;
- б) часть машины без сборочных соединений;

в) совокупность механизмов.

3. Для чего служат передачи в машинах:

- а) для передачи движения от электродвигателя к исполнительным механизмам;
- б) для передачи движения от электродвигателя к рабочим камерам;
- в) для передачи движения от электродвигателя к редукторам.

4. Укажите основные составляющие механизмы машины:

- а) двигательный, передаточный, исполнительный и управляющий;
- б) двигательный, передаточный, исполнительный;
- в) двигательный, и исполнительный.

5. Станина это:

- а) это основание машины, на котором крепятся основные ее части;
- б) место в машине, где происходит обработка продуктов;
- в) является основной частью машины и защищает механизмы машины от механических повреждений.

6. Камера обработки это:

- а) это основание машины, на котором крепятся основные ее части;
- б) место в машине, где происходит обработка продуктов;
- в) является основной частью машины и защищает механизмы машины от механических повреждений.

7. В совокупности двигательный и передаточный механизмы называют:

- а) узлом машины;
- б) приводным устройством;
- в) механизмом управления.

8. Перед началом работы на механическом оборудовании производят:

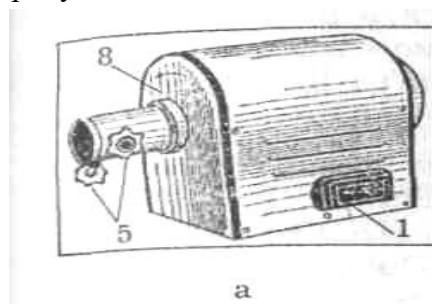
- а) санитарный осмотр и проверяют машину на холостом ходу;
- б) технический осмотр и проверяют машину на холостом ходу;
- в) санитарно-технический осмотр и проверяют на холостом ходу.

9. Исполнительный механизм служит:

- а) для передачи движения от электродвигателя к исполнительным механизмам;
- б) для непосредственного воздействия на продукты;
- в) оба варианта верны.

10. На рисунке под цифрой 5 указано:

- а) горловина;
- б) винты-барашки;
- в) сменный механизм.



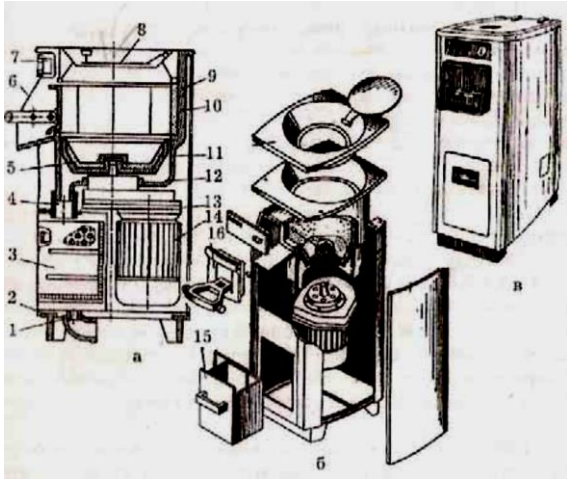
Тесты-задания.

Учебная дисциплина: «Техническое оснащение предприятий общественного питания».

Условия теста: не менее 18 правильных ответов – отлично;
не менее 15 ответов – хорошо;
не менее 12 ответов – удовлетворительно;
менее 10 ответов – неудовлетворительно.

Задание: из предложенных к каждому вопросу вариантов ответов выбрать один правильный.

1. Под позицией «15» на рисунке обозначено:



- а) разгрузочный лоток;
- б) лоток для мезги;
- в) загрузочный лоток.

2. Куттер предназначен:

- а) для измельчения овощей;
- б) для измельчения мяса;
- в) для приготовления коктейлей

3. Сборку рабочих органов исполнительного механизма мясорубки производят в последовательности:

- а) шнек, ножевые решётки, ножи, упорное кольцо, подрезная решётка;
- б) шнек, подрезная решётка, нож, ножевая решётка, нож, ножевая решётка, упорное кольцо;
- в) шнек, ножевые решётки, ножи, подрезная решётка, упорное кольцо.

4. Указать причину, по которой мясорубка не режет, а мнет мясо:

- а) решетки и ножи не очищены от пленок, сухожилий и затуплены;
- б) неправильно отрегулирована нажимная гайка;
- в) неправильная сборка рабочих органов и затуплены ножи.

5. Блендер используют:

- а) для измельчения овощей, фруктов, зелени;
- б) для измельчения варёных круп и рыбопродуктов и для получения пюреобразных масс;
- в) все ответы верны.

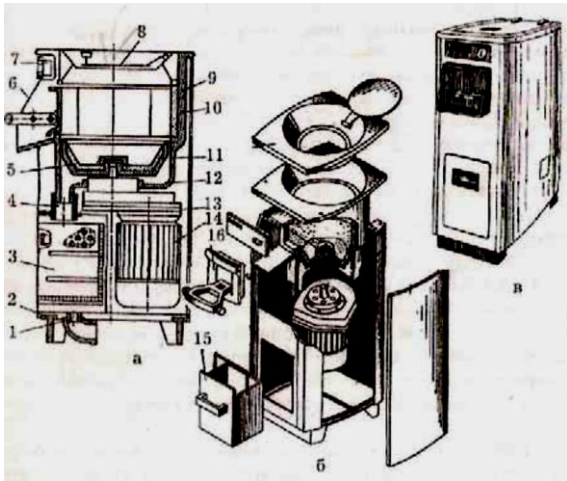
6. Загрузку картофелеочистительной машины производят:

- а) при включенном электродвигателе и при подаче воды;
- б) при включенном электродвигателе и без подачи воды;
- в) не имеет значения.

7. С какой целью калибруют картофель, прежде чем засыпают в картофелечистку:

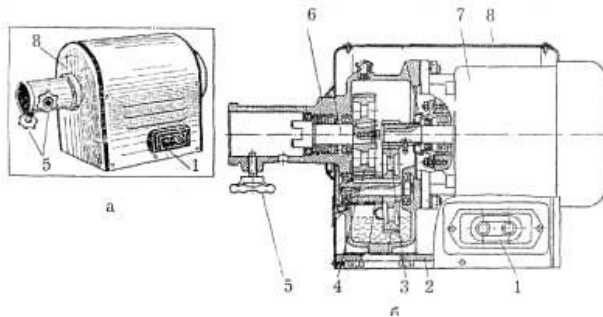
- а) для уменьшения отходов;
- б) для уменьшения износа машины;
- в) картофель только сортируют, но не калибруют.

8. Под позицией «5» на рисунке обозначено:



- а) камера обработки;
- б) терочный диск;
- в) разгрузочный лоток.

9. Под позицией «б» на рисунке обозначено:



- а) винты-барашки;
- б) горловина;
- в) сменный механизм.

10. Место в машине, где продукт обрабатывается рабочими органами.

- а) станина;
- б) рабочая камера;
- в) корпус машины.

11. Как называются узлы и детали машин, воздействующие на продукты питания?

- а) двигатель;
- б) передаточные механизмы;
- в) рабочие органы.

12. Машина МРО-200 предназначена для...

- а) нарезки сырых овощей;
- б) протирания продуктов;
- в) приготовления картофельного пюре.

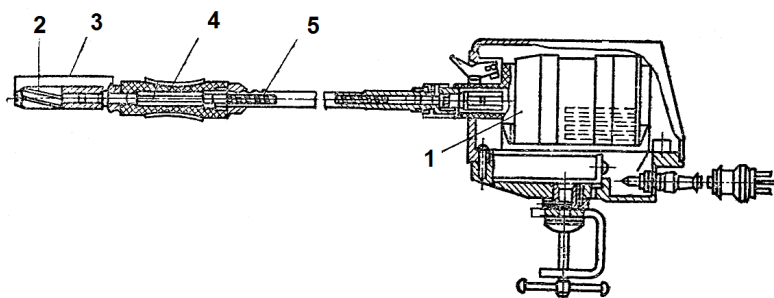
13. Отличительная особенность картофелечисток МОК-125; МОК-250; МОК-400:

- а) мощность машин;
- б) производительность;
- в) устройство машин.

14. Если в мясорубке повышенный шум в редукторе, как устранить причину?

- а) ослабить нажим чайки;
- б) заточить ножи;
- в) правильно установить ножи.

15. Под позицией «1» на рисунке обозначено:



- а) рабочая камера машины;
- б) электродвигатель;
- в) станина.

16. Рабочим органом картофелеочистительной машины МОК-150 является

- а) рабочий орган съёмный и меняется в зависимости от качества очищаемых клубней;
- б) вращающаяся чаша с усечённым конусом;
- в) абразивные ролики.

17. Цифровая индексация «82» МИМ - 82 указывает на:

- а) производительность;
- б) количество загружаемого фарша;
- в) мощность оборудования.

18. В зависимости от назначения овощерезки делятся на:

- а) Для сырых и вареных овощей;
- б) Только для сырых;
- в) Универсальные и специализированные.

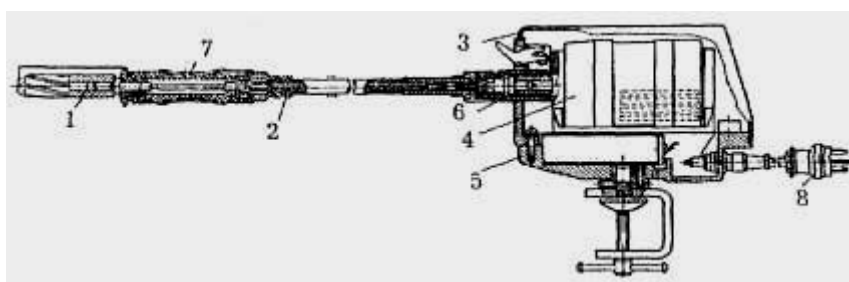
19. В зависимости от принципа работы овощерезки подразделяются:

- а) На дисковые, роторные, пуансонные и комбинированного действия;
- б) Периодического и непрерывного действия;
- в) Универсальные и специализированные действия.

20. В овощерезательной машине МРО-50-200 толщина нарезки овощей регулируется?

- а) Плоским ножом;
- б) Диском с серповидными ножами;
- в) Не регулируется.

21. Под позицией «1» на рисунке обозначено:



- а) скребок;
- б) ручка скребка;
- в) гибкий вал.

Тесты-задания №3.

Учебная дисциплина: «Техническое оснащение предприятий общественного питания».

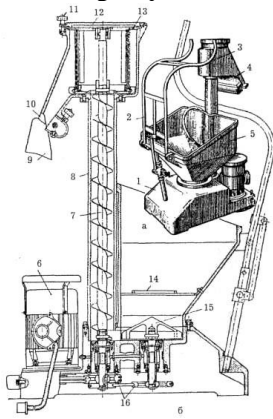
Условия теста: не менее 18 правильных ответов – отлично;
не менее 15 ответов – хорошо;
не менее 12 ответов – удовлетворительно;
менее 10 ответов – неудовлетворительно.

Задание: из предложенных к каждому вопросу вариантов ответов выбрать один правильный.

- 1) **Какова норма загрузки дежи для крутого теста?**
 - а) - 70%;
 - б) – 50%;
 - в) – 30%.
- 2) **Какова емкость тестомесильной машины ТММ – 1М?**
 - а) 100л.
 - б) 200л.
 - в) 140л.
- 3) **В тестораскаточной машине МРТ-60М масса порции теста единовременной загрузки составляет:**
 - а) до 10кг;
 - б) до 7кг;
 - в) до 8кг.
- 4) **Установленная толщина раскатки теста в машине МРТ – 60М**
 - а) до 50мм;
 - б) до 70мм;
 - в) до 80мм.
- 5) **В взбивальных машинах прутковые венчики применяют для ...**
 - а) густых смесей;
 - б) жидких смесей;
 - в) средних смесей.
- 6) **В взбивальной машине МВ-35М, цифра 35 означает:**
 - а) производительность
 - б) емкость бочка
 - в) масса в кг.
- 7) **Рабочий орган тестомесильной машины ТММ-1М:**
 - а) рычаг с лопастью;
 - б) вал с лопастями;
 - в) лопасть с поперечными планками.
- 8) **Машина МРТ-60 предназначена для:**
 - а) взбивания теста;
 - б) замешивания теста;
 - в) раскатывания теста.
- 9) **Рабочим органом машины МВ-35 М является:**
 - а) сменный взбиватель;
 - б) взбивальный бачок;
 - в) месильный рычаг.
- 10) **В процессе взбивания:**
 - а) насыщение смеси воздухом происходит на начальном этапе;
 - б) насыщение смеси воздухом происходит постоянно в процессе взбивания;

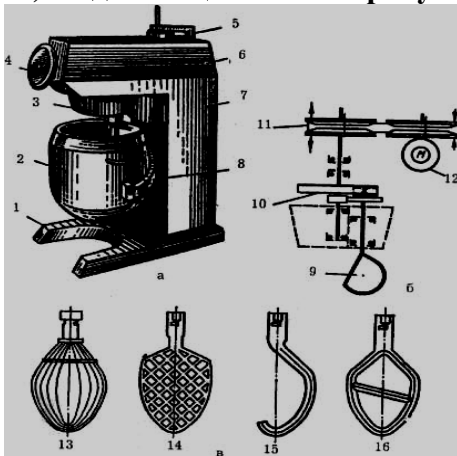
в) эта операция отсутствует в процессе взбивания.

11) На рисунке изображено:



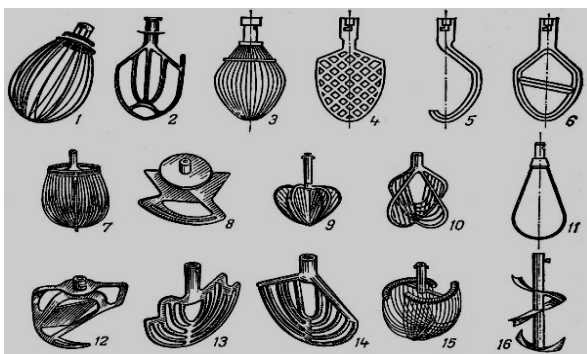
- а) ТММ-1М;
- б) МПМ-800;
- в) МПМВ-300.

12) Под позицией «1» на рисунке обозначено:



- а) корпус машины;
- б) приемный лоток;
- в) станина.

13) Взбиватели, которые служат для взбивания самых жидких смесей представлены:



- а) 1, 8, 9, 10, 13, 16;
- б) 1, 3, 7, 9, 11, 15;
- в) 1, 3, 7, 9, 12, 15.

14) При замесе жидкого теста дежу тестомесильной машины загружают на:

- а) на 50-60%;
- б) на 80-90%;
- в) загрузка дежи не зависит от плотности теста.

15) На рисунке изображено:



- а) взбивальная машина;
- б) миксер;
- в) блендер.

16) Выберите верный вариант, в котором представлены машины для кондитерского цеха:

- а) ТММ-1М, МПМ-800, ВМ-35М, МРТ-60М;
- б) ВМ-35М, МПМ-800, МИМ-82, МРТ-60М;
- в) ТММ-1М, МПМ-800, РО-1М, МВ-35М.

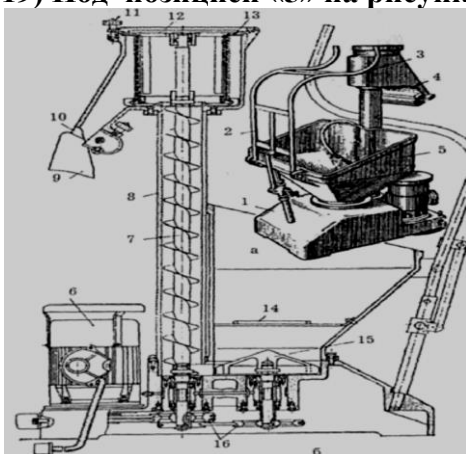
17) Рабочим органом машины МРТ-60 М является:

- а) месительный рычаг;
- б) валики;
- в) наклонный столик.

18) Машина МПМ-800 предназначена для:

- а) удаления из муки посторонних примесей, отходов;
- б) взрыхления и насыщения муки воздухом;
- в) удаления из муки посторонних примесей, отходов, взрыхления и насыщения ее воздухом.

19) Под позицией «5» на рисунке обозначено:



- а) разгрузочный бункер;
- б) загрузочный бункер;
- в) корпус машины.

20) Крыльчатка просеивающей машины МПМ – 800 предназначена для:

- а) подачи муки в просеивательную головку;
- б) подачи муки в полотняный рукав;
- в) подачи муки на шнек.

21) Рабочей камерой ТММ-1М является

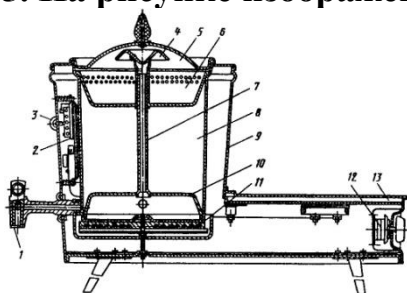
- а) Диск;
- б) Дежа;

в) Месильный рычаг.

Тесты по учебной дисциплине «Техническое оснащение предприятий общественного питания»

Тест №1

- 1. По технологическому назначению тепловое оборудование делят на:**
 - а) аппараты с непосредственным и косвенным обогревом;
 - б) аппараты периодического и непрерывного действия;
 - в) универсальные и специализированные аппараты;
 - г) аппараты с огневым, газовым и электрическим обогревом.
- 2. Пищеварочные котлы – это**
 - а) оборудование, предназначенное для тепловой обработки в паровой среде;
 - б) оборудование, предназначенное для тепловой обработки на нагретой поверхности;
 - в) оборудование, предназначенное для тепловой обработки изделий в большом количестве жира;
 - г) оборудование, предназначенное для варки пищевых продуктов в большом количестве воды.
- 3. К оборудованию для экстрагирования относят**
 - а) электрокотлы для варки супов;
 - б) электрокотлы для варки соусов;
 - в) кофеварки;
 - г) всё выше перечисленное оборудование.
- 4. При помощи ТЭНов осуществляется нагрев**
 - а) СВЧ;
 - б) электрическим током;
 - в) ИК излучением;
 - г) глухим водяным паром;
- 5. На рисунке изображена**

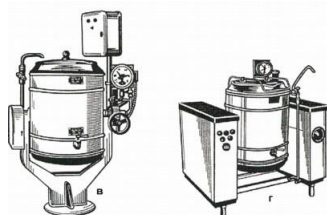


- а) циркуляционная кофеварка;
 - б) КВЭ-7;
 - в) оба ответа верны;
 - г) оба ответа неверны.
- 6. Пищеварочные котлы, реализующие процесс варки при значительном избыточном давлении в варочном сосуде, называют:**
 - а) пароконвектоматами;

б) паровыми камерами;

в) паровыми пищеварочными котлами;

г) автоклавами.



7. На рисунке изображено

а) стационарные котлы;

б) опрокидывающиеся котлы;

в) паровые пищеварочные котлы;

г) автоклавами.

8. На рисунке изображено:



а) стационарный котел;

б) сковорода электрическая;

в) фритюрница;

г) автоклав.

9. На рисунке изображено



а) стационарный котел;

б) опрокидывающийся котел;

в) фритюрница;

г) автоклавам.

10. В сковороде СЭСМ-0,2(0,5) терморегулятор находится на:

а) на задней стороне чаши;

б) левой тумбе;

в) правой тумбе;

г) на корпусе сковороды.

11. Во фритюрнице ФЭСМ-20 ко дну ванны приварен отстойник:

- а) цилиндрический;
- б) квадратный;
- в) прямоугольный;
- г) овальный.

12. В жаровне ЖВЭ-720 цифровая индексация обозначает:

- а) мощность;
- б) вместимость бачка для теста;
- в) производительность;
- г) массу оборудования.

13. Во фритюрнице ФЭСМ-20 жир нагревается:

- а) 15 тэнами;
- б) 6 тэнами;
- в) 3 тэнами;
- г) 12 тэнами.

14. В сковороде СЭСМ-0,2(0,5) нагрев чаши осуществляется с помощью:

- а) ТЭНов;
- б) электрической спирали;
- в) ИК-излучателей;
- г) терморегулятора.

15. В пекарном шкафу ШПЭСМ-3 в каждой камере вверху и внизу находятся:

- а) по 15 тэнов;
- б) по 4 тэна;
- в) по 3 тэна;
- г) по 6 тэнов.

16. Чем проверяют воду в парогенераторе электрических котлов:

- а) краном уровня;
- б) разборным краном;
- в) сливным краном;
- г) воронкой.

17. В жаровнях блинная лента отделяется от барабана ножом

- а) скребковым;
- б) неподвижным;
- в) подвижным;
- г) отсекающим.

18. В каких из перечисленных аппаратов применяются тэны:

- а) котлы, автоклавы, кипятильники;
- б) сковороды, кофеварки, сосисковарки;
- в) грили, жаровни, микроволновые печи;
- г) сковороды, грили, мармиты для первых блюд?

19. В каких аппаратах есть «холодная зона»:

- а) сковороды;
- б) фритюрницы;
- в) жаровни;

г) жарочные шкафы.

20. В кофеварке КВЭ-7 циркуляционно-перекидное устройство представлено:

- а) циркуляционной трубкой, фильтром, отражателем;
- б) колпаком пароуловителя, циркуляционной трубкой, фильтром, отражателем;
- в) колпаком пароуловителя, циркуляционной трубкой, фильтром;
- г) циркуляционной трубкой, фильтром.

21. В сосисковарке СНЭ-3 нагревательные элементы:

- а) открытые;
- б) закрытого типа;
- в) тэны;
- г) ИК-излучатели.

22. В электропечи КЭП-400 в левой части в верхнем отсеке находятся:

- а) парогенератор с тэнами;
- б) электродвигатель, вентилятор, терморегулятор;
- в) аппаратура управления;
- г) рабочая камера.

23. Цифровая индексация «100» у пищеварочного котла КЭП-100 указывает на:

- а) полезную вместимость котла;
- б) габаритные размеры;
- в) максимальную температуру работы котла.
- г) максимальное давление работы котла

24. По способу установки пищеварочные котлы классифицируются:

- а) на опрокидывающие, опрокидывающие и со съёмным варочным сосудом;
- б) на опрокидывающие, опрокидывающие;
- в) опрокидывающие и со съёмным варочным сосудом;

25. В зависимости от способа обогрева различают пищеварочные котлы:

- а) с косвенным и непосредственным подогревом;
- б) с косвенным и контактным подогревом;
- в) с непосредственным и контактным подогревом;
- г) все ответы верны.

26. Пищеварочные котлы с косвенным обогревом осуществляют нагрев при помощи:

- а) пара в пароводяной рубашки;
- б) ТЭНов;
- в) электрических спиралей.
- г) ИК-излучателей.

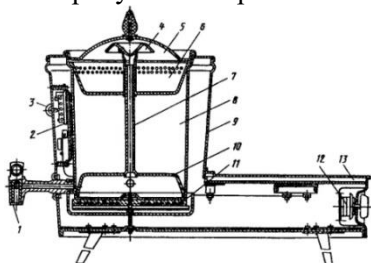
27. Цифровая индексация «20» у ФЭСМ-20 указывает на:

- а) количество заливаемого масла;
- б) габаритные размеры;
- в) производительность.

г) массу оборудования.

Тесты по дисциплине «Техническое оснащение предприятий общественного питания»

1. По технологическому назначению тепловое оборудование делят на:
 - а) аппараты с непосредственным и косвенным обогревом;
 - б) аппараты периодического и непрерывного действия;
 - в) универсальные и специализированные аппараты;
 - г) аппараты с огневым, газовым и электрическим обогревом.
2. Пищеварочные котлы – это
 - а) оборудование, предназначенное для варки в паровой среде;
 - б) оборудование, предназначенное для жарки на нагретой поверхности;
 - в) оборудование, предназначенное для тепловой обработки изделий в большом количестве жира;
 - г) оборудование, предназначенное для варки пищевых продуктов в большом количестве воды.
3. К оборудованию для экстрагирования относят
 - а) электрокотлы для варки супов;
 - б) электрокотлы для варки соусов;
 - в) кофеварки;
 - г) всё выше перечисленное оборудование.
4. При помощи ТЭНов осуществляется нагрев
 - а) СВЧ;
 - б) электрическим током;
 - в) ИК излучением;
 - г) глухим водяным паром;
5. На рисунке изображена

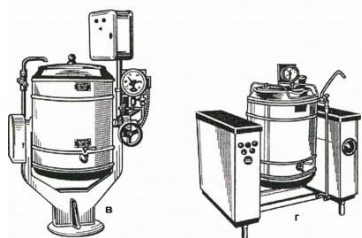


- а) циркуляционная кофеварка;
 - б) КВЭ-7;
 - в) оба ответа верны;
 - г) оба ответа неверны.
6. На рисунке изображено



- а) электрическая плита;
- б) контактный гриль;
- в) тостер;
- г) СВЧ-печь.

7. Пищеварочные котлы, реализующие процесс варки при значительном избыточном



давлении в варочном сосуде, называют

- а) пароконвектоматами;
- б) паровыми камерами;
- в) паровыми пищеварочными котлами;
- г) автоклавами.

8. На рисунке изображено

- а) стационарные котлы;
- б) опрокидывающиеся котлы;
- в) паровые пищеварочные котлы;
- г) автоклавами.

9. На рисунке изображено



- а) стационарный котел;
- б) сковорода электрическая;
- в) фритюрница;
- г) автоклавами.

10. На рисунке изображено

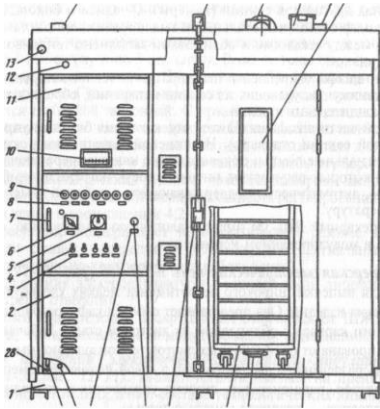


- а) стационарный котел;
- б) опрокидывающиеся котел;
- в) фритюрница;
- г) автоклавами.

11. На рисунке изображено:



- а) СЭСМ;
 - б) открытая сковорода;
 - в) фритюрница;
 - г) ШЖЭСМ.
12. Цифровая индикация «100» у пищеварочного котла КЭП-100 указывает на:
- а) полезную вместимость котла;
 - б) габаритные размеры;
 - в) максимальная температура работы котла.
13. По способу установки пищеварочные котлы классифицируются:
- а) на опрокидывающиеся, опрокидывающиеся и со съемным варочным сосудом;
 - б) на опрокидывающиеся, опрокидывающиеся;
 - в) опрокидывающиеся и со съемным варочным сосудом;
14. В зависимости от способа обогрева различают пищеварочные котлы с:
- а) косвенным и непосредственным подогревом;
 - б) косвенным и контактным подогревом;
 - в) непосредственным и контактным подогревом;
15. Перед началом работы на тепловом оборудовании, работник производства обязан проверить:
- а) санитарно-техническое состояние оборудования;
 - б) только санитарное состояние оборудование;
 - в) исправность электропроводки.
16. Пищеварочные котлы с косвенным обогревом работают при помощи:
- а) пароводяной рубашки;
 - б) ТЭНов;
 - в) пара.
17. Цифровая индикация «20» у ФЭСМ-20 указывает на:
- а) количество заливаемого масла;
 - б) габаритные размеры;
 - в) производительность.
18. На рисунке изображено:



- а) ШЖЭСМ;
- б) КЭП-400;
- в) ФЭСМ-20.

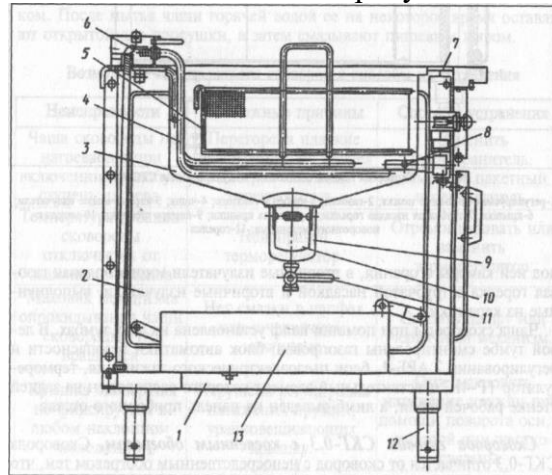
19. Специализированные жарочные аппараты, предназначенные для жарки кулинарных и кондитерских изделий в большом количестве жира, нагретого до температуры 160-180°C.

- а) ШЖЭСМ;



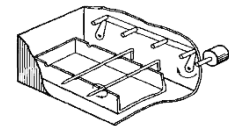
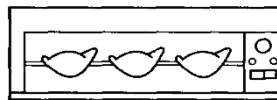
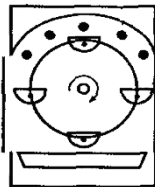
- б) КЭП-400;
- в) ФЭСМ-20.

20. Под позицией «4» на рисунке обозначено:



- а) терморегулятор;
- б) ТЭНы;
- в) холодная зона.

21. ИК-аппаратами являются:



а

б

в

- а) а, б;
- б) б, в;
- в) а, б, в;

г) а, в.

22. Из предложенных ниже вариантов выберите верный ответ, подходящий для данного определения «Это оборудование предназначено для выпечки хлебобулочных изделий, жарки запекания мясных, рыбных и овощных блюд на предприятиях общественного питания».

- а) электрические плиты;
- б) жарочные шкафы;
- в) пекарные шкафы.

23. На рисунке изображено:



- а) электрическая плита;
- б) жарочный шкаф;
- в) пароконвектомат.

24. На рисунке изображено:



- а) электрическая плита;
- б) электрическая фритюрница;
- в) электрический котел.

25. Наполнительная воронка в пищеварочных котлах предназначена для:

- а) проверки уровня воды в пароводяной рубашке;
- б) заполнения воды в парогенератор;
- в) оба ответа верны.

26. Замкнутое пространство в пищеварочном котле между варочным сосудом и наружным котлом служит

- а) пароводяной рубашкой;
- б) теплоизоляцией;
- в) оба ответа верны.

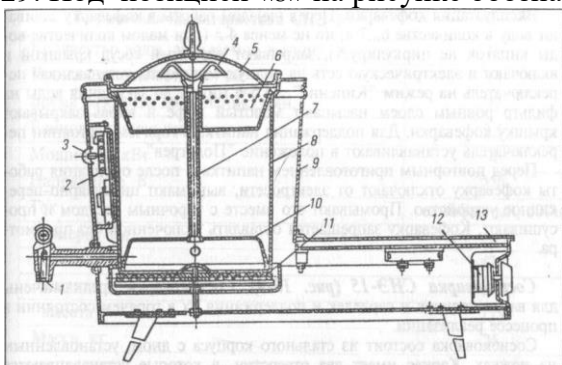
27. Манометр служит для:

- а) поддержания температуры в заданном режиме;
- б) измерения давления;
- в) измерения давления и температуры.

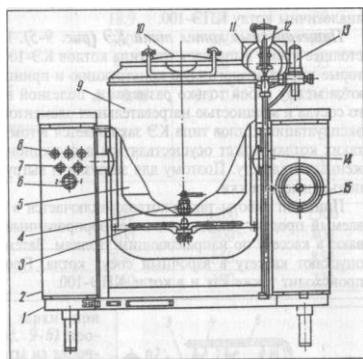
28. На рисунке изображено:

- а) электрическая плита;
- б) электрическая фритюрница;
- в) электрический котел.

29. Под позицией «8» на рисунке обозначено:



- а) ТЭНы;
- б) циркулярная труба;
- в) варочный сосуд.



30. Цифровая индексация «7» у КВЭ – 7 указывает на:

- а) вместимость варочного сосуда;
- б) мощность оборудования;
- в) массу оборудования.

31. Терморегулятор кофеварки предназначен для:

- а) автоматического поддержания заданной температуры;
- б) автоматического поддержания заданной температуры и времени;
- в) автоматического поддержания заданной температуры и давления.

32. Кофеварка КВЭ – 7 может работать в двух режимах,

выберите верные варианты:

- а) "Кипячение" и "Подогрев";
- б) "Кипячение" и "Варка";
- в) "Варка" и "Подогрев".

33. Процессом, осуществляемым при работе с электрической кофеварки являются:

- а) тепловые – нагревание;
- б) массообменные – экстрагирование;
- в) массообменные – растворение;

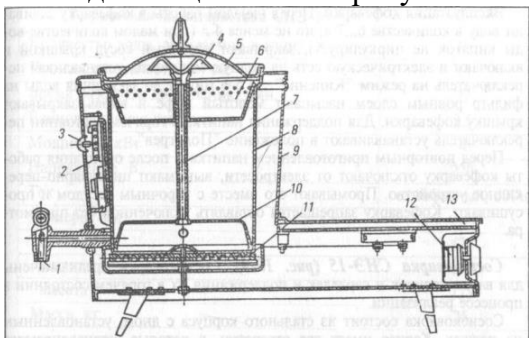
34. По способу обогрева жарочной поверхности и виду энергоносителей различают:

- а) сковороды с непосредственным и косвенным обогревом, электрические и газовые;
- б) сковороды с непосредственным и контактам обогревом;
- в) электрические и газовые.

35. Цифровая индексация «0,2» у СЭСМ – 0,2 указывает на:

- а) емкость чаши;
- б) площадь пода чаши;
- в) мощность оборудования.

36. Под позицией «б» на рисунке обозначено:



- а) ТЭНы;
- б) фильтр;
- в) отражатель.

37. Кожухом в тепловом оборудовании является

- а) основная часть аппарата, на которой монтируются все остальные узлы и детали;
- б) часть аппарата, которая служит для снижения потерь теплоты в окружающую среду и для предохранения от ожогов;
- в) часть аппарата, покрывающая рабочую камеру аппарата снаружи;
- г) часть аппарата, с помощью которой производится его пуск, остановка, обслуживание и регулировка работы.

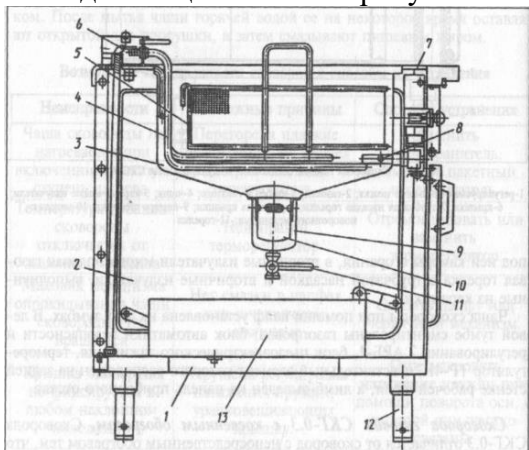
38. Санитарная обработка оборудования должна производиться:

- а) ежедневно;
- б) еженедельно;
- в) ежемесячно;
- г) в зависимости от вида оборудования.

38. КВЭ-7 относится к:

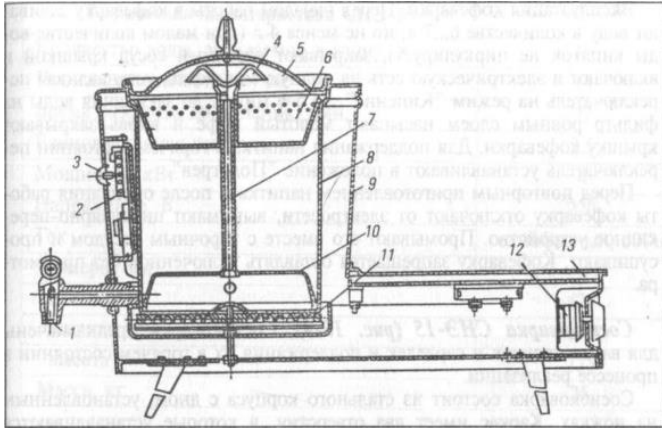
- а) универсальному оборудованию;
- б) специализированному оборудованию;
- в) секционному-модулированному.

39. Под позицией «13» на рисунке обозначено:



- а) рама основания оборудования;
- б) сливной бачок;
- в) маслоотстойник.

40. Под позицией «12» на рисунке обозначено:



- а) терморегулятор;
- б) фильтр;
- в) переключатель.

41. На предприятиях общественного питания для жарения продуктов применяются:

- а) сковороды, фритюрницы и жарочные конвейерные машины;
- б) только сковороды и фритюрницы;
- в) сковороды, фритюрницы и автоклавы;

42. По источникам тепла тепловое оборудование делится:

- а) электрическое, газовое, огневое и паровое;
- б) электрическое, газовое и паровое;
- в) электрическое, газовое, огневое;

43. Из предложенных ниже вариантов оборудования выберите оборудования с косвенным обогревом:

- а) сковороды;
- б) пищеварочные котлы;
- в) оба варианта верны;

44. Тепловое оборудование по принципу действия классифицируется:

- а) автоматизированное и неавтоматизированное;
- б) непрерывного и периодического действия;
- в) секционно-модулированное и несекционное оборудование.

45. Основные способы тепловой обработки пищевых продуктов:

- а) варка и пассерование;
- б) жарка, варка и тушение;
- в) варка и жарка;

46. Из предложенных ниже вариантов оборудования выберите оборудования с непосредственным обогревом:

- а) кипятильник;
- б) пищеварочные котлы;
- в) оба варианта верны;

47. На рисунке изображено:



- а) сковорода электрическая;
- б) котел пищеварочный;
- в) электрическая фритюрница;

48. На рисунке изображено:



- а) котел пищеварочный электрический опрокидывающий КПЭ-60;
- б) котел пищеварочный электрический неопрокидывающий КПЭ-100;
- в) автоклав.

49. Из предложенных ниже вариантов выберите верный ответ, подходящий для данного определения «Это оборудование предназначено для варки продуктов основным способом».

- а) котел пищеварочный;
- б) варочное устройство;
- в) автоклав.

50. Наличие воды в парогенераторе в пищеварочных котлах проверяют с помощью:

- а) клапана-турбинки;
- б) наполнительной воронки;
- в) крана уровня воды.

51. Нагрев секций рабочих камер жарочных шкафов осуществляется с помощью:

- а) пароводяной рубашки;
- б) ТЭНов;
- в) парогенератора.

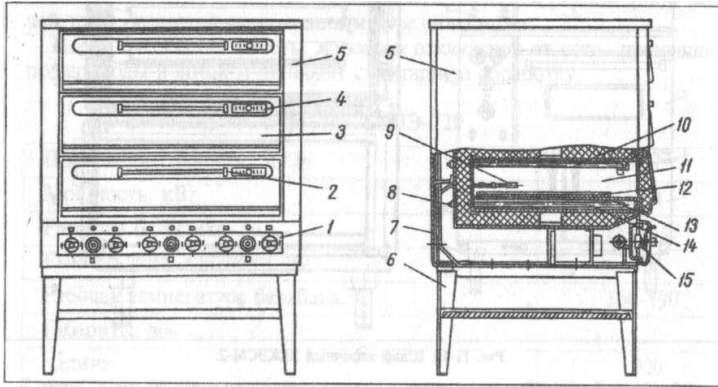
52. Из предложенных ниже вариантов выберите верный ответ, подходящий для данного определения «Это оборудование предназначено для выпечки мелких хлебобулочных кондитерских изделий».

- а) ШЖЭСМ;
- б) ШПЭСМ;
- в) СЭСМ.

53. Цифровая индексация «400» у КЭП-400 указывает на:

- а) производительность кг/в смену;
- б) на время разогрева рабочих камер;
- в) мощность оборудования.

54. Под позицией «1» на рисунке обозначено:



- а) основание оборудования;
- б) панель управления;
- в) ТЭНы.

55. На рисунке изображено:



- а) сковорода электрическая;
- б) котел пищеварочный;
- в) электрическая фритюрница.

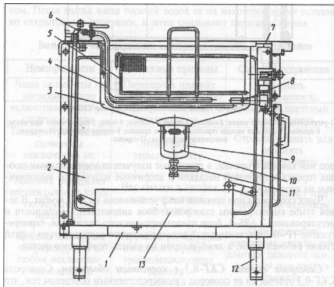
56. Фритюрный жир можно использовать не более:

- а) 50 ч;
- б) 36 ч;
- в) 40 ч.

57. Перед началом работы в кофеварку КВЭ-7 заливают воду не менее:

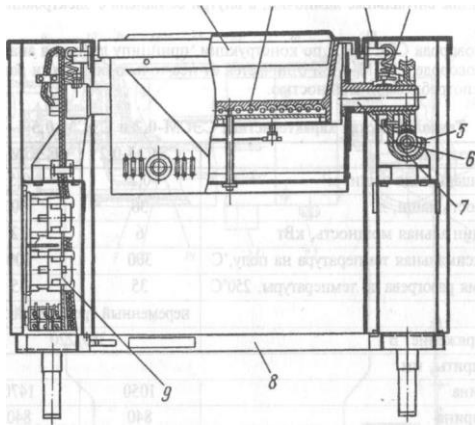
- а) 3 л;
- б) 4 л;
- в) 40 л.

58. Под позицией «3» на рисунке обозначено:



- а) фильтр;
- б) жарочная ванна;
- в) теплоизоляция.

59. Под позицией «7» на рисунке обозначено:



- а) жарочная чаша;
 - б) цапфа;
 - в) датчик регулирования.
60. Нагрев электрической сковороды СЭСМ-0,2 осуществляется с помощью:
- а) электрической спирали;
 - б) ТЭНов;
 - в) электричества.
61. К оборудованию для экстрагирования относят
- а) электрокотлы для варки супов;
 - б) электрокотлы для варки соусов;
 - в) кофеварки;
 - г) всё выше перечисленное оборудование.
62. При помощи ТЭНов осуществляется нагрев
- а) СВЧ;
 - б) электрическим током;
 - в) ИК излучением;
 - г) глухим водяным паром;

ВАРИАНТ 1

- 1. Основными материалами для изготовления машин является:**
 - а) Сталь;
 - б) Стекло;
 - в) Дерево.
- 2. Место в машине, где продукт обрабатывается рабочими органами:**
 - а) Станина;
 - б) Рабочая камера;
 - в) Передаточный механизм.
- 3. Передает движение от вала электродвигателя рабочему органу машины:**
 - а) Корпус машины;
 - б) Рабочая камера;
 - в) Передаточный механизм.
- 4. Механизм, состоящий из двух зубчатых колес, сцепленных между собой, это:**
 - а) Ременная передача;
 - б) Цепная передача;
 - в) Зубчатая передача.
- 5. Состоит из электродвигателя, передаточного механизма и пульта управления, это:**
 - а) Станина;
 - б) Электропривод;
 - в) Фрикционная передача.
- 6. К мерам безопасности при эксплуатации электроустановок относятся следующее:**
 - а) Устройство защитного заземления;
 - б) Передаточный механизм;
 - в) Аппараты защиты.
- 7. К индивидуальным средствам защиты относятся:**
 - а) Надежная изоляция;
 - б) Диэлектрические галоши и перчатки;
 - в) Ограждение токоведущих частей.
- 8. В овощерезательной машине МРО-50-200 толщина нарезки овощей регулируется?**
 - а) Плоским ножом;
 - б) Диск с серповидными ножами;
 - в) Не регулируется.
- 9. На какие группы в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов делится механическое оборудование?**
 - а) Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов; машины для обработки овощей;
 - б) Машина для обработки мяса и рыбы; машины для обработки муки и теста;
 - в) Все ответы верны.
- 10. Указать причину, по которой фарш выходит из мясорубки нагретый?**
 - а) Решетки и ножи не очищены от пленок, сухожилий и затуплены;
 - б) Неправильно установлены двухсторонние ножи и ослабло крепление нажимной гайки;
 - в) Неправильная сборка рабочих органов и затуплены ножи.
- 11. Расшифруйте маркировку машины МФК-2240?**
 - а) Машина для перемешивания фарша;
 - б) Машина для измельчения мяса;
 - в) Машина для формовки котлет и биточков.
- 12. Оптимальный объем, который занимает загружаемый в рабочую камеру для очистки картофеля?**
 - а) 2/3 объема рабочей камеры машины;
 - б) 2/4 объема рабочей камеры машины;

в) 1/3 объема рабочей камеры машины.

13. Хлеборезательные машины предназначены для:

- а) Нарезки хлеба ломтиками;
- б) Изготовления хлебной крошки;
- в) Нарезки хлеба соломкой.

14. В зависимости от назначения овощерезки делятся на:

- а) Для сырых и вареных овощей;
- б) Только для сырых;
- в) Универсальные и специализированные.

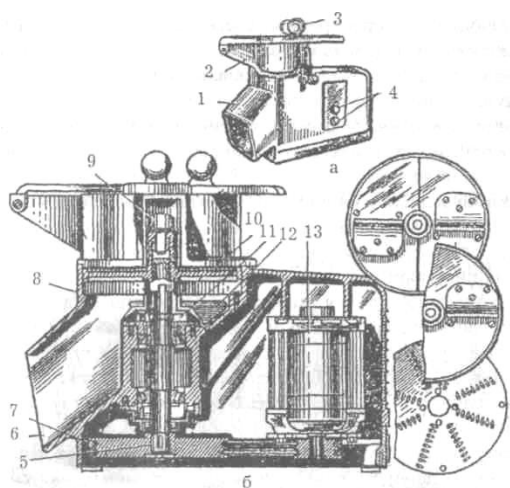
15. В зависимости от принципа работы овощерезки подразделяются:

- а) На дисковые, роторные, пуансонные и комбинированного действия;
- б) Периодического и непрерывного действия;
- в) Универсальные и специализированные действия.

16. Описание какого способа очистки приведено в цитате: «Клубни с усилием прижимаются к шероховатой поверхности. Затем продвигаются, и кожура микросрезается»?

- а) Термического огневого;
- б) Химического;
- в) Механического.

17. На рисунке изображено:



- а) Машина для перемешивания фарша;
- б) Машина для измельчения мяса;
- в) Машина для нарезки овощей.

18. Двигатель – это

- а) механизм, осуществляющий преобразование различных видов энергии в механическую работу;
- б) механизм, который непосредственно исполняет сам технологический процесс;
- в) деталь исполнительного механизма, которая вступает в непосредственное соприкосновение с обрабатываемым материалом и совершает механическую работу по преодолению технологических сопротивлений.

19. Рабочим органом картофелеочистительной машины МОК-150 является

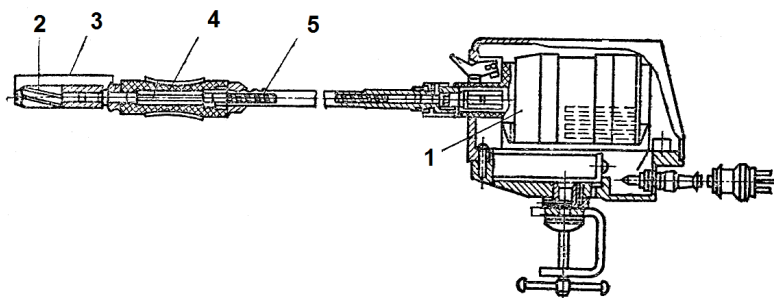
- а) рабочий орган съёмный и меняется в зависимости от качества очищаемых клубней;
- б) вращающаяся чаша с усечённым конусом;
- в) абразивные ролики.

20. Цифровая индексация «82» МИМ - 82 указывает на:

- а) производительность;

- б) количество загружаемого фарша;
- в) мощность оборудования.

21. Под позицией «1» на рисунке обозначено:



- а) рабочая камера машины;
- б) электродвигатель;
- в) станина.

22. Сборку рабочих органов исполнительного механизма мясорубки производят в последовательности:

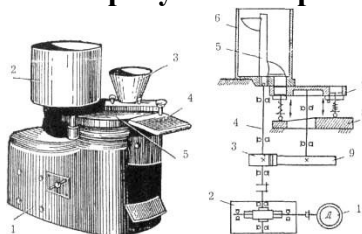
- а) шнек, ножевые решётки, ножи, упорное кольцо, подрезная решётка;
- б) шнек, подрезная решётка, нож, ножевая решётка, нож, ножевая решётка, упорное кольцо;
- в) шнек, ножевые решётки, ножи, подрезная решётка, упорное кольцо.

23. На рисунке изображено:



- а) куттер;
- б) блендер;
- в) рыбоочистительная машина.

24. На рисунке изображено:



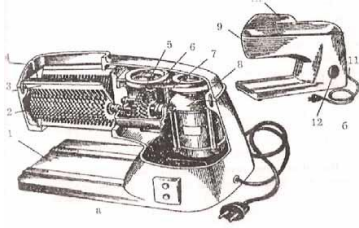
- а) Машина для перемешивания фарша;
- б) Машина для измельчения мяса;
- в) Машина для формовки котлет и биточков.

25. Рабочим органом МТМ-60М является

- а) Диск;
- б) Дежа;
- в) Месильный рычаг.

ВАРИАНТ 2

1. На рисунке изображено:

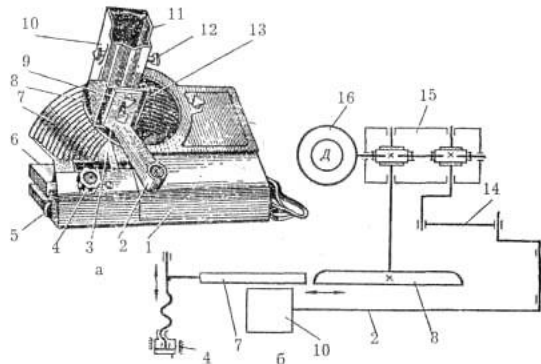


- а) МИМ-82;
- б) МРМ-15;
- в) РО-1М.

2. Стационарными весами взвешивают грузы:

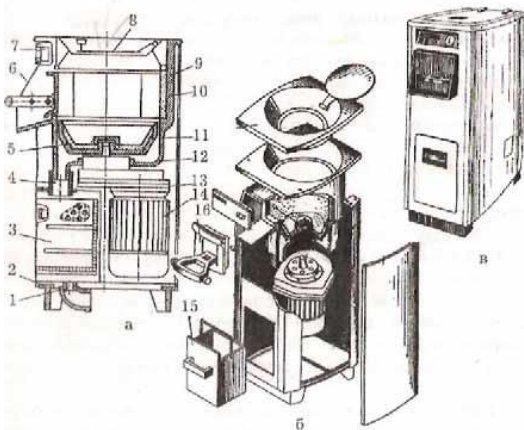
- а) массой до 20 кг;
- б) массой 20-500 кг;
- в) массой более 500 кг.

3. Под позицией «7» на рисунке обозначено:



- а) опорный столик;
- б) дисковый нож;
- в) корпус машины.

4. Под позицией «15» на рисунке обозначено:



- а) разгрузочный лоток;
- б) лоток для мезги;
- в) загрузочный лоток.

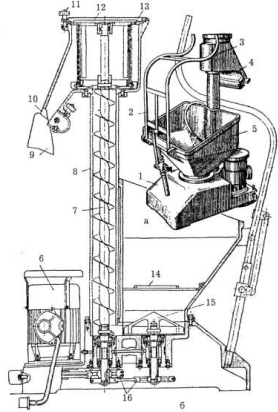
5. Указать причину, по которой рабочий диск картофелеочистительной машины медленно вращается:

- а) проскальзывает ремень;
- б) сработался терочный диск;
- в) клубни картофеля имеют разный размер.

6. Слайсер предназначен для:

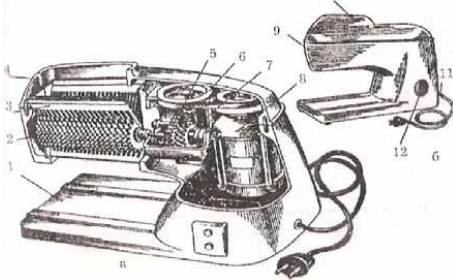
- а) тонкого измельчения мяса;
- б) нарезки колбасы, сыра, хлеба;
- в) истирания сыра.

7. На рисунке изображено:



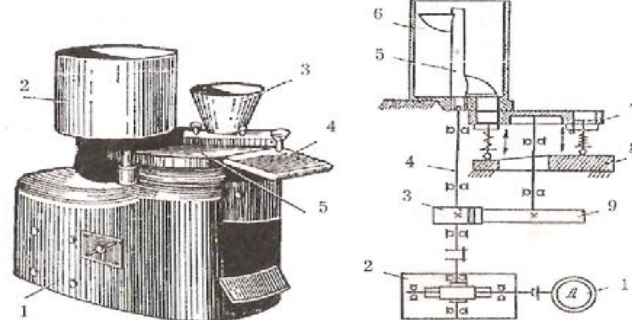
- а) ТММ-1М;
- б) МПМ-800;
- в) МПМВ-300.

8. Под позицией «3» на рисунке обозначено:



- а) гребенки;
- б) валики;
- в) фрезы.

9. Под позицией «3» на рисунке обозначено:



- а) формующий цилиндр;
- б) бункер для панировочных сухарей;
- в) загрузочный цилиндр.

10. Рабочим органом машины МВ-35 М является:

- а) сменный взбиватель;
- б) взбивальный бачок;
- в) месильный рычаг.

11. В процессе взбивания:

- а) насыщение смеси воздухом происходит на начальном этапе;
- б) насыщение смеси воздухом происходит постоянно в процессе взбивания;
- в) эта операция отсутствует в процессе взбивания.

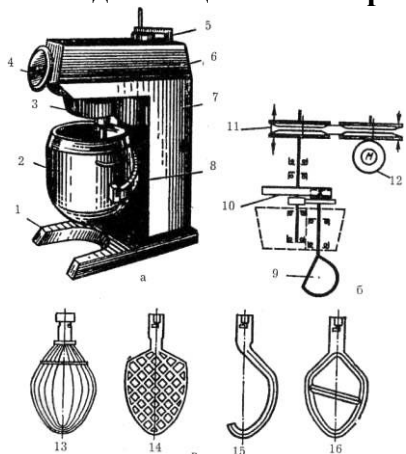
12. По какому принципу осуществляется деление посудомоечных машин на универсальные и специализированные:

- а) по назначению;
- б) по устройству рабочей камеры;
- в) по структуре рабочего цикла.

13. Указать причину, по которой при крайнем верхнем положении бачка взбиватель задевает за его дно:

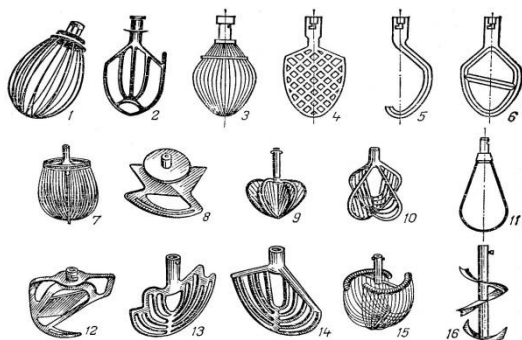
- а) оба варианта верны;
- б) сработался сальник;
- в) неправильно отрегулировано положение болта упора.

14. Под позицией «1» на рисунке обозначено:



- а) корпус машины;
- б) приемный лоток;
- в) станина.

15. Взбиватели, которые служат для взбивания самых жидких смесей представлены:



- а) 1, 8, 9, 10, 13, 16;
- б) 1, 3, 7, 9, 11, 15;
- в) 1, 3, 7, 9, 12, 15.

16. Цифровая индексация «200» МРХ - 200 указывает на:

- а) мощность машины;
- б) скорость вращения дискового ножа;
- в) срезов (ломтиков) в минуту.

17. По какому принципу осуществляется деление посудомоечных машин на периодического и непрерывного действия:

- а) по назначению;
- б) по устройству рабочей камеры;
- в) по структуре рабочего цикла.

18. На рисунке изображено:



- а) слайсер;
- б) машина для нарезки гастрономических товаров;
- в) машина для нарезки хлеба.

19. На рисунке изображено:



- а) взбивальная машина;
- б) миксер;
- в) блендер.

20. Посудомоечная машина ММУ-2000 состоит из:

- а) 3 секций;
- б) 4 секций;
- в) имеется купольный отсек.

21. Указать причину, по которой посудомоечная машина ММУ-2000 автоматически отключилась во время мойки посуды:

- а) закончилось моющее средство в бачке для концентрированного моющего средства;
- б) перегруз машины;
- в) забился бачок для сбора остатков пищи.

22. Указать причину, по которой при включении двигателя тестомесильная машина останавливается:

- а) перегруз машины;
- б) заклинило муфту на шпонке;
- в) ослабло крепление крышек.

23. Куттер предназначен:

- а) для измельчения овощей;
- б) для измельчения мяса;
- в) для приготовления коктейлей

24. Цифровая индексация «60» МВ-60 указывает на:

- а) мощность машины;
- б) производительность машины;
- в) объем сменного бачка.

25. При замесе жидкого теста дежу тестомесильной машины загружают на:

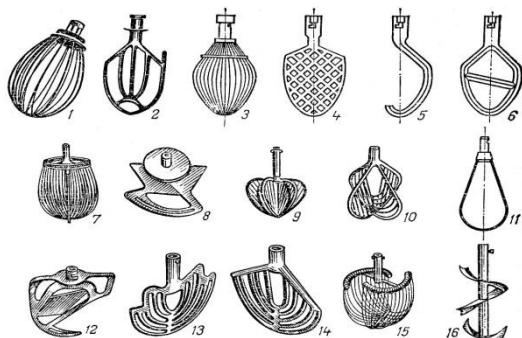
- а) на 50-60%;
- б) на 80-90%;
- в) загрузка дежи не зависит от плотности теста.

ВАРИАНТ 3

1. При замесе крутого теста дежу тестомесильной машины загружают на:

- а) на 50%;
- б) на 80%;
- в) загрузка дежи не зависит от плотности теста.

2. Взбиватели, которые служат для взбивания вязких кондитерских смесей представлены:



- а) 2, 4, 6, 8, 13, 14;
- б) 2, 4, 5, 6, 13, 14;
- в) 2, 4, 6, 8, 10, 13, 14.

3. Сборку рабочих органов исполнительного механизма мясорубки производят в последовательности:

- а) шнек, ножевые решётки, ножи, упорное кольцо, подрезная решётка;
- б) шнек, подрезная решётка, нож, ножевая решётка, нож, ножевая решётка, упорное кольцо;
- в) шнек, ножевые решётки, ножи, подрезная решётка, упорное кольцо.

4. На рисунке изображено:



- а) ТММ-1М;
- б) МПМ-800;
- в) МПМВ-300.

5. Выберите верный вариант, в котором представлены машины для кондитерского цеха:

- а) ТММ-1М, МПМ-800, ВМ-35М, МРТ-60М;
- б) ВМ-35М, МПМ-800, МИМ-82, МРТ-60М;
- в) ТММ-1М, МПМ-800, РО-1М, МВ-35М.

6. Рабочим органом машины МРТ-60 М является:

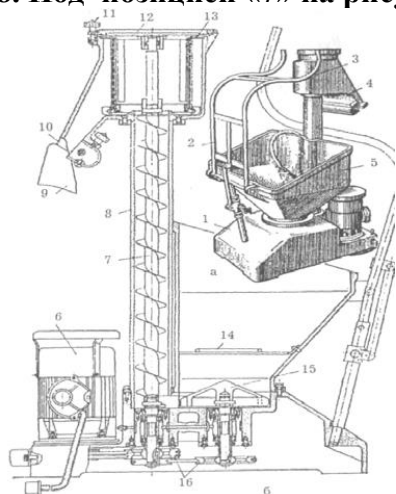
- а) месительный рычаг;
- б) валики;
- в) наклонный столик.

7. Машина МПМ-800 предназначена для:

- а) удаления из муки посторонних примесей, отходов;
- б) взрыхления и насыщения муки воздухом;

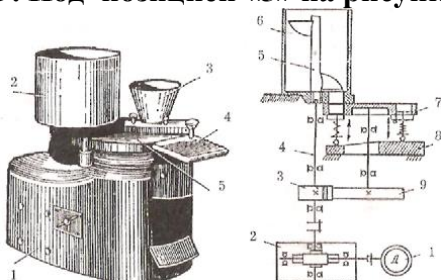
в) удаления из муки посторонних примесей, отходов, взрыхления и насыщения ее воздухом.

8. Под позицией «7» на рисунке обозначено:



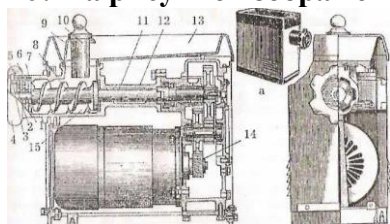
- а) шнек;
- б) вертикальная труба;
- в) крыльчатка.

9. Под позицией «5» на рисунке обозначено:



- а) приемный лоток;
- б) формующий стол;
- в) опорный стол.

10. На рисунке изображено:



- а) МИМ-82;
- б) МРМ-15;
- в) МФК-2240.

11. Указать причину, по которой мясорубка не режет, а мнет мясо:

- а) решетки и ножи не очищены от пленок, сухожилий и затуплены;
- б) неправильно отрегулирована нажимная гайка;
- в) неправильная сборка рабочих органов и затуплены ножи.

12. Блендер используют:

- а) для измельчения овощей, фруктов, зелени;
- б) для измельчения варёных круп и рыбопродуктов и для получения пюреобразных масс;
- в) все ответы верны.

13. Загрузку картофелеочистительной машины производят:

- а) при включенном электродвигателе и при подаче воды;

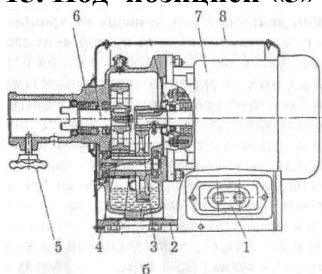
- б) при включенном электродвигателе и без подачи воды;
- в) не имеет значения.

14. На рисунке изображено:



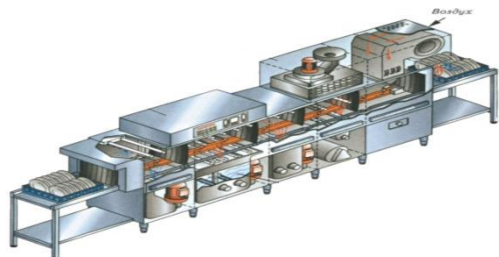
- а) МПР-350;
- б) МРОВ-160;
- в) МС 10-160:

15. Под позицией «5» на рисунке обозначено:



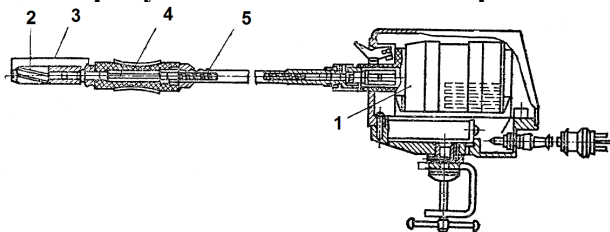
- а) нажимная гайка;
- б) винты-барашки;
- в) упорное кольцо.

16. На рисунке изображена посудомоечная машина:



- а) непрерывного действия;
- б) полунепрерывного действия;
- в) это не посудомоечная машина.

17. На рисунке под позициями верно обозначены:



- а) 1 – электродвигатель, 2 – скребок, 3 – кожух, 4 – пластмассовая ручка, 5 – гибкий вал;
- б) 1 – электродвигатель, 2 – кожух, 3 – скребок, 4 – пластмассовая ручка, 5 – гибкий вал;
- в) 1 – электродвигатель, 2 – скребок, 3 – кожух, 4 – гибкий вал, 5 – пластмассовая ручка.

18. Машина МРМ-15 предназначена для:

- а) измельчения мяса;
- б) рыхления мяса;
- в) измельчения и очистки.

19. Цифровая индексация «2240» МФК-2240 указывает на:

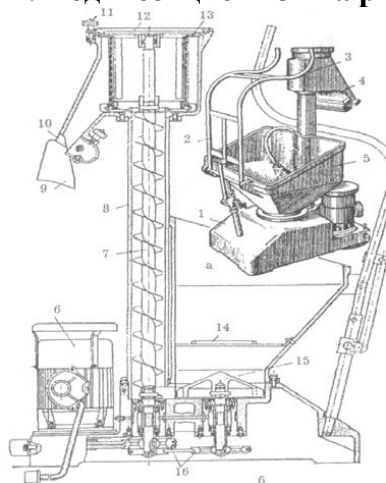
- а) мощность машины;
- б) производительность машины;
- в) габаритные размеры.

20. На рисунке изображено:



- а) куттер;
- б) ленточная пила;
- в) бликсер.

21. Под позицией «5» на рисунке обозначено:



- а) разгрузочный бункер;
- б) загрузочный бункер;
- в) корпус машины.

22. Крыльчатка просеивающей машины МПМ – 800 предназначена для:

- а) подачи муки в просеивательную головку;
- б) подачи муки в полотняный рукав;
- в) подачи муки на шнек.

23. В зависимости от консистенции и физико-механических свойств обрабатываемых продуктов применяются следующие взбиватели:

- а) проволочный, плоскорешетчатый, крючкообразный, звездочкообразный, четырехлопастный;
- б) проволочный, плоскорешетчатый, крючкообразный, замкнутый с перемычкой, четырехлопастный;
- в) проволочный, плоскорешетчатый, крючкообразный, прутиковый, четырехлопастный.

24. С какой целью калибруют картофель, прежде чем засыпают в картофелечистку:

- а) для уменьшения отходов;
- б) для уменьшения износа машины;
- в) картофель только сортируют, но не калибруют.

25. Указать причину, по которой при работе на МРГ-300А, при нарезке у колбас выпадает жир:

- а) затупился нож;
- б) занижена толщина нарезки, установленная на лимбе;

в) завышена толщина нарезки продукта.

4. Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине

Предметом оценки являются умения и знания. Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов: форме экзамена по дисциплине.

Для проведения экзамена разработаны экзаменационные билеты. Экзаменационные билеты представлены в приложении 1.

Перечень экзаменационных вопросов по учебной дисциплине: «Техническое оснащение предприятий общественного питания»

Специальности 260807 «Технология продукции общественного питания»

1. Общие сведения о структуре машин и механизмов, их характеристика.
2. Аппараты управления: назначение, устройство, принцип действия.
3. Аппараты защиты: назначение, устройство, принцип действия.
4. Классификация универсальных приводов. Общие правила эксплуатации и техники безопасности универсальных приводов.
5. Универсальные приводы общего назначения: виды, обозначение, устройство, комплектация сменными механизмами.
6. Универсальные приводы специального назначения: виды, обозначение, устройство, комплектация сменными механизмами.
7. Характеристика, устройство и назначение сменных механизмов универсальных и специализированных приводов: МС2-70, МС4-7-8-20, МС19-1400.
8. Характеристика, устройство и назначение сменных механизмов универсальных и специализированных приводов: МС18-160, МС28-100, МС25-200.
9. Машины для очистки овощей периодического действия: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
10. Машины для мойки овощей: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
11. Машины для очистки овощей непрерывного действия: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
12. Машины для нарезки сырых овощей: классификация, типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
13. Машины для нарезки вареных овощей: принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации. Понятие о бликзерах.
14. Протирочные машины: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
15. Многоцелевой механизм МС-4-7-8-20: принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.

16. Машины для измельчения мяса: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
17. Машины для перемешивания фарша: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
18. Машины для рыхления мяса: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
19. Котлетоформовочные машины: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
20. Машины для очистки рыбы: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
21. Машины для просеивания муки: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
22. Машины для замеса теста: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
23. Машины для раскатки теста: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
24. Классификация взбивальных машин и механизмов.
25. Взбивальные машины: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
26. Миксеры и блендеры: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
27. Машины для нарезки гастрономических товаров: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
28. Машины для нарезки хлеба: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
29. Посудомоечные машины периодического действия: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
30. Посудомоечные машины непрерывного действия: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
31. Весы: назначение и классификация. Основные метрологические и торгово-эксплуатационные требования, предъявляемые к весоизмерительным устройствам.
32. Кассы: назначение, классификация. Основные узлы контрольно-кассовых машин.
33. Характеристика отдельных типов контрольно-кассовых машин. Правила эксплуатации, порядок работы, устранение неисправностей.
34. Основные элементы подъемно-транспортных машин. Тележки общего и специализированного назначения, их краткая характеристика.
35. Основные элементы и узлы теплового оборудования: рабочие камеры, греющие элементы, тепловая изоляция.
36. Классификация теплового оборудования. Общие сведения о секционном модулированном оборудовании и функциональных емкостях.
37. Пищеварочные котлы: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.

38. Пароварочные шкафы: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
39. Кофеварки: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
40. Жарочно-пекарное оборудование: назначение, классификация.
41. Электросковороды: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
42. Фритюрницы периодического действия: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
43. Пекарские шкафы: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
44. Жарочные шкафы: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
45. Пароконвектоматы: назначение, преимущества, устройство, режимы, правила эксплуатации и техника безопасности.
46. Электрические плиты: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
47. Кипятильники: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
48. Водонагреватели: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
49. Оборудование для раздачи пищи: назначение, классификация.
50. Электромармиты для первых и вторых блюд: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
51. Характеристика физических процессов, лежащих в основе промышленных способов получения холода.
52. Испарители: типы, основные элементы, принцип действия, применение.
53. Приборы автоматики холодильных машин: назначение, типы, устройство, принцип действия.
54. Холодильные агрегаты: цель агрегатирования, типы агрегатов, характеристика элементов, принцип действия, применение.
55. Стационарные и сборно-щитовые холодильные камеры: типы, характеристика, применение, правила эксплуатации.
56. Холодильные шкафы и бытовые витрины: типы, характеристика, применение, правила эксплуатации.
57. Прилавки и прилавки-витрины: типы, характеристика, применение, правила эксплуатации.
58. Льдогенераторы: типы, характеристика, применение, правила эксплуатации.
59. Вспомогательное холодильное оборудование, характеристика применения.
60. Правила эксплуатации и техники безопасности при работе на холодильном оборудовании с машинным охлаждением.

**Практические задания для экзамена
по учебной дисциплине «Техническое оснащение ПОП»**

1. Решить проблемную ситуацию: мясорубка не режет, а заминает мясо. Причина? Способ устранения?

2. Решить проблемную ситуацию: мясорубка нагревает мясо, а пленки и сухожилия наматываются на ножи. Причина? Способ устранения?
3. Решить проблемную ситуацию: повышенный шум в редукторе и остановка электродвигателя мясорубки. Причина? Способ устранения?
4. Решить проблемную ситуацию: Картофель в картофелечистке очищается медленно и неравномерно. Причина? Способ устранения?
5. Решить проблемную ситуацию: Рабочий диск в картофелечистке медленно вращается. Причина? Способ устранения?
6. Решить проблемную ситуацию: Овощерезательная машина не режет, а мнет продукт. Причина? Способ устранения?
7. Решить проблемную ситуацию: В овощерезательной машине нарезка продукта осуществляется медленно. Причина? Способ устранения?
8. Решить проблемную ситуацию: В размолочном механизме МС-12-15 продукт плохо размалывается. Причина? Способ устранения?
9. Решить проблемную ситуацию: В размолочном механизме МС-12-15 не обеспечивается тонкий помол. Причина? Способ устранения?
10. Решить проблемную ситуацию: при работе котла КПЭ-60 загорается красная лампа «Сухой ход». Причина? Способ устранения?
11. Решить проблемную ситуацию: при работе котла КПЭ-60 давление на мониторе выше 53,9 Па. Предохранительный клапан не срабатывает. Причина? Способ устранения?
12. Решить проблемную ситуацию: при работе, пищеварочный котел не переключается на автоматический режим. Причина? Способ устранения?
13. Решить проблемную ситуацию: Чаша сковороды СЭСМ-0,5 не нагревается при включении на любую ступень нагрева. Причина? Способ устранения?
14. Решить проблемную ситуацию: Маховик механизма опрокидывания чаши сковороды СЭСМ-0,5 туго вращается. Причина? Способ устранения?
15. Решить проблемную ситуацию: снижена производительность кипятильника. Причина? Способ устранения?
16. Решить проблемную ситуацию: из сливной трубки кипятильника вытекает холодная вода. Причина? Способ устранения?
17. Решить проблемную ситуацию: кипятильник включается после оголения верхнего электрода сборника кипятка. Причина? Способ устранения?
18. Решить проблемную ситуацию: после включения машина для просеивания муки МПМ-800 не обеспечивается достаточная подача муки. Причина? Способ устранения?
19. Решить проблемную ситуацию: дежа тестомесильной машины ТММ-1М не фиксируется на каретке. Причина? Способ устранения?
20. Решить проблемную ситуацию: при включении двигателя тестомесильной машины ТММ-1М, машина останавливается. Причина? Способ устранения?
21. Решить проблемную ситуацию: при нажатии кнопки «Пуск» двигатель тестораскаточной машины МРТ-60М не включается. Причина? Способ устранения?

22. Решить проблемную ситуацию: во время работы тестораскаточной машины МРТ-60М происходит пробуксовка ленты транспортера. Причина? Способ устранения?
23. Решить проблемную ситуацию: при включении двигателя взбивальной машины МВ-60 взбиватель не вращается. Причина? Способ устранения?
24. Решить проблемную ситуацию: несоответствие фактической скорости вращения взбивателя скорости, указанной стрелкой на шкале. Причина? Способ устранения?
25. Решить проблемную ситуацию: рукоятка переключателя скоростей взбивальной машины МВ-60 не фиксируется в установленном положении. Причина? Способ устранения?
26. Решить проблемную ситуацию: при крайнем верхнем положении кронштейна с баком взбиватель взбивальной машины МВ-60 задевает дно бака. Причина? Способ устранения?
27. Решить проблемную ситуацию: при работе на хлебрезательной машине ухудшилось качество нарезания хлеба. Причина? Способ устранения?
28. Решить проблемную ситуацию: при работе на машине для нарезки гастрономических продуктов, машина не нарезает продукт. Причина? Способ устранения?
29. Решить проблемную ситуацию: при нарезании на машине для нарезки гастрономических продуктов, продукт чрезмерно крошится. Причина? Способ устранения?
30. Решить проблемную ситуацию: при нажатии кнопки «Пуск» электродвигатель хлебрезательной машины не включается. Причина? Способ устранения?

5. Приложения. Задания для оценки освоения дисциплины

Тематическое планирование практических работ

	Наименование тем	Вид и название работы студента	Количество часов на выполнение работы
Раздел 1	Механическое оборудование		18
1.3.	Общие сведения о механическом оборудовании. Универсальный привод.	Практическая работа №1 «Изучение устройства и принципа действия универсального привода»	2
1.4.	<i>Машины и механизмы для протирания овощей.</i>	Практическая работа №2 «Изучение устройства и принципа действия машин для обработки овощей»	2
1.5.	<i>Машины и механизмы для измельчения мяса и рыбы.</i>	Практическая работа №3 «Изучение устройства и принципа действия машин для обработки мяса и рыбы»	2
		Практическая работа №4 «Изучение устройства и принципа действия машин для формовки котлет и биточков»	2
1.6.	<i>Машины для раскатки и разделки теста. Взбивальные машины и механизмы. Миксеры и блендеры.</i>	Практическая работа №5 «Изучение устройства и принципа действия машин для обработки теста»	2
		Практическая работа №6 «Изучение устройства и принципа действия взбивальных машин»	2
1.7.	<i>Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров, слайсеры.</i>	Практическая работа №7 «Изучение устройства и принципа действия машин для нарезки гастрономических товаров»	2
1.9.	<i>Универсальные посудомоечные машины периодического действия.</i>	Практическая работа №8 «Изучение устройства и принципа действия посудомоечных машин»	2
1.10	<i>Весоизмерительное оборудование.</i>	Практическая работа №9 «Изучение устройства весов различных типов и освоение правил их безопасной эксплуатации»	2
Раздел 2	Тепловое оборудование		12
2.4.	Варочное оборудование.	Практическая работа №10 «Изучение устройства и принципа действия варочного устройства»	2
		Практическая работа №11 «Изучение устройства и принципа действия аппаратов для порционной варки горячих напитков»	2
2.5.	<i>Жарочно-пекарное</i>	Практическая работа №12	

	<i>оборудование:</i> электросковороды. Специализированное оборудование.	«Изучение устройства и принципа действия электрических фритюрниц» Практическая работа №13 «Изучение устройства и принципа действия специализированного оборудования»	2 2
2.6.	Пароконвектоматы и их назначение.	Практическая работа №14 «Изучение устройства и принципа действия пароконвектоматов»	2
2.7.	Водогрейное оборудование.	Практическая работа №15 «Изучение устройства и принципа действия автоматизированного кипятильника»	2
Раздел 3.	Холодильное оборудование		2
3.3.	<i>Торговое холодильное оборудование.</i>	Практическая работа №16 «Изучение устройства и принципа действия торгового холодильного оборудования»	2
		Итого:	32

Перечень внеаудиторной самостоятельной работы

Раздел/ Тема	Наименование внеаудиторной самостоятельной работы	Форма контроля	Кол. час.
1	2	3	4
Раздел 1 (2 курс)			
Тема 1.2 Детали передач. Требования, предъявляемые к машинам и структурам.	Самостоятельная работа № 1 Подготовить доклад на тему «Классификация механического оборудования»	Фронтальный опрос	2
Тема 1.3 Общие сведения о механическом оборудовании. Универсальный привод.	Самостоятельная работа № 2 Изучить и составить схему универсальных приводов.	Защита практической работы	2
Тема 1.4 Машины и механизмы для измельчения и нарезки овощей	Самостоятельная работа № 3 подготовить доклад по теме: «Современные машины для обработки овощей»	Фронтальный опрос	2
ПЗ №2 Изучение устройства и принципа действия машин для обработки овощей	Самостоятельная работа № 4 Оформление ПЗ.	Защита практической работы	2
Тема 1.5 Устройство и принцип действия рыбоочистительной машины	Самостоятельная работа № 5 Проработать и составить критерии и принципы подбора оборудования для обработки	Устный опрос	2

	мяса.		
ПЗ №3 <i>Изучение устройства и принципа действия машин для обработки мяса и рыбы</i>	Самостоятельная работа № 6 Оформление ПЗ.	Защита практической работы	2
Тема 1.6 <i>Машины для замеса теста</i>	Самостоятельная работа № 7 <i>сделать презентацию по теме: «Машины и механизмы для нарезки и измельчения овощей. Кухонные процессоры»</i>	Устный опрос	2
Тема 1.6 <i>Машины и механизмы специального назначения</i>	Самостоятельная работа № 8 подготовить доклады по темам: «Способы нарезки с использованием механического оборудования»	Фронтальный опрос; защита реферата; тестирование	2
ПЗ №6 <i>Изучение устройства и принципа действия взбивальных машин</i>	Самостоятельная работа № 9 Оформление ПЗ.	Защита практической работы	2
ПЗ №7 <i>Изучение устройства и принципа действия машин для нарезки гастрономических товаров</i>	Самостоятельная работа № 10 Оформление ПЗ.	Защита практической работы	2
Тема 1.9 <i>Классификация посудомоечных машин. Универсальные посудомоечные машины непрерывного действия</i>	Самостоятельная работа № 11 разработать схему мытья посуды с использованием средств механизации	Устный опрос	2
Тема 1.10 <i>Весомизмерительное оборудование</i>	Самостоятельная работа № 12 <i>Сделать презентацию по теме: «Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров»</i>	Фронтальный опрос	3
Тема 1.11 <i>Классификация, назначение и устройство контрольно-кассовых машин</i>	Самостоятельная работа № 13 <i>сделать презентацию по теме: «Контрольно-кассовые машины»</i>	Устный опрос	3
Тема 1.11 <i>Особенности устройства электронных контрольно-кассовых машин</i>	Самостоятельная работа № 14 Подготовка к контрольной работе	Фронтальный опрос	1
Раздел 2 (3 курса)			
Тема 2.3 <i>Классификация и общая характеристика</i>	Самостоятельная работа № 1 Составить схему классификации теплового оборудования	Устный опрос	2

<i>теплового оборудования</i>			
Тема 2.4 Варочное оборудование	Самостоятельная работа № 2 Оформление презентации/реферата по теме: «Варочное оборудование» подготовить доклад на темы: «Новые виды теплового оборудования»; «Правила эксплуатации электрических КОТЛОВ»	Устный опрос	2
ПЗ №13 Изучение устройства и принципа действия специализированного оборудования	Самостоятельная работа № 3 Оформление ПЗ	Защита практической работы	2
Тема 2.6 Многофункциональное оборудование: СВЧ-печи	Самостоятельная работа № 4 Оформление презентации/реферата по теме «Многофункциональное теплое оборудование»	Устный опрос	4
Тема 2.7 Универсальное оборудование	Самостоятельная работа № 5 Оформление презентации/реферата по теме «Универсальное и водогрейное оборудование»	Устный опрос	2
Тема 2.8 Оборудование для раздачи пищи	Самостоятельная работа № 6 Оформление презентации/реферата по теме «Оборудование для раздачи пищи»	Устный опрос	2
Раздел 3 (3 курс)			
Тема 3.1 Основы холодильной техники	Самостоятельная работа № 7 оформление реферата «Значение холода в общественном питании»	Устный опрос	2
Тема 3.3 Торговое холодильное оборудование	Самостоятельная работа № 8 Оформление презентации/реферата «Новые виды торгового оборудования»	Устный опрос	2
ПЗ №16 Изучение устройства и принципа действия торгового холодильного оборудования	Самостоятельная работа № 9 Подготовка к контрольной работе	Защита практической работы	2
ИТОГО			49

6. Требования к оформлению текста

Формат А 4.

Поля: верхнее, нижнее, **левое – 2 см, правое, - 1 см.**,
Шрифт - TimesNewRoman.
Высота шрифта - 14 кегль;
Высота шрифта таблицы - 12 кегль;
Красная строка - **1 см.**
Междустрочный интервал - **одинарный.**
Выравнивание текста - по ширине.
Номера страниц - арабскими цифрами, внизу страницы, по центру.
Исключить переносы в словах.

Лист изменений

Дополнения и изменения к комплекту КОС на учебный год

Дополнения и изменения к комплекту КОС на _____ учебный год по дисциплине

В комплект КОС внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в комплекте КОС обсуждены на заседании ЦК

« _____ » _____ 20 ____ г. (протокол № _____).

Председатель ЦК _____
/ _____ /

Форма экзаменационного билета

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
Выручаева Н.В.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

**По дисциплине «Техническое оснащение предприятий общественного
питания»**

Специальность: «Технология продукции общественного питания».

1. Общие сведения о структуре машин и механизмов, их характеристика.
2. Весы: назначение и классификация. Основные метрологические и торгово-эксплуатационные требования, предъявляемые к весоизмерительным устройствам.
3. Решить проблемную ситуацию: мясорубка не режет, а заминает мясо. Причина? Способ устранения?

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
Выручаева Н.В.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

**По дисциплине «Техническое оснащение предприятий общественного
питания»**

Специальность: «Технология продукции общественного питания»

1. Аппараты управления: назначение, устройство, принцип действия.
2. Кассы: назначение, классификация. Основные узлы контрольно-кассовых машин.
3. Решить проблемную ситуацию: мясорубка нагревает мясо, а пленки и сухожилия наматываются на ножи. Причина? Способ устранения?

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
Выручаева Н.В.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

По дисциплине «Техническое оснащение предприятий общественного
питания»

Специальность: «Технология продукции общественного питания».

1. Аппараты защиты: назначение, устройство, принцип действия.
2. Характеристика отдельных типов контрольно-кассовых машин. Правила эксплуатации, порядок работы, устранение неисправностей.
3. Решить проблемную ситуацию: повышенный шум в редукторе и остановка электродвигателя мясорубки. Причина? Способ устранения?

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
Выручаева Н.В.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

По дисциплине «Техническое оснащение предприятий общественного
питания»

Специальность: «Технология продукции общественного питания».

1. Классификация универсальных приводов. Общие правила эксплуатации и техники безопасности универсальных приводов.
2. Основные элементы подъемно-транспортных машин. Тележки общего и специализированного назначения, их краткая характеристика.
3. Решить проблемную ситуацию: Картофель в картофелечистке очищается медленно и неравномерно. Причина? Способ устранения?

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
Выручаева Н.В.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

**По дисциплине «Техническое оснащение предприятий общественного
питания»**

Специальность: «Технология продукции общественного питания».

1. Универсальные приводы общего назначения: виды, обозначение, устройство, комплектация сменными механизмами.
2. Основные элементы и узлы теплового оборудования: рабочие камеры, греющие элементы, тепловая изоляция.
3. Решить проблемную ситуацию: Рабочий диск в картофелечистке медленно вращается. Причина? Способ устранения?

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР

Выручаева Н.В.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6

**По дисциплине «Техническое оснащение предприятий общественного
питания»**

Специальность: «Технология продукции общественного питания»

1. Универсальные приводы специального назначения: виды, обозначение, устройство, комплектация сменными механизмами.
2. Классификация теплового оборудования. Общие сведения о секционном модулированном оборудовании и функциональных емкостях.
3. Решить проблемную ситуацию: Овощерезательная машина не режет, а мнет продукт. Причина? Способ устранения?

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
Выручаева Н.В.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7

По дисциплине «Техническое оснащение предприятий общественного
питания»

Специальность: «Технология продукции общественного питания».

1. Характеристика, устройство и назначение сменных механизмов универсальных и специализированных приводов: МС2-70, МС4-7-8-20, МС19-1400.
2. Пищеварочные котлы: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
3. Решить проблемную ситуацию: В овощерезательной машине нарезка продукта осуществляется медленно. Причина? Способ устранения?

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
Выручаева Н.В.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8

По дисциплине «Техническое оснащение предприятий общественного
питания»

Специальность: «Технология продукции общественного питания».

1. Характеристика, устройство и назначение сменных механизмов универсальных и специализированных приводов: МС18-160, МС28-100, МС25-200.
2. Пароварочные шкафы: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
3. Решить проблемную ситуацию: В размолочном механизме МС-12-15 продукт плохо размалывается. Причина? Способ устранения?

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
Выручаева Н.В.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9

**По дисциплине «Техническое оснащение предприятий общественного
питания»**

Специальность: «Технология продукции общественного питания».

1. Машины для очистки овощей периодического действия: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
2. Кофеварки: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
3. Решить проблемную ситуацию: В размолочном механизме МС-12-15 не обеспечивается тонкий помол. Причина? Способ устранения?

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
Выручаева Н.В.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10

**По дисциплине «Техническое оснащение предприятий общественного
питания»**

Специальность: «Технология продукции общественного питания»

1. Машины для мойки овощей: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
2. Жарочно-пекарное оборудование: назначение, классификация.
3. Решить проблемную ситуацию: при работе котла КПЭ-60 загорается красная лампа «Сухой ход». Причина? Способ устранения?

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
Выручаева Н.В.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11
По дисциплине «Техническое оснащение предприятий общественного
питания»

Специальность: «Технология продукции общественного питания».

1. Машины для очистки овощей непрерывного действия: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
2. Электросковороды: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
3. Решить проблемную ситуацию: при работе котла КПЭ-60 давление на мониторе выше 53,9 Па. Предохранительный клапан не срабатывает. Причина? Способ устранения?

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
Выручаева Н.В.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12
По дисциплине «Техническое оснащение предприятий общественного
питания»

Специальность: «Технология продукции общественного питания».

1. Машины для нарезки сырых овощей: классификация, типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
2. Фритюрницы периодического действия: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
3. Решить проблемную ситуацию: при работе, пищеварочный котел не переключается на автоматический режим. Причина? Способ устранения?

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
Выручаева Н.В.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13

По дисциплине «Техническое оснащение предприятий общественного
питания»

Специальность: «Технология продукции общественного питания».

1. Машины для нарезки вареных овощей: принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации. Понятие о бликзерах.
2. Пекарские шкафы: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
3. Решить проблемную ситуацию: Чаша сковороды СЭСМ-0,5 не нагревается при включении на любую ступень нагрева. Причина? Способ устранения?

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
Выручаева Н.В.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14

По дисциплине «Техническое оснащение предприятий общественного
питания»

Специальность: «Технология продукции общественного питания».

1. Протирочные машины: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
2. Жарочные шкафы: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
3. Решить проблемную ситуацию: Маховик механизма опрокидывания чаши сковороды СЭСМ-0,5 туго вращается. Причина? Способ устранения?

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
Выручаева Н.В.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15

**По дисциплине «Техническое оснащение предприятий общественного
питания»**

Специальность: «Технология продукции общественного питания».

1. Многоцелевой механизм МС-4-7-8-20: принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
2. Пароконвектоматы: назначение, преимущества, устройство, режимы, правила эксплуатации и техника безопасности.
3. Решить проблемную ситуацию: снижена производительность кипятильника. Причина? Способ устранения?

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
Выручаева Н.В.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16

**По дисциплине «Техническое оснащение предприятий общественного
питания»**

Специальность: «Технология продукции общественного питания».

1. Машины для измельчения мяса: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
2. Электрические плиты: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
3. Решить проблемную ситуацию: из сливной трубки кипятильника вытекает холодная вода. Причина? Способ устранения?

Преподаватель:

**Председатель цикловой
комиссии:**

**Белгородский индустриальный
колледж**

**УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
Выручаева Н.В.**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17

**По дисциплине «Техническое оснащение предприятий общественного
питания»**

Специальность: «Технология продукции общественного питания».

1. Машины для перемешивания фарша: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
2. Кипятильники: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
3. Решить проблемную ситуацию: кипятильник включается после оголения верхнего электрода сборника кипятка. Причина? Способ устранения?

Преподаватель:

**Председатель цикловой
комиссии:**

**Белгородский индустриальный
колледж**

**УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
Выручаева Н.В.**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18

**По дисциплине «Техническое оснащение предприятий общественного
питания»**

Специальность: «Технология продукции общественного питания».

1. Машины для рыхления мяса: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
2. Водонагреватели: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
3. Решить проблемную ситуацию: после включения машина для просеивания муки МПМ-800 не обеспечивается достаточная подача муки. Причина? Способ устранения?

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
Выручаева Н.В.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19

**По дисциплине «Техническое оснащение предприятий общественного
питания»**

Специальность: «Технология продукции общественного питания».

1. Котлетоформовочные машины: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
2. Оборудование для раздачи пищи: назначение, классификация.
3. Решить проблемную ситуацию: дежа тестомесильной машины ТММ-1М не фиксируется на каретке. Причина? Способ устранения?

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
Выручаева Н.В.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20

**По дисциплине «Техническое оснащение предприятий общественного
питания»**

Специальность: «Технология продукции общественного питания»

1. Машины для очистки рыбы: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
2. Электромармиты для первых и вторых блюд: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
3. Решить проблемную ситуацию: при включении двигателя тестомесильной машины ТММ-1М, машина останавливается. Причина? Способ устранения?

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
Выручаева Н.В.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21

**По дисциплине «Техническое оснащение предприятий общественного
питания»**

Специальность: «Технология продукции общественного питания».

1. Машины для просеивания муки: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
2. Характеристика физических процессов, лежащих в основе промышленных способов получения холода.
3. Решить проблемную ситуацию: при нажатии кнопки «Пуск» двигатель тестораскаточной машины МРТ-60М не включается. Причина? Способ устранения?

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
Выручаева Н.В.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 22

**По дисциплине «Техническое оснащение предприятий общественного
питания»**

Специальность: «Технология продукции общественного питания».

1. Машины для замеса теста: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
2. Испарители: типы, основные элементы, принцип действия, применение.
3. Решить проблемную ситуацию: во время работы тестораскаточной машины МРТ-60М происходит пробуксовка ленты транспортера. Причина? Способ устранения?

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
Выручаева Н.В.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23

По дисциплине «Техническое оснащение предприятий общественного питания»

Специальность: «Технология продукции общественного питания».

1. Машины для раскатки теста: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
2. Приборы автоматики холодильных машин: назначение, типы, устройство, принцип действия.
3. Решить проблемную ситуацию: при включении двигателя взбивальной машины МВ-60 взбиватель не вращается. Причина? Способ устранения?

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
Выручаева Н.В.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24

По дисциплине «Техническое оснащение предприятий общественного питания»

Специальность: «Технология продукции общественного питания»

1. Классификация взбивальных машин и механизмов.
2. Холодильные агрегаты: цель агрегатирования, типы агрегатов, характеристика элементов, принцип действия, применение.
3. Решить проблемную ситуацию: несоответствие фактической скорости вращения взбивателя скорости, указанной стрелкой на шкале. Причина? Способ устранения?

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
Выручаева Н.В.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 25

**По дисциплине «Техническое оснащение предприятий общественного
питания»**

Специальность: «Технология продукции общественного питания».

1. Взбивальные машины: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
2. Стационарные и сборно-щитовые холодильные камеры: типы, характеристика, применение, правила эксплуатации.
3. Решить проблемную ситуацию: рукоятка переключателя скоростей взбивальной машины МВ-60 не фиксируется в установленном положении. Причина? Способ устранения?

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
Выручаева Н.В.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 26

**По дисциплине «Техническое оснащение предприятий общественного
питания»**

Специальность: «Технология продукции общественного питания».

1. Миксеры и блендеры: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
2. Холодильные шкафы и бытовые витрины: типы, характеристика, применение, правила эксплуатации.
3. Решить проблемную ситуацию: при крайнем верхнем положении кронштейна с баком взбивательной машины МВ-60 задевает дно бака. Причина? Способ устранения?

Преподаватель:
Белгородский индустриальный
колледж

**Председатель цикловой
комиссии:**
УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
Выручаева Н.В.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 27

**По дисциплине «Техническое оснащение предприятий общественного
питания»**

Специальность: «Технология продукции общественного питания».

1. Машины для нарезки гастрономических товаров: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
2. Прилавки и прилавки-витрины: типы, характеристика, применение, правила эксплуатации.
3. Решить проблемную ситуацию: при работе на хлебобрезательной машине ухудшилось качество нарезания хлеба. Причина? Способ устранения?

Преподаватель:

**Председатель цикловой
комиссии:**

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
Выручаева Н.В.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 28

**По дисциплине «Техническое оснащение предприятий общественного
питания»**

Специальность: «Технология продукции общественного питания»

1. Машины для нарезки хлеба: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
2. Льдогенераторы: типы, характеристика, применение, правила эксплуатации.
3. Решить проблемную ситуацию: при работе на машине для нарезки гастрономических продуктов, машина не нарезает продукт. Причина? Способ устранения?

Преподаватель:

**Председатель цикловой
комиссии:**

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
Выручаева Н.В.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 29

**По дисциплине «Техническое оснащение предприятий общественного
питания»**

Специальность: «Технология продукции общественного питания».

1. Посудомоечные машины периодического действия: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
2. Вспомогательное холодильное оборудование, характеристика применения.
3. Решить проблемную ситуацию: при нарезании на машине для нарезки гастрономических продуктов, продукт чрезмерно крошится. Причина? Способ устранения?

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
Выручаева Н.В.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 30

**По дисциплине «Техническое оснащение предприятий общественного
питания»**

Специальность: «Технология продукции общественного питания»

1. Посудомоечные машины непрерывного действия: типы, принципиальная схема устройства, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.
2. Правила эксплуатации и техники безопасности при работе на холодильном оборудовании с машинным охлаждением.
3. Решить проблемную ситуацию: при нажатии кнопки «Пуск» электродвигатель хлеборезательной машины не включается. Причина? Способ устранения?

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Примерный перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ККОС
1	Деловая и/или ролевая игра	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи.	Описание темы (проблемы), концепции, роли и ожидаемого результата игры
2	Задания для самостоятельной работы	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	Комплект заданий
3	Зачет	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
4	Кейс-задания	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.	Комплект кейс-заданий
5	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
6	Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии, полемики, диспута, дебатов
7	Портфолио	Целевая подборка работ обучающегося, раскрывающая его индивидуальные образовательные достижения в одной или нескольких учебных дисциплинах.	Структура портфолио
8	Программы компьютерного тестирования Электронный практикум Виртуальные лабораторные работы	Средства, позволяющие оперативно получить объективную информацию об усвоении обучающимися контролируемого материала, возможность детально и персонафицировано представить эту информацию	Перечень компьютерных тестов, электронных практикумов, виртуальных лабораторных работ
9	Проект	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения	Темы групповых и/или индивидуальных проектов

		комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	
10	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала.	Образец рабочей тетради
11	Разноуровневые задачи и задания	Различают задачи и задания: а) ознакомительного, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; б) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) продуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения, выполнять проблемные задания.	Комплект разноуровневых задач и заданий
12	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
13	Сообщение /Доклад	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов, сообщений
14	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам УД, ПМ

15	Типовое задание	Стандартные задания, позволяющие проверить умение решать как учебные, так и профессиональные задачи. Содержание заданий должно максимально соответствовать видам профессиональной деятельности	Комплект типовых заданий
16	Творческое задание	Частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Может выполняться индивидуально или группой обучающихся.	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий
17	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Комплект тестовых заданий
18	Тренажер	Техническое средство, которое может быть использовано для контроля приобретенных студентом профессиональных навыков и умений по управлению конкретным материальным объектом.	Комплект заданий для работы на тренажере
19	Эссе	Средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.	Тематика эссе

(рекомендуемое)

**Оформление тем для эссе
(рефератов, докладов, сообщений)**

**Темы эссе
(рефератов, докладов, сообщений)**

по дисциплине _____
(наименование дисциплины)

1

.....

n

.....

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если;
- оценка «хорошо»
- оценка «удовлетворительно»;
- оценка «неудовлетворительно»

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если ;
- оценка «не зачтено»

Преподаватель _____ И.О. Фамилия
(подпись)

Рекомендуемая литература

1. Н.Г. Щеглов, К.Я. Гайворонский. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. - М.: Деловая литература, 2013 г.
2. Технологический каталог торговой компании «Сухаревка»: Все для баров, столовых, ресторанов. Вып. под редакцией М.И. Ботова. - М.: 2009.

Дополнительная литература

1. М.И. Ботов, В.Д. Елхина, А.Н. Стрельцов. Лабораторные работы по оборудованию предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 2000.
2. В.П. Золин. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Академия, 2006
3. В.М. Калинина. Технологическое оснащение и охрана труда в общественном питании. - М.: Мастерство, 2001.
4. Е.С. Крылов. Пароконвектомат: технологии эффективной работы. - М.: Рестораны ведомости, 2004.
5. Каталоги, проспекты на торговое оборудование.
6. Паспорта, заводские инструкции по эксплуатации торгово-технологического оборудования.

Периодические издания (отечественные журналы):

1. Питание и общество.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.сухаревка.ru>
2. <http://www.d-servis.ru>
3. <http://www.kuhnin.ru>
4. <http://www.d-servis.ru>
5. <http://www.stolovay.ru>
6. <http://www.stolovay.ru>
7. <http://www.suharevka.ru>
8. <http://www.rproject.ru>
9. <http://www.yarposuda.ru>
10. <http://www.kobor.ru>
11. <http://www.biopro16.ru>

