

Министерство образования и науки Пермского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Пермский техникум промышленных и информационных технологий им. Б.Г.Изгагина»

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**  
для проведения промежуточной аттестации  
по учебной дисциплине

**ОПЦ 10 Организация обслуживания**

по профессии  
**43.01.09 Повар-кондитер**

базовый уровень подготовки очная форма обучения

СОГЛАСОВАНО  
АО «ОДК-Пермские моторы»  
«30» августа 2019 г.

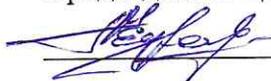
Заведующая производством  
службы общественного питания

 /Н.Ф.Бессмертная/

ОДОБРЕНА  
предметно (цикловой) комиссией  
Протокол № 7

«30» августа 2019г.

Председатель ЦМК

 /А.Е.Чураков/

УТВЕРЖДЕНА  
на заседании методического совета  
Протокол № 8

«28»июня 2019 г.

Зам. директора по учебной

работе  /М.С.Плотникова/



Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации  
Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС)  
(приказ Министерства образования и науки от 09.12.2016 г. № 1569),  
рабочего учебного плана по профессии/специальности среднего  
профессионального образования

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение «Пермский техникум промышленных и  
информационных технологий им. Б.Г.Изгагина»

**Организация-работодатель: АО «ОДК-Пермские моторы»**

Результатом освоения учебной дисциплины: «Техническое оснащение и организация рабочего места» является готовность обучающегося к итоговой аттестации по дисциплине в форме дифференцированного зачета и составляющих его общих компетенций, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет.

### 1. Формы контроля и оценивания элементов учебной дисциплины

Элемент дисциплины	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
Техническое оснащение и организация рабочего места	Диф.зачет	Тестирование, ЛПЗ, индивидуальные задания, самостоятельная работа

### 2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке на дифференцированном зачете.

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих знаний и умений:

Таблица 2.1

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</li> <li>- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> </ul>	<p>Выбирать, подготавливать и использовать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в соответствующей зоне кухни</p>
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции подготовки ее к реализации;</li> <li>- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>- правила охраны труда в организациях питания;</li> <li>- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации весоизмерительного оборудования, ККМ, ККТ современного варочного, жарочного, холодильного оборудования в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями ТСО WSR/WSI;</li> <li>- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления</li> </ul>	<p>Полнота знаний о классификации, правилах эксплуатации технологического оборудования в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями ТСО WSR/WSI;</p> <p>Полнота знаний о правилах электробезопасности, пожарной безопасности при эксплуатации весоизмерительного оборудования, ККМ, ККТ,</p>

отпуска кулинарной и кондитерской продукции в соответствии требованиями международных стандартов по поварскому делу родственными технологиям, и требованиями TO WSR/WSI; -правила электробезопасности, пожарной безопасности при эксплуатации весоизмерительного оборудования, ККМ, ККТ, современного варочного жарочного, холодильного оборудования в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственными технологиям, и требованиями TO WSR/WSI.	современного варочного, жарочного, холодильного оборудования в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственными технологиям, и требованиями TO WSR/WSI.
--	---

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регла
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4	реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностн

	развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 3. Оценка освоения учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Основной целью оценки учебной деятельности является оценка умений и знаний.

Оценка осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

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

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

Промежуточная аттестация обучающихся по учебной дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

Дифференцированный зачет может проводиться в виде теста, защиты рефератов, презентаций.

#### 3.1. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»:

#### Задание для дифференцированного зачета по ОП. 03. «Техническое оснащение и организация рабочего места».

1 вариант

Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Группа № \_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_

**Выделите номер правильного ответа:**

1. Особенностью п.о.п. является:

А) выполнение трех взаимосвязанных функций-производство, реализация и организация потребления кул. продукции

Б) выполнение одной функции-производство кул. продукции

В) выполнение одной функции-реализация продукции.

2. П.О.П. общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням меню называется:

А) специализированным кулинарным цехом Б) столовой В) рестораном

3. Птицегольевой цех осуществляет обработку и производство п/ф из:

А) птицы и субпродуктов Б) мяса В) рыбы Г) субпродуктов Д) индеек

4. Размораживают тушки птицы в охлаждаемом помещении при температуре:  
А) 4-6 С трое суток Б) 4-6 С 10-12 часов В) 10-15 С 2-3 часа
5. В мясо-рыбном цехе организуют:  
А) одну технологическую линию обработки мяса и рыбы  
Б) две технологические линии обработки мяса и рыбы
6. Деятельность выходных баз заключается:  
А) организация процесса товародвижения из пунктов производства в пункты потребления  
Б) накапливают товары для продажи в места потребления  
В) закупают товары у изготовителей, выходных и тргово-закупочных баз и продают их розничным предприятиям и п.о.п.
7. Централизованная доставка товаров на п.о.п.:  
А) осуществляется силами и средствами поставщика Б) обеспечивается самим п.о.п.
8. Стеллажный способ хранения предполагает:  
А) продукция хранится на подтоварниках (когда можно складывать в штабель)  
Б) продукты хранят навалом в закормах, ларях.  
В) продукция хранится на полках, стеллажах, шкафах.
9. Цикличное меню составляется на:  
А) 1 день Б) 7-10 дней В) на месяц
10. Меню детского питания составляется:  
А) с учетом характера банкета и временем проведения  
Б) на основе физиологических норм питания детей и подростков  
В) с учетом 5-6 основных диет
11. Кто утверждает график работы столовых при производственных предприятиях?  
А) администрация города, района Б) профсоюзный комитет предприятия  
В) администрация предприятия
12. Отличительной особенностью обслуживания в ресторанах является?  
А) разнообразие блюд Б) расчет наличными деньгами В) организация досуга потребителей
13. Что не является аппаратом включения машины:  
А) рубильник Б) пакетные выключатели В) универсальные приводы
14. Для какого цеха предназначен универсальный привод ПМ – 1,1:  
А) для овощного Б) для мучного В) для мясо-рыбного
15. Какого способа очистки картофеля не существует:  
А) химического Б) физического В) механического
16. Универсальным приводом называется устройство:  
А) состоящее из электродвигателя и двух, трех сменных механизмов.  
Б) состоящее из электродвигателя и редуктора с комплектом сменных механизмов.  
В) состоящее из редуктора с комплектом сменных механизмов.
17. В пароварочных аппаратах обогрев продуктов осуществляется:  
А) горячей водой Б) насыщенным паром В) горячим воздухом
18. Замена жира во фритюрнице производится через:  
А) 40ч. Б) 20ч. В) 10ч. Г) 5ч.
19. Во фритюрнице ФЭСМ-20 установлены нагревательные элементы:  
А) закрытого типа без доступа воздуха  
Б) закрытого типа с доступом воздуха  
В) открытого типа
20. Для нарезки гастрономических продуктов на п.о.п. используют:  
А) маслоделитель  
Б) хлеборезку  
В) слайсер  
Г) фризёр
21. Мармиты предназначены для:

А) демонстрации готовых блюд Б) кипячения воды В) кратковременного хранения блюд Г) приготовления блюд.

22. Линия самообслуживания предназначена для:

А) раздачи I-х, II-х блюд, холодных закусок, молочнокислых продуктов, горячих напитков, сладких блюд и кондитерских изделий, работающих по методу самообслуживания.

Б) подогрева тарелок и готовых блюд на раздаче.

23. Машина МП-800 предназначена для:

А) нарезки вареных овощей Б) приготовления картофельного пюре

В) протирания овощей, творога, печени, рыбы, мяса.

24. Единовременная загрузка картофеля в машину МОК-250 составляет:

А) 6-7 кг Б) 11-15 кг В) 20-22 кг Г) 25-30 кг

25. Машина МКП-60 предназначена для:

А) нарезки вареных овощей Б) приготовления картофельного пюре

В) протирания овощей, творога, печени, рыбы, мяса.

26. Просеивание муки происходит за счет колебаний сита в горизонтальной и вертикальной плоскости, совершая пространственные колебания, обеспечивающие прохождение через него муки и дальнейшее продвижение ее к разгрузочному устройству в:

А) МПМ-800 Б) МС24-300 В) МПМВ-300

27. Рабочим органом в тестомесильных машинах является:

А) планетарный механизм Б) месительный рычаг В) дежа Г) электродвигатель

28. Кипятильники работающие по принципу сообщающихся сосудов относят к:

А) кипятильникам периодического действия Б) кипятильникам непрерывного действия.

**Выберите номера правильного ответа:**

29. К водогрейному оборудованию относятся аппараты:

А) кипятильник Б) автоклав В) пищеварочный котел Г) водонагреватель.

30. К сковородам с косвенным обогревом относятся:

А) СНЭ-0,2 Б) СКЭ-0,3 В) СЭСМ-0,5 Г) СЭ-2 Д) СКГ-0,3

31. Для приготовления рыбного фарша и п/ф в рыбном цехе используют оборудование:

А) мясорубку Б) приспособление для протирания В) фаршемешалку Г) опалочный горн Д) размолочную машину Е) котлетоформовочную машину Ж) взбивальную машину

**Установите соответствие:**

32. Между маркой машины и ее назначением:

Марка машины

Назначение

1. ПЛСК-63

А) для протирания овощей, творога, печени, рыбы, мяса

2. МП-800

Б) для механической очистки картофеля, корнеплодов

3. МОК-400

В) для комплексной механизации процессов очистки сульфитации картофеля

33. Между видом оборудования и непосредственно оборудованием:

Вид:

Оборудование:

1. тепловое

а) передвижная тележка б) термостат

2. немеханическое

в) стол для посуды г) мармит

3. транспортирующее

д) тепловая стойка е) стойка для приборов

4. холодильное

ж) стол подставка з) холодильная витрина  
И) кассовый стол к) охлаждаемый стол

**Установите правильную технологическую последовательность:**

34. Первичной обработки овощей:

А) сульфитация Б) сортировка В) доочистка Г) калибровка Д) измельчение

Е)мытьё Ж)очистка

--	--	--	--	--	--	--	--

**Расшифруйте:**

35.ПГ-0,6

МС2-150

**Задание для дифференцированного зачета по  
ОП. 03. «Техническое оснащение и организация рабочего места».  
2 вариант**

**Ф.И.О.** \_\_\_\_\_

**Группа №** \_\_\_\_\_ **курс** \_\_\_\_\_

**Выделите номер правильного ответа:**

1. В зависимости от характера производства п.о.п. подразделяются:  
А)заготовочные Б)догоготовочные В)с полным циклом производства Г) заготовочные, доготовочные, с полным циклом производства
2. П.О. П. предназначенное для изготовления п\ф из мяса, рыбы, овощей и снабжения ими доготовочных предприятий называется:  
А)специализированным кулинарным цехом Б)столовой В)рестораном
3. Размораживают туши мяса в дефростере при температуре:  
А) 4-6 С трое суток Б) 4-6 С 10-12 часов В) 10-15 С 2-3 часа
4. Для сохранения потерь при хранении, транспортировке, сохранения пищевой ценности рыбу выдерживают в растворе поваренной соли, этот процесс называют:  
А) дефростацией Б) фиксацией В) размораживанием
5. Мясо-рыбные цехи организуются на п.о.п. :  
А) средней мощности с полным производственным циклом  
Б) заготовочных предприятиях  
В) средней мощности с неполным производственным циклом
6. Срок проверки качества скоропортящихся продуктов:  
А)24ч Б) 12ч В)10 дней
7. Деятельность торговых баз заключается:  
А)организация процесса товародвижения из пунктов производства в пункты потребления  
Б)Накапливают товары для продажи в места потребления  
В)закупают товары у изготовителей, выходных и тргово-закупочных баз и продают их розничным предприятиям и п.о.п.
8. Децентрализованная доставка товаров на п.о.п.  
А)осуществляется силами и средствами поставщиков Б)обеспечивается самим п.о.п.
9. План-меню составляется на:  
А) 1день Б) 7-10дней В)на месяц
10. Насыпной способ хранения предполагает:  
А)продукция хранится на подтоварниках(когда можно складывать в штабель)  
Б)продукты хранят навалом в закормах, ларях.  
В)продукция хранится на полках, стеллажах, шкафах.
11. Меню диетического питания составляется:  
А)С учетом характера банкета и временем проведения  
Б)на основе физиологических норм питания детей и подростков  
В)с учетом 5-6 основных диет
12. К какому типу п.о.п. относится кафе-молочное  
А)специализированное Б)специальное В)узкоспециализированное
13. Привод называется универсальным т.к.  
А)может выполнять разные технологические операции;

- Б) может выполнять одну технологическую операцию.
14. Механизм предназначенный для приготовления рыбного или мясного фаршей называется:
- А) мясорыхлитель Б) фаршемешалка В) мясорубка.
15. Сменный механизм, предназначенный для нарезания кусочков мяса перед его обжариванием, называется:
- А) фаршемешалка Б) мясорыхлитель В) мясорубка.
16. В пароварочных аппаратах образующийся конденсат на дне камеры:
- А) остается на дне Б) убирается поваром вручную Г) отводится по трубопроводу в канализацию.
17. Защита тенов от «сухого хода» производится с помощью:
- А) реле давления Б) электрода В) блока управления.
18. При подключении тенов к работе у фритюрницы ФЭСМ-20 загорается:
- А) красная лампочка Б) желтая лампочка В) зеленая лампочка.
19. В сковороде СЭ-0,45 в качестве нагревательных элементов используются:
- А) кассеты с электронагревателями Б) электрические спирали В) тены Г) лампы инфракрасного излучения.
20. Сковорода СЭСМ-0,2 имеет
- А) косвенный обогрев Б) непосредственный обогрев
21. Мармитом настольного исполнения является:
- А) МСЭ-110К Б) МЭП-20 В) МНЭ-45
22. Определите тип мармита подогрев блюд, в котором происходит за счет нагрева конфорок:
- А) МСЭСМ-50 Б) МСЭ-110 В) МЭП-60 Г) МСЭСМ-2
23. Несоусные блюда размещают для хранения:
- А) непосредственно в мармитах Б) на противнях в тепловом шкафу В) в функциональных емкостях
24. Способ очистки картофеля при котором картофель обрабатывают паром в автоклавах под давлением, а затем в роликовой моечно-очистительной машине называется:
- А) щелочным Б) паровым В) комбинированным Г) термическим Д) механическим
25. В МКП-60 зазор между лопастью и дном котла составляет:
- А) не менее 5мм Б) не более 5мм В) более 10мм
26. Нарезка овощей происходит за счет продавливания их поршнем через неподвижную ножевую решетку в машинах:
- А) дискового типа Б) роторного типа В) пуансонного типа Г) комбинированного типа
27. Во взбивальных машинах сменные механизмы взбивателей крепятся к:
- А) кронштейну Б) рабочему валу В) платформе
28. К какому виду оборудования относят плиты:
- А) универсальному Б) специализированному
- Выберите номера правильного ответа:**
29. По виду энергоносителя водогрейное оборудование классифицируется:
- А) паровые Б) автоматизированные В) газовые Г) непрерывные Д) электрические Е) твердотопливные.
30. К сковородам с непосредственным обогревом относятся:
- А) СНЭ-0,2 Б) СКЭ-0,3 В) СЭСМ-0,2 Г) СЭ-2 Д) СКГ-0,3.
31. Выберите плиты изделия, на которых готовят непосредственно на жарочной поверхности:
- А) ПЭСМ-4 Б) ПЭСМ-1Н В) ПЭСМ-4ШБ Г) ПЭСМ-2НШ
- Установите соответствие:**
32. Между маркой машины и ее рабочими органами:
- | Марка машины | Рабочие органы  |
|--------------|-----------------|
| 1. МКП-60    | А) дисковый нож |

- 2.МРО-200  
3.МОК-250

- Б)головка взбивателя с лопастью  
В)диск с абразивным покрытием  
Г)комбинированные ножи

33.Между мармитом и его назначением:

Мармит:

Назначение:

- 1.МСЭСМ-3  
2.МНЭ-45  
3.МСЭСМ-50

- а) натольный для сохранения в горячем состоянии I-х, II-х блюд.  
б)для кратковременного хранения II-х блюд, гарниров, соусов и реализации на линии раздачи.  
в)для кратковременного хранения первых блюд в наплитных котлах.

**Установите правильную технологическую последовательность:**

34.Подготовки к работе МПМ-800:

- А)проверяют на холостом ходу Б)в рабочую камеру устанавливают сито В)проверяют сан. состояние Г)закрывают крышкой и закрепляют откидным болтом Д)проверяют заземление Е)под разгрузочный лоток подставляют тару.

**Расшифруйте:**

- 35.ПХ-0,6  
МС6-10

**Эталон ответов:**

№ вопроса	1 вариант	2 вариант
1	в	в
2	б	а
3	а	а
4	б	б
5	б	а
6	а	а
7	а	в
8	в	б
9	б	а
10	б	б
11	в	в
12	в	в
13	в	а
14	в	в
15	б	б
16	б	г
17	б	б
18	а	в
19	в	в
20	в	б
21	в	в
22	а	г
23	в	б
24	б	б
25	б	а
26	в	в
27	б	б
28	б	а
29	А,г	В,д
30	Б,д	А,в,г

31	А,в,е	Б,г
32	1-в; 2-а; 3-б.	1-б;2-а; 3-в
33	1-б,г,д; 2-в,е,ж,и; 3-а; 4-з,к	1-в; 2-а; 3-б
34	Б,г,е,ж,в,д,а	В,д,б,г,е,а
35	Привод для горячего цеха; Механизм сменный мясорубка	Привод для холодного цеха; Механизм сменный мороженица

### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

**89% - 100% - «5»**

**75% - 88% - «4»**

**60% - 74% - «3»**

**Менее 60% - «2»**

### **Основные источники (печатные издания):**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].  
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:  
[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для сред. проф. образования/ Е.Б.Мрыхина.- М.: ИД «Форум»; ИНФРА – М, 2012.- 176 с.

12. Техническое оснащение организаций питания: учебник для сред. проф. образования/ Лутошкина Г.Г. – М.: Академия, 2017.

13. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.: учебник для сред. проф. образования/ Золин В.П. – М.: Академия, 2012.

Дополнительные источники:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Усов В.В. – М.: Академия, 2011.

2. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.

3. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012, 160 с.

4. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.

5. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.

6. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

**Интернет-источники:**

<http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

<http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

[www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)