

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Буйский техникум железнодорожного
транспорта Костромской области»

Утверждено

приказом директора № 404

от «30» 08 2019 г.

Комплект контрольно-оценочных средств по общепрофессиональному
учебному циклу

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

по профессии СПО код 43.01.09 «Повар, кондитер»

Буй 2019г.

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе
Федерального государственного образовательного стандарта среднего
профессионального образования по профессии СПО код 43.01.09 «Повар,
кондитер» программы по общепрофессиональному учебному циклу

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Разработчик:

ОГБПОУ БТЖТ

(место работы)

Мастер п/о

(занимаемая должность)

Лебедев С.Ю.

(инициалы, фамилия)



Одобрено на заседании предметно-цикловой комиссии

Протокол № 1 от «30» 08 2019 г.

Председатель ПЦК Александр В.С. 

Одобрено Методическим советом техникума

Протокол № 1 от «30» 08 2019 г.

Общие положения

Результатом освоения дисциплины является овладение обучающимися знаниями и умениями в области технического оснащения и организации рабочего места на предприятиях общественного питания а также овладение общими (ОК) компетенциями:

В результате освоения дисциплины обучающиеся осваивают элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе 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.
Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями:
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 регламентом
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. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к 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

2. Формы промежуточной аттестации по дисциплине

Таблица 1

Наименование дисциплины	Форма контроля и оценивания
	Промежуточная аттестация
Техническое оснащение и организация рабочего места	экзамен

Текущий контроль

Контрольная работа №1

форма текущего контроля

по

«Типы предприятий общественного питания»

По завершению изучения раздела студент должен знать:

- классификацию предприятий общественного питания;
- организационно-правовые формы предприятий;
- характеристику типов предприятий общественного питания.

Задание

В тесте нужно выбрать 1 правильный ответ

1.К предприятиям, организующим производство продукции общественного питания, относят:

- А) заготовочные фабрики, цеха по производству полуфабрикатов, цеха по производству кулинарных изделий, предприятия бортового питания;
- Б) заготовочные фабрики, рестораны, цеха по производству кулинарных изделий, предприятия бортового питания;
- В) заготовочные фабрики, цеха по производству полуфабрикатов, цеха по производству кулинарных изделий, магазины кулинарии;
- Г) заготовочные фабрики, цеха по производству полуфабрикатов, кафетерии, предприятия бортового питания.

2. К предприятиям, организующим производство, реализацию продукции общественного питания и обслуживание потребителей, относят:

- А) рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания, кофейни, предприятия бортового питания;
- Б) рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания и заготовочные фабрики;
- В) рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания и кофейни;
- Г) рестораны, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания, кофейни, цеха по производству полуфабрикатов, кафетерии, предприятия бортового питания.

3.К предприятиям, организующим реализацию продукции общественного питания, относят:

- А) магазины кулинарии, буфеты, кафетерии, предприятия мелкорозничной торговой сети, предприятия быстрого обслуживания, кофейни;
- Б) магазины кулинарии, буфеты, столовые, предприятия быстрого обслуживания и заготовочные фабрики;
- В) рестораны, магазины кулинарии, буфеты, кафетерии;
- Г) магазины кулинарии, буфеты, кафетерии, предприятия мелкорозничной торговой сети.

4.Предприятие общественного питания, предлагающее потребителям широкий ассортимент продукции, включая заказные и фирменные блюда, напитки и кондитерские изделия, организующие отдых и развлечения потребителей, - это:

- А) бар;

- Б) ресторан;
- В) кафе;
- Г) столовая.

5. Предприятие общественного питания, оборудованное барной стойкой и реализующее в зависимости от специализации алкогольные и (или) безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, коктейли, холодные и горячие закуски и блюда в ограниченном ассортименте, покупные товары,- это:

- А) бар;
- Б) ресторан;
- В) кафе;
- Г) столовая.

6. Предприятие общественного питания по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции общественного питания, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия и алкогольные и безалкогольные напитки, - это:

- А) бар;
- Б) закусочная;
- В) кафе;
- Г) столовая.

7. Общедоступное предприятие общественного питания, которое производит и реализует неширокий ассортимент блюд, который изменяется по дням недели, - это:

- А) бар;
- Б) ресторан;
- В) кафе;
- Г) столовая.

8. Предприятие общественного питания, характеризующееся ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления для быстрого обслуживания потребителей,- это:

- А) закусочная;
- Б) ресторан;
- В) кафе;
- Г) столовая.

9. Предприятие, которое реализует узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления из полуфабрикатов высокой степени готовности, - это:

- А) закусочная;
- Б) предприятие быстрого обслуживания;
- В) кафе;
- Г) столовая.

10. Предприятие общественного питания, оборудованное буфетной или барной стойкой, реализующее с потреблением на месте горячие напитки из кофе, чая, прохладительные напитки, ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе бутерброды, мучные, булочные и кондитерские изделия, горячие блюда несложного изготовления и покупные товары, - это:

- А) кафетерий;
- Б) предприятие быстрого обслуживания;
- В) кафе;
- Г) столовая.

11. Предприятие общественного питания, которое изготавливает и реализует широкий ассортимент горячих напитков из кофе, какао и чая, мучных блюд и мучных булочных и кондитерских изделий, кулинарной продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности в ограниченном ассортименте, а также алкогольных напитков и покупных товаров, - это:

- А) кафетерий;
- Б) предприятие быстрого обслуживания;
- В) кафе;
- Г) кофейня.

12. Предприятие общественного питания, имеющее собственное кулинарное производство и реализующее потребителям кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные булочные и кондитерские изделия и покупные продовольственные товары, - это:

- А) кафетерий;
- Б) предприятие быстрого обслуживания;
- В) магазин кулинарии;
- Г) кофейня.

13. Рестораны класса люкс характеризуются:

- А) высоким уровнем комфортности и удобства размещения потребителей в зале , широким ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, эксклюзивностью и роскошью интерьера;
- Б) комфортностью и удобством размещения потребителей в зале, разнообразным ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изысканностью и оригинальностью интерьера;
- В) разнообразным ассортиментом фирменных блюд и изделий и напитков, гармоничностью и комфортностью интерьера;
- Г) нет правильного ответа.

14. Рестораны высшего класса характеризуются:

- А) высоким уровнем комфортности и удобства размещения потребителей в зале , широким ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, эксклюзивностью и роскошью интерьера;
- Б) комфортностью и удобством размещения потребителей в зале, разнообразным ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изысканностью и оригинальностью интерьера;
- В) В) разнообразным ассортиментом фирменных блюд и изделий и напитков, гармоничностью и комфортностью интерьера;
- Г) нет правильного ответа.

15. Рестораны первого класса характеризуются:

- А) высоким уровнем комфортности и удобства размещения потребителей в зале , широким ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, эксклюзивностью и роскошью интерьера;

Б) комфортностью и удобством размещения потребителей в зале, разнообразным ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изысканностью и оригинальностью интерьера;

В) разнообразным ассортиментом фирменных блюд и изделий и напитков, гармоничностью и комфортностью интерьера;

Г) нет правильного ответа.

Ответы на контрольные задания

1. А
2. В
3. Г
4. Б
5. А
6. В
7. Г
8. А
9. Б
10. А
11. Г
12. В
13. А
14. Б
15. В

2 Вариант

1. Для чего предназначено предприятие общественного питания?

А) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий и булочных изделий, их реализация и организация их потребления

Б) предприятие, предназначенное для выпуска п\ф из мяса, рыбы, овощей

В) предприятие, обслуживающие только школьников, студентов, рабочих.

2. К предприятиям, организующим производство, реализацию продукции общественного питания и обслуживание потребителей, относят:

А) рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания, кофейни, предприятия бортового питания;

Б) рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания и заготовочные фабрики;

В) рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания и кофейни;

Г) рестораны, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания, кофейни, цеха по производству полуфабрикатов, кафетерии, предприятия бортового питания.

3.К предприятиям, организующим реализацию продукции общественного питания, относят:

А) магазины кулинарии, буфеты, кафетерии, предприятия мелкорозничной торговой сети, предприятия быстрого обслуживания, кофейни;

Б) магазины кулинарии, буфеты, столовые, предприятия быстрого обслуживания и заготовочные фабрики;

В) рестораны, магазины кулинарии, буфеты, кафетерии;

Г) магазины кулинарии, буфеты, кафетерии, предприятия мелкорозничной торговой сети.

4.Предприятие общественного питания, предлагающее потребителям широкий ассортимент продукции, включая заказные и фирменные блюда, напитки и кондитерские изделия, организующие отдых и развлечения потребителей, - это:

А) бар;

Б) ресторан;

В) кафе;

Г) столовая.

5.Предприятие общественного питания, оборудованное барной стойкой и реализующее в зависимости от специализации алкогольные и (или) безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, коктейли, холодные и горячие закуски и блюда в ограниченном ассортименте, покупные товары,- это:

А) бар;

Б) ресторан;

В) кафе;

Г) столовая

6. Предприятие общественного питания, которое изготавливает и реализует широкий ассортимент горячих напитков из кофе, какао и чая, мучных блюд и мучных булочных и кондитерских изделий, кулинарной продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности в ограниченном ассортименте, а также алкогольных напитков и покупных товаров, - это:

А) кафетерий;

Б) предприятие быстрого обслуживания;

В) кафе;

Г) кофейня.

7. Предприятие общественного питания, имеющее собственное кулинарное производство и реализующее потребителям кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные булочные и кондитерские изделия и покупные продовольственные товары, - это:

А) кафетерий;

Б) предприятие быстрого обслуживания;

В)магазин кулинарии;

Г) кофейня.

8. Рестораны класса люкс характеризуются:

А) высоким уровнем комфортности и удобства размещения потребителей в зале , широким ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, эксклюзивностью и роскошью интерьера;

Б) комфортностью и удобством размещения потребителей в зале, разнообразным ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изысканностью и оригинальностью интерьера;

В) разнообразным ассортиментом фирменных блюд и изделий и напитков, гармоничностью и комфортностью интерьера;

Г) нет правильного ответа.

9. Рестораны высшего класса характеризуются:

А) высоким уровнем комфортности и удобства размещения потребителей в зале , широким ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, эксклюзивностью и роскошью интерьера;

Б) комфортностью и удобством размещения потребителей в зале, разнообразным ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изысканностью и оригинальностью интерьера;

В) В) разнообразным ассортиментом фирменных блюд и изделий и напитков, гармоничностью и комфортностью интерьера;

Г) нет правильного ответа.

10. Рестораны первого класса характеризуются:

А) высоким уровнем комфортности и удобства размещения потребителей в зале , широким ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, эксклюзивностью и роскошью интерьера;

Б) комфортностью и удобством размещения потребителей в зале, разнообразным ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изысканностью и оригинальностью интерьера;

В) разнообразным ассортиментом фирменных блюд и изделий и напитков, гармоничностью и комфортностью интерьера;

Г) нет правильного ответа.

11. Предприятие общественного питания по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции общественного питания, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия и алкогольные и безалкогольные напитки, - это:

А) бар;

Б) закусочная;

В) кафе;

Г) столовая.

12. Общедоступное предприятие общественного питания, которое производит и реализует неширокий ассортимент блюд, который изменяется по дням недели, - это:

А) бар;

Б) ресторан;

В) кафе;

Г) столовая.

13. Предприятие общественного питания, характеризующееся ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления для быстрого обслуживания потребителей,- это:

А) закусочная;

Б) ресторан;

В) кафе;

Г) столовая.

14. Предприятие, которое реализует узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления из полуфабрикатов высокой степени готовности, - это:

А) закусочная;

Б) предприятие быстрого обслуживания;

В) кафе;

Г) столовая.

15. Что называют рентабельностью продукции?

а) выгодность производства

б) уровень прибыльности, и ликвидности предприятия

в) отношение прибыли от продаж к себестоимости продукции.

Ответы на контрольные задания

2 вариант

1.В

2.Г

3.Б

4.А

5.В

6.Г

7.А

8.Б

9.А

10.Г

11.В

12.А

13.Б

14.В

15.А, Б,В

Промежуточная аттестация

1 Вариант

1. Для чего предназначено предприятие общественного питания?

- А) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных , кондитерских изделий , булочных изделий, их реализации и организации их потребления;
- Б) предприятие, предназначенное для выпуска полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей;
- В) предприятие, обслуживающее только школьников, студентов, рабочих.

2. Как подразделяются предприятия по ассортименту выпускаемой продукции?

- А) кафе, бары, рестораны, закусочные;
- Б) узкоспециализированные, универсальные, специализированные;
- В) доготовочные, заготовочные;
- Г) узкоспециализированные, заготовочные.

3. Какие предприятия делятся на классы?

- А) бары, рестораны;
- Б) кафе, бары, столовая;
- В) ресторан, кафе, закусочная;
- Г) кафетерий, бистро, магазины кулинарии.

4. Предприятие общественного питания по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции общественного питания, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия и алкогольные и безалкогольные напитки, - это:

- А) бар;
- Б) закусочная;
- В) кафе;
- Г) столовая.

5. Какой это тип предприятия? Предприятие предназначенное для приготовления и реализации обеденной продукции массового спроса:

- А) кафе;
- Б) столовая;
- В) закусочная;
- Г) фабрика - заготовочная.

6. Электрическая плита ЭП – 2М предназначена для:

- А) приготовления 1,2 и 3 блюд;
- Б) запекания;
- В) выпекания.

7. Перед началом работы проверяют:

- А) санитарно-техническое состояние оборудования;
- Б) заземление;
- В) исправность пакетного переключателя и терморегулятора.

8. Нагрев электрической сковороды осуществляется за счет:

- А) масляной рубашки;
- Б) чугунной чаши;
- В) электрических тэнов.

9. В электрической сковороде СКЭ – 03 пространство между чугунными чашами заполняется:

- А) паром;
- Б) воздухом;
- В) минеральным маслом.

10. Хлебрезательные машины предназначены для -

- А) нарезки хлеба ломтиками;
- Б) изготовления хлебной крошки;
- В) нарезки хлеба соломкой;

Г) нарезки хлеба кружочками.

11. Вода, залитая в парогенератор электрического котла должна быть -

А) холодная трубопроводная;

Б) трубопроводная горячая;

В) кипяченая, отстоянная в течение 12 часов;

Г) трубопроводная холодная, отстоянная в течение 6 часов.

12. Материал, изолирующий электроток -

А) металлическая лопатка;

Б) лимонный сок;

В) минеральная вода;

Г) обувь из диэлектрика, диэлектрические коврики.

13. Что является рабочим органом котлетоформовочной машины -

А) ячейки с поршнями;

Б) формирующий стол с ячейками;

В) вал с лопастями;

Г) резиновый патрубок.

14. Для процеживания теста в бачке имеется -

А) корзинка;

Б) решетка;

В) фильтр;

Г) фиксирующий винт.

15. Жарочная поверхность находится на -

А) конфорке;

Б) чугунном барабане;

В) столе;

Г) в рабочей камере.

16. Привод жаровни состоит из -

А) шлицевого соединения;

Б) клиноременной передачи;

В) цепной передачи;

Г) червячного редуктора.

17. Жарочная камера шкафа обогревается тэнами -

А) тремя;

Б) двумя;

В) четырьмя;

Г) пятью.

18. Противни устанавливаются в камере на -

- А) шкаф;
- Б) направляющие;
- В) поддон;
- Г) дно.

19. Между двойными стенками камер находится -

- А) пирожки;
- Б) теплоизоляция;
- В) бумага;
- Г) пустота.

20. На передней панели оборудования находятся -

- А) кнопочное устройство;
- Б) 2 пакетных переключателя;
- В) лимбы терморегуляторов;
- Г) 4 пакетных переключателя.

21. Хлеб выпекается на -

- А) листах;
- Б) противнях;
- В) формах;
- Г) сковородах.

22. Для вращения тележки имеется -

- А) карусель;
- Б) диск;
- В) механизм;
- Г) поддон.

23. Назначение МС 18-160 -

- А) для нарезки овощей;
- Б) для рыхления сырых овощей;
- В) для нарезки вареных овощей для салатов, винегретов и гарниров;
- Г) для нарезки сырых овощей.

24. С помощью чего фиксируется положение тележки -

- А) педали;
- Б) ручки;
- В) маховика;
- Г) рассекателя.

25. Как открывают крышку котла -

- А) к себе;
- Б) на себя;

- В) от себя;
- Г) в сторону;

Эталон ответов

1 Вариант

- 1. А
- 2. Б
- 3. А
- 4. В
- 5. Б
- 6. А
- 7. А, Б, В
- 8. В
- 9. В
- 10. А
- 11. В
- 12. Г
- 13. Б
- 14. Б
- 15. А
- 16. Б
- 17. А
- 18. Б
- 19. Б
- 20. В, Г
- 21. А, В
- 22. Б
- 23. В
- 24. А

2 Вариант

1. Для чего предназначено предприятие общественного питания?

- А) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных , кондитерских изделий , булочных изделий, их реализации и организации их потребления;
- Б) предприятие, предназначенное для выпуска полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей;

В) предприятие, обслуживающее только школьников, студентов, рабочих.

2. Предприятие общественного питания, которое изготавливает и реализует широкий ассортимент горячих напитков из кофе, какао и чая, мучных блюд и мучных булочных и кондитерских изделий, кулинарной продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности в ограниченном ассортименте, а также алкогольных напитков и покупных товаров, - это:

А) кафетерий;

Б) предприятие быстрого обслуживания;

В) кафе;

Г) кофейня.

3. Предприятие общественного питания, имеющее собственное кулинарное производство и реализующее потребителям кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные булочные и кондитерские изделия и покупные продовольственные товары, - это:

А) кафетерий;

Б) предприятие быстрого обслуживания;

В) магазин кулинарии;

Г) кофейня.

4. Рестораны класса люкс характеризуются:

А) высоким уровнем комфортности и удобства размещения потребителей в зале, широким ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, эксклюзивностью и роскошью интерьера;

Б) комфортностью и удобством размещения потребителей в зале, разнообразным ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изысканностью и оригинальностью интерьера;

В) разнообразным ассортиментом фирменных блюд и изделий и напитков, гармоничностью и комфортностью интерьера;

Г) нет правильного ответа.

5. В овощерезательной машине МРО -50-200 толщина нарезки регулируется –

А) плоским ножом;

Б) гайкой;

В) кнопкой «пуск» и «стоп»;

Г) не регулируется.

6. Расшифруйте маркировку машины МФК -2240 –

А) мясо рыхлительная машина;

Б) хлеборезка;

В) машина для формовки котлет и биточков;

Г) овощерезка.

7. Что является рабочей камерой во взбивальной машине –

А) бачок;

Б) сменные взбиватели;

В) электродвигатель;

Г) редуктор.

8. Холодильные агенты –

- А) бутан;
- Б) хлор;
- В) фреон – 22;
- Г) метан.

9. Назначение мармитов, тепловых шкафов и термостатов –

- А) улучшение обслуживания потребителей;
- Б) для приготовления горячих блюд;
- В) для варки заправочных супов, вторых и третьих блюд;
- Г) поддержание готовой продукции в горячем состоянии.

10. Для чего устанавливают манометр в электрических пищеварительных котлах –

- А) для измерения температуры;
- Б) для измерения давления;
- В) для быстрого закипания жидкости;
- Г) для регулирования механизма.

11. Универсальное тепловое оборудование с непосредственным обогревом –

- А) водогрейное;
- Б) фритюрницы;
- В) плиты;
- Г) пароварочные аппараты.

12. Указать причину, по которой фарш выходит из мясорубки нагретый –

- А) неправильно установлены двухсторонние ножи;
- Б) ослабло крепление нажимной гайки;
- В) неправильная сборка рабочих органов;
- Г) решетки и ножи не очищены от пленок и сухожилий затуплены.

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

- А) машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов;
- Б) машины для обработки мяса и рыбы;
- В) машины для обработки муки и теста;
- Г) все ответы верны.

14. Для образования тепла электронагревательному элементу требуется:

- А) природный газ;
- Б) теплоноситель;
- В) переменный ток;
- Г) топливо.

15. Горелка-установлена в:

- А) тостере;
- Б) саламандре;
- В) микроволновой печи;
- Г) газовой плите.

16. Поплавок контролирует :

- А) температуру в установленном режиме;
- Б) поступления воды из водопровода;
- В) безопасную эксплуатацию;
- Г) визуальную работу оборудования.

17. Дренажная трубка предназначена для контроля -

- А) температуры в установленном режиме;
- Б) за работой оборудования;
- В) уровня воды и связана с канализацией;
- Г) времени приготовления.

18. На какие группы в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов делится механическое оборудование:

- А) машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов;
- Б) машина для обработки мяса и рыбы;
- В) машины для обработки муки и теста;
- Г) все ответы верны.

19. Какой тип картофеле очистительной машины используется на фабриках – заготовочных крупных предприятиях питания и в поточных линиях:

- А) МОК-400;
- Б) МОК -250;
- В) КНА -600м;
- Г) МОК -125.

20. Напряжение сети понижают или повышают с помощью :

- А) трансформатора;
- Б) стабилизатора;
- В) генератора;
- Г) реостата.

21. Ременная передача состоит из двух:

- А) катков;
- Б) дисков;
- В) шкивов;
- Г) шестерен.

22. Место установки электрического котла:

- А) на кухне;

- Б) на балконе;
- В) в сервисной;
- Г) на летней площадке.

23 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;
- Г) 1/4 объема рабочей камеры машины.

24. Машинам для обработки овощей и картофеля относятся:

- А) просеиватели;
- Б) взбиватели;
- В) мясорубки;
- Г) сортировочные, резательные.

25. Паспорт машин (оборудования) это –

- А) документ, в котором приводятся основные параметры и технические данные машины, оборудования;
- Б) в нем указывается марка, заводской номер, краткая характеристика;
- В) предназначен для размещения внутренних частей машины;
- Г) правовой акт, регулирующий социально – трудовые отношения.

Эталон ответов

2 Вариант

- 1. А
- 2. В
- 3. В
- 4. А
- 5. Б
- 6. В
- 7. А
- 8. В
- 9. Г
- 10. Б
- 11. А
- 12. Г
- 13. Б, В

- 14. Б
- 15. Г
- 16. Б
- 17. В
- 18. Б
- 19. Б
- 20. Б
- 21. Б
- 22. А
- 23. А
- 24. Г
- 25. А

Комплект экзаменационных билетов

Для проведения итоговой аттестации по дисциплине: ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Для профессии: «Повар, кондитер» 43.01.09

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской области»

<p>РАССМОТРЕНО Цикловой комиссией «__» _____ 201__ г. Протокол №__ Председатель <u>Габидулина</u> <u>В.С.</u>_____</p>	<p>Экзаменационный билет №__1__к экзамену по дисциплине ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места Группы _____</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ: Заместитель директора по УПР _____<u>О.В. Сырцева</u> «__» _____ 201__ г.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. Дайте понятие термину «*Бракераж*»? Организация работы соусного отделения.
2. Картофелеочистительная машина МОК-250. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
3. Нарезание продуктов соломкой в МРО-200 осуществляется медленно. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Преподаватель: _____ / Лебедев С.Ю.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской области»

<p>РАССМОТРЕНО Цикловой комиссией «__» _____ 201__ г. Протокол №__ Председатель <u>Габидулина</u> <u>В.С.</u>_____</p>	<p>Экзаменационный билет №_2_к экзамену по дисциплине ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места Группы_____</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ: Заместитель директора по УПР _____ <u>О.В. Сырцева</u> «__» _____ 201__ г.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------

- 1.Цеховая структура производства. Виды цехов. Их краткая характеристика.
 - 2.Овощерезательная машина МРО-200.Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
 - 3.Овощи при нарезке в МРО-200 сильно мнутся. Укажите причину и способ устранения неисправности.
- Преподаватель: _____ / Лебедев С.Ю.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской области»

<p>РАССМОТРЕНО Цикловой комиссией «__» _____ 201__ г. Протокол №__ Председатель <u>Габидулина</u> <u>В.С.</u>_____</p>	<p>Экзаменационный билет №_3_к экзамену по дисциплине ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места Группы_____</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ: Заместитель директора по УПР _____ <u>О.В. Сырцева</u> «__» _____ 201__ г.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------

- 1.Дайте понятие термину «*Предприятие общественного питания*»? Организация работы мясного цеха.
 - 2.Мясорубка МИМ-82.Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
 - 3.Картофель в МОК-250 очищается медленно, неравномерно. Укажите причину и способ устранения неисправности.
- Преподаватель: _____ / Лебедев С.Ю.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской области»

<p>РАССМОТРЕНО Цикловой комиссией «__» _____ 201__ г. Протокол №__ Председатель <u>Габидулина</u> <u>В.С.</u>_____</p>	<p>Экзаменационный билет №_4_к экзамену по дисциплине ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места Группы_____</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ: Заместитель директора по УПР _____ <u>О.В. Сырцева</u> «__» _____ 201__ г.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------

- 1.Дайте понятие термину «*Сырьё*»? Организация работы рыбного цеха.
 - 2.Рыбоочистительная машина РО-1М. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
 - 3.В МОК-250 через закрытую дверцу рабочей камеры просачивается вода. Укажите причину и способ устранения неисправности.
- Преподаватель: _____ / Лебедев С.Ю.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской области»

<p>РАССМОТРЕНО Цикловой комиссией «__» _____ 201__ г. Протокол №__ Председатель <u>Габидулина</u> <u>В.С.</u>_____</p>	<p>Экзаменационный билет №_5_к экзамену по дисциплине ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места Группы_____</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ: Заместитель директора по УПР _____ <u>О.В. Сырцева</u> «__» _____ 201__ г.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. Дайте понятие термину «*Полуфабрикаты*»? Организация работы овощного цеха.
2. Тестомесильная машина ТММ-1М. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
3. При эксплуатации МВ-60 при включении двигателя взбиватель не вращается. Укажите причину и способ устранения неисправности?

Преподаватель: _____ / Лебедев С.Ю.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской области»

<p>РАССМОТРЕНО Цикловой комиссией «__» _____ 201__ г. Протокол №__ Председатель <u>Габидулина</u> <u>В.С.</u>_____</p>	<p>Экзаменационный билет №_6_к экзамену по дисциплине ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места Группы_____</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ: Заместитель директора по УПР _____ <u>О.В. Сырцева</u> «__» _____ 201__ г.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. Дайте понятие термину «*Кулинарное изделие*»? Организация работы холодного цеха.
2. Пароварочно-конвективные аппараты электрические кухонные пкаб-1/1пм и пка10-1/1пм. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
3. Нарезание продуктов брусочками в МРО-200 осуществляется медленно. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Преподаватель: _____ / Лебедев С.Ю.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской области»

<p>РАССМОТРЕНО Цикловой комиссией «__» _____ 201__ г. Протокол №__ Председатель <u>Габидулина</u> <u>В.С.</u>_____</p>	<p>Экзаменационный билет №_7_к экзамену по дисциплине ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места Группы_____</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ: Заместитель директора по УПР _____ <u>О.В. Сырцева</u> «__» _____ 201__ г.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. Дайте понятие термину «*Готовая кулинарная продукция*»? Организация работы горячего цеха.
2. Взбивальная машина МВ-60. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
3. Какой сменный взбиватель используют для приготовления песочного теста в МВ-60?

Преподаватель: _____ / Лебедев С.Ю.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской области»

РАСМОТРЕНО Цикловой комиссией «__»____201__г. Протокол №__ Председатель <u>Габидулина</u> <u>В.С.</u>	Экзаменационный билет №_8_к экзамену по дисциплине ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места Группы_____	УТВЕРЖДАЮ: Заместитель директора по УПР _____ <u>О.В. Сырцева</u> «__»____201__г.
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------

1. Дайте понятие термину «Цех»? Организация работы супового отделения.
2. Шкаф жарочный электрический секционный модулированный ШЖЭСМ-2К. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
3. Какой сменный взбиватель используют для приготовления крутого теста в МВ-60?

Преподаватель: _____ / Лебедев С.Ю.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской области»

РАСМОТРЕНО Цикловой комиссией «__»____201__г. Протокол №__ Председатель <u>Габидулина</u> <u>В.С.</u>	Экзаменационный билет №_9_к экзамену по дисциплине ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места Группы_____	УТВЕРЖДАЮ: Заместитель директора по УПР _____ <u>О.В. Сырцева</u> «__»____201__г.
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------

1. Дайте понятие термину «Бракераж»? Организация работы соусного отделения.
2. Электрическая плита ЭП-4М. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
3. Во время работы машины МРХ-200 ухудшилось качество нарезания хлеба. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Преподаватель: _____ / Лебедев С.Ю.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской области»

РАСМОТРЕНО Цикловой комиссией «__»____201__г. Протокол №__ Председатель <u>Габидулина</u> <u>В.С.</u>	Экзаменационный билет №_10_к экзамену по дисциплине ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места Группы_____	УТВЕРЖДАЮ: Заместитель директора по УПР _____ <u>О.В. Сырцева</u> «__»____201__г.
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------

1. Дайте понятие термину «Машина»? Организация работы кондитерского цеха.
2. Камера холодильная низкотемпературная КХН-2-6М. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
3. При эксплуатации МИМ-82 идет повышенный шум в редукторе или остановка двигателя. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Преподаватель: _____ / Лебедев С.Ю.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской области»

<p align="center">РАССМОТРЕНО Цикловой комиссией «__» _____ 201__ г. Протокол №__ Председатель <u>Габидулина</u> <u>В.С.</u></p>	<p align="center">Экзаменационный билет №_11__ к экзамену по дисциплине ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места Группы _____</p>	<p align="center">УТВЕРЖДАЮ: Заместитель директора по УПР _____ <u>О.В. Сырцева</u> «__» _____ 201__ г.</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. Дайте понятие термину «Тепловая кулинарная обработка»? Общие требования к организации рабочих мест повара.
 2. Мармит стационарный электрический секционный модулированный МСЭСМ-
 3. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
 3. При эксплуатации машины МИМ-82 жилы и сухожилия излишне наматываются на ножи, продукт нагревается. Укажите причину и способ устранения неисправности.
- Преподаватель: _____ / Лебедев С.Ю.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской области»

<p align="center">РАССМОТРЕНО Цикловой комиссией «__» _____ 201__ г. Протокол №__ Председатель <u>Габидулина</u> <u>В.С.</u></p>	<p align="center">Экзаменационный билет №_12__ к экзамену по дисциплине ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места Группы _____</p>	<p align="center">УТВЕРЖДАЮ: Заместитель директора по УПР _____ <u>О.В. Сырцева</u> «__» _____ 201__ г.</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. Дайте понятие термину «Предприятия с полным циклом производства»? Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Виды кухонной посуды.
 2. Овощерезательная машина МРО-200. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
 3. Мясо из машины МИМ-82 выходит нагретым. Укажите причину и способ устранения неисправности.
- Преподаватель: _____ / Лебедев С.Ю.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской области»

<p align="center">РАССМОТРЕНО Цикловой комиссией «__» _____ 201__ г. Протокол №__ Председатель <u>Габидулина</u> <u>В.С.</u></p>	<p align="center">Экзаменационный билет №_13__ к экзамену по дисциплине ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места Группы _____</p>	<p align="center">УТВЕРЖДАЮ: Заместитель директора по УПР _____ <u>О.В. Сырцева</u> «__» _____ 201__ г.</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. Назовите классификацию машин на ПОП? Характеристика типа ПОП (Заготовочные предприятия).
 2. Камера холодильная низкотемпературная КХН-2-6М. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
 3. МИМ-82 во время работы неожиданно остановилась. Укажите причину и способ устранения неисправности.
- Преподаватель: _____ / Лебедев С.Ю.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской области»

<p align="center">РАССМОТРЕНО Цикловой комиссией «__» _____ 201__ г. Протокол №__ Председатель <u>Габидулина</u> <u>В.С.</u></p>	<p align="center">Экзаменационный билет №_14_ к экзамену по дисциплине ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места Группы _____</p>	<p align="center">УТВЕРЖДАЮ: Заместитель директора по УПР <u>О.В. Сырцева</u> «__» _____ 201__ г.</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. Дайте понятие термину «Класс предприятий общественного питания»? Характеристика типа ПОП (Догоготовочные предприятия).
2. Электрическая плита ЭП-4М. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
3. Холодильник во время работы издаёт повышенный шум, вибрирует. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Преподаватель: _____ / Лебедев С.Ю.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской области»

<p align="center">РАССМОТРЕНО Цикловой комиссией «__» _____ 201__ г. Протокол №__ Председатель <u>Габидулина</u> <u>В.С.</u></p>	<p align="center">Экзаменационный билет №_15_ к экзамену по дисциплине ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места Группы _____</p>	<p align="center">УТВЕРЖДАЮ: Заместитель директора по УПР <u>О.В. Сырцева</u> «__» _____ 201__ г.</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. Дайте понятие термину «Предприятие общественного питания»? Характеристика типа ПОП -Ресторан.
2. Шкаф жарочный электрический секционный модулированный ШЖЭСМ-2К. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
3. В МОК-250 после очистки продукт получается битым. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Преподаватель: _____ / Лебедев С.Ю.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской области»

<p align="center">РАССМОТРЕНО Цикловой комиссией «__» _____ 201__ г. Протокол №__ Председатель <u>Габидулина</u> <u>В.С.</u></p>	<p align="center">Экзаменационный билет №_16_ к экзамену по дисциплине ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места Группы _____</p>	<p align="center">УТВЕРЖДАЮ: Заместитель директора по УПР <u>О.В. Сырцева</u> «__» _____ 201__ г.</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. Дайте понятие термину «Полуфабрикаты»? Характеристика типа ПОП -Столовая.
2. Мармит стационарный для первых блюд МСЭСМ-3. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
3. При эксплуатации ШЖЭСМ-2К, жарочная камера не нагревается, терморегулятор в рабочем положении, сигнальная лампа не горит. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Преподаватель: _____ / Лебедев С.Ю.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской области»

РАСМОТРЕНО Цикловой комиссией «__»____201__г. Протокол №__ Председатель <u>Габидулина</u> <u>В.С.</u>	Экзаменационный билет №_17_к экзамену по дисциплине ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места Группы_____	УТВЕРЖДАЮ: Заместитель директора по УПР <u>О.В. Сырцева</u> «__»____201__г.
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------

1. Дайте понятие термину «Цех»? Характеристика типа ПОП -Бар.
 2. Взбивальная машина МВ-60. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
 3. Изделия, приготовленные в пароконвектомате, получились сухими. Укажите причину и способ устранения неисправности.
- Преподаватель: _____ / Лебедев С.Ю.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской области»

РАСМОТРЕНО Цикловой комиссией «__»____201__г. Протокол №__ Председатель <u>Габидулина</u> <u>В.С.</u>	Экзаменационный билет №_18_к экзамену по дисциплине ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места Группы_____	УТВЕРЖДАЮ: Заместитель директора по УПР <u>О.В. Сырцева</u> «__»____201__г.
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------

1. Дайте понятие термину «Бракераж»? Характеристика типа ПОП -Кафе.
 2. Картофелеочистительная машина МОК-250. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
 3. Внутренняя поверхность пароконвектомата деформировалась. Укажите причину и способ устранения неисправности.
- Преподаватель: _____ / Лебедев С.Ю.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской области»

РАСМОТРЕНО Цикловой комиссией «__»____201__г. Протокол №__ Председатель <u>Габидулина</u> <u>В.С.</u>	Экзаменационный билет №_19_к экзамену по дисциплине ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места Группы_____	УТВЕРЖДАЮ: Заместитель директора по УПР <u>О.В. Сырцева</u> «__»____201__г.
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------

1. Дайте понятие термину «Тепловая кулинарная обработка»? Общие требования к организации рабочих мест повара.
2. Мясорубка МИМ-82. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.

3. При эксплуатации МРХ-200, при нажатии кнопки «Пуск» электродвигатель машины не включается. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Преподаватель: _____ / Лебедев С.Ю.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской области»

РАССМОТРЕНО Цикловой комиссией «___» _____ 201__ г. Протокол № ___ Председатель <u>Габидулина</u> В.С. _____	Экзаменационный билет № 20 к экзамену по дисциплине ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места Группы _____	УТВЕРЖДАЮ: Заместитель директора по УПР _____ <u>О.В. Сырцева</u> «___» _____ 201__ г.
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------

1. Дайте понятие термину «Предприятие общественного питания»? Организация работы мясного цеха.
2. Рыбоочистительная машина РО-1М. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
3. Первая помощь при термических ожогах.

Преподаватель: _____ / Лебедев С.Ю.

Эталоны ответов:

1. Нарезание продуктов соломкой в МРО-200 осуществляется медленно. Укажите причину и способ устранения неисправности.
Ответ: тупые кромки диска- заточить кромки диска
2. Овощи при нарезке в МРО-200 сильно мнутся. Укажите причину и способ устранения неисправности.
Ответ: тупые ножи-заточить ножи.
3. Картофель в МОК-250 очищается медленно, неравномерно. Укажите причину и способ устранения неисправности.
Ответ: загрязнены овощи, перезагрузка камеры, недостаточное поступление воды-промыть овощи, увеличить поступление воды, уменьшить загрузку овощей и т.д.
4. В МОК-250 через закрытую дверцу рабочей камеры просачивается вода. Укажите причину и способ устранения неисправности.
Ответ: чрезмерное поступление воды в рабочую камеру, засорение отверстий в дне камеры- уменьшить подачу воды, прикрыть винтель водопровода, почистить отверстие в дне рабочей камеры.
5. При эксплуатации МВ-60 при включении двигателя взбиватель не вращается. Укажите причину и способ устранения неисправности?
Ответ: ослабло натяжение ремня вариатора- остановить машину, снять крышку и усилить натяжение ремня вариатора.
6. Нарезание продуктов брусочками в МРО-200 осуществляется медленно. Укажите причину и способ устранения неисправности.
Ответ: тупые кромки ножей-гребенок-заточить ножи-гребенки.
7. Какой сменный взбиватель используют для приготовления песочного теста в МВ-60? Ответ: Лопастной взбиватель- номер 16. (на картинке показать).
8. Какой сменный взбиватель используют для приготовления крутого теста в МВ-60? Ответ: крюкообразный (номер 5) и рамный (номер 6)
9. Во время работы машины МРХ-200 ухудшилось качество нарезания хлеба. Укажите причину и способ устранения неисправности.
Ответ: Затупился нож. Занижена толщина нарезки продукта - Заточить нож, увеличить толщину нарезки продукта

10. При эксплуатации МИМ-82 идет повышенный шум в редукторе или остановка двигателя. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Ответ: нож и решетка чрезмерно зажаты гайкой- ослабить нажим гайкой.

11. При эксплуатации машины МИМ-82 жилы и сухожилия излишне наматываются на ножи, продукт нагревается. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Ответ: затупились ножи и решетки, неплотное прилегание ножей и решеток—заточить и притереть ножи и решетки.

12. Мясо из машины МИМ-82 выходит нагретым. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Ответ: затупились ножи и решетки, неплотное прилегание ножей и решеток—заточить и притереть ножи и решетки.

13. МИМ-82 во время работы неожиданно остановилась. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Ответ: Нож и решетка чрезмерно зажаты гайкой- Ослабить нажим гайки

14. Холодильник во время работы издаёт повышенный шум, вибрирует. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Ответ: Повышенный шум -Неправильно установлен холодильник – установить его горизонтально.

Трубопроводы холодильного агрегата соприкасаются с корпусом холодильника – устранить касание.

15. В МОК-250 после очистки продукт получается битым. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Ответ: Частично выкрошился абразив, и образовались острые углы в рабочей камере- Заменить абразив рабочего органа и абразивные сегменты камеры.

16. При эксплуатации ШЖЭСМ-2К, жарочная камера не нагревается, терморегулятор в рабочем положении, сигнальная лампа не горит. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Ответ: Отсутствует напряжение в сети,Ослабили гайки, подгорели концы проводов на вводных клеммах шин, Не исправен терморегулятор, Не исправны переключатели.

Сработал аварийный термовыключатель--Подать напряжение.

17. Изделия, приготовленные в пароконвектомате, получились сухими. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Ответ: не было предварительного прогрева в начале работы- прогреть пароконвектомат перед началом работы.следует провести нагрев с пустой камерой в течение 30 минут при температуре порядка 200 градусов.

18. Внутренняя поверхность пароконвектомата деформировалась. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Ответ: **высокая температура** -Использовать душирующее устройство в целях охлаждения камеры.

19. При эксплуатации МРХ-200, при нажатии кнопки «Пуск» электродвигатель машины не включается. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Ответ: Не установлены правильно защитные решетки- Установить правильно защитные решетки

20. Первая помощь при термических ожогах.-

Ответ: Первая помощь при термических ожогах

- **убрать** поражающий фактор!
- **охладить** место ожога: 1 и 2 степень — **охлаждать** проточной водой 10—15 мин, 3 и 4 — чистая **влажная повязка** , потом охладить с повязкой в стоячей воде
- **закрыть** влажной повязкой
- **покой** и противошоковые меры
- снять все вещи с обожженного участка тела: одежду, пояс, часы, кольца и прочие вещи.

Прилипшую одежду отрезать вокруг, нельзя отрывать от ожога.

21. Меры пожарной безопасности на производстве.

Ответ: • Сигнализация, которая предупреждает о возникновении пожара.

- Средства ликвидации пожара. К ним можно отнести [укомплектованный пожарный щит](#), огнетушители и песок.
- Схемы эвакуации, на которых указано безопасное направление к выходу из помещения, а также световые указатели.
- Громкоговоритель (речевое оповещение).
- Знание персонала основ пожарной безопасности и умение использовать противопожарные средства.

22. Первая помощь при электротравмах. Ответ: Оказание первой помощи при электротравмах

Меры по спасению пораженного предусматривают следующие действия:

1. Перемещение больного в безопасное место.
2. Наложение сухих повязок на поврежденные области тела.
3. Если дыхание не наблюдается, и не прощупывается пульс, необходимо сделать [непрямой массаж сердечной мышцы](#), во время которого следует проводить дыхание "рот в рот" ([искусственное дыхание](#)).

23. Виды инструктажей, проводимых на предприятиях общественного питания.

Ответ: **Вводный инструктаж** проводят со всеми принимаемыми на работу независимо от должности, образования, стажа работы и т.д. Вводный инструктаж проводится по программе, утвержденной руководителем предприятия. В его процессе работника знакомят с: **Первичный инструктаж** проходят вновь прибывшие работники и ученики, пришедшие на производственную практику. Проводится он руководителями структурных подразделений, в чьем подчинении находятся работники. **Повторный инструктаж** должны проходить все работники в целях лучшего усвоения и закрепления знаний.

Инструктаж должен подкрепляться разбором примеров из практики предприятия. **Внеплановый инструктаж** проводится при появлении новых стандартов или правил, изменении технологического процесса, по требованию органов надзора, при введении работ, к которым предъявляют повышенные требования безопасности, а также при нарушении правил и норм безопасности на предприятии. **Целевой инструктаж** необходим при проведении разовых работ, не связанных с прямыми обязанностями, например ликвидации последствий аварии, осуществлении работ, на которые оформляется наряд-допуск и др.

24. Какие приспособления обеспечивают безопасную работу на рыбоочистительной машине РО-1М?

Ответ: предохранительный кожух, который защищает руки работника от травмы.

25. При эксплуатации ТММ-1М дежа не вращается. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Ответ:

26. Первая помощь при ушибах, переломах. Ответ: Приложить к месту ушиба холод. Идеально, если это будет специальный стерильный пакет со льдом, что продается в аптеке. Но в домашних условиях тоже можно оказать первую помощь при ушибах и переломах. Отлично подойдут кубики льда, завернутые в носовой платок, салфетку, смоченное в холодной воде полотенце, снег – все, что есть под рукой. Низкая температура приводит к спазму сосудов, уменьшается их просвет, кровотечение останавливается.

- Запомните! На протяжении первых суток нельзя использовать горячие грелки, теплые ванны, компрессы. Это только усилит боль, гематома увеличится.
- При повреждении сустава рекомендовано наложить тугую повязку. Таким образом мы уберем его от ненужных движений, излишней нагрузки.
- Если ушиб сопровождается царапинами, необходимо обработать поверхность антисептиком. В домашней аптечке должна быть перекись водорода, зеленка, спирт. После чего накладывается марлевая повязка.
- Если перелом открытый (есть повреждение кожи), следует остановить кровотечение, наложив жгут или тугую повязку.
- Важный пункт – иммобилизация (обездвиживание) конечности. Для этого существуют специальные шины. В домашних условиях для оказания первой помощи при ушибах и переломах используют доски, палки, зонтик, лыжи. Главное, предмет должен быть твердым и достаточно длинным.
- Самодельную шину следует обмотать марлей, тканью, чтобы не травмировать кожу. В участки сгибов нужно подложить валики, ватные диски.

- При переломе мелких костей фиксируют 2 близлежащих сустава, бедренная и плечевая кость требуют обездвиживания 3 соседних суставов.

27. При эксплуатации ТММ-1М произошел перегрев электродвигателя. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Ответ:

----отключить, охладить, довести тесто до правильной консистенции

28. При эксплуатации ТММ-1М продукты высыпаются из машины. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Ответ: не подняты ограждающие щиты вовремя замеса, нарушена норма заполнения дежи продуктами. - поднять ограждающие щиты, установить коэффициент нормы заполнения дежи продуктами.

29. Мясо из мясорубки выходит нагретым, излишне измельченным. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Ответ: Затупились ножи и решетки. Неплотное прилегание ножей и решеток- Заточить и притереть ножи и решетки

30. Внутренняя поверхность пароконвектомата деформировалась. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Ответ: высокая температура -Использовать душирующее устройство в целях охлаждения камеры.

27. При эксплуатации ТММ-1М произошел перегрев электродвигателя. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Ответ:

----отключить, охладить, довести тесто до правильной консистенции

21. При эксплуатации ТММ-1М продукты высыпаются из машины. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Ответ: не подняты ограждающие щиты вовремя замеса, нарушена норма заполнения дежи продуктами. - поднять ограждающие щиты, установить коэффициент нормы заполнения дежи продуктами.

29. Мясо из мясорубки выходит нагретым, излишне измельченным. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Ответ: Затупились ножи и решетки. Неплотное прилегание ножей и решеток- Заточить и притереть ножи и решетки

30. Внутренняя поверхность пароконвектомата деформировалась. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Ответ: высокая температура -Использовать душирующее устройство в целях охлаждения камеры.

27. При эксплуатации ТММ-1М произошел перегрев электродвигателя. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Ответ:

----отключить, охладить, довести тесто до правильной консистенции

21. При эксплуатации ТММ-1М продукты высыпаются из машины. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Ответ: не подняты ограждающие щиты вовремя замеса, нарушена норма заполнения дежи продуктами. - поднять ограждающие щиты, установить коэффициент нормы заполнения дежи продуктами.

29. Мясо из мясорубки выходит нагретым, излишне измельченным. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Ответ: Затупились ножи и решетки. Неплотное прилегание ножей и решеток- Заточить и притереть ножи и решетки

30. Внутренняя поверхность пароконвектомата деформировалась. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Ответ: высокая температура -Использовать душирующее устройство в целях охлаждения камеры.

27. При эксплуатации ТММ-1М произошел перегрев электродвигателя. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Ответ:

----отключить, охладить, довести тесто до правильной консистенции

21. При эксплуатации ТММ-1М продукты высыпаются из машины. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Ответ: не подняты ограждающие щиты вовремя замеса, нарушена норма заполнения дежи продуктами. - поднять ограждающие щиты, установить коэффициент нормы заполнения дежи продуктами.

29. Мясо из мясорубки выходит нагретым, излишне измельчённым. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Ответ: Затупились ножи и решетки. Неплотное прилегание ножей и решеток- Заточить и притереть ножи и решетки

30. Внутренняя поверхность пароконвектомата деформировалась. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Ответ: высокая температура -Использовать душирующее устройство в целях охлаждения камеры.

27. При эксплуатации ТММ-1М произошел перегрев электродвигателя. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Ответ:

----отключить, охладить, довести тесто до правильной консистенции

21. При эксплуатации ТММ-1М продукты высыпаются из машины. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Ответ: не подняты ограждающие щиты вовремя замеса, нарушена норма заполнения дежи продуктами. - поднять ограждающие щиты, установить коэффициент нормы заполнения дежи продуктами.

29. Мясо из мясорубки выходит нагретым, излишне измельчённым. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Ответ: Затупились ножи и решетки. Неплотное прилегание ножей и решеток- Заточить и притереть ножи и решетки

30. Внутренняя поверхность пароконвектомата деформировалась. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Ответ: высокая температура -Использовать душирующее устройство в целях охлаждения камеры.

