

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по оценке освоения образовательных результатов учебной дисциплины
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
программы подготовки специалистов среднего звена
43.02.15. Поварское и кондитерское дело



C=RU, OU=директор, O="ГАОУ СО ""НГТК""",
CN=Земалиндинова В.М.,
E=coll_ngtk_nkb@samara.edu.r
u
00c0c015673a4b00a0
2021.03.25 23:19:44+04'00'

ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК
Председатель ПЦК
Москаева Н.В

СОГЛАСОВАНО
Зам.директора
О.С. Макарова

Разработчик:

ГАПОУ «НГТК»

преподаватель

Елисеева М.П.

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК» председатель ПЦК Н.В. Москаева
(место работы) (занимаемая должность) (ФИО)

(место работы) (занимаемая должность) (ФИО)

Дата актуализации	Результат актуализации	Подпись разработчика

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	5
2.1 ПРЕДМЕТЫ ОЦЕНИВАНИЯ	5
2.2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ	10
2.3 ОБЪЕКТЫ ОЦЕНКИ	12
3. ИНСТРУМЕНТАРИЙ ПРОВЕРКИ	13

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки освоения образовательных результатов учебной дисциплины **ОП.03 Техническое оснащение организаций питания** в рамках программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15. Поварское и кондитерское дело**.

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры являются требования ФГОС СПО по специальности **43.02.15. Поварское и кондитерское дело**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации рег. № 1565 от 09.12.2016 г., рабочая программа учебной дисциплины **ОП.03 Техническое оснащение организаций питания**, Положение о формах и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом по ГАПОУ «НГТК» от «30» августа 2018 г. № 184/1.

Формой проведения оценочной процедуры является **дифференцированный зачет**.

Дифференцированный зачет проводится по тестам, включающим теоретические вопросы и практические задания.

Обучающийся, завершивший обучение по учебной дисциплине, должен обладать умениями и знаниями, направленными на формирование общих и профессиональных компетенций, соответствующих требованиям ФГОС СПО.

2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Предметы оценивания

В результате освоения учебной дисциплины **ОП.03 Техническое оснащение организаций питания** обучающийся должен обладать следующими умениями и знаниями, способствующими формированию общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО:

Умения

- У 1** определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
- У 2** организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- У 3** подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации
- У 4** выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
- У 5** оценивать эффективность использования оборудования;
- У 6** планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
- У 7** контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.
- У 8** оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
- У 9** рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;

Знания

- З 1** классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- З 2** принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- З 3** прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического

- оборудования;
- 3 4** правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- 3 5** методики расчета производительности технологического оборудования;
- 3 6** способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
- 3 7** правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- 3 8** правила охраны труда в организациях питания.

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

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

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

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

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

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

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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

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

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

2.2 Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки освоения образовательных результатов учебной дисциплины **ОП.03 Техническое оснащение организаций питания.**

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		Показатели оценки результата
Умения		
У 1	определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;	Решение качественных и расчетных задач, написание уравнений реакций, составление схем химических превращений
У 2	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуская в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	
У 3	подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	
У 4	выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;	
У 5	оценивать эффективность использования оборудования;	
У 6	планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;	
У 7	контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.	
У 8	оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия	

	работы на производстве;	
У 9	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;	
Знания		
З 1	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;	Выполнение тестового задания.
З 2	принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;	
З 3	прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;	
З 4	правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;	
З 5	методики расчета производительности технологического оборудования;	
З 6	способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;	
З 7	правила электробезопасности, пожарной безопасности;	
З 8	правила охраны труда в организациях питания.	

2.3 Объекты оценки

Показатели оценки результата	Объекты оценки
Решение качественных и расчетных задач,	Оценка продукта деятельности.
написание уравнений реакций,	
составление схем химических превращений	
Выполнение тестового задания.	

3. ИНСТРУМЕНТАРИЙ ПРОВЕРКИ

3.1. Инструментарий проверки к экзамену

Инструментарий проверки содержит:

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

практическое задание в двух вариантах.

Практическое задание оценки сформированности знаний:

3 1	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
3 2	принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
3 3	прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
3 4	правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
3 5	методики расчета производительности технологического оборудования;
3 6	способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
3 7	правила электробезопасности, пожарной безопасности;
3 8	правила охраны труда в организациях питания.

Блок А

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа										
Инструкция по выполнению заданий № 1-4: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на понятие столбца 1. В результате выполнения Вы получите комбинацию цифр-букв. Например:												
	<table><tr><th>№ задания</th><th>Вариант ответа</th></tr><tr><th>1</th><th>1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г</th></tr></table>	№ задания	Вариант ответа	1	1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г							
№ задания	Вариант ответа											
1	1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г											
1	Установите соответствие между свойствами материалов и их названием. <table><tr><th>Столбец 1</th><th>Столбец 2</th></tr><tr><td>1) Свойство материала деформироваться под действием внешних сил и сохранять новую форму после снятия внешних сил.</td><td>А) Хрупкость.</td></tr><tr><td>2) Свойство материала деталей разрушаться под действием быстродействующих внешних сил.</td><td>Б) Твердость.</td></tr><tr><td>3) Свойство материала восстанавливать свою первоначальную форму после прекращения действия внешних сил.</td><td>В) Пластичность.</td></tr><tr><td></td><td>Г) Упругость.</td></tr></table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Свойство материала деформироваться под действием внешних сил и сохранять новую форму после снятия внешних сил.	А) Хрупкость.	2) Свойство материала деталей разрушаться под действием быстродействующих внешних сил.	Б) Твердость.	3) Свойство материала восстанавливать свою первоначальную форму после прекращения действия внешних сил.	В) Пластичность.		Г) Упругость.	1-В; 2-А; 3-Г.
Столбец 1	Столбец 2											
1) Свойство материала деформироваться под действием внешних сил и сохранять новую форму после снятия внешних сил.	А) Хрупкость.											
2) Свойство материала деталей разрушаться под действием быстродействующих внешних сил.	Б) Твердость.											
3) Свойство материала восстанавливать свою первоначальную форму после прекращения действия внешних сил.	В) Пластичность.											
	Г) Упругость.											
2	Установите соответствие между видами резьбовых соединений и их определениями. <table><tr><th>Столбец 1</th><th>Столбец 2</th></tr><tr><td>1) Болт.</td><td>А) Стержень цилиндрической формы с наружной резьбой на одном конце и головкой – на другом.</td></tr><tr><td>2) Винт.</td><td>Б) Деталь с внутренней резьбой.</td></tr><tr><td>3) Гайка.</td><td>В) Стержень цилиндрической формы с резьбой на обоих концах.</td></tr><tr><td></td><td>Г) Крепежное изделие, резьбовой конец которого ввинчивается в одну из соединяемых деталей.</td></tr></table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Болт.	А) Стержень цилиндрической формы с наружной резьбой на одном конце и головкой – на другом.	2) Винт.	Б) Деталь с внутренней резьбой.	3) Гайка.	В) Стержень цилиндрической формы с резьбой на обоих концах.		Г) Крепежное изделие, резьбовой конец которого ввинчивается в одну из соединяемых деталей.	1-А; 2-Г; 3-Б.
Столбец 1	Столбец 2											
1) Болт.	А) Стержень цилиндрической формы с наружной резьбой на одном конце и головкой – на другом.											
2) Винт.	Б) Деталь с внутренней резьбой.											
3) Гайка.	В) Стержень цилиндрической формы с резьбой на обоих концах.											
	Г) Крепежное изделие, резьбовой конец которого ввинчивается в одну из соединяемых деталей.											

3	Установите соответствие между назначением аппаратов ручного управления и их названием. <table><tr><td>Столбец 1</td><td>Столбец 2</td></tr><tr><td>1) Аппараты, предназначенные для включения и отключения токоприемников.</td><td>А) Штепсельные разъемы.</td></tr><tr><td>2) Аппараты, предназначенные для включения трехфазных и однофазных электродвигателей.</td><td>Б) Рубильники.</td></tr><tr><td>3) Аппараты, предназначенные для включения как стационарных, так и передвижных и переносных токоприемников.</td><td>В) Теплостойкий пакетный кулачковый переключатель.</td></tr><tr><td></td><td>Г) Кнопочные пускатели.</td></tr></table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Аппараты, предназначенные для включения и отключения токоприемников.	А) Штепсельные разъемы.	2) Аппараты, предназначенные для включения трехфазных и однофазных электродвигателей.	Б) Рубильники.	3) Аппараты, предназначенные для включения как стационарных, так и передвижных и переносных токоприемников.	В) Теплостойкий пакетный кулачковый переключатель.		Г) Кнопочные пускатели.	1-Б; 2-Г; 3-А.
Столбец 1	Столбец 2											
1) Аппараты, предназначенные для включения и отключения токоприемников.	А) Штепсельные разъемы.											
2) Аппараты, предназначенные для включения трехфазных и однофазных электродвигателей.	Б) Рубильники.											
3) Аппараты, предназначенные для включения как стационарных, так и передвижных и переносных токоприемников.	В) Теплостойкий пакетный кулачковый переключатель.											
	Г) Кнопочные пускатели.											
4	Установите соответствие между назначением сменных взбивателей и их названием. <table><tr><td>Столбец 1</td><td>Столбец 2</td></tr><tr><td>1) Сменные взбиватели, предназначенные для взбивания кондитерских смесей.</td><td>А) Прутковые.</td></tr><tr><td>2) Сменные взбиватели, предназначенные для взбивания легкоподвижных масс.</td><td>Б) Комбинированные.</td></tr><tr><td>3) Сменные взбиватели, предназначенные для замешивания теста.</td><td>В) Плоскорешетчатые.</td></tr><tr><td></td><td>Г) Крючкообразные.</td></tr></table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Сменные взбиватели, предназначенные для взбивания кондитерских смесей.	А) Прутковые.	2) Сменные взбиватели, предназначенные для взбивания легкоподвижных масс.	Б) Комбинированные.	3) Сменные взбиватели, предназначенные для замешивания теста.	В) Плоскорешетчатые.		Г) Крючкообразные.	1-В; 2-А; 3-Г.
Столбец 1	Столбец 2											
1) Сменные взбиватели, предназначенные для взбивания кондитерских смесей.	А) Прутковые.											
2) Сменные взбиватели, предназначенные для взбивания легкоподвижных масс.	Б) Комбинированные.											
3) Сменные взбиватели, предназначенные для замешивания теста.	В) Плоскорешетчатые.											
	Г) Крючкообразные.											
Инструкция по выполнению заданий № 5-20: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.												
5	Универсальный привод предназначен для: А) нарезки мяса. Б) приведения в движение МС. В) нарезки овощей. Г) нарезки хлеба.	Б										
6	Группа оборудования, в состав которой входит рефрижератор. А) тепловое оборудование. Б) электрическое оборудование. В) механическое оборудование. Г) холодильное оборудование.	Г										
7	Назначение РО-1М: А) для очитки рыбы. Б) для приготовления рубленой массы. В) для формовки котлет.	А										

	Г) для перемешивания рубленой массы.	
8	Рабочий орган в механизме МС-12-40: А) ножевая решетка. Б) терочный диск. В) ножевая колодка. Г) дисковый нож.	Б
9	Время разогрева сковороды СЭСМ – 0,2: А) 10 мин. Б) 15 мин. В) 20 мин. Г) 25 мин.	В
10	Температура «холодной зоны» во фритюре: А) 80 ⁰ С. Б) 100 ⁰ С. В) 120 ⁰ С. Г) 140 ⁰ С.	А
11	Мармит МСЭСМ -110 предназначен: А) для поддержания в горячем состоянии супов. Б) для поддержания в горячем состоянии вторых блюд. В) для поддержания в горячем состоянии напитки. Г) для поддержания в холодном состоянии напитков.	Б
12	Нагревательный элемент, расположенный в сковородах: А) тэн. Б) открытый. В) кварцевый. Г) спираль, помещенная в фарфоровые бусы.	Г
13	В жарочных шкафах при жарке продуктов поддерживается определенная температура: А) 50-100 ⁰ С. Б) 100-250 ⁰ С. В) 100-350 ⁰ С. Г) 200-350 ⁰ С.	В
14	Прибор, позволяющий определения уровня воды в парогенераторе: А) клапан – турбинка. Б) кран уровня. В) двойной предохранительный клапан. Г) манометр.	Б
15	Температура кипятка находящегося в сборнике кипятка в КНЭ: А) 50 ⁰ С; Б) 70 ⁰ С; В) 85-90 ⁰ С; Г) 90-95 ⁰ С.	В
16	Предельное давление пара, допустимое в пароводяной рубашке электрического пищеvarочного котла: А) 0,2 МПа. Б) 0,3 МПа. В) 0,4 МПа. Г) 0,5 МПа.	Г
17	Аппарат, предназначенный для дросселирования паров холодильного	Г

	агента, называется: А) испаритель. Б) компрессор. В) конденсатор. Г) регулирующий вентиль.	
18	Температура замерзания воды: А) 0 ⁰ С. Б) 0,1 ⁰ С. В) -0,1 ⁰ С. Г) -1 ⁰ С.	В
19	МС10-160 относятся к: А) роторным овощерезкам. Б) пуансонным. В) с комбинированными ножами. Г) дисковым овощерезкам.	Г
20	Вал предназначенный для приведение в действие рабочих механизмов, положение которых относительно привода или двигателя может изменяться, называется: А) гибкий. Б) прямой. В) коленчатый. Г) кривошипный.	А

Блок Б

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа
	Инструкция по выполнению заданий № 21-25: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова	
21	Редуктор с механизмом, позволяющим набирать различные комбинации соединенных между собой зубчатых колес, называют ...	коробкой скоростей
22	Сложное органическое соединение при сгорании, которого выделяется тепловая энергия, называется....	Топливом
23	Последовательности сборки частей мясорубки для приготовления рубленой массы: подрезная решетка→двухсторонний нож→ ...→ упорное кольцо→ ...→ нажимная гайка.	крупная решетка, упорное кольцо
24	Перед началом работы на овощерезках необходимо проверить: санитарное состояние, исправность заземления, надежность крепления, работу машины на	холостом ходу
25	Вещество циркулирующие в холодильном оборудовании называется...	хладагентом

Вариант – 2

Блок А

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа										
Инструкция по выполнению заданий № 1-4: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на понятие столбца 1. В результате выполнения Вы получите комбинацию цифр-букв. Например:												
	<table><tr><th>№ задания</th><th>Вариант ответа</th></tr><tr><td>1</td><td>1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г</td></tr></table>	№ задания	Вариант ответа	1	1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г							
№ задания	Вариант ответа											
1	1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г											
1	Установите соответствие между сплавами и их названием. <table><tr><th>Столбец 1</th><th>Столбец 2</th></tr><tr><td>1) Сплав железа с углеродом.</td><td>А) Дюраль.</td></tr><tr><td>2) Сплав меди с цинком.</td><td>Б) Латунь.</td></tr><tr><td>3) Сплав алюминия с медью, марганцем и магнием.</td><td>В) Силумины.</td></tr><tr><td></td><td>Г) Сталь.</td></tr></table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Сплав железа с углеродом.	А) Дюраль.	2) Сплав меди с цинком.	Б) Латунь.	3) Сплав алюминия с медью, марганцем и магнием.	В) Силумины.		Г) Сталь.	1-Г; 2-Б; 3-А.
Столбец 1	Столбец 2											
1) Сплав железа с углеродом.	А) Дюраль.											
2) Сплав меди с цинком.	Б) Латунь.											
3) Сплав алюминия с медью, марганцем и магнием.	В) Силумины.											
	Г) Сталь.											
2	Установите соответствие между назначением передач и их названием. <table><tr><th>Столбец 1</th><th>Столбец 2</th></tr><tr><td>1) Передача, предназначенная для передачи вращения под углом 90°.</td><td>А) Червячная.</td></tr><tr><td>2) Передача, предназначенная для передачи вращения между скрещивающимися осями.</td><td>Б) Ременная.</td></tr><tr><td>3) Передача, предназначенная для передачи движения при больших межцентровых расстояниях.</td><td>В) Коническая.</td></tr><tr><td></td><td>Г) Цепная.</td></tr></table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Передача, предназначенная для передачи вращения под углом 90°.	А) Червячная.	2) Передача, предназначенная для передачи вращения между скрещивающимися осями.	Б) Ременная.	3) Передача, предназначенная для передачи движения при больших межцентровых расстояниях.	В) Коническая.		Г) Цепная.	1-В; 2-А; 3-Б.
Столбец 1	Столбец 2											
1) Передача, предназначенная для передачи вращения под углом 90°.	А) Червячная.											
2) Передача, предназначенная для передачи вращения между скрещивающимися осями.	Б) Ременная.											
3) Передача, предназначенная для передачи движения при больших межцентровых расстояниях.	В) Коническая.											
	Г) Цепная.											

3	Установите соответствие между назначением и названием сменного механизма. <table><tr><td>Столбец 1</td><td>Столбец 2</td></tr><tr><td>1) Мясорубка.</td><td>А) МС -2-70.</td></tr><tr><td>2) Механизм для нарезки вареных овощей.</td><td>Б) МС -24-300.</td></tr><tr><td>3) Механизм для просеивания муки.</td><td>В) МС -18-160.</td></tr><tr><td></td><td>Г) МС -19-1400.</td></tr></table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Мясорубка.	А) МС -2-70.	2) Механизм для нарезки вареных овощей.	Б) МС -24-300.	3) Механизм для просеивания муки.	В) МС -18-160.		Г) МС -19-1400.	1-А; 2-В; 3-Б.
Столбец 1	Столбец 2											
1) Мясорубка.	А) МС -2-70.											
2) Механизм для нарезки вареных овощей.	Б) МС -24-300.											
3) Механизм для просеивания муки.	В) МС -18-160.											
	Г) МС -19-1400.											
4	Установите соответствие между видами хладагентов и их температурой кипения. <table><tr><td>Столбец 1</td><td>Столбец 2</td></tr><tr><td>1) Фреон-12.</td><td>А) -33,3⁰С.</td></tr><tr><td>2) Фреон-22</td><td>Б) -29,8⁰С.</td></tr><tr><td>3) Аммиак</td><td>В) -85⁰С.</td></tr><tr><td></td><td>Г) -40⁰С.</td></tr></table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Фреон-12.	А) -33,3 ⁰ С.	2) Фреон-22	Б) -29,8 ⁰ С.	3) Аммиак	В) -85 ⁰ С.		Г) -40 ⁰ С.	1-Б; 2-Г; 3-А.
Столбец 1	Столбец 2											
1) Фреон-12.	А) -33,3 ⁰ С.											
2) Фреон-22	Б) -29,8 ⁰ С.											
3) Аммиак	В) -85 ⁰ С.											
	Г) -40 ⁰ С.											
Инструкция по выполнению заданий № 5-20: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.												
5	Группа оборудования, в состав которой входят: мясорубки, машины для нарезки овощей, машины для приготовления крема, машины для нарезки хлеба и т.д.: А) тепловое оборудование. Б) электрическое оборудование. В) механическое оборудование. Г) холодильное оборудование.	В										
6	Рабочий орган в мясорубке: А) загрузочная чаша. Б) двухсторонний нож. В) предохранительное кольцо. Г) толкатель.	Б										
7	Угол расположения лопастей на валу в МС 8-150: А) $\angle 30^0$. Б) $\angle 45^0$. В) $\angle 60^0$. Г) $\angle 90^0$.	А										
8	Специализированный жарочный аппарат, предназначенный для жарки продуктов при температуре 160-180⁰С: А) сковорода. Б) фритюрница. В) жарочный шкаф. Г) гриль.	Б										
9	Прибор, контролирующий давление пара в варочном сосуде	А										

	электрического котла: А) клапан – турбинка. Б) кран уровня. В) двойной предохранительный клапан. Г) манометр.	
10	Время разогрева МСЭСМ -110: А) 20 мин. Б) 30 мин. В) 40 мин. Г) 50мин.	В
11	Для работы парогенератора в него заливают воду: А) родниковую. Б) холодную водопроводную. В) горячую водопроводную. Г) кипяченую.	Г
12	Вид теста замешиваемого в МТМ-15: А) пельменное. Б) бисквитное. В) дрожжевое. Г) вафельное.	А
13	На предприятиях общественного питания применяют способ очистки картофеля: А) щелочной. Б) паровой. В) механический. Г) комбинированный.	В
14	Опрокидывающиеся котлы выпускают с полезным объемом: А) 60 л. Б) 80 л. В) 100 л. Г) 120 л.	А
15	Нагревательный элемент в ПЭСМ -4ШБ: А) тэн. Б) закрытый. В) открытый. Г) кварцевый.	Б
16	Мармит МСЭСМ -3К предназначен: А) для поддержания в горячем состоянии супов. Б) для поддержания в горячем состоянии вторых блюд. В) для поддержания в горячем состоянии напитки. Г) для поддержания в холодном состоянии напитков.	А
17	Теплообменный аппарат, предназначенный для охлаждения внутреннего объема холодильной камеры, называется: А) испаритель. Б) компрессор. В) конденсатор. Г) регулирующий вентиль.	А
18	Допустимая толщина инея на испарителе холодильного шкафа. А) 2-4 мм. Б) 4-6 мм. В) 6-8 мм.	Б

	Г) 8-10 мм.	
19	Количество ножей-фрез надеты на параллельные валы МС19-1400. А) 10. Б) 20. В) 37. Г) 50.	В
20	МС 28-100 предназначен для нарезки овощей: А) соломкой. Б) брусочками. В) дольками. Г) чесочком.	Г

Блок Б

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа
	Инструкция по выполнению заданий № 21-25: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова	
21	... - это изделие, изготовленное из однородного по наименованию и марке материала без применения сборочных операций.	деталь
22	... предназначены для перевозки скоропортящихся пищевых продуктов в охлажденном состоянии или в замороженном состоянии.	авторефрижераторы
23	Последовательность сборки частей мясорубки для приготовления котлетной массы: подрезная решетка→двухсторонний нож→...→второй двухсторонний нож→ мелкая решетка→→ нажимная гайка.	крупная решетка, упорное кольцо
24	Во время работы машины запрещается проталкивать продукт...	руками
25	В испарителе жидкий холодильный агент ... отбирая тепло у охлаждаемой среды.	кипит

Перечень практических заданий

1. Вам необходимо приготовить котлетную массу из мяса. Произведите сборку мясорубки, в соответствии с заданием. Охарактеризуйте технику безопасности при работе на мясорубке.
2. Вам необходимо приготовить птицу жаренную целиком. Подготовьте пароконвектомат к работе. Охарактеризуйте технику безопасности при работе на пароконвектомате.
3. Вам необходимо приготовить щи с капустой и картофелем. Произведите сборку овощерезательной машины для нарезки: капусты, картофеля. Охарактеризуйте технику безопасности при работе на овощерезке.
4. Вам необходимо приготовить картофель фри. Подготовьте фритюрницу к работе. Охарактеризуйте технику безопасности при работе с фритюрницей.
5. Вам необходимо приготовить бисквитное тесто. Подготовьте планетарную машину к работе. Охарактеризуйте технику безопасности при работе на планетарной машине.

**Таблица
итоговых результатов по освоению учебной дисциплины ЕН. 01 Химия**

№	ФИО	Тест	Практическое задание 1	Практическое задание 2	Практическое задание 3	Практическое задание 4	Практическое задание 5	Итого	Оценка
максимум		25	15	15	15	15	15	100	
1.									
2.									
3.									

Преподаватель Елисеева М.П.

ФИО

