

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Иркутской области
"Тайшетский промышленно-технологический техникум"

**Фонд оценочных средств
по учебной дисциплине
Техническому оснащению и организации рабочего места
образовательной программы (ОП)
по профессии СПО
43.01.09. Повар, кондитер**

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Тайшетский промышленно технологический техникум»

Разработчики: Шалаева С.А. преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Тайшетского промышленно технологического техникума»

Рассмотрено и одобрено на заседании методической комиссии профессионального цикла
«31» мая 2018г. № 9 Председатель комиссии _____
(номер протокола) (подпись)

Заключение
на фонд оценочных средств по общепрофессиональной дисциплины
Техническое оснащение и организация рабочего места

программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) по профессии СПО
43.01.09 Повар, кондитер

составленный преподавателем: Шалаева Светлана Андреевна

Представленный комплект контрольно-оценочных средств соответствует требованиям **общепрофессиональной дисциплины** Техническое оснащение и организация рабочего места ФГОС СПО.

Предлагаемые составителями формы и средства текущего и промежуточного контроля соответствуют целям и задачам реализации программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) по профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер**

Оценочные средства для текущей и промежуточной аттестации, итогового контроля успеваемости представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенные в представленный комплект, отвечают основным требованиям формирования КОС.

Разработанный и представленный для экспертизы комплект оценочных средств рекомендуется к использованию в образовательном процессе.

ИП Т.М.Фарутина



Т.М.Фарутина

Заключение
Фонда оценочных средств по общепрофессиональной дисциплины
Техническое оснащение и организация рабочего места
 программы квалифицированных рабочих (служащих) по профессии СПО

43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да (+)	нет (-)
Экспертиза оформления титульного листа			
1.	Наименование комплекта оценочных средств профессионального модуля на титульном листе совпадает с наименованием профессионального модуля в ППКРС	+	
2.	Оборотная сторона титульного листа заполнена в соответствии с рекомендациями	+	
Экспертиза паспорта комплекта оценочных средств			
3.	Паспорт комплекта оценочных средств заполнен полностью	+	
4.	Пункт «Приобретенный практический опыт, освоенные умения, усвоенные знания» заполнен в соответствии с ФГОС и программой ПМ	+	
5.	Пункт «Результаты обучения ПК, ОК» заполнен в соответствии с ФГОС и программой	+	
6.	Пункт «Основные показатели оценки результата» заполнен в соответствии с программой	+	
7.	Наличие в паспорте распределения КОС для текущего контроля знаний, умений обучающихся по МДК, разделам и темам профессиональных модулей; для промежуточной аттестации по МДК, учебной и производственной практике.	+	
8.	Перечень основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники информационной базы образовательной организации	+	
9.	Перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны	+	
10.	Перечисленные источники соответствуют библиографическим требованиям оформления	+	
11.	Задания для квалификационного экзамена по профессиональному модулю представлены	+	
Экспертиза оформления комплекта оценочных средств			
12.	Комплект оценочных материалов оформлен в соответствии с рекомендациями.	+	
13.	Оценочные средства позволяют определить уровень сформированности общих и профессиональных компетенций по профессиональному модулю.	+	
Итоговое заключение (следует выбрать одну из альтернативных позиций)			
Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю может быть рекомендован к утверждению		+	
Комплект оценочных средств по профессиональному модулю следует доработать		+	
Комплект оценочных средств по профессиональному модулю не рекомендуется к использованию в образовательном процессе		+	
Замечания и рекомендации эксперта по доработке:			

100000

Паспорт комплекта фонда оценочных средств

Назначение:

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины профессионального цикла **Техническое оснащение и организация рабочего места.**

по специальности среднего профессионального образования

43.01.09. Повар кондитер.

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

КОС разработан на основании положений: по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» программы учебной дисциплины **Техническое оснащение и организация рабочего места.**

2. Результаты освоения учебной дисциплины.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы
- действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп
- технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды
- для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.

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

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями.
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

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

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

Основной целью оценки учебной деятельности является оценка умений и знаний

Оценка осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

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

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

Промежуточная аттестация обучающихся, по учебной дисциплине проводится в форме зачета. Зачет может проводиться в виде теста, защиты рефератов.

3.1. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины

«Техническое оснащение и организация рабочего места»

Вариант № 1

Универсальный привод общего назначения ПУ -0,6 выпускается с частотой вращения вала-

- а) 170 и 1400 об/мин.;
- б) 90 и 300 об/мин.;
- в) 150 и 1600 об/мин.;
- г) 200 1400 об/мин.

2. В овощерезательной машине МРО -50-200 толщина нарезки регулируется

- а) плоским ножом;
- б) гайкой;
- в) кнопкой «пуск» и «стоп»;
- г) не регулируется.

3. Расшифруйте маркировку машины МФК -2240 –

- а) мясорыхлительная машина;
- б) хлеборезка;
- в) машина для формовки котлет и биточков;
- г) овощерезка.

4. Что является рабочей камерой в взбивальной машине –

- а) бачок;
- б) сменные вбиватели;
- в) электродвигатель;
- г) редуктор.

5. Холодильные агенты –

- а) бутан;
- б) хлор;
- в) фреон – 22;
- г) метан.

6. 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;

7. 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.

8. Универсальное тепловое оборудование с непосредственным обогревом –

- а) водогрейное;
- б) фритюрницы;
- в) плиты;
- г) пароварочные аппараты.

9. 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
10. 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.

11. Для образования тепла электронагревательному элементу требуется

- а) природный газ;
- б) теплоноситель;
- в) переменный ток;
- г) топливо.

12. Горелка-установлена в

- а) тостере;
- б) саламандре;
- в) микроволновой печи;
- г) газовой плите.

13. Поплавок контролирует -

- а) температуру в установленном режиме;
- б) поступления воды из водопровода;
- в) безопасную эксплуатацию;
- г) визуальную работу оборудования.

14. Дренажная трубка предназначена для контроля -

- а) температуры в установленном режиме
- б) за работой оборудования
- в) уровня воды и связана с канализацией;
- г) времени приготовления.

15. 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.

16. Какой тип картофелеочистительной машины используется на фабриках – заготовочных крупных предприятиях питания и в поточных линиях -

- а) мок-400;
- б) мок-250;
- в) кна-600м;
- г) мок-125.

17. Напряжение сети понижают или повышают с помощью -

- а) трансформатора;
- б) стабилизатора;
- в) генератора;

г) реостата.

18. Ременная передача состоит из двух -

а) катков;

б) дисков;

в) шкивов;

г) шестерен.

19. Место установки электрокотла -

а) на кухне;

б) на балконе;

в) в служебной;

г) на летней площадке.

20. 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.

Вариант №2

Хлебоберезательные машины предназначены для -

а) нарезки хлеба ломтиками;

б) изготовления хлебной крошки;

в) нарезки хлеба соломкой;

г) нарезки хлеба кружочками.

2. Вода залитая в парогенератор электрокотла должна быть -

а) холодная трубопроводная;

б) трубопроводная горячая;

в) кипяченая отстоянная в течение 12 часов;

г) трубопроводная холодная отстоянная в течение 6 часов.

3. Зуммер-это

а) звуковой сигнал;

б) электроблокировка;

в) пакетный переключатель;

г) электронагревательный элемент.

4. Материал, изолирующий электроток -

а) металлическая лопатка;

б) лимонный сок;

в) минеральная вода;

г) обувь из диэлектрика диэлектрические коврики.

5. Какова емкость бункера для котлетной массы -

а) 10 кг;

б) 400 г;

в) 40 кг;

г) 100 кг.

6. Сколько ячеек на формирующем столе -

а) 1;

б) 2;

в) 3;

г) 4.

7. Что является рабочим органом котлетоформовочной машины -

а) ячейки с поршнями;

б) формирующий стол с ячейками;

в) вал с лопастями;

г) резиновый патрубок.

8. Для процеживания теста в бачке имеется -

а) корзинка;

б) решетка;

в) фильтр;

г) фиксирующий винт.

9. Жарочная поверхность находится на -

а) конфорке;

б) чугунном барабане;

в) столе;

г) в рабочей камере.

10. Привод жаровни состоит из -

а) шлицевого соединения;

б) клиноременной передачи;

в) цепной передачи;

г) червячного редуктора.

11. Жарочная камера шкафа обогревается тенами -

а) тремя;

б) двумя;

в) четырьмя;

г) пятью.

12. Противни устанавливаются в камере на -

а) шкаф;

б) направляющие;

в) поддон;

г) дно.

13. Между двойными стенками камер находится -

а) пирошки;

б) теплоизоляция;

в) бумага;

г) пустота.

14. На передней панели находятся -

а) кнопочное устройство;

б) 2 пакетных переключателя;

в) лимбы терморегуляторов;

г) 4 пакетных переключателя.

15. В верхнем отсеке имеется -

а) вентилятор;

б) опрокидывающий механизм;

в) сетка-фильтр;

г) регулятор мощности.

16. Хлеб выпекается на -

- а) листах;
- б) противнях;
- в) формах
- г) сковородах;

17. Для вращения тележки имеется -

- а) карусель;
- б) диск;
- в) механизм;
- г) поддон.

18. Назначение МС 18-160 -

- а) для нарезки овощей;
- б) для рыхления сырых овощей;
- в) для нарезки вареных овощей;
- г) для нарезки сырых овощей;

19. С помощью чего фиксируется положение тележки -

- а) педали;
- б) ручки;
- в) маховика;
- г) рассекателя.

20. Как открывают крышку котла -

- а) к себе;
- б) на себя;
- в) от себя;
- г) в сторону;

Вариант № 3

1. С помощью чего перемешивается фарш в МС8-150 -

- а) рабочим валом;
- б) лопастями;
- в) толкателем;
- г) деревянным пестиком;

2. Как долго перемешивается фарш в МС8-150 -

- а) 1 час 30 минут;
- б) 1 час;
- в) 30 минут;
- г) до однородной консистенции.

3. Бачок крепится с помощью -

- а) кронштейна;
- б) скобок;
- в) муфты;
- г) гайки.

4. Хлеб для нарезания укладывается -
- а) на каретке;
 - б) на решетке;
 - в) на качели;
 - г) в бункере.
5. Как часто затачивают пусковой нож -
- а) 2 раз в неделю;
 - б) 1 раз в неделю;
 - в) 1 раз в месяц;
 - г) ежедневно;
6. Назначение электро-контактного манометра -
- а) измерение температуры в котле;
 - б) измерение давления в котле;
 - в) измерение давления в пароводяной рубашке;
 - г) измерение давления в парогенераторе.
7. Крышку котла открывают:
- а) за себя;
 - б) на себя;
 - в) от себя;
 - г) к себе.
8. Электрические котлы обогреваются-
- а) открытыми нагревательными элементами;
 - б) закрытыми нагревательными элементами;
 - в) герметически закрытыми нагревательными элементами;
 - г) парогенератором.
9. Котел заполняется-
- а) водой;
 - б) сиропом;
 - в) чаем;
 - г) кофе, какао.
10. Пароводяная рубашка заполняется -
- а) водой;
 - б) бульоном;
 - в) соленой водой;
 - г) дистиллированной водой.
11. Виды нагревательных элементов -
- а) полуоткрытые;
 - б) открытые;
 - в) закрытые;
 - г) полузакрытые.
12. Назначение электро-контактного манометра:
- а) измерение температуры в котле;
 - б) измерение давления в котле;
 - в) измерение давления в пароводяной рубашке;
 - г) измерение давления в парогенераторе;
13. Контрольно – измерительная аппаратура состоит из -

- а) варочного сосуда;
 - б) откидной крышки;
 - в) крана уровня;
 - г) сливного крана;
14. Кран уровня показывает -
- а) уровень воды в котле;
 - б) уровень воды в парогенераторе;
 - в) уровень воды в водопроводе;
 - г) давление.
15. Насыщенный пар получают в-
- а) парогенераторе;
 - б) пароварочном шкафу;
 - в) питательном бачке;
 - г) в варочных камерах.
16. Назначение фритюрницы -
- а) для пассерования;
 - б) тушения;
 - в) варки;
 - г) жарки.
17. Электрические сковороды предназначены для -
- а) запекания;
 - б) жарки;
 - в) варки;
 - г) пассерования.
18. Назначение циркулярной трубки -
- а) для улучшения вкуса кофе;
 - б) для подъема пара;
 - в) для слива кофе;
 - г) регулирования температуры.
19. Продукт укладывается в -
- а) корзину;
 - б) масло;
 - в) ванну;
 - г) фритюрницу.
20. Привод шашлычной печи состоит из -
- а) клиноременной передачи;
 - б) червячного редуктора;
 - в) зубчатой передачи;
 - г) цепной передачи;

Вариант № 4

Готовность продукта определяется -

- а) лабораторным методом;
- б) органолептическим;
- в) химическим;

- г) биологическим.
- 2. Изделия, приготовленные на пару по сравнению с изделиями, сваренными в воде -
 - а) более ароматны;
 - б) менее вкусны;
 - в) менее сочны;
 - г) сохраняют больше минеральных веществ;
- 3. Противни устанавливаются в камере на -
 - а) шкаф;
 - б) направляющие;
 - в) поддон;
 - г) дно.
- 4. Между двойными стенками камер находится -
 - а) теплоизоляция;
 - б) пирошки;
 - в) бумага;
 - г) пустота.
- 5. Хлеб выпекается на -
 - а) листах;
 - б) противнях;
 - в) сковородах;
 - г) формах.
- 6. Что является рабочей камерой в взбивальной машине –
 - а) бачок;
 - б) сменные вбиватели;
 - в) электродвигатель;
 - г) редуктор.
- 7. Как долго перемешивается фарш в МС8-150 -
 - а) 1 час 30 минут;
 - б) 1 час;
 - в) 30 минут;
 - г) до однородной консистенции.
- 8. Назначение циркулярной трубки -
 - а) для улучшения вкуса кофе;
 - б) для подъема пара;
 - в) для слива кофе;
 - г) регулирования температуры.
- 9. Контрольно – измерительная аппаратура состоит из -
 - а) варочного сосуда;
 - б) откидной крышки;
 - в) крана уровня;
 - г) сливного крана;
- 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. Ременная передача состоит из двух -
- а) шкивов;
 - б) дисков;
 - в) катков;
 - г) шестерен.
12. Привод жаровни состоит из -
- а) шлицевого соединения;
 - б) клиноременной передачи;
 - в) цепной передачи;
 - г) червячного редуктора.
13. Назначение МС 18-160 -
- а) для нарезки овощей;
 - б) для рыхления сырых овощей;
 - в) для нарезки вареных овощей;
 - г) для нарезки сырых овощей;
14. Котел заполняется-
- а) водой;
 - б) сиропом;
 - в) чаем;
 - г) кофе, какао.
15. Универсальный привод общего назначения ПУ -0,6 выпускается с частотой вращения вала-
- а) 170 и 1400 об/мин.;
 - г) 200 1400 об/мин.
16. На передней панели находятся -
- а) кнопочное устройство;
 - б) 2 пакетных переключателя;
 - в) лимбы терморегуляторов;
 - г) 4 пакетных переключателя.
17. Машинам для обработки овощей и картофеля относятся –
- а) просеиватели;
 - б) взбивательные;
 - в) мясорубки;
 - г) сортировочные, резательные.
18. Паспорт машин (оборудования) это –
- а) документ, в котором приводятся основные параметры и технические данные;
 - б) в нем указывается марка, заводской номер, краткая характеристика;
 - в) предназначен для размещения внутренних частей машины;
 - г) правовой акт, регулирующий социально – трудовые отношения.
19. Мощность КПЭ -100 –
- а) 10 кВт;
 - б) 21 кВт;
 - в) 30 кВт;

г) 35 кВт.

20. Сублимация это –

- а) процесс перехода вещества из твердого состояния в жидкое;
- б) переход вещества из жидкого состояния в газообразное;
- в) процесс перехода вещества из твердого состояния в газообразное минуя жидкую фазу;
- г) отвод тепла от продуктов питания.

6. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета располагает посадочными

местами по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

Оборудование кабинета:

- Телевизор
- Комплект мебели:
- Офисный стол для преподавателя
- Стол ученический
- Стул ученический
- Персональный компьютер

Средства для проведения лабораторных и практических работ:

- Дезинфицирующие и моющие средства
- Модели: МВ – 6, МРМ-15, РО-1М, универсальный привод ПО-6, весы механические, блендер, кофеварка
- Манометр
- Рабочие инструменты
- Механические передачи

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;
- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением

3. Плакаты, таблицы

Персональный компьютер имеет следующее программное обеспечение:

1. Операционная система Windows XP
2. Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
3. Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Перечень учебных изданий

Основные источники для обучающихся:

Основная литература:

1. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 496 с 2.

Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. 4-е изд., доп... – М.: Академия, 2014. – 336 с 3.

Сопачева Т.А., Володина М.В. Оборудование предприятий общественного питания. . 1-е изд., – М.: Академия, 2013. – 112 с

И.П. Самородова Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Москва Издательский центр «Академия» 2017г

Дополнительная литература:

Ботов М.И., Елхина В.Д., Кирпичников В.П. Оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд., – М.: Академия, 2013. – 416 с 2. Лутошкина Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд., – М.: Академия, 2010. – 64 с

Основные источники для преподавателя:

1. Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

3. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н,

4. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.

5. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Интернет-ресурсы для преподавателя:

Оборудование для пищевой промышленности www.acma.ru/Links/dirid/53/ 2. Портал

оборудования <http://www.oborud.info/> 3. Пищевое оборудование

https://yaca.yandex.ru/yaca/cat/Business/Production/Equipment/Food_Industry/