

**ГАОУ ВО «ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА»**

*Утвержден решением
Ученого совета ДГУНХ,
протокол № 11 от 06 июня 2023 г.*

КАФЕДРА «МАРКЕТИНГ И КОММЕРЦИЯ»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ДИСЦИПЛИНЫ

**«ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ
ПИТАНИЯ»**

специальность - 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому
делу**

УДК620.2

ББК30.69

Составитель – Ахмедов Магомед Эминович, доктор технических наук, профессор кафедры «Маркетинг и коммерция» ГАОУ ВО «ДГУНХ».

Внутренний рецензент – Дибирова Мадина Магомедрасуловна, кандидат экономических наук, доцент кафедры «Менеджмент» ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства».

Внешний рецензент - Козлов Богдан Игоревич, заведующий производством кофейни «Ched».

Представитель работодателя - Савва Денис Иванович, шеф-повар ресторана «Сыроварня»

Фонд оценочных средств дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 19.12.2016 N 1565, в соответствии с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Фонд оценочных средств дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» размещен на официальном сайте www.dgunh.ru

Ахмедов М.Э. Фонд оценочных средств по дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. – Махачкала: ДГУНХ, 2023 г., 40 с.

Рекомендован к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 05 июня 2023 г.

Рекомендован к утверждению руководителем основной профессиональной образовательной программы среднего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Атаевой Т.А

Одобрены на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 30 мая 2023 г., протокол № 10

СОДЕРЖАНИЕ

Назначение фонда оценочных средств.....	4
I. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
1.1. Перечень формируемых компетенций	5
1.2. Компонентный состав компетенций	6
II. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ.....	8
2.1. Структура фонда оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	8
2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования по видам оценочных средств.....	10
2.3. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по междисциплинарному курсу при экзамене	16
III. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	18
3.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля успеваемости обучающихся.....	18
3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся.....	33
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	38

Назначение фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) разрабатывается для текущего контроля успеваемости (оценивания хода освоения междисциплинарного курса), для проведения промежуточной аттестации (оценивания промежуточных и окончательных результатов обучения по междисциплинарному курсу) обучающихся «Техническое оснащение организаций питания» в целях определения соответствия их учебных достижений поэтапным требованиям образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ФОС по дисциплине «Техническое оснащение организаций питания» включают в себя: перечень компетенций, формируемых в процессе освоения ППСЗ; описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания; типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ППСЗ; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций.

ФОС сформирован на основе ключевых принципов оценивания:

- валидности: объекты оценки должны соответствовать поставленным целям обучения;
- надежности: использование единообразных стандартов и критериев для оценивания достижений;
- объективности: разные обучающиеся должны иметь равные возможности для достижения успеха.

Основными параметрами и свойствами фонда оценочных средств являются:

- предметная направленность (соответствие предмету изучения конкретной дисциплины);
- содержание (состав и взаимосвязь структурных единиц, образующих содержание теоретической и практической составляющих дисциплины);
- объем (количественный состав оценочных средств, входящих в ФОС);
- качество фонда оценочных средств в целом, обеспечивающего получение объективных и достоверных результатов при проведении контроля с различными целями.

I. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Перечень формируемых компетенций

Код компетенции	Формулировка / Наименование компетенции
ПК	ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

1.2. Компонентный состав компетенций

код и формулировка компетенции	компонентный состав компетенции		
	знать:	уметь:	иметь практически й опыт:
<i>Профессиональные компетенции</i>			
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	31 – Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; 32- Использовать современное программное обеспечение.	У1 – Современные средства и устройства информатизации; У2- Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	ПО1– в контроле качества и безопасности готовой продукции.

**II. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ
КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ,
ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ**

**2.1. Структура фонда оценочных средств
для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

№ п/п	Контролируемые разделы, темы дисциплины	Код контролируемой компетенции или ее части	Планируемые результаты обучения (знать, уметь, иметь практический опыт)	Наименование оценочного средства	
				Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1.	Тема 1. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	ОК 09.	ОК 09. Знать: 31; 32 Уметь: У1; У2	- вопросы для обсуждения ; - тестовые задания;	Вопросы к дифференцированному зачету № № 1-3; Задача № 1-4
2.	Тема 2. Оборудование для обработки овощей, плодов и посуды	ОК 09.	ОК 09. Знать: 31; 32 Уметь: У1; У2	- вопросы для обсуждения ; - тестовые задания; практические задачи	Вопросы к дифференцированному зачету № № 4-12; Задача № 5-10
3.	Тема 3. Оборудование для обработки	ОК 09.	ОК 09. Знать: 31; 32 Уметь: У1; У2	- вопросы для обсуждения	Вопросы к дифференцированному зачету №

	мяса, рыбы, птицы			; - тестовые задания; - Контрольная работа	№ 13-19 Задача №10-14
4.	Тема 4. Тепловое оборудование	ОК 09.	ОК 09. Знать: 31; 32 Уметь: У1; У2	- вопросы для обсуждения; - тестовые задания; практические задачи	Вопросы к дифференцированному зачету № № 20-28 Задача № 15-17
5.	Тема 5. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	ОК 09.	ОК 09. Знать: 31; 32 Уметь: У1; У2	- вопросы для обсуждения; - тестовые задания; - практические задачи	Вопросы к дифференцированному зачету № № 20-28 Задача № 15-17
6.	Тема 6. Оборудование для раздачи пищи	ОК 09.	ОК 09. Знать: 31; 32 Уметь: У1; У2	- вопросы для обсуждения; - тестовые задания;	Вопросы к дифференцированному зачету № № 20-28 Задача № 15-17

2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования по видам оценочных средств

Балльно-рейтинговая система является базовой системой оценивания сформированности компетенций обучающихся.

Итоговая оценка сформированности компетенции(й) обучающихся в рамках балльно-рейтинговой системы осуществляется в ходе текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и определяется как сумма баллов, полученных обучающимися в результате прохождения всех форм контроля.

Оценка сформированности компетенции(й) по дисциплине складывается из двух составляющих:

✓ первая составляющая – оценка преподавателем сформированности компетенции(й) в течение семестра в ходе текущего контроля успеваемости (максимум 100 баллов). Структура первой составляющей определяется технологической картой дисциплины, которая в начале семестра доводится до

сведения обучающихся;

✓ вторая составляющая – оценка сформированности компетенции(й) обучающихся на экзамене (максимум – 30 баллов)

4 – балльная шкала	«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
100-балльная шкала	85 и \geq	70 – 84	51 – 69	0 – 50
Бинарная шкала	Зачтено			Не зачтено

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

<i>№ п/ п</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Характеристика оценочного средства</i>	<i>Представление оценочного средства в ФОСе</i>
УСТНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА			
1.	Устный опрос	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы для обсуждения по темам дисциплины
ПИСЬМЕННЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА			
1.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
2.	Задача	Это средство раскрытия связи между данными и искомым, заданными условием задачи, на основе чего необходимо выбрать, а затем выполнить действия, в том числе арифметические, и дать ответ на вопрос задачи	Задания по задачам

А) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ ОТВЕТОВ НА УСТНЫЕ ВОПРОСЫ

№ п/п	критерии оценивания	количество о баллов	оценка/зачет
1.	1) полно и аргументированно отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно.	10	отлично
2.	студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.	8	хорошо
3.	ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.	5	удовлетворительно
4.	студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал; отмечаются такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.	0	неудовлетворительно

Б) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ТЕСТИРОВАНИЯ

№ п/п	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество о баллов	Оценка
1.	90-100 % правильных ответов	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)

2.	80-89% правильных ответов	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	70-79% правильных ответов	5-6	
4.	60-69% правильных ответов	3-4	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
5.	50-59% правильных ответов	1-2	
6.	менее 50% правильных ответов	0	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

В) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ РЕШЕНИЯ ЗАДАЧ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	Полное верное решение. В логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом. Получен правильный ответ. Ясно описан способ решения.	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	Верное решение, но имеются небольшие недочеты, в целом не влияющие на решение, такие как небольшие логические пропуски, не связанные с основной идеей решения. Решение оформлено не вполне аккуратно, но это не мешает пониманию решения.	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	Решение в целом верное. В логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена неоптимальным способом или допущено не более двух незначительных ошибок. В работе присутствуют арифметическая ошибка, механическая ошибка или описка при переписывании выкладок или ответа, не искажившие экономическое содержание ответа.	5-6	
4.	В логическом рассуждении и решении нет ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах. При объяснении сложного экономического явления указаны не все существенные факторы.	3-4	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)

			сти компетенции)
5.	Имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении. Рассчитанное значение искомой величины искажает экономическое содержание ответа. Доказаны вспомогательные утверждения, помогающие в решении задачи.	2-3	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)
6.	Рассмотрены отдельные случаи при отсутствии решения. Отсутствует окончательный численный ответ (если он предусмотрен в задаче). Правильный ответ угадан, а выстроенное под него решение безосновательно.	1	
7.	Решение неверное или отсутствует.	0	

Г) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕФЕРАТОВ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	Выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности и компетенции)
2.	Основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности и компетенции)
3.	Имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы.	4-6	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности и компетенции)

4.	Тема освоена лишь частично; допущены грубые ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.	1-3	
5.	Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.	0	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

Е) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	исключительные знания, абсолютное понимание сути вопросов, безукоризненное знание основных понятий и положений, логически и лексически грамотно изложенные, содержательные, аргументированные и исчерпывающие ответы	28-30	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	глубокие знания материала, отличное понимание сути вопросов, твердое знание основных понятий и положений по вопросам, структурированные, последовательные, полные, правильные ответы	25-27	
3.	глубокие знания материала, правильное понимание сути вопросов, знание основных понятий и положений по вопросам, содержательные, полные и конкретные ответы на вопросы. Наличие несущественных или технических ошибок	22-24	
4.	твердые, достаточно полные знания, хорошее понимание сути вопросов, правильные ответы на вопросы, минимальное количество неточностей, небрежное оформление	19-21	
5.	твердые, но недостаточно полные знания, по сути верное понимание вопросов, в целом правильные ответы на вопросы, наличие неточностей, небрежное оформление	16-17	
6.	общие знания, недостаточное понимание сути вопросов, наличие большого числа неточностей, небрежное оформление	13-15	
7.	относительные знания, наличие ошибок,	10-12	

	небрежное оформление		льно (приемлемый уровень сформированно сти компетенции)
8.	поверхностные знания, наличие грубых ошибок, отсутствие логики изложения материала	7-9	
9.	непонимание сути, большое количество грубых ошибок, отсутствие логики изложения материала	4-6	
10.	не дан ответ на поставленные вопросы	1-3	
11.	отсутствие ответа, дан ответ на другие вопросы, списывание в ходе выполнения работы, наличие на рабочем месте технических средств, в том числе телефона	0	Неудовлетвори тельно (недостаточны й уровень сформированно сти компетенции)

2.3. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине при экзамене

КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ НА ЭКЗАМЕНЕ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количес тво баллов	Оценка
1.	Дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где обучающийся продемонстрировал знание дисциплины в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину, самостоятельно и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок.	24-30	Отлично (высокий уровень сформирован ности компетенции)
2.	Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где студент демонстрирует знания, приобретенные на занятиях, а также полученные посредством изучения обязательных учебных материалов по курсу, дает аргументированные ответы, приводит примеры, в ответе присутствует свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается неточность в ответе. Решил предложенные практические задания с небольшими неточностями.	17-23	Хорошо (достаточный уровень сформирован ности компетенции)
3.	Дан ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой дисциплины, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы, знанием основных вопросов теории, слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и	10-16	Удовлетворит ельно (приемлемый уровень сформирован ности компетенции)

	последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа и решении практических заданий.		
4.	Дан ответ, который содержит ряд серьезных неточностей, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы, незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов, неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Выводы поверхностны. Решение практических заданий не выполнено, т.е. студент не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.	0-9	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

III. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля успеваемости обучающихся

Тема 1. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины

Задание 1. Перечень вопросов по теме для устного обсуждения

1. Понятие о технологической машине и ее устройство. Классификация технологических машин.
2. Производительность и мощность технологической машины.
3. Основные требования, предъявляемые к конструкциям технологических машин.
4. Универсальные приводы. Структура универсальной кухонной машины. Классификация универсальных кухонных машин.
5. Основные способы классификации сыпучих продуктов. Просеиватели с вращающимися ситами.

Задание 2. Тесты по теме

Инструкция по проведению тестового задания

- 1. Внимательно прочитайте задание
- 2. Выберите правильный вариант ответа
- 3. Время выполнения: 40 минут

1. Предприятия общественного питания подразделяются по ассортименту выпускаемой продукции	а. универсальные б. заготовочные в. сезонные	1. Предприятия общественного питания подразделяются по характеру производства выпускаемой продукции
2. В зависимости от места функционирования предприятия общественного питания бывают	а. передвижные б. постоянно действующие в. специализированные	2. В зависимости от времени функционирования предприятия общественного питания бывают
3. Предприятия общественного питания производящие и реализующие блюда несложного приготовления	а. рестораны б. кафе в. столовые	3. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные фирменные

массового спроса		блюда
4.Предприятия общественного питания с применением обслуживания официантами	а. рестораны б. специализированные цеха в. столовые	4.Предприятия общественного питания с применением самообслуживания
5.Предприятие общественного питания, специализирующее на реализации напитков	а. магазин кулинарии б. кафе в. бар	5.Предприятие общественного питания является только филиалом других предприятий
6.Предприятие общественного питания является промежуточным звеном между рестораном и столовой	а. диетическая столовая б. кафе в. бар	6.Предприятия общественного питания специализируются на обслуживании лиц, нуждающихся в лечебном питании
7.Предприятия общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления для быстрого обслуживания	а. закусочная б. кафе в. кафетерий	7.Предприятия общественного питания организуется при крупных магазинах
8. «Пиццерии» -это	а. столовая б. бар в. закусочная	8. Магазин кулинарии является филиалом
9. Заготовочные предприятия общественного питания	а. предприятия с полным рабочим циклом б.изготавливающие полуфабрикаты в. предприятия работающие на полуфабрикатах	9. Доготовочные предприятия общественного питания
10. Предприятие общественного питания на котором может применяться два вида обслуживания посетителей	а. рестораны б. кафе в. столовые	10. На классы делятся предприятия общественного питания

Эталон ответа

1.а	1.б
2. а	2.б
3. в	3.а
4. а	4. в
5. в	5. а
6. б	6. а
7.а	7.в
8.в	8. а
9. б	9. в
10. б	10. а

Критерии оценки

Оценка «5» - 9-10 заданий выполнены верно

Оценка «4»- 7-8 заданий выполнены верно

Оценка «3»- 5-6 заданий выполнено верно

Оценка «2» - задание не выполнено

Тест № 2

Вариант 1.

Выберите правильный вариант ответа.

1. При работе МОК через закрытую дверцу рабочей камеры просачивается вода. Причина:

- а. чрезмерное поступление воды в рабочую камеру. Засорение отверстий;
- б. дне рабочей камеры; в. переагрузка машины овощами; г. сильно

загрязнены овощи.

2. У картофелечистки сливной патрубок находится -

- а. в нижней части рабочей камеры; б. рядом с машиной; в. под крышкой.

3. Последовательность действий при работе с картофелечисткой -

- а. подать в камеру воду, включить машину, загрузить картофель;
- б. включить машину, загрузить картофель, подать в камеру воду;
- в. загрузить картофель, подать в камеру воду, включить машину.

4. На овощерезательной машине можно получить следующие формы нарезки:

- а. ломтики, брусочки, соломка; б. ломтики, брусочки, шарики; в. соломка, брусочки, дольки.

5. Он находится внутри рабочей камеры и представляет собой однозаходный червяк с

переменным шагом витков, служит для захватывания мяса и подачи его к ножам и решёткам

-

- а. шнек; б. подрезная решётка; в. рабочая камера.

б. Решетки и ножи устанавливаются:

- а. на палец шнека; б. на хвостовик шнека; в. на палец и хвостовик шнека.
7. Первой на шнек устанавливается:
- а. подрезная решётка; б. ножевая решётка; в. упорное кольцо.
8. Во время работы мясорубки
- а. ножи вращаются, а решётки неподвижны; б. ножи неподвижны, а решётки вращаются;
- в. ножи и решётки вращаются.
9. Эл. сковороды обогреваются:
- а. только снизу; б. снизу и по бокам; в. снизу и сверху.
10. В 3-х секционном жарочном шкафу электротены установлены в каждой секции:
- а. сверху; б. снизу; в. сверху и снизу.
11. Терморегулятор в жарочном шкафу
- а. поддерживает в автоматическом режиме заданную температуру секции в пределах от 100 до 350 С;
- б. изменяет мощность регулирования тенов; в. позволяет визуально контролировать работу тенов.
12. Перед началом работы на электроплите -
- а. переключатели устанавливают на максимальный нагрев;
- б. переключатели устанавливают на слабый нагрев;
- в. переключатели устанавливают на средний нагрев.
13. Постоянный уровень сырой воды в питательной коробке поддерживается за счёт:
- а. поплавкового устройства; б. питательной трубки; в. переливной трубки.
14. Кипятильник устанавливается - а. на металлическом столе; б. на полу; в. крепится на стене.
15. Это есть у эл. плит:
- а. бортовая поверхность, металлические ручки; б. маховик; в. абразивные сегменты.

Вариант 2.

Выберите правильный вариант ответа.

- 1 Электроблокировка установлена -
- а. в мясорубке; б. в хлеборезке; в. в жар. Шкафу.
- 2 Компрессор состоит из:
- а. цилиндра, поршня и конденсатора;
- б. цилиндра, поршня и эл. двигателя;
- в. поршня, конденсатора и испарителя.
- 3 Это устройство, предназначенное для охлаждения паров фреона и превращения их в жидкость:
- а. испаритель; б. конденсатор; в. Компрессор.
- 4 Когда дежу тестомесильной машины вкатывают на чугунную плиту -

- а. месильный рычаг должен быть опущен, а оградительные щетки подняты;
- б. месильный рычаг должен быть поднят, а оградит. щитки опущены;
- в. месильный рычаг и оградительные щиты должны быть подняты.

5 При работе тестомесильной машины -

- а. вращается тестомесильный рычаг, а дежа неподвижна;
- б. вращается дежа, а рычаг неподвижен;
- в. вращается одновременно дежа и тестомесильный рычаг.

6 Во взбивальной машине зазор между взбивателем и дном бака должен быть -

- а. не более 5 см; б. не менее 2 см; в. не менее 5 мм.

7 Скорость взбивателя устанавливают -

- а. после включения двигателя машины;
- б. до включения двигателя машины;
- в. не имеет принципиального значения до или после включения двиг. машины.

8 Универсальные приводы чаще всего используют -

- а. в небольших предприятиях питания;
- б. в крупных предприятиях питания;
- в. в любых предприятиях.

9 В качестве сменного механизма к универсальному приводу можно использовать -

- а. мясо рыхлитель; б. кипятильник в. Картофелечистку.

10 Манометр устанавливается:

- а. в электрокотлах; б. в электромясорубках; в .в электроплитах

Тема 2. Оборудование для обработки овощей, плодов

Задание 1. Перечень вопросов по теме для устного обсуждения

1. Назначение и классификация очистительного оборудования. Картофелеочистительное оборудование периодического действия.
2. .Картофелеочистительная машина непрерывного действия.
3. .Общие понятия об измельчении. Размолочные машины и механизмы. Дисковые машины для размола кофе.
4. Машины и механизмы для получения пюреобразных продуктов.
5. Машины для приготовления картофельного пюре.
6. Виды режущих рабочих органов, инструментов. Основные способы резания продуктов. Форма и характер движения инструментов. Машины и механизмы для нарезания плодов и овощей.

Тестовые задания

Вариант 1

1. Указать, на чём основан принцип действия очистки картофеля в картофелеочистительных машинах? 1. Основан за счёт трения овощей об абразивную поверхность.
2. Основан за счёт вращательного движения рабочей камеры .

- 2.** Охарактеризовать метод сульфитации картофеля:
1. Измельчение очищенного картофеля.
 2. Обработка очищенного картофеля от потемнения.
 3. Комбинированный метод обработки картофеля.
- 3.** Перечислить способы очистки овощей от кожуры:
1. Механический. 3.Щелочной. 5.Комбинированный.
 - 2.. Термический. 4.Паровой..
- 4.** Указать, что служит рабочими органами картофелеочистительной машины КНН-600М.
1. Рабочая камера с абразивной поверхностью.
 2. Очитительные валики. 3.Абразивные перегородки.
- 5.** Указать, как регулируется продолжительность обработки картофеля на машине КНН-600М?
1. С помощью пускового механизма машины КНН-600М
 2. С помощью пульта управления машины КНН-600М.
 3. С помощью рукоятки червячного механизма машины КНН-600М.
- 6.** Указать, кто имеет право работать на овощерезательных машинах на предприятиях общественного питания?
1. Бригадир поваров. 2 .Повар 3 разряда.
 - 3 Повар, закреплённый за данной машиной.
- 7.** Выбрать, как подразделяются овощерезательные машины по принципу работы на предприятиях общественного питания:
1. На дисковые. 2. На роторные. 3. На пуансонные.
 - . 4. На машины с комбинированным срезом.
- 8.** Указать форму нарезки сырых овощей, при использовании овощерезательной машины МРО-200 настольного типа:
1. Кружочками. 2. Ломтиками. 3. Соломкой.
 - 4 .Брусочками. 5. Шинковка капусты.
- 9.** Указать, сколько времени необходимо для обработки картофеля 1% раствором бисульфита натрия:
1. 10-15 минут. 2. 4-5 минут. 3. 7-8 минут.
- 10.** Перечислить, для чего предназначена протирорезательная машина МП-800?
1. Протирания варёных овощей. 3. Протирания печени.
 2. Протирания творога. 4. Протирания рыбы 5. Протирания мяса.

Ответы на вопросы теста

Вариант 1.

1. 1.
2. 2.
3. 1,2,3,4,5.
4. 2.
5. 3.
6. 3.
7. 1,2,3,4.
8. 1,2,3,4,5.
9. 2.
10. 1,2,3,4,5.

Вариант 2.

1. Указать, какие способы очистки корнеплодов и клубнеплодов применяют на предприятиях общественного питания?

1. Тепловой. 2. Щелочной. 3. Механический.

2. Уточнить, что служит рабочим органом картофелеочистительной машины МОК-250?

1. Конусный диск, покрытый абразивной массой.

2. Рабочая камера. 3. Корпус.

3. Перечислить правильную последовательность, правил эксплуатации картофелеочистительных машин:

1. Проверяют наличие заземления машины. 4. Включение машины.

2. Санитарное состояние машины. 5. Приступают к работе на ней.

3. Внешний осмотр машины. 6. Проверяют на холостом ходу.

4. Указать, какой механизм в картофелеочистительной машине КНН-600, служит для наклона корпуса машины:

1. Специализированный рычаг машины.

2. Специализированное подъёмное устройство машины.

3. Червячный механизм машины.

5. Перечислить причины, влияющие на продолжительность очистки картофеля в картофелеочистительных машинах:

1. Товарный вид картофеля. 2. Качество картофеля..
3. От состояния абразивного покрытия вращающегося конуса картофелеочистительной машины.
4. От состояния стенок рабочей камеры картофелеочистительной машины.
6. Выбрать правильный вариант ответа.

Сколько требуется времени для очистки картофеля и корнеплодов в картофелеочистительной машине типа МОК?

1. До 10 минут. 2. До 20 минут. 3. До 4 минут.

7. Указать, в какие сроки происходит техническое обслуживание овощерезательных машин на предприятиях общественного питания:

1. Не реже 1 раза в месяц. 3. Не реже 1 раза в 10 дней.
2. Не реже 1 раза в неделю.

8. Указать, какие типы овощерезательных машин промышленность выпускает в настоящее время?

1. С механическим приводом. 3. Многоцелевые.
2. С ручным приводом.

9. Определить, для чего предназначена поточная линия ПЛСК-63?

1. Для комплексной механизации процессов очистки картофеля.
2. Для сульфитации картофеля.

10. Указать, какой концентрации используется раствор бисульфита натрия для процесса сульфитации картофеля:

1. 5% 2. 10% 3. 2% 4. 1%.

Ответы на вопросы теста

Вариант 2.

1. 1,3
2. 1.
3. 3,1,2,4,6.5.
4. 3.
5. 1,2,3,4.
6. 3.
7. 3.

8. 1,2.
9. 1,2
10. 4

Тема 3. Оборудование для обработки мяса, рыбы, птицы

1 Вариант.

1. Указать, по какому признаку классифицируются машины и механизмы, используемые на предприятиях общественного питания:

1. По назначению обрабатываемого продукта.
2. По виду обрабатываемого продукта.

2. Указать, на какие группы подразделяется механическое оборудование, используемое на предприятиях общественного питания :

1. Многофункциональное.
2. Неавтоматическое.
3. Полуавтоматическое.
4. Автоматическое.

3. Выбрать неосновные материалы, использующиеся для изготовления машин предназначенные для предприятий общественного питания?

1. Сталь.
2. Чугун.
3. Алюминий.
4. Медь.
5. Хром.
6. Никель
7. Цинк

4. Назовите основные части и детали машин, эксплуатируемые на предприятиях общественного питания:

1. Передаточный механизм.
2. Основа.
3. Станина.
4. Корпус машины.
5. Рабочая камера.
6. Рабочие органы.

5. Назовите способы механических передач, применяемые при эксплуатации машин и механизмов на предприятиях общественного питания:

1. Валиковая передача.
2. Зубчатая передача.
3. Передаточная передача.
4. Червячная передача.
5. Цепная передача.
6. Ременная передача.
7. Фрикционная передача.

6. Выбрать правильный вариант ответа. Для чего соединяют обмотку электродвигателя «звездой» или «треугольником»?

1. Если напряжение в сети 220В соединяют «треугольником».
2. Если напряжение в сети 380В соединяют «звездой».
3. Если напряжение в сети превышает 380В, то соединяют обмотку электродвигателя или «звездой» или «треугольником».

7. Пояснить, почему нельзя допускать перегрузку и недогрузку машин на предприятиях общественного питания?

1. Если уровень продуктов (жидкости) окажется ниже или выше допустимого, то реле защиты разомкнёт электрическую цепь питания.
2. Из-за недостаточного нагрева тэнов.

8. Указать, какая техническая документация выдаётся на каждую машину:

1. Эксплуатационная документация.
3. Паспорт.

2. Ремонтная документация. 4. Формуляр.

9. Назовите аппараты включения электрооборудования:

1. Микропереключатели. 4. Рубильники.

2. Кулачковые переключатели. 5. Кнопочные переключатели.

3. Пакетные переключатели. 6. Штепсельные разъёмы.

10. Назовите аппараты защиты электрооборудования :

1. Автоматические переключатели.

2. Плакие предохранители.

3. Тепловые реле защиты.

Ответы на вопросы теста:

1 вариант.

1. 1,2.

2. 2,3,4.

3. 3,4,5,6,7.

4. 1,3,4,5,6.

5. 2,4,5,6,7

6. 1,2.

7. 1.

8. 1,2.

9. 1,2,3,4,5,6.

10. 1,2,3.

Вариант 2.

1. Указать правильный вариант ответа:

Относится неавтоматическое оборудование предприятий общественного питания к виду механического оборудования предприятий общественного питания:

1. Да. 2. Нет

2. Выбрать, какие основные металлы используются для изготовления машин для предприятий общественного питания:

1. Сталь. 2. Чугун. 3. Цинк. 4. Алюминий.

3. Назовите основные части машин, использующихся на предприятиях общественного питания:

1. Передаточный механизм. 2. Основа. 3. Станина 4. Корпус машины.

5. Рабочая камера. 6. Рабочие органы.

4. Выбрать правильный вариант ответа

Является ли кривошипно - шатунный механизм способом механической передачи в машинах, используемых на предприятиях общественно питания?

1. Не является. 3. Является.

5. Указать, в чём заключается особенность обмотки электродвигателя в машинах на предприятиях общественного питания?

1. От предотвращения высокого напряжения поступающего в сеть.

2. От предотвращения низкого напряжения поступающего в сеть.

3. Обмотка является изоляционным материалом электродвигателя.

6. Перечислить какие документы, относятся к ремонтной документации машин, эксплуатируемых на предприятиях общественного питания:

1. Паспорт. 2. Формуляр.

3. Руководство по капитальному и текущему ремонту.

4. Нормы расхода материалов на ремонт и количество запасных частей.

7. Указать, какие устройства относятся к аппаратам контроля и управления на различных видах электрооборудования, используемых на предприятиях общественного питания:

1. Програмные устройства. 2. Манометры. 3. Терморегуляторы.

4. Реле времени. 5. Микродатчики.

8. Указать, какие виды плавких предохранителей являются устройством , быстродействующей защиты машин на предприятиях общественного питания и по своей конструкции подразделяются на:

Резьбовые. 2. Пластинчатые. 3. Трубочатые. 4. Боковые.

9. Выбрать, на сколько групп можно подразделить машины, используемые на предприятиях общественного питания в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов?

1. 7 видов. 2. 5 видов. 3. 4 вида.

10. Указать, факторы по которым из цветных металлов (алюминия, меди, хрома, никеля, цинка, и сплавов на их основе) изготавливают машины для предприятий общественного питания:

1. Прочность.
2. Малый удельный вес.
3. Хорошо обрабатываются

Ответы на вопросы теста:

Вариант 2.

1. 1.
2. 1,2.
3. 1,2,3,4.
4. 3.
5. 3.
6. 3,4.
7. 1,2,3,4.
8. 1,3.
9. 1.
10. 1,2,3.

Контрольные вопросы

Вариант № 1

1. Технический прогресс в общественном питании.
2. Как классифицируют моечное оборудование.
3. Сформулируйте правила эксплуатации и техники безопасности при работе на мясорубках.
4. Какие факторы влияют на режим замеса теста?

Вариант № 2

1. Общие сведения о деталях машин: понятие о машине, узле, механизмах. Краткие сведения о машиностроительных материалах.
2. Классификация сортировочно-калибровочного оборудования и, их назначение и особенности устройства?
3. Назовите оборудование, используемое при обработке мяса и рыбы.
4. Из каких материалов изготавливается дежа и месительный орган?

Вариант № 3

1. Способы соединения деталей. Их краткая характеристика, область применения.
2. Как классифицируют очистительные машины и механизмы?
3. Перечислите требования, предъявляемые к рабочим органам мясорубок и куттеров.
4. Что такое процесс прессования? Где он применяется?

Вариант № 4

1. Оси, валы, подшипники, муфты: конструктивное исполнение, виды, применение.
2. Перечислите технологические требования, предъявляемые к очистке овощей
3. Принцип действия мясорубок.
4. Приведите классификацию прессов по способу создания давления.

Вариант № 5

1. Передачи: назначение, классификация, применение. Понятие о редукторах.
2. Как определить производительность картофелеочистительных машин периодического действия? Каковы правила эксплуатации этих машин?
3. Назовите основные части мясорубок.
4. Каково принципиальное устройство соковыжималки?

Вариант № 6

1. Электропривод: типы приводов, выбор двигателя по роду тока, напряжению, конструктивному исполнению.
2. Конструктивные параметры мясорубки, влияющие на сохранность качества исходных продуктов.
3. Какие рабочие органы используются для отжатия сока?
2. Как определить производительность картофелеочистительных машин непрерывного действия? Каковы правила эксплуатации этих машин?

Вариант № 7

1. Аппараты ручного управления: назначение, краткое устройство, применение
2. Какая форма ножей и какой характер их движения используются в овощерезательных машинах?
3. От чего зависит степень измельчения и производительность мясорубки.
4. Сформулируйте правила эксплуатации соковыжималки

Вариант № 8

1. Аппараты защиты: назначение, краткое устройство, применение.
2. Какие формы нарезки и какими ножами можно получать при резании овощей на овощерезательных машинах?
3. Правила эксплуатации мясорубки и техника безопасности.
4. Как определить производительность соковыжималки?

Тема 4. Тепловое оборудование

Вариант 1.

1. Указать, как крепятся сменные исполнительные механизмы к универсальному приводу машин, на предприятиях общественного питания?

1. На редуктор с помощью эксцентриковых винтовых зажимов к горловине привода.

2.. На станину с помощью специальных зажимов фиксирующих положение сменного механизма.

2. Перечислить, какие правила безопасности нужно соблюдать при работе с универсальными приводами?

1. Проверить правила установки, исправность .

2. Проверить санитарное состояние.

3. Исключить перегрузку и недогрузку сменного механизма.

4. Запрещено работать на машине без наличия соответствующих предохранительных устройств.

5. Осмотр и устранение неполадок проводить после выключения и полной остановки электродвигателя универсального привода.

3. Определите, к чему приводит недогрузка сменного механизма машины на предприятиях общественного питания?

1. Снижению ресурса работы оборудования. 3 .Поломкам.

2 .Перерасход электроэнергии.

4. Указать, в чём преимущества универсальных приводов перед индивидуальными приводами машин на предприятиях общественного питания?

1. Повышает производительность труда. 2. Снижает капитальные затраты.

3. Увеличивает коэффициент полезного действия оборудования.

5. Назовите верные сменные механизмы к универсальным приводам ПУ-0,6; ПГ-0,6;ПХ-0,6

1. Взбивалка. 2. Соковыжималка. 3. Мороженница. 4. Мясорубка.

5. Овощерезательный механизм. 6. Протирочный механизм 7. Механизм для натираний овощей. 8. Механизм для перемешивания салатов 9. Многоцелевой механизм.

10. Мясорыхлитель.

6. Указать, почему запрещается разбирать сменный механизм при включённом двигателе ?

1. Нарушение правил эксплуатации технологического оборудования.

2. Является травмоопасным.

7. Расшифруйте маркировку сменного механизма : МС6-10.

1. Механизм сменный куттер ,производительностью 100кг в час.

2. Механизм сменный взбивалка, производительность 10кг в час.

3. Механизм сменный мороженница , производительностью 10кг в час.

8. Указать, кто имеет право производить текущий ремонт универсального привода?

1. Повар, за которым закреплена данная машина.

2. Специальные мастера, согласно заключённому договору.
3. Слесарь - техник закреплённый за данным предприятием общественного питания .
9. Указать, в чём заключается использование многоцелевого сменного механизма МС-4-7-8-20.
 1. Взбивать кондитерские смеси.
 2. Замешивать жидкое тесто.
 3. Протирать картофельное пюре, супы.
 4. Перемешивать фарш.
10. Перечислить, какие виды нарезки можно осуществить, используя сменный механизм МС-18-160?
 1. Ломтиками.
 2. Кружочками.
 3. Кубиками.

Ответы на вопросы теста «Универсальные приводы»

Вариант 1

1. 1.
2. 1,2,3,4,5.
3. 1,2.
4. 1,2,3.
5. 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10.
6. 1,2.
7. 3.
8. 2.
9. 1,2,3,4.
10. 1,3.

Вариант 2.

1. Перечислить последовательность действий, при окончании работы соковыжималки МСЗ-40.
 1. Разбирают сменный механизм.
 2. Промывают горячей водой.
 3. Выключают привод.
 4. Очищают от остатков продуктов.

5. Просушивают.
2. Указать производительность сменного механизма, для нарезания сырых овощей МС-28-100.
1. 100кг. 2. 10кг. 3.25кг.
3. Указать, к чему приводит перегрузка сменного механизма?
1. К ухудшению качества или порче продуктов.
 2. К поломке машины.
4. Расшифруйте маркировку сменного механизма МС25-200:
1. Механизм сменный мясорубка производительностью 200кг в час.
 2. Механизм сменный просеиватель производительностью 2000кг в час.
 3. Механизм сменный для перемешивания салатов и винегретов производительностью 200кг в час.
5. Определить, кто проводит подготовку универсального привода к работе?
1. Слесарь, закреплённый за данным предприятием общественного питания.
 2. Технический персонал, ответственный за исправность данного оборудования.
 3. Повар, за которым закреплена машина.
6. Выбрать, какие сменные механизмы входят в комплект привода ПМ-1,1?
1. Размолочный механизм МС12-15 (для размалывания сухарей, перца и других пряностей).
 2. Фаршемешалка МС2-150(для приготовления и взбивания фарша).
 3. Мясорыхлитель МС19-1400 (для рыхления и смешивания порционных кусков мяса)
7. Указать, в каких цехах на предприятиях общественного питания используют универсальные приводы:
1. Мясных. 2. Овощных. 3. Кондитерских.
8. Указать маркировку универсального привода, используемого со сменным механизмом МС-10-160 (предназначенных для нарезания сырых овощей ломтиками и соломкой).
- 1.П-11. 2.ПУ-0,6. 3.П-0,6.
9. Определить, для чего применяется станция управления на предприятиях общественного питания?
1. Для контроля.
 2. Для включения и регулирования температурного режима электрических тепловых аппаратов (котлов, водонагревателей, кипятильников)
 3. Для автоматического регулирования теплового оборудования
10. Указать, к чему крепится корпус мясорубки.

1. К станине. 2. К горловине. 3. К сменному механизму.

Ответы на вопросы теста

Вариант 2.

1. 3,1,4,2,5.
2. 2.
3. 1,2.
4. 3.
5. 3.
6. 1,2,3.
7. 1,4,3.
8. 2.
9. 1,2,3.
10. 2.

Тема 5. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины

1.	Холодный цех предназначен для приготовления: а) мясных полуфабрикатов б) салатов и винегретов в) мучных, кондитерских изделий г) рыбных полуфабрикатов
2.	Плита ПЭСМ – 4 состоит из а) 2-х прямоугольных конфорок и инвентарного шкафа-подставки б) 2-х прямоугольных конфорок и жарочного шкафа в) 4-х прямоугольных конфорок и жарочного шкафа г) 4-х прямоугольных конфорок и инвентарного шкафа-подставки
3.	С чего начинают подготовку любой машины к работе? а) со сборки б) с осмотра в) с проверки заземления
4.	Рабочая камера это: а) пространство, где обрабатывается продукт б) где расположены ножи, поршни в) пространство, в котором находятся все детали оборудования
5.	Привод это: а) устройство, преобразующее электрическую энергию в механическую б) устройство, приводящее машину в действие в) часть машины
6.	Какие нагревательные элементы используются в тепловом оборудовании?

	а) открытые, закрытые, водные б) инфракрасные, герметичные, открытые в) закрытые, герметичные, инфракрасные
7.	В какой части холодильного шкафа располагается испаритель? а) на задней стенке холодильного шкафа б) в морозильном отделении в) между камерами
8.	За счет чего поддерживается температура блюд в мармите для вторых блюд? а) парогенератора б) водяной ванны в) ТЭНов
9.	Основные части холодильной машины: а) холодильная камера, испаритель, компрессор, конденсатор б) испаритель, компрессор, конденсатор, регулирующий вентиль в) компрессор, конденсатор, корпус, морозильная камера
10.	Что такое производительность оборудования? а) количество обрабатываемого продукта б) количество одновременно загружаемого продукта в) количество обрабатываемого продукта за час
11.	Какие функции выполняют предприятия питания? а) производство продукции, хранение, реализация б) производство продукции, реализация и организация потребления в) хранение, реализация и организация потребления
12.	Какую поверхность имеет рабочая поверхность картофелечистительной машины? а) покрытую съемными абразивными сегментами б) гладкую в) покрытую несъемными сегментами
13.	Назовите рабочие органы мясорубки? а) рабочий вал с лопастями б) шнек в) толкатель
14.	Определите производственную деятельность заготовочных предприятий а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее в) выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее
15.	Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле: а) манометр б) пароводяная рубашка в) тени
16.	Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины: а) для большей загрузки в рабочую камеру; б) для равномерной очистки; в) для быстрой загрузки
17.	Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий – это а) разнообразные блюда, б) различные полуфабрикаты; в) продукция из определенного вида сырья
18.	Рабочие органы в тестомесильной машине. а) дежа б) рычаг месильный в) электродвигатель
19.	Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом: а) работающие на сырье 2-3 наименований; б) обрабатывающие сырье и производящие п/ф; в) перерабатывающие сырье, вырабатывающие п/ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее
20.	Приведите классификацию предприятий общественного питания по производственно-торговому признаку: а) заготовочные, доготовочные, с полным производственным циклом б) производственные, торговые, комбинированные в) специализированные, универсальные, с полным производственным циклом
21.	Что является рабочей камерой в взбивальной машине: а) бачок б) сменные взбиватели в) электродвигатель
22.	Какие группы помещений выделяют на крупных предприятиях общественного питания.

	а) обеденный зал, подсобные помещения, цеха б) складские, производственные, торговые, административно-бытовые, технические в) складские, производственные, торговые, подсобные помещения
23.	Дать определение понятию «Общедоступные» предприятия общественного питания: а) обслуживают непосредственно жителей данного населенного пункта б) обслуживают определенный контингент в) обслуживание небольших коллективов
24.	Какие предприятия делятся на классы? а) все предприятия питания б) рестораны, бары в) кафе, рестораны, столовые
25.	Какие нормативные документы используются на предприятии общественного питания а) Сборник рецептов, технологические карты б) накладные, отчеты в) прейскуранты, калькуляционные карты
26.	Каково назначение тары? а) для упаковки товара б) упаковка продукта с целью сохранения качества, сроков годности и защиты от внешних воздействий в) удобство транспортировки и реализации
27.	В современных холодильных агрегатах применяются следующие холодильные агенты: а) аммиак б) жидкий азот в) фреон
28.	Часть машины, которая непосредственно соприкасается с продуктом и обрабатывает его –это а) рабочий орган б) рабочая камера в) исполнительный механизм
29.	Расшифровать маркировку МС8-150: а) механизм сменный, выполняет 8 операций, перерабатывает 150 кг б) механизм сменный, 8 - порядковый номер, 150- производительность в) механизм сменный, 8 - время обработки, 150- норма выработки
30.	Как располагают оборудование в цехах? а) около окон б) в одну линию в) в соответствии с технологическим процессом приготовления
31.	На какие группы в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов делится механическое оборудование? а) машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов в) машина для обработки мяса и рыбы с) машины для обработки муки и теста д) все ответы верны е) машины для обработки овощей и картофеля
32.	Указать причину по которой фарш выходит из мясорубки нагретый? а) затуплены ножи в) неправильно установлены двухсторонние ножи с) ослабло крепление нажимной гайки д) неправильная сборка рабочих органов е) решетки и ножи не очищены от пленок и сухожилий затуплены
33.	Расшифруйте маркировку машины МФК-2240? а) овощерезка в) фаршемешалка с) мясорубка д) машина для формовки котлет и биточков е) мясорыхлительная машина
34.	Как устроена рабочая камера технологической машины? а) транспортёр, ножи, решетки, поршень б) загрузочное устройство, детали для обработки продуктов в) загрузочное устройство, разгрузочное устройство, рабочая камера, рабочие органы
35.	В группу заготовочных предприятий входят: а) ресторан, бар б) шашлычная, блинная в) комбинат полуфабрикатов, фабрика-кухня
36.	Мармиты предназначены для: а) демонстрации и кратковременного хранения готовых блюд б) кипячения воды в) приготовления блюд

37.	<p>Рестораны и бары класса "высший" имеют следующий уровень обслуживания и номенклатуру предоставляемых услуг:</p> <p>а) изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей - для баров;</p> <p>б) оригинальность интерьера, выбор услуг, комфортность, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей - для баров;</p> <p>в) гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий и напитков сложного приготовления для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в т.ч. заказных и фирменных - для баров.</p>
38.	<p>Столовая – это ...</p> <p>а) предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей.</p> <p>б) общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.</p> <p>в) предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.</p>
39.	<p>К тестомесильной машине ТММ – 1М не относится:</p> <p>а) корпус б) шнек в) дежа г) месильный рычаг</p>
40.	<p>После окончания работы на электрической плите в первую очередь необходимо сделать ...</p> <p>а) отключить плиту от электрической сети</p> <p>б) отключить все конфорки и шкаф соответствующими переключателями</p> <p>в) провести санитарную обработку</p>
41.	<p>Горячий цех предназначен для:</p> <p>а) приготовления полуфабрикатов</p> <p>б) тепловой обработки</p> <p>в) приготовления салатов, винегретов</p>
42.	<p>Мармит МСЭСМ-3 предназначен...</p> <p>а) для кратковременного хранения в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах</p> <p>б) для кратковременного хранения в горячем состоянии вторых блюд, гарниров, соусов и последующей реализации продукции на линии раздачи</p> <p>в) для сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд</p>
43.	<p>Свежеприготовленная пицца с остатками от предыдущего дня</p> <p>а) не должна смешиваться</p> <p>б) может смешиваться, с условием реализации в течение 1 часа.</p> <p>в) может реализоваться на следующий день</p>
44.	<p>Рабочим органом картофелеочистительной машины МОК – 250:</p> <p>а) двухсторонний нож б) крыльчатка в) воронка</p> <p>г) конусный диск, покрытый абразивной массой</p>
45.	<p>Предприятия общественного питания – это предприятие:</p> <p>а) предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации их потребления</p> <p>б) предназначенное только для производства кулинарной продукции</p> <p>в) выпускающее полуфабрикаты и готовую продукцию</p> <p>г) для реализации готовой продукции</p>
46.	<p>По характеру организации производства различают предприятия общественного питания с:</p> <p>а) полным и неполным технологическим процессом</p> <p>б) непрерывным и периодическим циклом работы</p> <p>в) автоматизированным, полуавтоматизированным и ручным циклом производства</p> <p>г) полным и неполным циклом</p>
47.	<p>Как по-другому называют повседневный контроль за качеством приготовления пищи. Он может быть ведомственным, административным и личным.</p> <p>а) дегустация б) бракераж в) оценка</p>
48.	<p>В этом цехе размещаются картофелечистка, овощерезка, производственные столы:</p>

	а) овощном б) рыбном в) горячем г) холодном
49.	Из каких основных механизмов состоит любая технологическая машина? а) транспортёр, загрузочное устройство, рабочие органы б) питающее устройство, двигательный, передаточный, исполнительный механизмы в) ножи, решетки, рабочая камера, двигатель
50.	В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом, на который в установленном порядке выдается: а) санитарный паспорт б) технический паспорт в) заграничный паспорт
51.	Продовольственные товары, сырье и полуфабрикаты принимают на предприятие общественного питания по количеству и качеству материально-ответственные лица: а) кладовщик или заведующий производством б) официанты, швейцары или администратор в) главный бухгалтер или управляющий рестораном
52.	В соответствии с нормами на предприятие общественного питания в кладовых овощей, напитков, а также в охлаждаемых камерах освещение может быть а) любое б) только искусственное в) ультрафиолетовое
53.	Чем отличается сборка мясорубки для мелкого фарша от сборки мясорубки для крупного фарша? а) сборка для мелкого измельчения имеет две решетки со средними отверстиями б) сборка для мелкого измельчения имеет две решетки: с крупными и со средними отверстиями в) мясорубка для мелкого измельчения имеет два распорочных кольца
54.	При эксплуатации мясорыхлителя МС19-1400 порционный кусок мяса для лучшего рыхления следует: а) пропустить кусок мясо второй раз, повернув его под углом 90° б) сложить мясо вдвое в) предварительно отбить мясо и посолить
55.	При работе на механическом оборудовании при загрузке застрял продукт. Для устранения необходимо... а) протолкнуть рукой б) извлечь ложкой в) протолкнуть толкачем
56.	По окончании работы на механическом оборудовании необходимо: а) вымыть руки и снять спец.одежду б) разгрузить оборудование и накрыть машину чехлом в) отключить электропитание оборудования, разобрать и промыть
57.	Установите соответствие типа предприятия его функциям:
	Наименование предприятия Функции
	1) доготовочные а) переработка сырья, выпуск и реализация собственной продукции
	2) заготовочные б) работает на полуфабрикатах, реализует готовую продукцию
	3) с полным производственным циклом в) переработка сырья, выпуск полуфабрикатов и готовой продукции

Критерии оценки

Тест оценивается по 5-тибалльной шкале следующим образом: за правильный ответ дается 1 балл, за неправильный — ноль. Суммирование всех баллов, полученных испытуемым, дает число правильных ответов. Это число ассоциируется с уровнем его знаний и с понятием «тестовый балл испытуемого»

Критерии оценки по баллам:

Общее количество баллов – 57.

85-100% (48-57) баллов – 5 (отлично);

65-84% (37-47) баллов – 4 (хорошо);

50-64% (29-36) баллов – 3 (удовлетворительно);

менее 50% (28) баллов и меньше – 2 (неудовлетворительно).

Тема 6. Оборудование для раздачи пищи

Вариант 2	
1.	Из каких основных механизмов состоит любая технологическая машина? а) транспортёр, загрузочное устройство, рабочие органы б) питающее устройство, двигательный, передаточный, исполнительный механизмы в) ножи, решетки, рабочая камера, двигатель
2.	Как устроена рабочая камера технологической машины? а) транспортёр, ножи, решетки, поршень б) загрузочное устройство, детали для обработки продуктов в) загрузочное устройство, разгрузочное устройство, рабочая камера, рабочие органы
3.	С чего начинают подготовку любой машины к работе? а) со сборки б) с осмотра в) с проверки заземления
4.	Рабочим органом картофелеочистительной машины МОК – 250: а) конусный диск, покрытый абразивной массой б) крыльчатка в) воронка г) двухсторонний нож
5.	Привод это: а) устройство, преобразующее электрическую энергию в механическую б) устройство, приводящее машину в действие в) часть машины
6.	Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий – это а) разнообразные блюда, б) различные полуфабрикаты; в) продукция из определенного вида сырья
7.	Рестораны и бары класса "высший" имеют следующий уровень обслуживания и номенклатуру предоставляемых услуг: а) изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей - для баров; б) оригинальность интерьера, выбор услуг, комфортность, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей - для баров; в) гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий и напитков сложного приготовления для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в т.ч. заказных и фирменных - для баров.
8.	За счет чего поддерживается температура блюд в мармите для вторых блюд? а) парогенератора б) водяной ванны в) ТЭНов
9.	Основные части холодильной машины: а) холодильная камера, испаритель, компрессор, конденсатор б) испаритель, компрессор, конденсатор, регулирующий вентиль в) компрессор, конденсатор, корпус, морозильная камера
10.	Как располагают оборудование в цехах? а) около окон б) в одну линию в) в соответствии с технологическим процессом приготовления
11.	Какие функции выполняют предприятия питания? а) производство продукции, хранение, реализация б) производство продукции, реализация и организация потребления в) хранение, реализация и организация потребления
12.	Продовольственные товары, сырье и полуфабрикаты принимают на предприятие

	общественного питания по количеству и качеству материально-ответственные лица: а) кладовщик или заведующий производством б) официанты, швейцары или администратор в) главный бухгалтер или управляющий рестораном
13.	Назовите рабочие органы мясорубки? а) рабочий вал с лопастями б) шнек в) толкатель
14.	После окончания работы на электрической плите в первую очередь необходимо сделать ... а) отключить плиту от электрической сети б) отключить все конфорки и шкаф соответствующими переключателями в) провести санитарную обработку
15.	Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле: а) манометр б) пароводяная рубашка в) тени
16.	Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины: а) для большей загрузки в рабочую камеру; б) для равномерной очистки; в) для быстрой загрузки
17.	Какие нагревательные элементы используются в тепловом оборудовании? а) открытые, закрытые, водные б) инфракрасные, герметичные, открытые в) закрытые, герметичные, инфракрасные
18.	Рабочие органы в тестомесильной машине. а) дежа б) рычаг месильный в) электродвигатель
19.	Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом: а) работающие на сырье 2-3 наименований; б) обрабатывающие сырье и производящие п/ф; в) перерабатывающие сырье, вырабатывающие п/ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее
20.	Приведите классификацию предприятий общественного питания по производственно-торговому признаку: а) заготовочные, доготовочные, с полным производственным циклом б) производственные, торговые, комбинированные в) специализированные, универсальные, с полным производственным циклом
21.	Что является рабочей камерой в взбивальной машине: а) бачок б) сменные взбиватели в) электродвигатель
22.	Какие группы помещений выделяют на крупных предприятиях общественного питания. а) обеденный зал, подсобные помещения, цеха б) складские, производственные, торговые, административно-бытовые, технические в) складские, производственные, торговые, подсобные помещения
23.	Мармиты предназначены для: а) демонстрации и кратковременного хранения готовых блюд б) кипячения воды в) приготовления блюд
24.	Какие предприятия делятся на классы? а) все предприятия питания б) рестораны, бары в) кафе, рестораны, столовые
25.	Какую поверхность имеет рабочая поверхность картофелечистительной машины? а) покрытую съемными абразивными сегментами б) гладкую в) покрытую несъемными сегментами
26.	Каково назначение тары? а) для упаковки товара б) упаковка продукта с целью сохранения качества, сроков годности и защиты от внешних воздействий в) удобство транспортировки и реализации
27.	В современных холодильных агрегатах применяются следующие холодильные агенты: а) аммиак б) жидкий азот в) фреон
28.	Часть машины, которая непосредственно соприкасается с продуктом и обрабатывает его –это а) рабочий орган б) рабочая камера в) исполнительный механизм
29.	Расшифровать маркировку МС8-150: а) механизм сменный, выполняет 8 операций, перерабатывает 150 кг

	б) механизм сменный, 8 - порядковый номер, 150- производительность в) механизм сменный, 8 - время обработки, 150- норма выработки
30.	Что такое производительность оборудования? а) количество обрабатываемого продукта б) количество одновременно загружаемого продукта в) количество обрабатываемого продукта за час
31.	На какие группы в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов делится механическое оборудование? а) машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов в) машина для обработки мяса и рыбы с) машины для обработки муки и теста д) все ответы верны е) машины для обработки овощей и картофеля
32.	Указать причину по которой фарш выходит из мясорубки нагретый? а) затуплены ножи в) неправильно установлены двухсторонние ножи с) ослабло крепление нажимной гайки д) неправильная сборка рабочих органов е) решетки и ножи не очищены от пленок и сухожилий затуплены
33.	Расшифруйте маркировку машины МФК-2240? а) овощерезка в) фаршемешалка с) мясорубка д) машина для формовки котлет и биточков е) мясорыхлительная машина
34.	Плита ПЭСМ – 4 состоит из а) 2-х прямоугольных конфорок и инвентарного шкафа- подставки б) 2-х прямоугольных конфорок и жарочного шкафа в) 4-х прямоугольных конфорок и жарочного шкафа г) 4-х прямоугольных конфорок и инвентарного шкафа- подставки
35.	В группу заготовочных предприятий входят: а) ресторан, бар б) шашлычная, блинная в) комбинат полуфабрикатов, фабрика-кухня
36.	Дать определение понятию «Общедоступные» предприятия общественного питания: а) обслуживают непосредственно жителей данного населенного пункта б) обслуживают определенный контингент в) обслуживание небольших коллективов
37.	В какой части холодильного шкафа располагается испаритель? а) на задней стенке холодильного шкафа б) в морозильном отделении в) между камерами
38.	Столовая – это ... а) предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей. б) общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню. в) предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.
39.	К тестомесильной машине ТММ – 1М не относится: а) корпус б) шнек в) дежа г) месильный рычаг
40.	Определите производственную деятельность заготовочных предприятий а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее в) выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее
41.	Горячий цех предназначен для: а) приготовления полуфабрикатов б) тепловой обработки

	в) приготовления салатов, винегретов
42.	Мармит МСЭСМ-3 предназначен... а) для кратковременного хранения в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах б) для кратковременного хранения в горячем состоянии вторых блюд, гарниров, соусов и последующей реализации продукции на линии раздачи в) для сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд
43.	Свежеприготовленная пища с остатками от предыдущего дня а) не должна смешиваться б) может смешиваться, с условием реализации в течение 1 часа. в) может реализоваться на следующий день
44.	Рабочая камера – это: а) рабочий орган, предназначенный для обработки продукта б) узлы и детали машин, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их обработки в) место, предназначенное для размещения внутренних частей машины г) место в машине, где продукт обрабатывается рабочими органами
45.	Предприятия общественного питания – это предприятие: а) предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации их потребления б) предназначенное только для производства кулинарной продукции в) выпускающее полуфабрикаты и готовую продукцию г) для реализации готовой продукции
46.	По характеру организации производства различают предприятия общественного питания с: а) полным и неполным технологическим процессом б) непрерывным и периодическим циклом работы в) автоматизированным, полуавтоматизированным и ручным циклом производства г) полным и неполным циклом
47.	Как по-другому называют повседневный контроль за качеством приготовления пищи. Он может быть ведомственным, административным и личным. а) дегустация б) бракераж в) оценка
48.	В этом цехе размещаются картофелечистка, овощерезка, производственные столы: а) овощном б) рыбном в) горячем г) холодном
49.	Холодный цех предназначен для приготовления: а) мясных полуфабрикатов б) салатов и винегретов в) мучных, кондитерских изделий г) рыбных полуфабрикатов
50.	В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом, на который в установленном порядке выдается: а) санитарный паспорт б) технический паспорт в) заграничный паспорт
51.	Какие нормативные документы используются на предприятии общественного питания а) Сборник рецептур, технологические карты б) накладные, отчеты в) прейскуранты, калькуляционные карты
52.	В соответствии с нормами на предприятие общественного питания в кладовых овощей, напитков, а также в охлаждаемых камерах освещение может быть а) любое б) только искусственное в) ультрафиолетовое
53.	Чем отличается сборка мясорубки для мелкого фарша от сборки мясорубки для крупного фарша? а) сборка для мелкого измельчения имеет две решетки со средними отверстиями б) сборка для мелкого измельчения имеет две решетки: с крупными и со средними отверстиями в) мясорубка для мелкого измельчения имеет два распорочных кольца
54.	При эксплуатации мясорубки МС19-1400 порционный кусок мяса для лучшего рыхления следует: а) пропустить кусок мяса второй раз, повернув его под углом 90° б) сложить мясо вдвое в) предварительно отбить мясо и посолить
55.	При работе на механическом оборудовании при загрузке застрял продукт. Для устранения необходимо...

	а) протолкнуть рукой б) извлечь ложкой в) протолкнуть толкачем
56.	По окончании работы на механическом оборудовании необходимо: а) вымыть руки и снять спец.одежду б) разгрузить оборудование и накрыть машину чехлом в) отключить электропитание оборудования, разобрать и промыть
57.	Установите соответствие типа холодильного оборудования температурному режиму
	1. Для хранения охлажденных продуктов питания а) температура в холодильном оборудовании +10, +14°C;
	2. Для хранения замороженных продуктов б) температура в холодильном от 0 до -5°C
	3. Для продажи напитков в) температура в холодильном оборудовании —14, —18°C.

Критерии оценки

Тест оценивается по 5-тибалльной шкале следующим образом: за правильный ответ дается 1 балл, за неправильный — ноль. Суммирование всех баллов, полученных испытуемым, дает число правильных ответов. Это число ассоциируется с уровнем его знаний и с понятием «тестовый балл испытуемого»

Критерии оценки по баллам:

Общее количество баллов – 57.

85-100% (48-57) баллов – 5 (отлично);

65-84% (37-47) баллов – 4 (хорошо);

50-64% (29-36) баллов – 3 (удовлетворительно);

менее 50% (28) баллов и меньше – 2 (неудовлетворительно).

Задание 1. Перечень вопросов по теме для устного обсуждения

1. Понятие о технологической машине и ее устройство. Классификация технологических машин.
2. Производительность и мощность технологической машины.
3. Основные требования, предъявляемые к конструкциям технологических машин.
4. Универсальные приводы. Структура универсальной кухонной машины. Классификация универсальных кухонных машин.
5. Основные способы классификации сыпучих продуктов. Просеиватели с вращающимися ситами.
6. Вибрационные просеиватели.
7. Сортировочно-калибровочные машины.
8. Способы мытья. Оборудование для мытья овощей.
9. Посудомоечные машины периодического и непрерывного действия.
10. Назначение и классификация очистительного оборудования. Картофелеочистительное оборудование периодического действия.
11. Картофелеочистительная машина непрерывного действия.
12. Общие понятия об измельчении. Размолочные машины и механизмы. Дисковые машины для размола кофе.

13. Машины и механизмы для получения пюреобразных продуктов.
14. Машины для приготовления картофельного пюре.
15. Виды режущих рабочих органов, инструментов. Основные способы резания продуктов. Форма и характер движения инструментов. Машины и механизмы для нарезания плодов и овощей.
16. Классификация и характеристика способов тепловой обработки пищевых продуктов. Поверхностный и объемный нагрев.
17. Физическая сущность ИК и СВЧ нагрева. Режимы тепловой обработки продуктов в СВЧ поле. ЭК нагрев.
18. Топливо, теплоносители. Жидкое и твердое топливо и их характеристика.
19. Состав газа, его основные характеристики. Учет, расходы и хранение жидких газов.
20. Основные задачи нормирования потребления ТЭР. Вторичные энергетические ресурсы (ВЭР). Мероприятия по рациональному использованию ВЭР.
21. Классификация и общие принципы устройства тепловых аппаратов. Характеристика основных рабочих элементов. Техничко-экономические показатели работы.
22. Теплообменники, применяемые при конструировании тепловых аппаратов.
23. Тепловой расчет аппаратов (поверочный и конструкторский). Тепловой баланс для установившихся и неуставившихся режимов.
24. Теплогенерирующие устройства для превращения химической энергии горения топлива в тепловую, конструктивные особенности и правила эксплуатации.
25. Классификация варочного оборудования. Технологические требования к пищеварочным аппаратам. 7.Твердотопливные и газовые котлы, конструктивные решения парогенераторов. Тепловой расчет.
26. Паровые пищеварочные котлы. Тепловой расчет. Устройство и принцип действия.

3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся

Перечень вопросов к дифференцированному зачету

1. Понятие о технологической машине и ее устройство. Классификация технологических машин.
2. Производительность и мощность технологической машины.
3. Основные требования, предъявляемые к конструкциям технологических машин.
4. Универсальные приводы. Структура универсальной кухонной машины. Классификация универсальных кухонных машин.
5. Основные способы классификации сыпучих продуктов. Просеиватели с вращающимися ситами.
6. Вибрационные просеиватели.

7. Сортировочно-калибровочные машины.
8. Способы мытья. Оборудование для мытья овощей.
9. Посудомоечные машины периодического и непрерывного действия.
10. Назначение и классификация очистительного оборудования. Картофелеочистительное оборудование периодического действия.
11. Картофелеочистительная машина непрерывного действия.
12. Общие понятия об измельчении. Размолочные машины и механизмы. Дисковые машины для размола кофе.
13. Машины и механизмы для получения пюреобразных продуктов.
14. Машины для приготовления картофельного пюре.
15. Виды режущих рабочих органов, инструментов. Основные способы резания продуктов. Форма и характер движения инструментов. Машины и механизмы для нарезания плодов и овощей.
16. Классификация и характеристика способов тепловой обработки пищевых продуктов. Поверхностный и объемный нагрев.
17. Физическая сущность ИК и СВЧ нагрева. Режимы тепловой обработки продуктов в СВЧ поле. ЭК нагрев.
18. Топливо, теплоносители. Жидкое и твердое топливо и их характеристика.
19. Состав газа, его основные характеристики. Учет, расходы и хранение жидких газов.
20. Основные задачи нормирования потребления ТЭР. Вторичные энергетические ресурсы (ВЭР). Мероприятия по рациональному использованию ВЭР.
21. Классификация и общие принципы устройства тепловых аппаратов. Характеристика основных рабочих элементов. Техничко-экономические показатели работы.
22. Теплообменники, применяемые при конструировании тепловых аппаратов.
23. Тепловой расчет аппаратов (поверочный и конструкторский). Тепловой баланс для установившихся и неуставившихся режимов.
24. Теплогенерирующие устройства для превращения химической энергии горения топлива в тепловую, конструктивные особенности и правила эксплуатации.
25. Классификация варочного оборудования. Технологические требования к пищеварочным аппаратам.
26. Твердотопливные и газовые котлы, конструктивные решения парогенераторов. Тепловой расчет.
27. Паровые пищеварочные котлы. Тепловой расчет. Устройство и принцип действия.

IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Тестовые задания. Тестовая форма позволяет охватить большое количество критериев оценки и допускает компьютерную обработку данных. Как правило, предлагаемые тесты оценки компетенций делятся на психологические, квалификационные (в учебном процессе эту роль частично выполняет педагогический тест) и физиологические.

Современный тест, разработанный в соответствии со всеми требованиями компетентностного подхода, может включать задания различных типов.

В обычной практике применения тестов для упрощения процедуры оценивания как правило используется простая схема:

–отметка «удовлетворительно», если правильно выполнено 50 –70% тестовых заданий;

–«хорошо», если правильно выполнено 70 –85 % тестовых заданий;

–«отлично», если правильно выполнено 85 –100 % тестовых заданий.

Решение заданий в тестовой форме проводится в течение изучения дисциплины. Преподаватель должен определить студентам исходные данные для подготовки к тестированию: назвать разделы (темы, вопросы), по которым будут задания в тестовой форме, нормативные акты и теоретические источники для подготовки.

При прохождении тестирования пользоваться конспектами лекций, учебниками, и иными материалами не разрешено.

Тестирование проводится в письменной форме. На тестирование отводится 15-20 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 20 вопросов. За каждый правильный ответ на вопрос дается 0,5 баллов.

Перевод баллов в оценку. Согласно технологической карте на выполнение теста выделяется 10 баллов. Таким образом, 10 баллов/ 20 вопросов = 0,5 баллов

Задачи. Решение практических задач осуществляется с целью проверки уровня знаний, умений, владений, понимания студентом основных методов и законов изучаемой теории при решении конкретных практических задач, умения применять на практике полученных знаний. Студенту объявляется условие задачи, решение которой он излагает устно.

Шкала оценивания:

«отлично» - студент ясно изложил условие задачи, решение обосновал точной ссылкой на изученный материал;

«хорошо» - студент ясно изложил условие задачи, но в обосновании решения имеются сомнения;

«удовлетворительно» - студент изложил условие задачи, но решение обосновал формулировками при неполном использовании понятийного аппарата дисциплины;

«неудовлетворительно» - студент не уяснил условие задачи, решение не обосновал.

При решении ситуационных задач разрешено пользоваться курсом лекций или учебниками.

На решение типовых задач отводится 10 минут.

Реферат – форма письменной работы, которую рекомендуется применять при освоении вариативных (профильных) дисциплин профессионального цикла. Как

правило, реферат представляет собой краткое изложение содержания научных трудов, литературы по определенной научной теме.

Шкала оценивания:

«отлично» - выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы;

«хорошо» - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

«удовлетворительно» - имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; тема освоена лишь частично; допущены грубые ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

«неудовлетворительно» - тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины позволяет оценить уровень сформированности компетенций и осуществляется в форме – экзамена.

Экзамен письменный. Продолжительность 60 минут. Рекомендуется распределять время таким образом: 15 мин – задача и по 15 мин на три теоретических вопроса. Изложение должно быть кратким, но содержать все необходимые определения и формулировки. Для получения отличной оценки ответ должен содержать практические примеры.

Экзамен позволяет проверить способность экзаменуемого в использовании приобретенных знаний в виде устного собеседования по билету.