

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 04.10.2024 11:29:52
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6aba5a1f10c8c5199



РЭУ.РФ
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ
Начальник отдела СПО

Подпись

С.А. Марковская
Инициалы Фамилия

«12» января 2024 г.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

образовательной программы среднего профессионального образования -
подготовки специалистов среднего звена

По специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Образовательная база подготовки: основное общее образование, среднее
общее образование

Форма обучения: очная

2024 год

Комплект оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** для квалификации **специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Уровень подготовки – базовый, программы учебной дисциплины **ОП.03 Техническое оснащение организаций питания**

Разработчик:

Родик А.А., преподаватель ОСПО КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова

Одобрено на заседании предметной цикловой комиссии специальности дисциплин поварского и кондитерского дела
Протокол № 4 от 12 января 2024 г.

Председатель ПЦК



Н.С. Грушина

Подпись

Инициалы Фамилия

1 ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

1.1 Пояснительная записка

Комплект оценочных средств по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение организаций питания предназначен для осуществления текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Задачами использования контрольно-оценочных средств являются:

- управление процессом приобретения обучающимися необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ФГОС СПО;
- управление достижением целей реализации образовательной программы, определенных в виде набора общих и профессиональных компетенций выпускников, указанных в ФГОС СПО;
- оценка достижений обучающихся в процессе изучения дисциплины;
- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс.

Формой промежуточной аттестации по дисциплине является зачет с оценкой.

1.2 Формируемые компетенции

Результатом освоения учебной дисциплины является формирование у обучающихся следующих компетенций:

Таблица 1 – Формируемые компетенции

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов

	и форм обслуживания.
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.3 Результаты освоения учебной дисциплины

Результат освоения профессиональных и общих компетенций, сформированных на основе приобретенного практического опыта по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение организаций питания определяется по каждой компетенции. Используемые оценочные средства представлены в таблице 2.

Таблица 2 - Матрица освоения компетенций по темам учебной дисциплины

Контролируемые разделы, темы	Формируемые компетенции	Оценочные средства		
		Количество тестовых заданий	Другие оценочные средства	
			Вид	Количество
Раздел 1. Механическое оборудование.				
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	ОК 1-7, ОК 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4		Вопросы для собеседования Темы докладов	6 10
Тема 1.2. Оборудование для обработки овощей, плодов	ОК 1-7, ОК 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	22	Вопросы для собеседования Практические задания Темы докладов	4 1 4
Тема 1.3. Оборудование для обработки мяса, рыбы	ОК 1-7, ОК 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	22	Вопросы для собеседования Практические задания	2 1
Тема 1.4. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	ОК 1-7, ОК 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	30	Вопросы для собеседования Практические задания Темы докладов	3 1 6
Тема 1.5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	ОК 1-7, ОК 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6		Практические задания	1

		ПК 6.1-6.4			
Тема 1.6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде		ОК 1-7, ОК 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4		Вопросы для собеседования	4
Тема 1.7. Оборудование для подготовки кондитерского сырья		ОК 1-7, ОК 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	21	Вопросы для собеседования	2
Раздел 2. Тепловое оборудование.					
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования		ОК 1-7, ОК 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4		Вопросы для собеседования Темы докладов	4 8
Тема 2.2. Варочное оборудование		ОК 1-7, ОК 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	40	Вопросы для собеседования Практические задания Темы докладов	5 1 8
Тема 2.3. Жарочное оборудование		ОК 1-7, ОК 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	43	Вопросы для собеседования Практические задания Темы докладов	3 1 9
Тема 2.4. Многофункциональное оборудование		ОК 1-7, ОК 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	11	Вопросы для собеседования Практические задания	2 1
Тема 2.5. Универсальное и		ОК 1-7, ОК 9-10		Вопросы для собеседования	5

водогрейное оборудование		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4		Практические задания	1
Тема 2.6. Оборудование для бариста	2.6. для	ОК 1-7, ОК 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	10	Вопросы для собеседования Практические задания	4 1
Тема 2.7. Оборудование раздачи пищи	2.7. для	ОК 1-7, ОК 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4		Вопросы для собеседования Практические задания Темы докладов	2 1 2
Раздел 3 Холодильное оборудование.					
Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования	3.1	ОК 1-7, ОК 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4		Вопросы для собеседования	3
Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины		ОК 1-7, ОК 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4		Вопросы для собеседования	3
Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)		ОК 1-7, ОК 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	10	Вопросы для собеседования Практические задания	2 1
Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства.					
Тема 4.1. Организация и техническое		ОК 1-7, ОК 9-10		Вопросы для собеседования	9

оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	ПК 1.1-1.4		Практические задания Кейс-задания	2
	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4			30

Формы и методы контроля по элементам, составляющим учебную дисциплину, представлены в таблице 3.

Таблица 3 – Формы и методы контроля

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК
Раздел 1. Механическое оборудование.				
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	Устный опрос Доклады	ОК 1-7, ОК 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Зачет с оценкой	ОК 1-7, ОК 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
Тема 1.2. Оборудование для обработки овощей, плодов	Устный опрос Практические задания Доклады Тестирование	ОК 1-7, ОК 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4		
Тема 1.3. Оборудование для обработки мяса, рыбы	Вопросы для собеседовани я Практические задания Тестирование	ОК 1-7, ОК 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4		
Тема 1.4. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	Устный опрос Практические задания Доклады Тестирование	ОК 1-7, ОК 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4		
Тема 1.5.	Практические	ОК 1-7,		

Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	для задания		ОК 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4		
Тема 1.6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	1.6.	Устный опрос	ОК 1-7, ОК 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4		
Тема 1.7. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	1.7.	Устный опрос Тестирование	ОК 1-7, ОК 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4		
Раздел 2. Тепловое оборудование.					
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования	2.1.	Устный опрос Доклады	ОК 1-7, ОК 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4		
Тема 2.2. Варочное оборудование	2.2.	Устный опрос Практические задания Доклады Тестирование	ОК 1-7, ОК 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4		
Тема 2.3. Жарочное оборудование	2.3.	Устный опрос Практические задания Доклады Тестирование	ОК 1-7, ОК 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4		
Тема 2.4. Многофункциональное оборудование	2.4.	Устный опрос Практические задания Тестирование	ОК 1-7, ОК 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8		

			ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4		
Тема Универсальное водогрейное оборудование	2.5. и	Устный опрос Практические задания	ОК 1-7, ОК 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4		
Тема Оборудование бариста	2.6. для	Устный опрос Практические задания Тестирование	ОК 1-7, ОК 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4		
Тема Оборудование раздачи пищи	2.7. для	Устный опрос Практические задания Доклады	ОК 1-7, ОК 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4		
Раздел 3 Холодильное оборудование.					
Тема Классификация холодильного оборудования	3.1	Устный опрос	ОК 1-7, ОК 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4		
Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины		Устный опрос	ОК 1-7, ОК 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4		
Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)		Устный опрос Практические задания Тестирование	ОК 1-7, ОК 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6		

		ПК 6.1-6.4	
Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства.			
Тема 4.1. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	Устный опрос Практические задания Кейс-задания	ОК 1-7, ОК 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	

2 ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

2.1 Вопросы для собеседования

Раздел 1. Механическое оборудование

Тема 1.1. Классификация механического оборудования

Классификация механического оборудования.

Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах.

Понятие об электроприводах

Универсальные приводы.

Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления.

Правила безопасной эксплуатации.

Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства.

Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение.

Правила безопасной эксплуатации

Тема 1.2. Оборудование для обработки овощей, плодов

Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги).

Классификация и характеристика. Назначение и устройство.

Правила безопасной эксплуатации

Тема 1.3. Оборудование для обработки мяса, рыбы

Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель.

Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

Тема 1.4. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров

Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры).

Назначение и устройство.

Правила безопасной эксплуатации

Тема 1.5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки

Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации

Тема 1.6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде

Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации

Тема 1.7. Оборудование для подготовки кондитерского сырья

Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания.

Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации

Раздел 2. Тепловое оборудование

Тема 2.1. Классификация теплового оборудования

Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи.

Понятие о теплообмене.

Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности.

Правила безопасной эксплуатации

Тема 2.2. Варочное оборудование

Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство.

Правила безопасной эксплуатации.

Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство.

Правила безопасной эксплуатации

Тема 2.3. Жарочное оборудование

Жарочное оборудование.

Характеристика основных способов жарки и выпечки.

Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации

Тема 2.4. Многофункциональное оборудование

Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство.

Правила безопасной эксплуатации

Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование

Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство.

Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация.

Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

Тема 2.6. Оборудование для бариста

Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство.

Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация.

Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи

Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.

Раздел 3 Холодильное оборудование

Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования

Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования

Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное).

Холодильные машины.

Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования

Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины

Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины.

Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации

Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены

Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)
 Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации
 Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации

Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства

Тема 4.1. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания
 Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения
 Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства
 Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов.
 Техническое оснащение зон кухни
 Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе
 Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха.
 Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции
 Организация реализации готовой кулинарной продукции.
 Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.
 Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Вопросы для собеседования	Обучающийся свободно отвечает на вопросы, показывает глубокое знание темы	Ответ не достаточно полный, допускаются отдельные ошибки	Может ответить лишь на некоторые вопросы темы	Обучающийся не усвоил тему

2.2 Темы докладов (эссе, рефератов, сообщений)

Тематика рефератов по теме 1.1:

1. Машины и механизмы: понятия, их отличия. назначение основных частей и элементов.
2. Классификация механического оборудования по функциональному назначению, структуре рабочего цикла и степени автоматизации.
- 3 Классификация механического оборудования по функциональному назначению, структуре рабочего цикла и степени автоматизации.
- 4 Производительность оборудования: теоретическая, техническая, эксплуатационная, их взаимосвязь. Определение мощности машины, необходимой для осуществления технологического процесса.
- 5 Основные требования, предъявляемые к механическому оборудованию: конструктивные, эксплуатационные, экономические, техники безопасности.
- 6 Техничко-экономические и эксплуатационные показатели производительность, коэффициент полезного действия, удельная металлоёмкость, коэффициент использования.
- 7 Назначение универсальной кухонной машины, её структура.
- 8 Универсальные приводы, маркировка, отличительные особенности, кинематические схемы.
- 9 Сменные исполнительные механизмы, их маркировка.
- 10 Универсальные кухонные машины общего и специального назначения, их комплектность.

Тематика рефератов по теме 1.2:

- 1 Назначение и классификация очистительного оборудования. Основные способы очистки.
- 2 Картофелеочистительные машины периодического действия. Принцип работы, устройство рабочих органов, кинематическая схема.
- 3 Анализ движения клубней в рабочей камере и их взаимосвязь с абразивной поверхностью.
- 4 Картофелеочистительные машины непрерывного действия, принцип работы, устройство рабочих органов, кинематическая схема.

Тематика рефератов по теме 1.4:

- 1 Характеристика процессов резания. Технологические требования, предъявляемые к нарезанным продуктам.
- 2 Скользящее и рубящее резание. Силы, действующие на режущий инструмент, обоснование преимущества скользящего резания.
- 3 Устройство хлебoreзки, кинематическая схема, принцип работы. Характер движения продукта и режущего инструмента.
- 4 Факторы, влияющие на качество нарезания хлеба.
- 5 Устройство и принцип работы машины для нарезания гастрономических товаров.
- 6 Кинематические схемы. Механизм движения рабочего органа, схема подачи продукта и регулирования толщины нарезанных ломтиков. Факторы, влияющие на качество нарезки.

Тематика рефератов по теме 2.1:

1. Требования, предъявляемые к тепловым аппаратам: энергетические, конструктивные, экологические и экономические.
2. Опасные факторы при эксплуатации теплового оборудования, способы защиты.
- 3 Основные принципиальные и конструктивные элементы, общие для тепловых аппаратов одинакового технологического назначения, и их характеристика.
- 4 Общий принцип составления уравнения теплового баланса и определение его составляющих: полезной теплоты, потерь теплоты с уходящими продуктами сгорания при химическом и механическом недожогах в окружающую среду, на разогрев конструкции и теплоносителя.
- 5 Традиционные методы тепловой обработки продуктов.
- 6 Жарочное оборудование непрерывного действия.
- 7 Водогрейное оборудование и правила безопасной эксплуатации водогрейного оборудования.
- 8 Электрические мармиты для первых и вторых блюд.

Тематика рефератов по теме 2.2:

- 1 Виды варки, технологические требования к конструкциям пищеварочных аппаратов. Классификация пищеварочного оборудования.
- 2 Твёрдотопливные пищеварочные котлы, устройство, технические характеристики, правила эксплуатации.
- 3 Газовые пищеварочные котлы, устройство, технические характеристики, правила эксплуатации. Газовая автоматика безопасности и регулирования режимов работы газовых пищеварочных котлов.
- 4 Паровые пищеварочные котлы, устройство, правила эксплуатации.
- 5 Автоклавы, назначение, устройство, правила эксплуатации.
- 6 Тепловой баланс пищеварочных котлов и автоклавов.
- 7 Техничко-экономические и эксплуатационные показатели работы пищеварочных котлов и автоклавов. Влияние различных эксплуатационных факторов на эффективность работы пищеварочных котлов.
- 8 Пароварочные аппараты, устройство, принцип, принцип действия, правила эксплуатации, тепловой баланс, технико-экономические показатели.

Тематика рефератов по теме 2.3:

- 1 Виды процессов жарки и выпечки; оборудование, предназначенное для их осуществления.
- 2 Сковороды, назначение, технологические требования к конструкциям аппаратов.
- 3 Электрические и газовые сковороды, устройство, регулирование тепловых режимов, технические характеристики, правила эксплуатации. Техничко-экономические и эксплуатационные показатели сковород.
- 4 Фритюрницы. Особенности процессов жарки во фритюре и технологические требования к конструкциям фритюрниц.
- 5 Жарочные и пекарные шкафы, назначение, технологические требования к конструкциям. б
- 6 Принципиальные схемы шкафов с естественным и принудительным движением теплоносителя, способы и качество регулирования тепловых режимов.
- 7 Парожарочные (комбинированные) шкафы: режимы работы, эксплуатационные показатели.
- 8 Жарочные аппараты непрерывного действия.
- 9 Основные модификации уравнений теплового баланса для процессов жарки в аппаратах периодического и непрерывного действия.

Тематика рефератов по теме 2.7:

1. Оборудование комплектации и раздачи обедов.
2. Конструктивные особенности линий комплектации и раздачи обедов .

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Доклад по темам	Обучающийся самостоятельно изучил литературные источники по теме, систематизировал материал и кратко его изложил. Обучающийся глубоко раскрыл тему.	Допускаются отдельные ошибки, доклад не достаточно полно раскрывает тему	Раскрыты лишь некоторые вопросы темы	Обучающийся не раскрыл тему, не ориентируется в материале исследования

2.3 Комплект тестов

Тема 1. 2: Машины для обработки овощей.

1. Назначение улиткообразной формы загрузочного бункера МС-10-160?

- а) для выполнения работы;
- б) для нарезки овощей;
- в) для плотного прилегания продукта к режущим частям;

2. Ножевая колодка служит для:

- а) установки ножа;
- б) установки диска;
- в) установки загрузочного бункера;

3. Зазор между диском и ножом является:

- а) смотровым окном;
- б) нерабочим положением овощерезки;
- в) толщиной нарезаемого продукта;

4. Где находятся ножевые колодки в МС 10-160?

- а) в машинном отделении;
- б) в разгрузочном окне;
- в) в диске;

5. Назначение поршня в СМ 28-100:

- а) для продавливания овощей;
- б) для движения в машинном отделении;
- в) для открытия и закрытия загрузочного окна;

6. Пуансоны (пальцы) служат для:

- а) проталкивания продукта;
- б) исключают прилипание продукта;
- в) нарезки овощей;

7. Поршень МС 28-100 приводится в действие с помощью:

- а) двигателя;
- б) червячной передачи;
- в) коленчатого вала;

8. Назначение МС 18-160.

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

9. МРОВ -160 нарезает продукт:

- а) ломтиками;
- б) брусочками;
- в) кубиками;

10. Положение загрузочного бункера фиксируется с помощью:

- а) защелки;
- б) решетки;
- в) ножа;

11. Как удаляются крошки из МРОВ – 160?

- а) через разгрузочное окно;
- б) через окно отходов;
- в) остаются в машине;

12. ВМОК – 125 очищается картофель:

- а) абразивным покрытием;
- б) H₂O;
- в) сбора мезги;

13. Штуцер предназначен для:

- а) очистки картофеля;
- б) подачи H₂O;
- в) сбора мезги;

14. Назначение сегментов (для):

- а) покрытия рабочей камеры;
- б) очистки картофеля;
- в) снятия кожуры;

15. Как загружают картофель:

- а) при включенном двигателе;
- б) при выключенной H_2O ;
- в) при выключенной музыке;

16. Выгрузка картофеля производится:

- а) при включенном двигателе;
- б) при выключенной H_2O ;
- в) при включенной музыке;

17. Для чего погружают картофель в 1% раствор биульдигта Na:

- а) быстрого разваривания;
- б) хранения;
- в) улучшения вкуса;

18. Машина МКП – 60 состоит из:

- а) КПЭ - 60;
- б) машинного отделения;
- в) двигателя;

19. С помощью чего фиксируется положение тележки:

- а) педали;
- б) ручки;
- в) маховика;

20. Что подсоединяется к взбивателю:

- а) веселка;
- б) лопасть;
- в) насадка;

21. Назначение маховика (для):

- а) подсоединения взбивателя;
- б) разгрузка картофеля;
- в) поднятие привода;

22. Как открывают крышку котла:

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

Тема 1.3: Машины для обработки мяса и рыбы.

1. Назначение шнека:

- а) для подачи продукта к режущим органам;
- б) для обработки продукта;
- в) для измельчения продукта;

2. Канавки в рабочей камере служат для:

- а) измельчают продукт;
- б) прокручивают продукт;
- в) способствуют продвижению продукта;

3. Канавки (бороздки) находятся в:

- а) мясорыхлителе;
- б) рыбоочистителе;
- в) мясорубке;

4. Винтовая линия шнека выполнена с убывающим шагом (для):

- а) продвижения продукта к режущим органам;
- б) усиления проталкивания продукта;
- в) измельчения продукта;

5. Последовательность сборки режущих частей мясорубки:

- а) упорное кольцо, двусторонний нож, подрезная решетка, зажимная гайка;
- б) односторонний нож, упорное кольцо, подрезная решетка, зажимная гайка, решетка с мелкими отверстиями;
- в) подрезной нож, двусторонний нож, решетка с крупными отверстиями, упорное кольцо, зажимная гайка;

6. На что одеваются режущие органы мясорубки (на):

- а) шнек;
- б) палец шнека;
- в) хвостовик шнека;

7. За счет чего фиксируется положение решеток в МИМ-82:

- а) стержня;
- б) шпонки;
- в) паза;

8. Почему палец шнека имеет 4-х гранную форму?

- а) для плотного прилегания;
- б) для фиксации ножей;
- в) для фиксации решеток;

9. Упорное кольцо в МИМ – 82 служит для:

- а) для фиксации ножей;
- б) для плотного прилегания режущих частей;
- в) для частичного измельчения мяса;

10. В целях техники безопасности имеется:

- а) обручальное кольцо;
- б) предохранительное кольцо;
- в) упорное кольцо;

11. Назначение фрез:

- а) для нанесения насечек на мясо;
- б) для нарезания мяса на порционный кусок;
- в) для обработки мяса;

12. Назначение гребенок:

- а) для наматывания мяса;
- б) для предотвращения наматывания мяса;
- в) для разрезания;

13. На вал МРМ – 15 одеваются:

- а) ножи;
- б) фрезы;
- в) гребенки;

14. С помощью чего перемешивается фарш в МС8-150?

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

15. Как долго перемешивается фарш в МС8-150?

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

16. Назначение кожуха в РО-1М:

- а) защищает руки от травмы;
- б) защищает скребок;
- в) улучшает очистку рыбы;

17. Как производится выгрузка фарша из фаршемешалки:

- а) после остановки двигателя;
- б) при работе двигателя;
- в) перед работой двигателя;

18. Как производят санитарную обработку скребка?

- а) при включенном двигателе опускают в H_2O ;
- б) при выключенном двигателе опускают в H_2O ;
- в) во время очистки рыбы;

19. С помощью чего регулируется масса полуфабриката в МФК-2240?

- а) крана;
- б) рукоятки;
- в) винта;

20. Где происходит формирование полуфабриката в МФК-2240?

- а) бункере;
- б) ячейке;
- в) поршне;

21. Назначение поршня в котлетоформовочной машине:

- а) формирует полуфабрикат;
- б) выталкивает полуфабрикат;
- в) сталкивает полуфабрикат;

22. В котлетоформовочной машине полуфабрикат панируется:

- а) с 1-й стороны;

- б) с обеих сторон;
- в) перемешивание с котлетной массой;

Тема 1.4: Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.

1. Пределы регулирования толщины нареза хлеба (ММ):

- а) 5-20;
- б) 7-25;
- в) 3-20;

2. В МРХ – 200 загрузочная камера закрывается:

- а) крышкой;
- б) предохранительной решеткой;
- в) откидной щиток;

3. Разгрузочная камера закрывается:

- а) крышкой;
- б) предохранительной решеткой;
- в) откидной щиток;

4. Хлеб для нарезания укладывается:

- а) на каретке;
- б) на решетке;
- в) на качели;

5. Хлеб закрепляется:

- а) захватом;
- б) ремнем;
- в) кронштейном;

6. Нож находится:

- а) в кожухе;
- б) в решетке;
- в) в бункере;

7. Скрепки предназначены для:

- а) удаления прилипших крошек;
- б) заточки ножа;
- в) нарезки хлеба;

8. На поверхности кожуха имеется:

- а) регулятор толщины;
- б) каретка;
- в) ходовой винт;

9. В машине предусмотрена электрическая блокировка:

- а) машина отключится по окончании нарезки хлеба;
- б) машина не включится в работу, если не опущены защитные ограждения лотком;
- в) машина не включается в работу, если разгрузочный лоток не зафиксирован защелкой;

10. Как часто затачивают пусковой нож:

- а) 1 раз в неделю;
- б) 1 раз в месяц;
- в) ежедневно;

11. Для уменьшения шума и вибрации МРГ-300А имеет:

- а) шайбы металлические;
- б) резиновые опоры;
- в) подшипники качения;

12. Толщина нарезки продукта устанавливается с помощью:

- а) лимба;
- б) рукоятки;
- в) ножа;

13. Куда укладывают продукт для нарезки в МРГ-300А:

- а) каретку;
- б) лоток;
- в) стол;

14. Чем закрывается дисковый нож:

- а) чехлом;
- б) корпусом;
- в) защитным кожухом;

15. Машина комплектуется сменными загрузочными лотками:

- а) одним;
- б) двумя;
- в) тремя;

16. Чем фиксируется положение продукта:

- а) лотками;
- б) опорами;
- в) столом;

17. Из каких секций состоит ММУ-2000:

- а) загрузочной;
- б) транспортной;
- в) шнековой;
- г) разгрузочной;

18. Что транспортирует посуду:

- а) ленточный транспортер;
- б) шнековый транспортер;
- в) цепной конвейер;

19. На что устанавливается посуда:

- а) бачки;
- б) ячейки;
- в) транспортер;

20. Для сбора остатков пищи имеется:

- а) бачок;
- б) ячейки;

в) кастрюли;

21. Для моющего средства имеется:

- а) бачок;
- б) ячейки;
- в) кастрюли;

22. В чем заключается блокировка?

- а) бачок – моющее средство - микровыключатель;
- б) ячейки – моющее средство - микровыключатель;
- в) транспортер – моющее средство - микровыключатель;

23. На сколько зон разделена моющая секция:

- а) 2;
- б) 3;
- в) 4;

24. Чем закрываются входное и выходное отверстия:

- а) занавесом;
- б) фартуками;
- в) колпаками;

25. Где находятся душевые коллекторы:

- а) возле конвейером;
- б) внутри конвейера;
- в) над конвейером;

26. Для удаления паров влаги имеется:

- а) вентиляционное отверстие;
- б) смотровое отверстие;
- в) сигнальное отверстие;

27. В зоне мытья посуды обрабатывается вода с температурой:

- а) 45-55° с моющим средством;
- б) 45-55° с гелем;
- в) 45-55° без геля;

28. Первичное ополаскивание происходит в воде при температуре:

- а) 45-55°;
- б) 55-65°;
- в) 65-75°;

29. Чем ошпаривают посуду во время стерилизации:

- а) кипятком;
- б) прохладной водой;
- в) горячей водой;

30. Для чего имеется над транспортером блокировки:

- а) для сохранности машины;
- б) сообщает о выполненной работе;
- в) не зевай - разгружай;

Тема 1. 7: Оборудование для подготовки кондитерского сырья

1. Взбивальная машина устанавливается на пору:

- а) МВ – 35М;
- б) МВ-6;
- в) МВ-60;

2. Бачок крепится с помощью:

- а) кронштейна;
- б) скобок;
- в) муфты;

3. Имеется лоток для загрузки продуктов во время работы:

- а) МВ-60;
- б) МВ – 35М;
- в) МВ - 6;

4. Назначение ограничителя:

- а) предохраняет бак от раскачивания;
- б) указывает объем продуктов;
- в) определяет место взбивателя;

5. Регулировку скорости производят на ходу машины:

- а) МВ-6;
- б) МВ-60;
- в) МВ-35;

6. Назначение подставки:

- а) для установки бачка;
- б) препятствует разбрызгиванию теста;
- в) для подсоединения взбивателя;

7. Комплектуется тележкой:

- а) МВ-6;
- б) МВ-35;
- в) МВ-60;

8. Снабжена электроблокировкой:

- а) МВ-35М;
- б) МВ-60;
- в) МВ-6;

9. Зазор между дном бочка и взбивателя должен быть:

- а) 10 мм;
- б) 8 мм;
- в) 5 мм;

10. Маховик подъема осуществляет:

- а) подъем и опускание кронштейна;
- б) подъем и опускание взбивателя;
- в) подъем и опускание тележки;

11. ТММ - 1М имеет дежу на:

- а) тележке;
- б) кронштейне;
- в) транспортере;

13. С помощью чего фиксируется положение дежи:

- а) рычага;
- б) щитка;
- в) педали;

14. Назначение червячных редукторов:

- а) для вращения дежи и рычага;
- б) для вращения дежи и щитков;
- в) для вращения дежи и колес;

15. Назначение предохранительных щитков:

- а) для предотвращения выбрасывания теста;
- б) для защиты машины;
- в) для предотвращения попадания мусора;

16. Предназначена для крутого теста:

- а) ТММ-1М;
- б) МТМ - 15;
- в) МТ-100-01;

17. Дежу загружают при замесе жидкого теста на ... и крутого теста на ...

- а) 50%;
- б) 90-100%;
- в) 80%;

18. В МРТ – 60М толщину теста устанавливают:

- а) маховиком;
- б) пусковыми кнопками;
- в) рычагом;

19. Раскатанное тесто принимает:

- а) поддон;
- б) ленточный транспортер;
- в) лотки;

20. Для сбора оставшейся муки используют:

- а) лотки;
- б) поддон;
- в) разнос;

21. Мукошей предназначен:

- а) чтобы валики лучше работали;
- б) предупреждает налипание теста на валики;
- в) предупреждает от накручивания теста на валики;

Тема 2.2. Варочное оборудование

1. 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;
- д) сохраняют меньше минеральных веществ;

2. Насыщенный пар получают в:

- а) парогенераторе;
- б) пароварочном шкафу;
- в) питательном бачке;

3. Вода нагревается нагревательными элементами:

- а) открытого типа;
- б) закрытого типа;
- в) тэнами;

4. Образующийся конденсат используют для:

- а) отвода в канализацию;
- б) подогрева блюд;
- в) сбора в питательном бачке;

5. Где находится парогенератор:

- а) под варочными камерами;
- б) в варочных камерах;
- в) возле пароварочного аппарата;

6. Уровень воды в питательной коробке поддерживается:

- а) сосудом;
- б) поплавковым клапаном;
- в) пакетным переключателем;

7. В варочные камеры устанавливаются:

- а) коробки с изделиями;
- б) ящики с продуктами;
- в) перфорированные емкости;

8. Для защиты нагревателей от «сухого хода» имеется:

- а) реле температуры;
- б) реле давления;
- в) реле уровня;

9. На панели управления имеется:

- а) терморегулятор;
- б) сигнальная лампа;
- в) конденсатопровод;

10. Во время тепловой обработки продуктов:

- а) необходимо открывать дверцы;
- б) запрещается открывать дверцы;
- в) рекомендуется открывать дверцы;

11. Виды нагревательных элементов:

- а) закрытые;
- б) открытые;
- в) полузакрытые;

12. Электрические пищеварочные котлы бывают:

- а) газовые;
- б) на твердом топливе;
- в) опрокидывающиеся;

13. Назначение теплоизоляции:

- а) подогревать блюдо;
- б) сохранять тепло пароводяной рубашки;
- в) сохранять тепло в варочном сосуде;

14. Местонахождение теплоизоляции:

- а) в котле;
- б) между внутренним и наружным котлами;
- в) между кожухом (наружным) котлом и пароводяной рубашкой;

15. Контрольно-измерительная аппаратура состоит из:

- а) варочного сосуда;
- б) ЭКМ;
- в) откидной крышки;
- г) сливного крана;
- д) трубопровода;
- е) основания.

16. 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;

17. Назначение клапана-турбинки для:

- а) удаление пара из парогенератора;
- б) удаление пара из котла;
- в) удаление пара из пароводяной рубашки;

18. Предохранительный клапан служит для:

- а) сброса давления пара из пароводяной рубашки;
- б) снижения давления пара в котле;
- в) подачи пара в пароводяную рубашку;

19. Электрические котлы обогреваются:

- а) открытыми нагревательными элементами;
- б) закрытыми нагревательными элементами;
- в) герметически закрытыми нагревательными элементами;

20. Кран уровня показывает:

- а) уровень воды в котле;
- б) уровень воды в парогенераторе;
- в) уровень воды в водопроводе;

21. Котел опрокидывается с помощью:

- а) винтов - барашков;
- б) механизма;
- в) станины;

22. Крышку котла открывают:

- а) за себя;
- б) на себя;
- в) от себя;
- г) к себе;
- д) через себя;

23. Контрольный кран находится:

- а) под котлом;
- б) сбоку (слева) от аппаратуры контроля;
- в) на передней части котла;

24. Пароводяная рубашка заполняется:

- а) водой;
- б) бульоном;
- в) дистиллированной водой;

25. Котел заполняется:

- а) водой;
- б) сиропом;
- в) чаем;

26. Виды нагревательных элементов:

- а) полуоткрытые;
- б) открытые;
- в) закрытые;

27. Местонахождение теплоизоляции:

- а) в котле;
- б) между внутренним и наружным котлами;
- в) между кожухом (наружным) котлом и пароводяной рубашкой;

28. Контрольно – измерительная аппаратура состоит из:

- а) варочного сосуда;
- б) откидной крышки;
- в) кранауровня;
- г) сливного крана;
- д) трубопровода;
- е) сетка-фильтр.

29. 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;

30. Назначение клапана-турбинки (для):

- а) удаление пара из парогенератора;
- б) удаление пара из котла;
- в) удаление пара из пароводяной рубашки;

31. Предохранительный клапан служит для:

- а) сброса давления пара из пароводяной рубашки;
- б) снижения давления пара в котле;
- в) подачи пара в пароводяную рубашку;

32. Кран уровня показывает:

- а) уровень воды в котле;
- б) уровень воды в парогенераторе;
- в) уровень воды в водопроводе;

33. Крышку котла открывают:

- а) за себя;
- б) на себя;
- в) от себя;
- г) к себе;
- д) через себя;

34. Пароводяная рубашка заполняется:

- а) водой;
- б) бульоном;
- в) дистиллированной водой;

35. Контрольный кран находится:

- а) под котлом;
- б) сбоку (слева) от аппаратуры контроля;
- в) на передней части котла;

36. Насыщенный пар получают в:

- а) парогенераторе;
- б) пароварочном шкафу;
- в) питательном бачке;

37. Где находится парогенератор:

- а) под варочными камерами;
- б) в варочных камерах;
- в) возле пароварочного аппарата;

38. Уровень воды в питательной коробке поддерживается:

- а) сосудом;
- б) поплавковым клапаном;
- в) пакетным переключателем;

39. В варочные камеры устанавливаются:

- а) коробки с изделиями;
- б) ящики с продуктами;
- в) перфорированные емкости;

40. Для защиты нагревателей от «сухого холода» имеется:

- а) реле температуры;
- б) реле давления;
- в) реле уровня;

Тема 2.3. Жарочное оборудование

1. Вид нагревательного элемента в сковородах:

- а) открытый;
- б) закрытый;
- в) тэны;

2. Электрические сковороды предназначены для:

- а) запекания;
- б) жарки;
- в) варки;

3. Заданная температура устанавливается с помощью:

- а) электронагревателя;
- б) реле температуры;
- в) реле давления;

4. Сигнальная лампа сигнализирует о:

- а) работе тэнов;
- б) готовности продуктов;
- в) прекращение работы;

5. Назначение опрокидывающегося механизма:

- а) регулирования температуры;
- б) состояния тенов;
- в) слива масла;
- г) для проверки заземления.

6. Сковороды опираются цапфами на:

- а) станину;
- б) основание;
- в) тумбы;

7. Назначение фритюрницы:

- а) для пассерования;
- б) тушения;
- в) жарки;

8. Температура в ванне регулируется с помощью:

- а) реле давления;
- б) реле температуры;
- в) реле уровня;

9. Масло нагревается:

- а) тенами;
- б) закрытыми элементами;

в) электрическим током;

10. Продукт укладывается в:

- а) масло;
- б) корзину;
- в) ванну

11. Назначение отстойника для:

- а) установки стакана;
- б) расположения элементов;
- в) слива жира;

12. За счет чего образуется «холодная зона »:

- а) из-за качественного фритюра;
- б) расположения нагревательных элементов;
- в) регулирования температуры;

13. На колосниковой решетке:

- а) располагается полуфабрикат;
- б) разжигается древесный уголь;
- в) жарится шашлык;

14. Зольник необходим для:

- а) сбора золы;
- б) сбора шашлыка;
- в) расположения дров;

15. В инвентарных шкафах хранят:

- а) полуфабрикат;
- б) готовый продукт;
- в) дрова;

16. Шпажки приводятся в действие:

- а) руками;
- б) приводным механизмом;
- в) приточно-вытяжным устройством;

17. Привод шашлычной печи состоит из:

- а) клиноременной передачи;
- б) червячного редуктора;
- в) зубчатой передачи;
- г) цепной передачи;
- д) ременной передачи;

18. Приточно-вытяжное устройство состоит из:

- а) патрубков;
- б) вытяжки;
- в) поддувала;

19. Продукты в грилях жарят при помощи:

- а) фритюра;
- б) ИК-излучателя;
- в) угля;

20. *Вертел предназначен для:*

- а) вращения продукта;
- б) нанизывания продукта;
- в) хранения продукта;

21. *Поддон служит для:*

- а) приема жареного мяса;
- б) сбора готовой продукции;
- в) сбора жира;

22. *Назначение держателей:*

- а) для крепления продукта;
- б) для расположения полуфабриката;
- в) для лучшей жарки;

23. *Решетка служит для:*

- а) пассерования;
- б) жарки рыбы;
- в) жарки во фритюре;

24. *Метка на вертеле показывает:*

- а) размеры продукта;
- б) размеры шашлыка;
- в) размеры рыбы;

25. *Готовность продукта определяется:*

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

26. *Жарочная камера шкафа обогревается тенами:*

- а) тремя;
- б) двумя;
- в) четырьмя.

27. *Противни устанавливаются в камере на:*

- а) шкаф;
- б) направляющие;
- в) поддон;
- г) дно.

28. *Тены находятся:*

- а) сверху → сбоку;
- б) снизу → сверху;
- в) снизу → сбоку;
- г) со всех сторон.

29. *Между двойными стенками камер находится:*

- а) пирошки;
- б) теплоизоляция;
- в) бумага;

г) пустота.

30 Пары удаляются через:

- а) дымоход;
- б) отверстия;
- в) камеру.

31 На передней панели находятся:

- а) кнопочное устройство;
- б) 2 пакетных переключателя;
- в) лимбы терморегуляторов;
- г) 4 пакетных переключателя;
- д) воздухоотвод;
- е) предохранительный клапан.

32 В кондитерской печи КЭП-400 имеется:

- а) 2 половины;
- б) 1 печь;
- в) 3 половины.

33 В верхнем отсеке имеется:

- а) ванна;
- б) опрокидывающий механизм;
- в) сетка-фильтр;
- г) регулятор мощности;
- д) вентилятор.

34 В среднем отсеке имеется:

- а) реле времени;
- б) выключатели;
- г) вентилятор.

35 В нижнем отсеке имеется:

- а) вентилятор;
- б) кнопки управления подачи воды;
- в) патрубок отвода конденсата.

36 Хлеб выпекается на:

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

37 В пекарной камере печи находится:

- а) электрогриль;
- б) устройство электрическое;
- в) стеллажная тележка.

38 Для вращения тележки имеется:

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

39 Где образуется пар:

- а) питательном бачке;
- б) парогенераторе;
- в) терморегуляторе.

40 Работа печи возможна при:

- а) открытой двери;
- б) закрытой двери;
- в) приоткрытой.

41 В пекарной камере имеются:

- а) лампы освещения;
- б) кварцевые излучатели;
- в) тени.

42 В СВЧ «Электроника» на панели находятся:

- а) реле времени;
- б) вращающийся диск;
- в) патрубков.

43 Блокировка заключается в:

- а) открытая дверь → отключение подачи СВЧ;
- б) открытая дверь → отключение лампы;
- в) нет нажатия на кнопку «Нагрев».

Тема 2.4. Многофункциональное тепловое оборудование

1. Назначение ВЖШЭ-675:

- а) для жарки оладий;
- б) для выпечки блинчиковых заготовок;
- в) для приготовления блинчиков с начинкой;

2. Для процеживания теста в бачке имеется:

- а) корзинка;
- б) решетка;
- в) фильтр;

3. Обогрев жарочной поверхности производится:

- а) спиралью;
- б) газом;
- в) тэнами;

4. Жарочная поверхность находится на:

- а) столе;
- б) чугунном барабане;
- в) конфорке;

5. Для какой цели холодная вода циркулирует в межстенном пространстве лотка:

- а) охлаждает барабан;
- б) разбавляет тесто;
- в) охлаждает кромки;

6. Привод жаровни размещен:

- а) внутри стола;
- б) сбоку рамы;
- в) под столом;

7. Привод жаровни состоит из:

- а) шлицевого соединения;
- б) клиноременной передачи;
- в) цепной передачи;
- г) червячного редуктора;
- д) 2^x цепных передач;
- е) зубчатой передачи;

8. Тесто на барабан подается:

- а) с бачка;
- б) с лотка;
- в) с кастрюли;

9. Блинная лента отделяется от барабана:

- а) отсекателем;
- б) скребковым ножом;
- в) холодной водой;

10. Отсекатель служит для:

- а) соскребания теста;
- б) переноса блинной ленты;
- в) разрезания на порции;

11. Блины укладываются на:

- а) направляющие;
- б) стеллаж;
- в) противень;

Тема 2.6. Оборудование для бариста

1. Кофеварки обогреваются:

- а) сигнальной лампой;
- б) спиралью;
- в) тэнами;

2. Назначение перфорированного вкладыша:

- а) для лучшего нагрева;
- б) предохранения нагревательных элементов;
- в) до крышки;

3. В емкость для подогрева наливают воду:

- а) до «пояс»;
- б) до вкладыша;
- в) до крышки;

4. Назначение сигнальных ламп, сигнализируют, что:

- а) тэны работают;
- б) сосиски готовы;
- в) вода закипела;

5. В кофеварке КВЭ-7 терморегулятором регулируют:

- а) норму кофе;
- б) температуру кофе;
- в) работу тэнов;

6. Отражатель предназначен для:

- а) закрывать кофеварку;
- б) образования конденсата;
- в) получения напитка;

7. Кофе насыпают на:

- а) колпак;
- б) фильтр;
- в) воду;

8. Назначение циркулярной трубки:

- а) для улучшения вкуса кофе;
- б) для подъема пара;
- в) для слива кофе;

9. КВЭ – 7 обогревается:

- а) сигнальной лампой;
- б) спирально;
- в) тэнами;

10. Какое количество кофе Вы засыпаете, если на 1 порцию норма 10 гр. кофе; если выход 1 порции – 100 гр:

- а) 350 гр.;
- б) 1000 гр.;
- в) 700 гр.;

Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)

1. Указать верные способы искусственного охлаждения:

- а. Охлаждение льдом.
- б. Лёдосоляное охлаждение.
- в. Охлаждение «сухим льдом».

2. Дать верное определение способу искусственного охлаждения – плавления:

- а. Процесс перехода вещества из твёрдого состояние в жидкое.
- б. Нагрев вещества и переход жидкости в пар.
- в. Процесс перехода вещества при нагревании из твёрдого состояния в газообразное (минуя жидкую фазу).

3. Выбрать самый простой способ охлаждения:

- а. Охлаждение льдом.
- б. Лёдосоляное охлаждение.
- в. Охлаждение «сухим льдом».

4. Перечислить на какие группы подразделяются холодильные машины:

- а. Не компрессионные.
- б. Теплоизоляционные.
- в. Компрессионные.
- г. Адсорбционные.

5. Указать, характерные особенности работы холодильного герметичного агрегата ФГК:

- а. Работает бесшумно.
- б. Не даёт вибраций на фундамент.

6. Перечислить, типы сборно-разборных холодильных камер:

- а. Камера холодильная среднетемпературная.
- б. Камера холодильная оптимальная.
- в. Камера холодильная низкотемпературная.

7. Выбрать внутренний объём (в квадратных метрах) холодильной камеры типа КХН-2-6М:

- а. 2-6метров.
- б. 6метров.
- в. 8метров.

8. Указать из каких частей состоит прилавок-витрина «Таир-106»?

- а. Из витрины.
- б. Из прилавка.
- в. Из витрины и прилавка.

9. Перечислить составляющие отделы льдогенератора ЛГ-10М:

- а. Льдогенератор.
- б. Бункер для хранения.
- в. Машинное отделение.

10. Указать верную производительность (кг/час) льдогенератора «Торос-2»:

- а. 2кг/час.
- б. 20кг/час.
- в. 5кг/час.
- г. 1,5кг/час.

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Тестирование	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

2.4 Комплект практических заданий

Раздел 1 Механическое оборудование.

Практическая работа №1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов

Практическая работа №2.. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для

обработки мяса, рыбы.

Практическая работа №3. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров

Практическая работа №4. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки

Раздел 2 Тепловое оборудование

Практическая работа №5. Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования

Практическая работа №6. Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования

Практическая работа №7. Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов

Практическая работа №8. Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования

Практическая работа №9. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста

Практическая работа №10. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи

Раздел 3. Тепловое оборудование

Практическая работа №11. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования

Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства

Практическая работа №12. Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов

Практическая работа №13. Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Практическое задание	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

2.5 Комплект кейс-заданий

Тема 4.1. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания

Цель задания Закрепить полученные знания и получить навыки подбора оборудования и составления производственных линий.

Задание

Провести подбор технологического оборудования для предприятия общественного питания или его отдельных структурных элементов в зависимости от мощности. Рассчитать затраты

на реализацию проекта, определить площадь помещения. Составить схемы расстановки оборудования.

Порядок проведения работы

1 В соответствии с вариантом задания проведите подбор технологического оборудования для предприятия. Варианты задания приведены в таблице 1. Рядом с типом предприятия в скобках приведена его мощность.

Таблица 1 – Варианты заданий

№ п/п	Задание	Вариант / мощность предприятия		
		1/100	20/120	21/150
1	Холодный цех ресторана(мест)	1/100	20/120	21/150
2	Доготовочный цех ресторана (мест)	2/50	19/70	22/80
3	Моечная столовой посуды (тарелок в час)	3/500	18/700	23/300
4	Горячий цех ресторана (мест)	4/200	17/100	24/300
5	Овощной цех ресторана (мест)	5/100	16/50	25/75
6	Мясной цех ресторана (мест)	6/120	15/180	26/150
7	Торговый зал столовой (мест)	7/200	14/120	27/150
8	Пиццерия (шт в сутки)	8/200	13/100	28/300
9	Кондитерский цех ресторана (мест)	9/120	12/100	29/80
10	Торговый зал бара (мест)	10/50	11/60	30/80

2 Определите необходимые затраты на закупку выбранного оборудования. Стоимость оборудования берется из справочных материалов в ценах текущего периода. Результаты представьте в виде таблицы, в которой должна быть указана марка оборудования, производительность, габаритные размеры, стоимость.

3 Определите необходимую производственную площадь для размещения данного оборудования. Она определяется по формуле:

$$\text{Собщ} = \text{Спол} / \eta, (1)$$

где Собщ – общая площадь цеха, м²;

Спол – полезная площадь цеха, м²;

η – коэффициент использования площади цеха, приведен в таблице 2

Таблица 2 – Значение коэффициента использования площади цеха

Наименование цеха	Коэффициент использования площади цеха
Мясной, рыбный, овощной,мясо-рыбный	0,35
Горячий, кондитерский, кулинарный	0,3
Цеха обработки зелени, холодный, доготовочный цеха, моечная	0,4

При составлении схемы необходимо учитывать ширину проходов в производственных помещениях, которая принимается в соответствии с таблицей 3

Таблица 3 – Ширина проходов

Проходы	Ширина (не менее)
Между технологическими линиями оборудования при расположении рабочих мест в проходе в два ряда при длине линии оборудования, м:	
- до 3	1,2
-более 3	1,5
Между стеной и технологической линией оборудования	1

Между технологическими линиями оборудования и линиями, выделяющими тепло	1,3
Между технологическими линиями оборудования, выделяющими тепло, а также между этими линиями оборудования и раздаточной линией	1,5
Между стеной и плитой (со стороны топочного отверстия) -при твердом топливе -при других видах топлива	1,5 1,25

4 Составьте схему размещения оборудования с указанием отдельных машин и аппаратов.

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Кейс-задания	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

3 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ФОРМАМ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ

Методические указания по проведению зачета с оценкой

Место проведения: учебная аудитория.

Условия проведения: каждый студент должен работать индивидуально.

Использование вспомогательной литературы и подсказок не допускается.

Перечень вопросов, выносимых на зачет с оценкой

- 1 Классификация механического оборудования по функциональному назначению, структуре рабочего цикла и степени автоматизации.
- 2 Техничко-экономические и эксплуатационные показатели механического оборудования: производительность, коэффициент полезного действия, удельная мощность, металлоемкость, коэффициент прерывности, коэффициент использования.
- 3 Универсальные приводы, их назначение, маркировка отличительные особенности, кинематические схемы. Правила эксплуатации.
- 4 Универсальные кухонные машины общего и специального назначения, их комплектность. Правила эксплуатации.
- 5 Оборудование для сортировки, калибровки, просеивания. Типы просеивателей.
- 6 Оборудование для мойки овощей. Гидравлический и гидромеханический способы мойки.
- 7 Классификация посудомоечных машин, назначение, принцип действия. Посудомоечные машины периодического действия.
- 8 Посудомоечные машины непрерывного действия: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
- 9 Типы картофелечисток. Картофелечистки периодического действия: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
- 10 Картофелечистки непрерывного действия, устройство, правила эксплуатации.
- 11 Типы измельчительных машин, применяемых в общественном питании: назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
- 12 Типы размолочных машин, применяемых в общественном питании: назначения, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
- 13 Машины для получения вареных пюреобразных продуктов: принцип действия, устройство, правила эксплуатации
- 14 Типы овощерезок, применяемых в общественном питании, их устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
- 15 Машины для измельчения мяса и рыбы: устройство, правила эксплуатации.
- 16 Машины для нарезания хлеба, принцип работы, устройство, правило эксплуатации.
- 17 Машины для нарезки гастрономических продуктов: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
- 18 Фаршемешалки и механизмы для перемешивания: принцип работы, устройство, правила эксплуатации.
- 19 Тестомесильные машины: принцип работы, устройство, правила эксплуатации.
- 20 Типы взбивательных машин, применяемых в общественном питании: принцип работы, устройство, правила эксплуатации.
- 21 Дозировочно-формовочные машины, принцип действия, устройство, правила эксплуатации.
- 22 Тестораскаточные машины, принцип действия, устройство, правила эксплуатации.

- 23 Мармиты и тепловые шкафы: назначение, устройство, правила эксплуатации.
- 24 Кипятильники непрерывного действия: принцип действия, устройство, правила эксплуатации.
- 25 Кухонные плиты на твердом топливе и газовом обогреве: устройство, правила эксплуатации.
- 26 Электроплиты: устройство, правила эксплуатации
- 27 СВЧ-аппараты: назначение, правила эксплуатации, техника безопасности.
- 28 Аппараты ИК-нагрева: грили, шашлычные печи и др. Назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
- 29 Жарочные и пекарные шкафы: назначение, устройство, правила эксплуатации.
- 30 Фритюрницы: назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
- 31 Сковороды на электрическом и газовом обогреве, область применения, устройство, правила эксплуатации.
- 32 . Пароварочные аппараты, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
- 33 Автоклавы, их применение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
- 34 Закрытые пищеварочные котлы с косвенным обогревом, устройство, правило эксплуатации, техника безопасности.
- 35 Типы электронагревателей, применяемых в тепловом оборудовании: открытого, закрытого типа и герметичные. Устройство, преимущества и недостатки.
- 36 Виды энергоносителей, используемых в тепловом оборудовании предприятий общественного питания: электрическая энергия, пар, твердое, жидкое и газообразное топливо.
- 37 Тепловой баланс теплового аппарата и его использование для рационального использования тепла.
- 38 Принцип газоснабжения предприятий общественного питания. Типы газовых горелок, греющих камер. Правила эксплуатации, техника безопасности и противопожарная техника
- 39 Сверхвысокочастотный нагрев пищевых продуктов, его физическая сущность. Диэлектрические свойства пищевых продуктов.
- 40 Инфракрасный нагрев продуктов, его физическая сущность. Проницаемость ИК-излучения в пищевые продукты.
- 41 Электрофизические способы тепловой кулинарной обработки продуктов. Электромагнитное излучение, частота, длина волны электромагнитных колебаний различных диапазонов. Оптические свойства пищевых продуктов, коэффициенты отражения поглощения и пропускания.
- 42 . Классификация способов тепловой кулинарной обработка продуктов, применяемые тепловые аппараты.
- 43 Секционно-модулированное тепловое оборудование. Понятие Модуля. Типы, размеры и маркировка функциональных емкостей.
- 44 Классификация теплового оборудования предприятий общественного питания по функциональному признаку, технологическому назначению, способам обогрева, источникам теплоты, структуре рабочего цикла, степени автоматизация, конструктивному решению.
- 45 Линии комплектации и раздачи комплексных обедов: устройство, правила эксплуатации.
- 46 Конвектоматы: область применения, устройство, правила эксплуатации.
- 47 Автоматы для приготовления и жарки пончиков, устройство, правила эксплуатации.
- 48 Автоматы для приготовления и жарки пирожков, устройство, правила эксплуатации.
- 49 Оборудование для предприятий быстрого обслуживания.
- 50 Пароконвектоматы: область применения, устройство, правила эксплуатации.
- 51 Кофеварки разных типов, устройство, правила эксплуатации
- 52 Электронагревательные элементы закрытого типа. Типы конфорок электроплит.
- 53 Мясорубки: устройство, принцип действия. правила эксплуатации.
- 54 Пищеварочные котлы с косвенным обогревом открытого типа, устройство, правила

эксплуатации.

Форма примерного билета для проведения зачета с оценкой

ВАРИАНТ №1

1 Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания.

2 Оборудование для обработки овощей, отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины: классификация и характеристика.

Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

3 Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания.

4 Ситуационная задача

Расшифруйте маркировку машины: МРО- 200 М - ; Р - ; О - ; 200 - .

ВАРИАНТ №2

1 Основные части и детали машин.

2 Оборудование для обработки зелени отечественного и зарубежного производства: аппараты для обсушивания зелени (центрифуги): классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

3 Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции

4 Ситуационная задача

Расшифруйте маркировку аппарата ШЖЭСМ – 2К.

ВАРИАНТ №3

1 Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам.

2 Оборудование для обработки и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель: классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

3 Организация реализации готовой кулинарной продукции.

4 Ситуационная задача

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.

ВАРИАНТ №4

1 Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.

2 Оборудование для нарезки хлеба отечественного и зарубежного производства (хлебозрезки): назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

3 Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции.

4 Ситуационная задача

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.

ВАРИАНТ №5

1 Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.

2 Оборудование для обработки мяса отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины: классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

3 Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе.

4 Ситуационная задача

Расшифруй те маркировку технологического оборудования МСЭСМ – 3

ВАРИАНТ №6

1 Понятие о передачах. Понятие об электроприводах

2 Оборудование для нарезки гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (слайсеры): назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

3 Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни.

4 Ситуационная задача

Расшифруйте маркировку МОК – 800

ВАРИАНТ №7

1 Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления.

2 Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.

3 Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства.

4 Ситуационная задача

Расшифруйте маркировку МКП – 60

ВАРИАНТ №8

1 Правила безопасной эксплуатации универсальных приводов.

2 Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.

3 Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения.

4 Ситуационная задача

Принцип действия теплового аппарата КПЭ – 60

ВАРИАНТ №9

1 Универсальные кухонные машины отечественного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение.

2 Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные: назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.

3 Классификация организаций питания по мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования.

4 Ситуационная задача

Вы заведующий технологическим производством. В каком случае вам необходимо завести эксплуатационный журнал на холодильное оборудование и какие записи необходимо в нем делать?

ВАРИАНТ №10

1 Универсальные кухонные машины зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение.

2 Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене.

3 Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.

4 Ситуационная задача

Вы заведующий технологическим производством и провели оттайку снеговой шубы на испарителе. Когда вновь загрузите ТХО продуктами?

ВАРИАНТ №11

1 Правила безопасной эксплуатации универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства.

2 Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: тестомесильные машины: назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.

3 Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования.

4 Ситуационная задача

Расшифруйте следующий индекс: РН-10Ц13У. Укажите тип весов, назначение, основные узлы и механизмы данных весов, правила эксплуатации.

ВАРИАНТ №12

1 Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. .

2 Оборудование для обработки ягод отечественного и зарубежного производства: соковыжималки: классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

3 Холодильные камеры. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.

4 Ситуационная задача

Сформулировать правила эксплуатации хлеборезательной машины:

-Перед началом работы

-В Процессе работы

-По окончании работы.

ВАРИАНТ №13

1 Понятие о передачах. Понятие об электроприводах.

2 Оборудование для обработки плодов, отечественного и зарубежного производства: овощерезательные машины: классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

3 Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.

4 Ситуационная задача

Описать назначение и применение машины серии DZ(Q)-510/2SC Зарисовать схему машина серии DZ(Q)-510/2SC (стандартная) и обозначить основные части.

ВАРИАНТ №14

1 Правила безопасной эксплуатации универсальных приводов.

2 Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: машины для взбивания: назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.

3 Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены .

4 . Ситуационная задача

Сформулировать правила техники безопасности и безопасности труда на машинах в кондитерском цехе.

ВАРИАНТ №15

1 Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания.

2 Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.

3 Холодильные шкафы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.

4 Ситуационная задача

Расшифруйте маркировку машины СЭСМ-0,2.

ВАРИАНТ №16

1 Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.

2 Оборудование для раздачи пищи отечественного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

3 Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования.

4 Ситуационная задача

Расшифруйте маркировку машины ФЭСМ-20.

ВАРИАНТ №17

1 Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления.

2 Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

3 Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное).

4 Ситуационная задача

Расшифруйте маркировку машины ММКВ-2000 1

ВАРИАНТ №18

1 Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.

2 Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

3 Холодильные прилавки. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.

4 Ситуационная задача

Расшифруйте символ обозначения оборудования ШПЭСМ-3 и назовите основные правила эксплуатации.

ВАРИАНТ №19

1 Основные части и детали машин.

2 Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

3 Холодильные витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.

4 Ситуационная задача

Расшифруйте маркировку сковороды СЭСМ-0,2: С- ;Э- ;С — ; М — ;0,2 — .

ВАРИАНТ №20

1 Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство.

2 Оборудование для раздачи пищи импортного производства: мармиты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

3 Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования.

4 Ситуационная задача

Описать назначение и применение машины серии DZ(Q)-510/2SC Зарисовать схему машина серии DZ(Q)-510/2SC (стандартная) и обозначить основные части.

ВАРИАНТ №21

1 Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

2 Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.

3 Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

4 Ситуационная задача

Расшифруйте следующий индекс: РН-10Ц13У. Укажите тип весов, назначение, основные узлы и механизмы данных весов, правила эксплуатации.

ВАРИАНТ №22

1 Правила безопасной эксплуатации универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства.

2 Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: тестомесильные машины: назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.

3 Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

4 Ситуационная задача

Описать назначение и применение машины серии DZ(Q)-510/2SC Зарисовать схему машина серии DZ(Q)-510/2SC (стандартная) и обозначить основные части.

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Зачет с оценкой	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

Составитель _____ А.А.Родик

«12» января 2024 г.