

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Михайловский техникум имени А. Мерзлова»

Согласовано

ИП Усачева

Светлана Александровна

Пышечная №1

С. А. Усачева

«29» августа 2025 г.



Принято

на заседании

Педагогического совета

Протокол №1

от «29» августа 2025 г.

Рассмотрено

на заседании МЦК

дисциплин профцикла

протокол № 1

от «28» августа 2025 г.

«Утверждаю»

директор ОГБПОУ

«Михайловский техникум»

С. А. Грибов

приказ № 245

от «1» сентября 2025 г.



КОС
учебного предмета техническое оснащение
организаций питания

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ

Михайлов, 2025 г.

Фонд оценочных средств общепрофессиональной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 9 декабря 2016 года.

Составитель(и) (автор): Шаталина А.А.. преподаватель специальных дисциплин
ОГБПОУ «Михайловский техникум»

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение организаций питания**

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	ПК ОК	Наименование темы	Уровень освоения	Наименование контрольно - оценочного средства	
				Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6
уметь: –определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; –организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности; –подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности,	ОК.1 ОК.2 ОК.5 ОК.6 ПК1.1-1.4 ПК2.1.-2.8 ПК3.1.-3.7 ПК4.1 -4.6 ПК5.1.-5.6 ПК7.1-7.2 ПК8.1.-8-3	Раздел 1. Механическое оборудование Тема 1.1. Классификация механического оборудования Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров Тема 1.6. Оборудование для процессов	2-3	Тестовые задания, устный опрос Практическое занятие № 1. Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин. Практическое занятие № 2 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов. Практическое занятие № 3 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы. Практическое занятие № 4 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров. Практическое занятие № 5 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки. Практическое занятие № 6 Изучение правил безопасной	Дифференцированный зачет

правильно ориентироваться в экстренной ситуации –выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; –оценивать эффективность использования оборудования; –планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; –контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации		вакуумирования и упаковки Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья Раздел 2. Тепловое оборудование. Тема 2.1. Классификация теплового оборудования Тема 2.2. Варочное оборудование Тема 2.3. Жарочное оборудование Тема 2.4. Многофункциональное оборудование Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование Тема 2.6. Оборудование для бариста Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи Тема 2.8. СВЧ-аппараты	эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Практическое занятие № 7 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья Самостоятельная работа «Техническое оснащение организаций питания механическим оборудованием» Выполнение рефератов и презентация по теме «Механическое оборудование на организациях питания» Практическое занятие 8 Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования. Практическое занятие 9 Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования Практическое занятие 10 Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, Термомиксов Практическое занятие 11 Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного Оборудования Практическое занятие 12 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста Практическое занятие 13 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи Практическое занятие 14	
--	--	---	---	--

технологического оборудования знать: Знает: – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска		Раздел 3 Холодильное оборудование Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки) Тема 3.4. Льдогенераторы Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства Тема 4.1. Классификация организаций питания Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов Практическое занятие 15 Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования Практическое занятие 16 Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки Практическое занятие 17 Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов Самостоятельная работа «Правила эксплуатации оборудования на ПОП» Ответы на контрольные вопросы; решение ситуационных задач Практическое занятие 18 Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов Практическое занятие 19 Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов Практическое занятие 20 Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	
--	--	---	--	--

кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности, правила охраны труда в организациях питания				Самостоятельная работа «Адаптация технического оснащения в формате обслуживания» Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	
---	--	--	--	--	--

столбцы 1,2 «Результаты обучения – освоенные умения, усвоенные знания»; «ПК, ОК» - заполняется в соответствии с разделом 4 рабочей программы «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины»;

столбцы 3,4 «Наименование темы», «Уровень освоения темы» заполняется в соответствии с п.2.2 рабочей программы «Тематический план и содержание учебной дисциплины»;

столбцы 5,6 примерный состав КОС для текущего контроля знаний, умений обучающихся по разделам и (или) темам учебных дисциплин и промежуточной аттестации.

1. 1. Общие положения

Фонд оценочных средств общепрофессиональной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания (ресторанов) разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Результатом освоения учебной дисциплины является готовность студента к выполнению вида профессиональной деятельности работа на технологическом оборудовании на предприятиях общественного питания, составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

1.2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

Профессиональные и общие компетенции.

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК.1 ОК.2 ОК.5 ОК.6 ПК1.1-1.4 ПК2.1.-2.8 ПК3.1.-3.7 ПК4.1 -4.6 ПК5.1.-5.6 ПК7.1-7.2 ПК8.1.-8-3	Определять вид, Обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; организовывать рабочее Место для обработки сырья, приготовления Полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии пожарной безопасности; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации Выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;	классификацию, Основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; Принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; Прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; Правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

	оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; методики расчета производительности технологического оборудования; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания
--	--	--

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

- ЛР1.** понимающий профессиональное значение отрасли, специальности для социально-экономического и научно-технологического развития страны;
- ЛР2.** осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни Рязанской области;
- ЛР3.** осознанно проявляющий равнодушие к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность;
- ЛР4.** обладающий сформированными представлениями значении и ценности специальности, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики;
- ЛР5.** демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре специальности;
- ЛР6.** использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности;
- ЛР7.** демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности специальности;
- ЛР8.** применяющий знания о нормах выбранной специальности, всех ее

требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой;

ЛР9. готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли; обладающий знаниями технической эксплуатации обслуживания, ремонту, монтажу, программированию и проектированию устройств, приборов, оборудования, машин и установок в различных отраслях промышленности в рамках специальности;

ЛР10. обладающий знаниями технической эксплуатации обслуживания, ремонту, монтажу, программированию и проектированию устройств, приборов, оборудования, машин и установок в различных отраслях промышленности в рамках специальности обладающий знаниями о технических устройствах, их свойствах, принципах работы в рамках специальности понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальности обладающий знаниями в области прикладной механики, электроники, информатике, инженерной графике, технических науки технологий;

ЛР11. проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

Комплект заданий для проведения контроля в виде устного опроса.

Инструкция: Внимательно прочитайте вопросы по темам, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали его, выполняйте задания в том порядке, в котором они даны, если какое-то задание вызывает у вас затруднение- пропустите его и постарайтесь выполнить те, в ответах на которые вы уверены. К пропущенным заданиям можно будет вернуться ,если у вас останется время. За выполнение различных по сложности заданий дается 1 или более баллов. Задания №1, 2, 3,8, №9,№10 в 1- , 2- , 3,4 вариантах оцениваются по 2 балла. Задания №4,5,6,7 -оцениваются по 1 баллу.

Баллы, полученные вами за выполнение заданий, суммируются.

1 вариант

- 1.Классифицируйте технологические операции машин по степени автоматизации.
- 2.Перечислите виды машин для обработки овощей и картофеля.
- 3.Расшифруйте маркировку машины: МРО- 200. М - ; Р - ;О - ;200 - .
- 4.Какую поверхность имеет рабочая поверхность картофелечистительной машины?
 - а) покрытую съемными абразивными сегментами;
 - б) гладкую;
 - в)покрытую несъемными сегментами.
- 5.Назовите рабочие органы мясорубки.
 - а) рабочий вал с лопастями;
 - б) шнек;
 - в) подрезная.
- 6.Расшифруйте маркировку аппарата ШЖЭСМ - 2К.
- 7.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.
- 8.Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.
- 9.Перечислите механическое оборудование в холодном отделении. 10.Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.

Задания

Инструкция: Внимательно прочитайте вопросы по темам предмета, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали его, выполняйте

задания в том порядке, в котором они даны, если какое-то задание вызывает у вас затруднение- пропустите его и постарайтесь выполнить те, в ответах на которые вы уверены. К пропущенным заданиям можно будет вернуться, если у вас останется время. За выполнение различных по сложности заданий дается 1 или более баллов. Задания №1, 2, 3,8, №9, №10 в 1 -, 2-, 3,4 вариантах оцениваются по 2 балла. Задания №4,5,6,7 - оцениваются по 1 баллу.

2 вариант.

1. Дать определение понятию «Рабочие органы машины».
2. Перечислить виды варочно - жарочного оборудования.
3. Правила эксплуатации электрических плит.
4. Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле.
 - а) тены;
 - б) пароводяная рубашка;
 - в) манометр.
5. Рабочие органы в тестомесильной машине.
 - а) дежа;
 - б) рычаг месильный;
 - в) электродвигатель.
6. Расшифруйте маркировку аппарата СЭСМ - 0,2.
7. 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.
8. Организация работы овощного цеха.
9. Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки.
10. Организация рабочего места кондитера на участке замеса теста.

Задания

Инструкция: Внимательно прочитайте вопросы по темам предмета, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали его, выполняйте задания в том порядке, в котором они даны, если какое-то задание вызывает у вас затруднение- пропустите его и постарайтесь выполнить те, в ответах на которые вы уверены. К пропущенным заданиям можно будет вернуться, если у вас останется время. За выполнение различных по сложности заданий дается 1 или более баллов. Задания №1, 2, 3,8, №9, №10 в 1 -, 2-, 3,4 вариантах оцениваются по 2 балла. Задания №4,5,6,7 - оцениваются по 1 баллу.

3 вариант.

1. Перечислите машины для обработки мяса.

- 2.Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машины.
3. Дать характеристику производственной деятельности столовой.
- 4.Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле:
 - а) тени;
 - б) пароводяная рубашка;
 - в) манометр.
5. Расшифруй те маркировку технологического оборудования МСЭСМ - 3
- 6.Расшифруйте маркировку машины МОК - 800.
7. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий.
 - а) разнообразные блюда,
 - б) различные полуфабрикаты;
 - в) продукция из определенного вида сырья
- 8.Дать определение понятию « Технологическая линия».
9. Перечислить оборудование устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.
10. Дать определение различным видам меню используемых на предприятиях общественного питания.

Задания.

Инструкция: Внимательно прочитайте вопросы по темам, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали его, выполняйте задания в том порядке, в котором они даны, если какое- то задание вызывает у вас затруднение- пропустите его и постарайтесь выполнить те, в ответах на которые вы уверены. К пропущенным заданиям можно будет вернуться, если у вас останется время. За выполнение различных по сложности заданий дается 1 или более баллов. Задания №1, 2, 3,8, №9,№10 в 1 - , 2- , 3,4 вариантах оцениваются по 2 балла. Задания №4,5,6,7 - оцениваются по 1 баллу.

4 вариант.

- 1.Перечислить виды холодильного оборудования.
2. Дать характеристику производственной деятельности ресторана.
- 3.Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе. 4.Что является рабочей камерой в взбивальной машине:
 - а) бачок;
 - б) сменные взбиватели;
 - в) электродвигатель.
- 5.Расшифруйте маркировку машины МКП - 60.
- 6.Дать определение понятию «Общедоступные предприятия общественного питания:

- а) обслуживают непосредственно жителей данного населенного пункта;
- б) обслуживают определенный контингент;
- в) обслуживание небольших коллективов.

7. Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины:

- а) для большей загрузки в рабочую камеру;
- б) для равномерной очистки;
- в) для быстрой загрузки.

8. Правила эксплуатации холодильного оборудования.

9. Принцип действия теплового аппарата КПЭ - 60.

10. Дать объяснение бригадного графика работы на предприятиях общественного питания.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ

	Количество баллов которое нужно набрать	Количество баллов которое нужно набрать	Количество баллов которое нужно набрать
	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Задания №.4,5,6,7	4 балла	4 балла	4 балла
Задания № 1,2,3,8,9,10.	4 балла	10 баллов	12баллов

Эталоны ответов.

1 вариант.

1. Неавтоматические, полуавтоматические, автоматические.
2. Очистительные, сортировочные, моечные, резательные, протирачные.
3. М - машина; Р - резательная ; О - овощей; 200 - кг в час.
4. а).
5. в)
6. Ш - шкаф; Ж - жарочный; Э -электрический; С - секционный 4 М - модулированный; 2К - 2 камеры.
7. а).
8. Рабочие места для размораживания рыбы; для очистки чешуи; для удаления голов и плавников; для потрошения, для промывания; для охлаждения, для упаковки, маркировки.
9. Универсальные приводы, хлебoreзки, слейдер гастрономических изделий, ручной маслоделитель; холодильное оборудование.
10. Организуются следующие рабочие места: для приготовления бульонов; для приготовления супов; для порционирования мяса, рыбы, птицы; для порционирования 1 блюд; порционирование и отпуск первых блюд; приготовления гарниров к супам

2 вариант.

1. Рабочие органы машины - это узлы и детали, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их переработки.
2. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся, кондитерская электрическая печь
3. 1. Проверка технического и санитарного состояния плиты. 2. Включить плиту и установить переключатели в положение «3» (сильный нагрев), после нагрева переключают на нужную температуру. 3. Систематически контролировать ведение тепловой обработки продукции.
4. По окончании работы выключить все комфорки и шкаф, отключить плиту.
5. После остывания произвести санитарную обработку плиты.
4. а)
5. б)
6. С - сковорода; Э - электрическая; С - секционная; М - модулированная; 0,2- площадь чаши.
7. в).
8. Организуется линия обработки картофеля и корнеплодов; линия обработки луковых овощей, линия обработки капустных овощей, зелени и других овощей.
9. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся, кондитерская электрическая печь.
10. Рабочее место для замеса дрожжевого теста; рабочее место для приготовления бисквитного теста; рабочее место для приготовления слоеного теста; рабочее место для приготовления заварного теста

3 вариант.

1. Мясорубки, фаршемешалки, мясорыхлители, котлетоформовочные машины, универсальные приводы.
2. проверка санитарного и технического состояния машины.
2. открыть кран подачи воды в загрузочную камеру.
3. проверка работы машины на « холостом ходу».
4. загрузка машины картофелем.
5. контролировать работу машины.
6. по окончании работы отключить машину, произвести санитарную обработку.
3. Услуга по изготовлению кулинарной продукции, разнообразной по дням недели или специальных рационов питания различных групп обслуживаемого контингента..
4. а)
5. М- мармит; С- стационарный; Э- электрический; С- секционный; М -модульный; 3- комфорки. 6. М - машина; О - очистительная; К - картофеля; 800 - кг в час
7. в).
8. Участок производства, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса.
9. Тепловое, холодильное, механическое, немеханическое: электрические плиты, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, электросковороды, электрофритюрницы, холодильные шкафы, производственные столы, стеллажи.

10. Меню со свободным выбором блюд, меню дневного рациона, меню комплексных обедов, меню детского питания, меню диетического питания.

4 вариант.

1. Холодильные шкафы, холодильные прилавки и витрины, сборно-разборные камеры, средне- и низкотемпературные холодильные камеры, льдогенераторы.

2. Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с заказом вино-водочных, табачных, кондитерских услуг, фирменных блюд, с повышенным уровнем обслуживания и организацией досуга.

М - машина; К - картофельного; П - пюре; 60 - кг в час.

3. Рабочее место на участке дефростации мясных туш, в моечном отделении туш, в помещении обсушивания туш, рабочие места на участке деления отрубов, обвалки отрубов, рабочее место по жиловке мяса, рабочее место по приготовлению крупных п/ф, натуральных п/ф, мелкокусковых п/ф, изделий из рубленой и котлетной массы.

4.а).

5. М - машина; К - картофельного; П - пюре; 60 - кг в час.

6.а).

7.б)

8.1. Не допускать перегрузки холодильного оборудования. 2. Не ставить горячую продукцию.

3. Периодически производить санитарную обработку оборудования.

4. Не очищать испаритель механически, только размораживание.

9. Варка происходит при атмосферном давлении в двух режимах за счет нагревания содержимого котла электрическими тенами.

10. работают по 11ч.30мин., сменяясь через день.

Критерии оценки знаний и умений

	Количество баллов которое нужно набрать	Количество баллов которое нужно набрать	Количество баллов которое нужно набрать
	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Задания №4,5,6,7	4 балла	4 балла	4 балла
Задания № 1,2,3,8,9,10.	4 балла	10 баллов	12баллов

Комплект тестовых заданий

Вариант – I

1. Для обработки овощей и картофеля используют машины:

- сортировочные
- очистительные
- взбивальные
- резательные

2. Место в машине, где продукты обрабатываются рабочими органами:

- станина
- рабочая камера
- корпус машины
- электродвигатель

3. Оборудование предназначено для приготовления кипятка для нужд ПОП:

- кипятильник
- водонагреватель
- льдогенератор
- пароварочный аппарат

4. Соотнесите понятия:

- | | |
|------------------------------|---|
| 1. автоматическая машина | • загрузка, выгрузка, контроль и вспомогательные технологические операции выполняются поваром |
| 1. полуавтоматическая машина | • основные технологические операции выполняются машиной |
| 1. неавтоматическая машина | • все технологические и вспомогательные процессы выполняются машиной |

5. Для чего предназначена машина МРО-200?

- для очистки картофеля и корнеплодов
- для раскатывания теста
- для нарезания сырых овощей
- для измельчения мяса

6. Во время работы хлеборезательной машины ухудшилось качество нарезания хлеба, в чём причины неисправности?

- неисправен электродвигатель
- затупился дисковый нож
- на нож налип мякиш хлеба
- неисправен пульт управления

7. Установите соответствие типу машины и ее буквенному обозначению:

- | | |
|----------------------------------|------------|
| 1. Мясорыхлительная машина | • МФК-2240 |
| 1. Картофелеочистительная машина | • МРМ-15 |
| 1. Котлетоформовочная машина | • МОК-250 |
| 1. Тестораскаточная машина | • МРТ-60М |
| | • МВ-35 |

8. В зависимости от источников теплоты тепловое оборудование бывает:

- электрическое
- универсальное
- паровое
- автоматизированное

9. Замкнутое пространство между варочным сосудом и наружным котлом служит:

- парогенератор
- теплоизоляция
- облицовка
- пароводяная рубашка

10. Какой вид тепловой обработки применяется в котлах пищеварочных:

- варка на пару
- жарка
- запекание
- варка в жидкости

11. Количество рабочих камер в ШПЭСМ-3:

- 2
- 3
- 4
- 1

12. Назначения жарочного шкафа:

- для жарки в наплитной посуде
- для запекания овощных и крупяных блюд
- для приготовления блюд в большом количестве жира
- для жаренья мясных и рыбных продуктов

13. По специфическим условиям эксплуатации водогрейное оборудование бывает:

- паровое
- для вагонов-ресторанов
- судовое
- электрическое

14. Раздаточная линия комплектуется оборудованием:

- тепловой шкаф
- овощерезательная машина
- мармиты
- слайсер

15. Мармит предназначен:

- для выпечки изделий
- для кратковременного хранения в горячем состоянии первых и вторых блюд
- для хранения посуды и приборов
- для нагрева воды

16. Устройство, имеющее вид змеевика, в котором происходит кипение хладагента в условиях низкой температуры за счёт теплоты, поглощаемой из окружающей среды:

- испаритель
- компрессор
- конденсатор
- регулирующий вентиль

17. Соотнесите виды охлаждения и их характеристику:

- 1. естественное охлаждение
 - получают более низкие температуры
- 1. искусственное охлаждение
 - температура продукта может быть понижена до температуры окружающей среды

18. По температуре хранения холодильное оборудование различают:

- обычное
- для продажи напитков
- сборные
- низкотемпературное

19. Прилавки и витрины предназначены:

- для хранения рабочего запаса продуктов
- для замороженных продуктов
- для демонстрации продуктов
- для хранения продуктов в течение нескольких

- дней
20. Льдогенератор предназначен:
- для хранения продуктов
 - для смешивания коктейлей
 - для получения пищевого льда
 - для приготовления льдосоляной смеси

Вариант – II

1. Для обработки муки и теста используют машины:
 - очистительные
 - тестомесильные
 - просеиватели
 - протирочные
2. Деталь машины, непосредственно воздействующая на продукты питания в процессе их обработки:
 - рабочая камера
 - станина
 - рабочий орган
 - корпус машины
3. Устройство, состоящее из электродвигателя с редуктором и имеющее приспособление привода горловины для подсоединения различных сменных механизмов:
 - универсальный привод
 - хлеборезка
 - кипятильник
 - пароварочный аппарат
4. Соотнесите понятия:

1. оборудование с непосредственным обогревом 1. оборудование с косвенным обогревом	• передача теплоты через разделительную стенку (плита) • передача теплоты через промежуточную среду (пароводяная рубашка)
---	--
5. Для чего предназначена машина МОК-125?
 - для мойки картофеля
 - для нарезания свежих овощей
 - для очистки картофеля
 - для нарезание варёных овощей
6. Во время работы картофелеочистительной машины очистка продукта происходит медленно, в чём причина неисправности?
 - перегрузка овощами
 - ослабло натяжение винта
 - засорился паропровод
 - недостаточное поступление воды в камеру
7. Установите соответствие типу машины и ее буквенному обозначению:

1. Просеивательная машина 1. Тестомесильная машина 1. Тестораскаточная машина 1. Взбивальная машина	• ТММ-1 • МПМ-800 • МВ-35М • МРТ-60М • КПЭ-60
--	---
8. По технологическому назначению тепловое оборудование подразделяется:
 - электрическое
 - универсальное
 - газовое
 - специализированное
9. Герметично закрытый трубчатый нагревательный элемент:
 - конфорка
 - РЭН
 - ТЭН
 - спираль

10. Специализированный жарочный аппарат, предназначен для жарки продуктов в большом количестве жира:

- пароварочный аппарат
- фритюрница
- сковорода электрическая
- шкаф жарочный

11. Количество рабочих конфорок в плите электрической ПЭСМ-4:

- 3
 - 1
- 2
 - 4

12. Назначение плиты электрической:

- для запекания овощных и крупяных блюд
- для приготовления горячих блюд в наплитной посуде
- для приготовления горячих блюд в большом количестве жира
- для выпечки блинчиков-полуфабрикатов прямоугольной формы

13. По виду получаемого конечного продукта, к водогрейному оборудованию относятся:

- кипятильники
- пароварочный котёл
- водонагреватели
- плита электрическая

14. От чего зависят способы размещения оборудования в линиях раздачи обедов:

- от режима работы предприятия
- от ассортимента реализуемой продукции
- от пропускной способности
- от контингента потребителей

15. Линия самообслуживания предназначена:

- для раздачи первых и вторых блюд
- для раздачи сладких блюд и напитков
- для приготовления блюд в наплитной посуде
- для варки блюд на пару

16. Устройство, предназначенное для охлаждения паров хладагента и превращения их в жидкость:

- испаритель
- конденсатор
- регулирующий вентиль
- компрессор

17. Установите соответствие:

- | | |
|-----------------------------|---|
| 1. охлаждение льдом | <ul style="list-style-type: none"> • смесь льда и поваренной соли, температура смеси - 21°C |
| 1. льдосоляное охлаждение | <ul style="list-style-type: none"> • используется в ледниках, температура продуктов охлаждается до $6-8^{\circ}\text{C}$ |
| 1. охлаждение «сухим льдом» | <ul style="list-style-type: none"> • из твёрдого состояния превращается в парообразное, температура понижается до -78°C |

18. По конструкции холодильное оборудование различают:

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • для демонстрации продуктов • специализированное | <ul style="list-style-type: none"> • сборные холодильные камеры • низкотемпературное |
|--|--|

19. Холодильный шкаф предназначен:

- для демонстрации продуктов
- для хранения
- для хранения рабочего запаса продуктов
- для продажи напитков

замороженных продуктов

20. Какие отделения находятся внутри льдогенератора:

- отделение для отстаивания крахмала
- отделение для хранения льда
- машинное отделение
- отделение для сбора мезги

Критерии оценки тестовых заданий

- «5» - получают обучающиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;
- «4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;
- «3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов;
- «2» - менее 50% правильных ответов.

Тестовые задания

Вопрос 1

1. Сколько сменных исполнительных механизмов входит в комплект универсального привода УКМ-01?

Варианты ответов

- три
- пять
- два

Вопрос 2

Для продавливания продукта через отверстия протирачного сита механизма МО служит

Варианты ответов

- Лопасть в виде рамки
- Сменный ротор
- Одноходовая винтовая лопасть

Вопрос 3

Протирачная машина МИВП предназначена для

Варианты ответов

- Протирания сырых овощей
- Измельчения варёных продуктов
- Тонкого измельчения варёных продуктов

Вопрос 4

Машина МРГ-300А предназначена для

Варианты ответов

- Нарезки гастрономических продуктов
- Овощей
- Овощей и хлеба

Вопрос 5

Как затачивают нож машины для нарезания гастрономических товаров

Варианты ответов

- Нож снимают и затачивают специальным приспособлением
- Не снимая с использованием специального заточного устройства
- Не снимая с использованием мусата

Вопрос 6

Какова производительность сменного механизма МО при нарезки варёных овощей

Варианты ответов

- 140-350 кг/час
- 160-300 кг/час
- 160 кг/час

Вопрос 7

Какие приспособления овощерезательных механизмов предотвращают травму рук при работе

Варианты ответов

- Корпус и загрузочная воронка
- Предохранительная заслонка и толкач
- Надёжное заземление. Корпус и загрузочное отверстие

Вопрос 8

Когда и как загружается продукт в овощерезательную машину МПР-350

Варианты ответов

- Перед началом работы высыпают в бункер продукт и включают машину. Во время работы загрузку можно производить на ходу машины
- Загрузку продукта производить только на ходу машины
- Загрузку можно производить как ходу машины, так и до...

Вопрос 9

Почему при перемешивании нарезанных овощей машина устанавливается на малую скорость

Варианты ответов

- Для облегчения пуска двигателя
- Для исключения выбрасывания продукта
- Для облегчения пуска двигателя и исключения выбрасывания продукта

Вопрос 10

Назначения сменного механизма МС-3-40

Варианты ответов

- Для измельчения продуктов
- Для получения сока
- Для измельчения продуктов и получения сока

Вопрос 11

К какому приводу комплектуется протирочно-резательный механизм МО

Варианты ответов

- УКМ-07
- УКМ-09
- УКМ-01

Вопрос 12

МИВП приводится в действие

Варианты ответов

- От универсального привода УКМ-01
- От специализированного привода
- От собственного эл.двигателя мощностью 5,5кВт

Вопрос 13

Как затачивают нож машины АХМ -300Т для нарезания хлеба ?

Варианты ответов

- Нож снимают и затачивают специальным приспособлением
- Не снимая с использованием специального заточного устройства
- Не снимая с использованием мусата

Вопрос 14

Машина МРО400-1000 предназначена для

Варианты ответов

- Нарезки гастрономических продуктов
- Овощей
- Овощей и хлеба

Вопрос 15

Какое устройство предотвращает травму рук при работе на АХМ -300Т?

Варианты ответов

- Предохранительное кольцо
- Защитный зонт
- Крышка - решетка

Вопрос 16

Какое устройство предотвращает травму рук при работе на МРГ-300Т?

Варианты ответов

- Защитный зонт
- Защитный колпак
- Крышка

Вопрос 17

Какие части овощерезательной машины являются наиболее опасными при эксплуатации

Варианты ответов

- Рабочая камера с вращающимся диском
- Горловина
- Разгрузочное устройство

Вопрос 18

Сколько сменных механизмов для перемешивания имеется у универсальных приводов УКМ-01 и УКМ 02?

Варианты ответов

- Три
- Два
- Один

Вопрос 19

Машина МРОВ-160 предназначена для

Варианты ответов

- нарезки варёных овощей
- нарезки варёных и сырых овощей
- нарезки сырых овощей

Вопрос 20

Машина МРОВ-160 предназначена для

Варианты ответов

- нарезки варёных овощей
- нарезки варёных и сырых овощей
- нарезки сырых овощей

Вопрос 21

Машина МРОВ-160 предназначена для

Варианты ответов

- нарезки варёных овощей
- нарезки варёных и сырых овощей
- нарезки сырых овощей

Вопрос 22

Для предотвращения выбрасывания теста в машине ТММ-1М над дежой установлены

Варианты ответов

- обечайка
- щиты
- зонд

Вопрос 23

Взбиватель на машине МВ-35М для приготовления муссов , майонеза , крема из сливок

Варианты ответов

- замкнутый
- прутковый
- крючкообразный

Вопрос 24

Рабочей камерой в машине ТММ-1М служит

Варианты ответов

- тарельчатый корпус
- пустотелый цилиндр
- дежа

Вопрос 25

Какая часть ёмкости дежи загружается для замеса крутого теста (в процентах)?

Варианты ответов

- 80%
- 60%
- 50%

Вопрос 26

Какая часть ёмкости дежи загружается для замеса жидкого теста (в процентах)?

Варианты ответов

- 80%
- 60%
- 50%

Вопрос 27

Какой зазор должен быть между взбивателем и дном бочка при использовании крючкообразного взбивателя?

Варианты ответов

- Прутковый
- Решетчатый
- Крючкообразный

Вопрос 28

Для замеса какого теста предназначена машина ТММ-1?

Варианты ответов

- Песочного, дрожжевого
- Крутого и дрожжевого
- Дрожжевого

Вопрос 29

Назовите лопасть для замеса бисквитного теста

Варианты ответов

- Крючкообразный
- Шнекообразный
- Прутковый

Вопрос 30

Какой взбиватель предназначен для приготовления крутого теста

Варианты ответов

- Крючкообразный
- Замкнутый с перегородкой
- Прутковый

Вопрос 31

Почему при загрузке рабочей камеры маслом продукт необходимо помещать в противоположной стороне от взбивателя?

Варианты ответов

- Чтобы не было заклинивания взбивателя
- Для облегчения пуска электродвигателя
- Для облегчения пуска электродвигателя, так как масло, попадая между стенками бачка и взбивателем, заклинивает его, увеличивая сопротивление движению взбивателя

Вопрос 32

Как в машине MB-35M2 регулируется скорости вращения рабочей лопасти

Варианты ответов

- Только во время работы машины
- Только во время остановки машины
- Оба ответа правильные

Вопрос 33

Для исключения разбрызгивания продукта во время работы в машине MB-35M2 используется

Варианты ответов

- Щитки
- Зонд
- Фартук

Вопрос 34

Как в машине MB-60M регулируется скорости вращения рабочей лопасти

Варианты ответов

- Только во время работы машины
- Только во время остановки машины
- Оба ответа правильные

Вопрос 35

Перед началом работы с машиной в первую очередь необходимо проверить

Варианты ответов

- крепление машины
- заземление машины
- комплектность машины

Методические рекомендации по выполнению практических занятий

Перечень практических занятий по учебной дисциплине

Содержание

Тема «Введение»

Тема «Общие сведения о машинах»

Тема «Универсальные приводы»
 Тема «Машины для очистки картофеля»
 Тема «Овощерезательные машины»
 Тема «Машины для обработки овощей»
 Вопросы и задания к теме «Машины для обработки овощей»
 Тема «Машины для измельчения мяса и рыбы»
 Тема «Фаршемешалки»
 Тема «Машины и механизмы для рыхления мяса»
 Тема «Котлетоформовочные машины»
 Тема «Рыбоочистительные машины»
 Вопросы и задания к обобщению материала по теме «Машины для обработки мяса и рыбы»
 Тема «Просеиватели»
 Тема «Тестомесильные машины»
 Тема «Тестораскаточные машины»
 Тема «Взбивальные машины»
 Вопросы и задания к теме «Машины для приготовления теста и кремов»
 Тема «Машины для нарезки гастрономических товаров»
 Тема «Хлеборезательные машины»
 Литература

Тема «Введение»

Задание № 1. Установите верные соотношения. Ответы соедините стрелками.

Вопрос	Ответ
1. Как называется процесс, когда основные, вспомогательные операции, управление и контроль над работой машины осуществляются с помощью средств автоматики?	а) неавтоматический; б) полуавтоматический; в) автоматический.
2. Как называется процесс, когда основные и вспомогательные операции выполняются машиной, а управление вручную?	а) неавтоматический; б) полуавтоматический; в) автоматический.
3. Как называется процесс, когда основные, вспомогательные операции, управление и контроль над работой машины осуществляются оператором?	а) неавтоматический; б) полуавтоматический; в) автоматический.

Задание № 2. Назовите основные виды оборудования в общественном питании по их назначению?

Дайте определение часовой производительности машины. _____

Тема «Общие сведения о машинах»

Задание 1. Допишите недостающие слова

1. Неподвижное основание, на котором крепятся все узлы машины.
2. Предназначен для размещения всех узлов машины.
3. Какой механизм состоит из рабочей камеры и рабочих органов.
4. Механическое устройство, передающее движение от электродвигателя к рабочим органам.
5. Передача, состоящая из двух и более звездочек и гибкой цепи.
6. Соединение нескольких деталей.
7. Часть машины, изготовленная без сборочных соединений.
8. Совокупность трех механизмов: двигательного, передаточного, исполнительного.
9. Передача, состоящая из прижатых один к другому катков.
10. Передача, состоящая из двух шкивов и надетого на них ремня.

Задание 2. Укажите основные узлы машины.

- а) _____
- б) _____
- в) _____
- г) _____
- д) _____

Задание 3. Заполните недостающие понятия по классификации машин.

По структуре рабочего цикла	В зависимости от обрабатываемого продукта			

Задание 4. Назовите, какие машины относятся к группе:

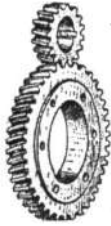
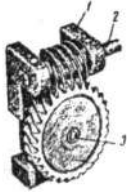
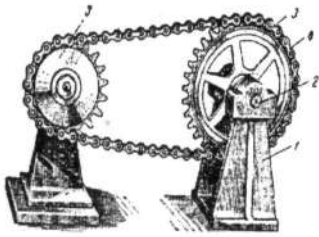
- а) машины для обработки овощей: _____
- б) машины для обработки мяса и рыбы: _____
- в) машины для приготовления теста и кремов: _____

Задание 5. Перечислите виды передач:

Задание 6. Задача.

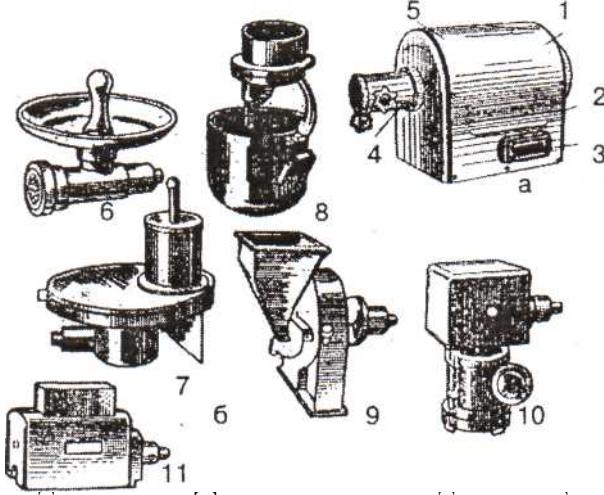
Рассчитать фактическую часовую производительность машины, если норма загрузки продукта в рабочую камеру составляет 10 кг, а продолжительность обработки 5 мин.

Задание № 7. Заполнить таблицу

<i>Вид передачи</i>	<i>Достоинства</i>	<i>Недостатки</i>
		
		
		

Тема «Универсальные приводы»

Задание 1. В чем заключается универсальность универсальных приводов? Назовите маркировку привода, его основные части и название сменных механизмов?



- 1 _____
- 2 _____
- 3 _____
- 4 _____
- 5 _____
- 6 _____
- 7 _____
- 8 _____
- 9 _____
- 10 _____
- 11 _____

универсальных приводов

алгоритм «Правила эксплуатации



Задание 3. Установите верные соотношения, ответы соедините стрелками

Вопрос	Ответ
1. Как называются приводы, которые используются для приведения в действие одного исполнительного механизма?	а) индивидуальные; б) универсальные; в) сменные.
2. Как называют приводы, которые используют для приведения в действие нескольких сменных механизмов?	а) индивидуальные; б) универсальные; в) сменные.
3. Как называют приводы, которые используются в одном определенном цехе?	а) общего назначения; б) специализированные;
4. Как называются приводы, которые используются в разных цехах?	а) индивидуальные; б) специализированные;
5. Что обозначает цифра в маркировке привода ПУ-0,6?	а) название цеха; б) мощность электродвигателя; в) завод изготовитель.
6. Что обозначает буква Г в маркировке ПГ-0,6?	а) общего назначения; б) специализированный;
7. Какой сменный механизм имеет марку МС2-70?	а) многоцелевой механизм; б) мясорубка; в) овощерезка; г) рыхлитель.
8. Какой сменный механизм имеет марку МС18-160?	а) многоцелевой механизм; б) мясорубка; в) овощерезка; г) рыхлитель.
9. Какой сменный механизм имеет марку МС19-1400?	а) многоцелевой механизм; б) мясорубка; в) овощерезка; г) рыхлитель.

10. Какой сменный механизм имеет марку МС4-7-8-20?	а) многоцелевой механизм; б) мясорубка; в) овощерезка; г) рыхлитель.
--	---

Задание 4. Ответьте на контрольные вопросы:

1. Что называют универсальным приводом и почему?

2. Как классифицируют универсальные приводы по назначению?

3. Какую функцию выполняет вал электропривода?

4. Расшифруйте МС2-70; МС4-7-8-20; ПМ 1,1; ПХ-1,1

5. Что нужно сделать, если после загрузки МС, универсальный привод не работает, слышно гудение мотора.

6. В каком цехе используют универсальные приводы ПМ-1,1, ПХ-0,6; ПГ-0,6?

7. Приведите примеры как маркируются и расшифровываются сменные механизмы?

8. В чем недостаток и целесообразность применения универсальных приводов?

9. Как комплектуется МС?

10. Объясните последовательность установки сменных механизмов в горловину универсальных приводов.

11. Что вы должны сделать, если в процессе эксплуатации универсального привода электродвигатель издает гудение?

12. Укажите признаки работы исправного универсального привода.

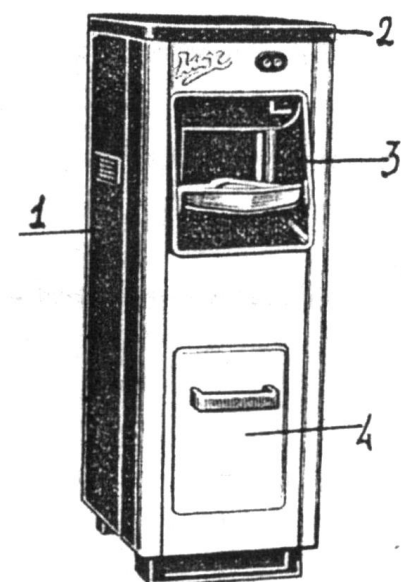
13. Правила техники безопасности вы должны соблюдать в процессе эксплуатации универсальных приводов?

14. По окончании технологической операции необходимо:

Задание 5. Заполнить таблицу:

Тип универсального привода	Цех установки привода	Сменные механизмы	Назначение сменных механизмов
ПУ – 0,6			
ПМ -1,1			
МУ – 1000			
ПГ – 0,6			
ПХ – 0,6			

Тема « Машины для очистки картофеля»



Задание 1. Составить спецификацию:

Картофелечистка МОК-125:

- 1 –
- 2 –
- 3 –
- 4 –

Заполните таблицу:

1. Рабочие органы МОК:	
2. Части привода машины.	
3. Что собой представляет рабочая поверхность камеры.	
4. Часть машины для сбора мезги.	
5. За счет чего подается вода в камеру?	
6. Норма загрузки МОК-125 МОК-250 МОК-400	

Задание 2. Ответьте на вопросы:

1. Какие еще способы очистки Вы можете назвать?

2. В чем недостаток механического способа очистки картофеля?

3. Для какой цели конусный диск имеет волнообразную поверхность?

4. Что влияет на величину отходов при механическом способе очистки?

5. Назовите маркировку картофелечисток периодического действия?

6. Как маркируется картофелечистка непрерывного действия?

7. Загрузка картофеля в рабочую камеру производят при включенном или выключенном электродвигателе?

8. Что такое мезга?

9. Расшифруйте марки машин МОК-125, МОК-250, МОК-400.

Задание 4. Решите задачу

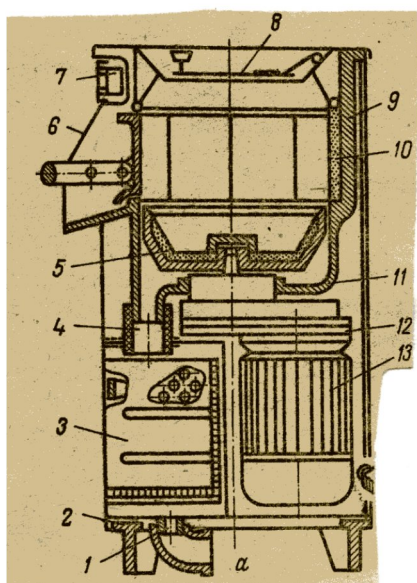
Рассчитать производительность картофелечистки МОК-125, если норма загрузки картофеля в рабочую камеру составляет 6 кг, а время обработки – 3 мин.

Полученную часовую производительность машины сравнить с теоретической.

Задание 5. Как можно увеличить производительность машины МОК-125

- а) _____
 б) _____
 в) _____
 г) _____

Задание 6. Назовите основные части машины МОК-125 по данной схеме:



1. _____
 2. _____
 3. _____
 4. _____
 5. _____
 6. _____
 7. _____
 8. _____
 9. _____
 10. _____
 11. _____
 12. _____
 13. _____

Задание 7. Заполните таблицу: «Возможные неисправности и способы их устранения»

№ п/п	Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
1	Очистка продуктов происходит медленно, процент отходов превышает норму		
2	Через закрытую дверцу рабочей камеры просачивается вода		
3	Рабочий орган вращается медленно		
4	После очистки продукт получается битым		

--	--	--	--

Тема «Овощерезательные машины»

Задание 1. Допишите недостающие элементы схемы:

**«Классификация овощерезательных машин
в зависимости от рабочих органов»**

--	--	--	--

Виды дисковых ножей в овощерезке МРО-50-200

--	--	--

Какая форма нарезки овощей

--	--	--

Задание 2. Расшифруйте маркировку

М- _____
Р- _____
О- _____
50-200- _____

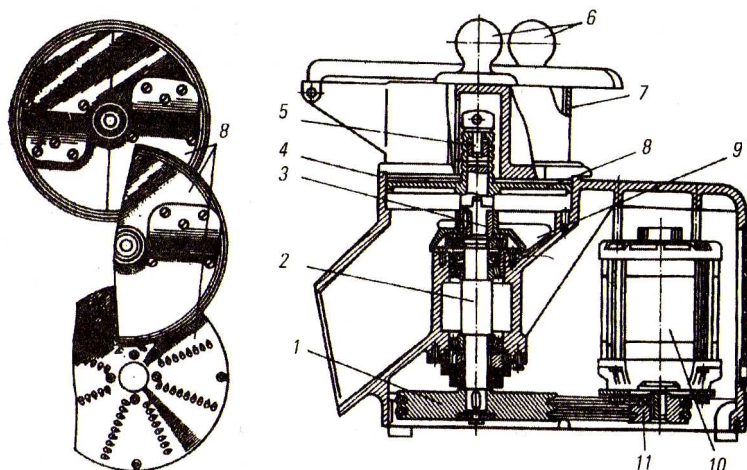
М- _____
Р- _____
О- _____
В- _____
160- _____

Задание 3. Преимущество и недостаток, которые предъявляются к конечному продукту после их обработки на овощерезках

3.1. _____
3.2. _____
3.3. _____
3.4. _____

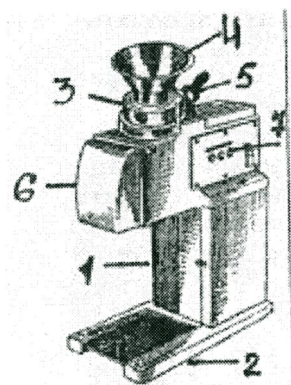
Задание 4. Составьте спецификацию основных частей машины, обозначенные на

схеме:



Тема « Протирочная машина МП-800»

Задание 1. Назовите основные части машины МП-800
(Тест II уровня)



1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____

Расшифруйте маркировку: МП-800

Задание 2. Установите верные соотношения. Ответы соедините стрелками. (Тест I уровня)

Вопрос	Ответ
1. Что является рабочим органом машины МП-800?	а) ротор, решетка, сбрасыватель; б) электродвигатель; в) стакан.
2. Какое движение получает ротор и сбрасыватель?	а) вибрационное; б) вращательное; в) возвратно-поступательное.
3. Какую роль выполняет ротор?	а) служит более эффективной выгрузке протертого продукта; б) приводит в действие протираемый стакан; в) обеспечивает прижатие протираемого продукта к ситу.
4. Какую роль выполняет сбрасыватель?	а) служит более эффективной выгрузке протертого продукта; б) приводит в действие протираемый стакан; в) обеспечивает прижатие протираемого продукта к ситу.
5. Какую роль выполняет стакан?	а) способствует креплению рабочих органов;

	б) регулирует зазор между ротором и решеткой; в) способствует протиранию продукта.
--	---

Задание 3. На данный вопрос найти правильный ответ и результаты соедините стрелками разного цвета (Тест II уровня)

Вопрос	Ответ
1. Что произойдет, если ротор будет приближен к решетке?	1. Перегрузка двигателя
2. Что произойдет, если ротор будет сильно удален от решетки?	2. Рабочие органы вращаются против стрелки
3. Что произойдет, если рабочие органы не будут прикреплены винтом?	3. Рабочие органы могут соскочить с вала электродвигателя
4. Что произойдет при нажатии кнопки «Отходы»?	4. Продукты не будут протираться
5. Что произойдет, если продукт загружать при выключенном электродвигателе?	5. Возникает посторонний шум при соприкосновении ротора с решеткой

Задание 4. Ваши действия если (тест III уровня)

При работе протирочной машины слышен скрежет?

Задание 5. Вопрос на смекалку.

Назовите рабочий орган протирочной машины, который можно прочесть одинаково слева направо и справа налево.

--	--	--	--	--	--

Вопросы и задания к теме «Машины для обработки овощей»

Задание 1. Заполните таблицу «Машины для обработки овощей»

№ п/п	Название машины	Маркировка	Производительность	Рабочие органы	Их движение	Форма рабочей камеры
1						
2						
3						

Задание 2. Ответьте на вопросы:

1. Как очищается неоткалиброванный картофель?

2. В чём заключается сущность механического способа очистки?

3. Для чего картофель сульфитируют?

4. Что влияет на производительность машин для очистки овощей?

5. Для чего рабочий орган картофелеочистительной машины имеет волнистую поверхность?

6. Почему загрузка и выгрузка картофеля из машины МОК-125 должны производиться во время работы машины?

7. Зачем овощи перед очисткой должны быть откалиброваны и промыты?

8. За счет чего происходит процесс резания овощей в машинах и механизмах различных типов?

9. Чем регулируют толщину нарезки овощей?

10. От чего зависит качество и форма нарезки овощей?

11. Происходит процесс протирания продуктов в протирочных машинах и механизмах?

12. Почему картофель для протирания должен быть горячим?

14. Преимущества и недостатки овощерезательных машин с индивидуальным и универсальным приводами.

15. Какие факторы влияют на производительность механизмов для нарезки и протирания

овощей?

Тема «Машины для измельчения мяса и рыбы»

Задание 1. Заполните таблицу.

Неисправности	Причины	Способы устранения
Мясорубка после включения гудит, а шнек не вращается		
Мясорубка не режет, а давит мясо		
Мясо наматывается на шнек		
Снижена производительность мясорубки		

Задание 2. Расшифруйте маркировку

М- _____
И- _____
М- _____
82- _____

Задание 3. Ответьте на вопросы

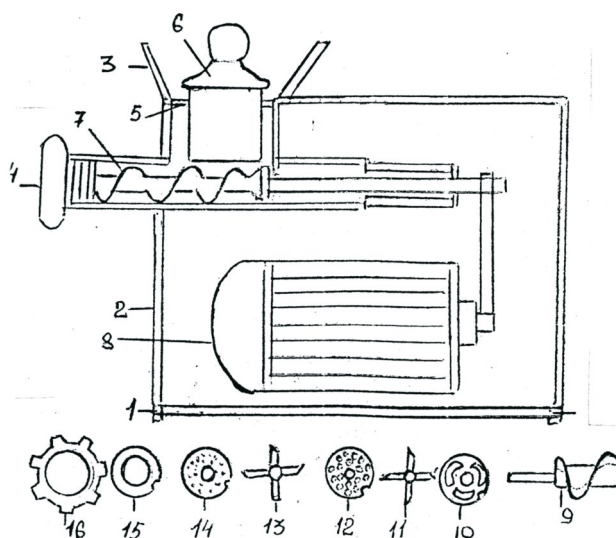
1. Почему шнек имеет убывающий шаг витков?

2. Какие имеются предохранительное приспособление мясорубки

3. Какие рабочие органы мясорубки получают движения, какие остаются неподвижными? Почему?

4. Какая форма и внутренняя поверхность мясорубки?

Задание 4. Назовите основные части машины



1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____
11. _____
12. _____
13. _____
14. _____
15. _____
16. _____

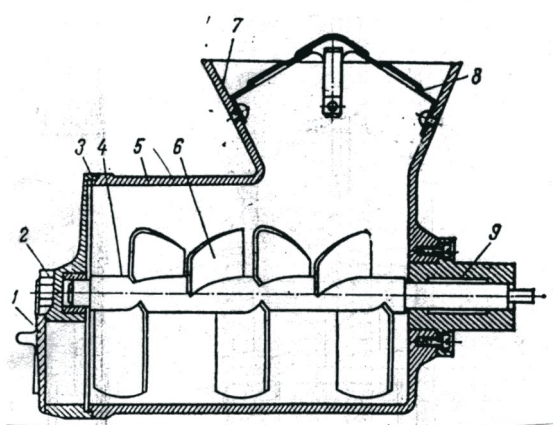
Тема: «Фаршемешалки»

Задание 1. Заполните таблицу

Техническая характеристика фаршемешалки

1	Производительность, кг/ч	
2	Единовременная загрузка, кг	
3	Время перемешивания фарша, с	
4	Масса, кг	

Задание 2. Назовите основные части механизма:



1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____

9. _____

Задание 3. Ответьте на вопросы:

а) Назовите рабочий орган фаршемешалки?

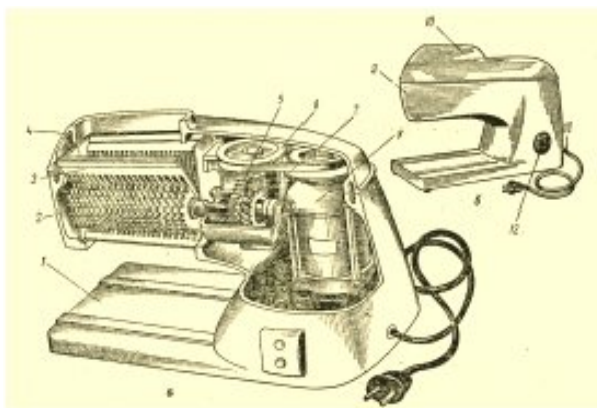
б) Под каким углом расположены лопасти на рабочем органе?

в) Почему рубленые изделия могут получиться с трещинами?

г) Какие правила безопасности нужно соблюдать при загрузке и выгрузке фарша?

Тема: «Машина для рыхления мяса» МРМ-15

Задание 1. Напишите основные части машины по данной схеме

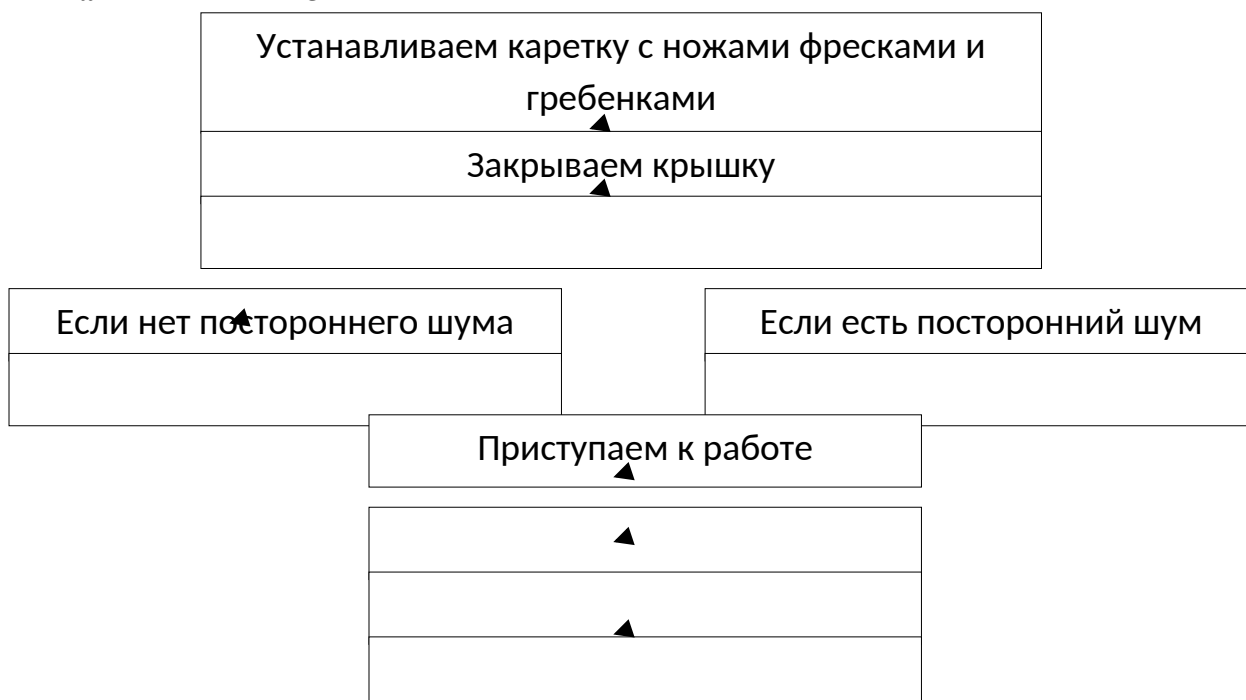


1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____
11. _____
12. _____

Задание 2. Сравните мясорыхлительную машину и фаршемешалку

Отличия	Фаршемешалка	Мясорыхлительная машина
Маркировка		
Является машиной или сменным механизмом?		
Рабочий орган		
Форма рабочей камеры		
Производительность		

Задание 3. Заполните алгоритм «Правила эксплуатации мясорыхлительной машины МРМ-15»





Задание 4. Ответьте на вопросы:

1. Что называют станиной машины?

2. Какую форму имеет рабочая камера?

3. Что служит рабочими органами?

4. Чем представлены рабочие органы?

5. Что предусмотрено для удобства санитарной обработки?

6. Какую функцию выполняют гребенки?

7. Какую функцию выполняют ножи-фрезы?

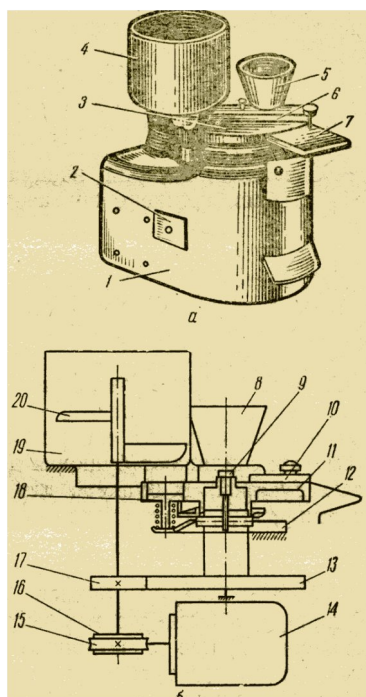
8. Для чего рабочие органы в конце работы смазывают жиром?

9. Как сшиваются небольшие кусочки мяса в мясорыхлительной машине?

10. Какие порционные полуфабрикаты, которые можно обработать на машине для рыхления мяса?

Тема: «Котлетоформовочные машины»

Задание 1. Назовите основные части машины МФК-2240



1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Задание 2. Заполните пропуски в тексте «Правила эксплуатации котлетоформовочной машины»

Перед началом эксплуатации машину к работе. Для этого на ее корпус устанавливают с поршнями и закрепляют его регулировочным Затем устанавливают бункеры для и В бункере для фарша укрепляют с, а на столе - После этого включают машину и проверяют ее работу на

В загрузочный бункер закладывают до кг фарша, а в бункер с конической воронкой – до г сухарей. С помощью устанавливают требуемую массу котлеты и включают Первые котлеты взвешивают и с помощью винта добиваются их требуемой В процессе работы своевременно добавляют в бункеры и Готовые котлеты снимают с разгрузочного

..... и укладывают на посыпанный противень не панированной стороной вниз.

Задание 3. Ответьте на вопросы:

1. Назовите рабочую камеру машины?

2. Что обозначает цифра в маркировке машины?

3. Назвать рабочие органы совершающие движение?

4. Чем регулируют массу формуемых изделий на машине МФК-2240?

5. Какое движение получают поршни?

6. Какова вместимость бункера для сухарей?

7. От чего зависит масса отформованных изделий на котлетоформовочной машине?

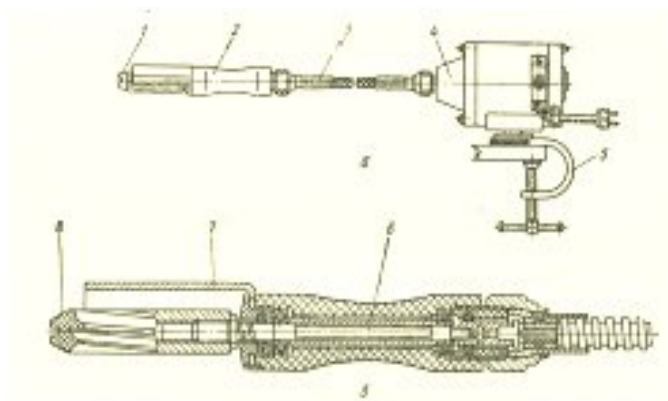
8. Какова толщина панировки котлет?

9. Что происходит с поршнем, когда он подходит под бункер для фарша?

10. Котлеты панируются с одной или двух сторон на котлетоформовочной машине?

Тема «Рыбоочистительные машины»

Задание 1. Назовите основные части машины РЛО-1М, пользуясь схемой:



1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____

Задание 2. Заполните пропуски в тексте

Скребок – это, на поверхности которой по винтовой линии расположены Конец скребка имеет поверхность для очистки мест. Сверху скребок закрыт для предотвращения Кроме того, кожух руки работника.

Задание 3. Тестовое задание

Найдите правильный ответ и соедините стрелкой:

Вопрос	Ответ
1. Что является рабочим органом рыбоочистительной машины?	1. скребок 2. кожух 3. рычаг
2. Какова производительность машины РО-1?	1. 40 кг/час 2. 250 кг/час 3. 50 кг/час
3. Как крепится электропривод к столу?	1. с помощью болтов 2. на резиновом основании 3. кронштейном
4. Назовите предохранительное устройство машины	1. скребок 2. кожух 3. рычаг
5. Каким движением рекомендуется перемещать скребок при очистке рыбы?	1. отрывистым 2. плавными 3. возрастно-поступательными
6. Как промывать скребок?	1. в горячей воде при включенном электродвигателе 2. в горячей воде при выключенном электродвигателе
7. Есть ли у рыбоочистительной машины	1. Да

рабочая камера?	2. Нет
8. Как защищен гибкий вал от резких перегибов?	1. болтами 2. пружинами 3. тросом
9. Какова масса рыбоочистительной машины?	1. 2 кг 2. 10 кг 3. 5,4 кг
10. Какое движение совершает рабочий орган?	1. планетарное 2. вращательное 3. качательное

Обобщающие вопросы и задания к материалу по теме: «Машины для обработки мяса и рыбы»

Задание 1. Заполните таблицу «Машины для обработки мяса и рыбы»

№ п/п	Название машины	Маркировка	Производительность	Рабочие органы	Их движение	Форма рабочей камеры
1						
2						
3						
4						
5						

Задание 2. Ответьте на вопросы:

1. Перечислите машины, которые устанавливаются в мясных цехах?

2. От чего зависит качество фарша?

3. Почему шнек мясорубки имеет форму однозаходного винта с переменным шагом витков?

4. Что служит для обеспечения безопасной работы на мясорубке?

5. Какие меры предосторожности следует соблюдать при работе на мясорубках?

6. С какой целью производится перемешивание и взбивание фарша? Какая машина, выполняет эти операции.

7. Какие правила безопасности необходимо соблюдать при загрузке и выгрузке фарша?

8. В чем сущность процесса рыхления мяса?

9. Чем отличается машина МРМ-15 от механизма МС19-1400?

10. Какую функцию в рыхлителе мяса выполняют фрезы и гребенки?

11. Чем регулируется масса котлет и биточков в котлетоформовочной машине?

12. Какие правила безопасности при работе на котлетоформовочных машинах.

13. Перечислите назначение сменных механизмов, входящие в комплект привода ПМ-1,1.

14. Расшифруйте маркировку механизмов МС2-150, МС8-150, МС12-15, МС19-1400.

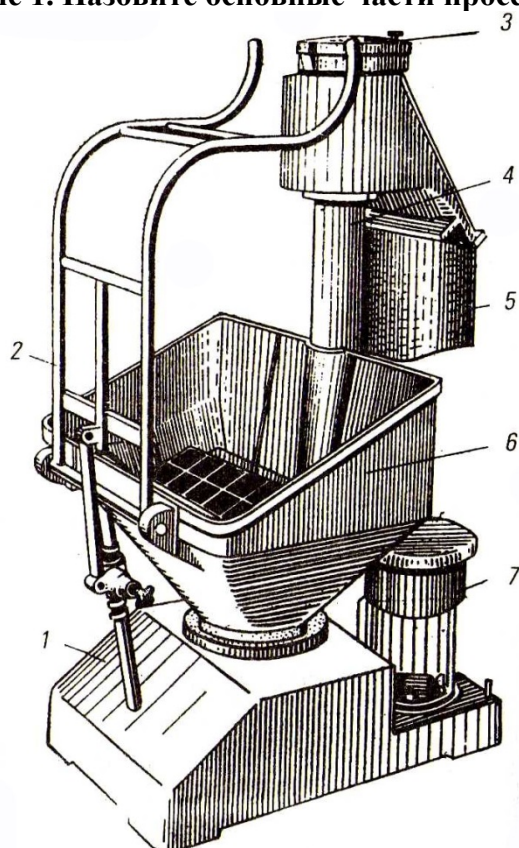
15. От чего зависит степень измельчения продукта на размолочном механизме и каким образом ее можно изменить?

Задание 3. Выделить правильный ответ.

1. Механизмы для измельчения мяса.	1. МРМ-15; МС19-1400
	2. МС2-70; МС 2-150
	3. МС 8-150; МС12-15
	4. МИМ-105М; МИМ-250
	5. РО-1; МС 17-40
2. Механизм для рыхления мяса.	1. МРМ-15
	2. МС2-70
	3. МС 19-1400
	4. МС 8-150
	5. МС12-15
3. Рабочие органы мясорубок.	1. Шнек, ножи, ножевые решетки
	2. Ножи-фрезы
	3. Ножи, решетки, уплотнительные кольца
	4. Вал с лопастями
	5. Нож-скребок
4. Рабочие органы рыхлителей.	1. Валы с лопастями
	2. Валы с фрезами, гребенки
	3. Гребенки, ножи-решетки
	4. Подрезные ножи
	5. Двухсторонние ножи

Тема «Просеиватели» МПМ-800

Задание 1. Назовите основные части просеивателя МПМ-800



1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____

Задание 2. Ответьте на вопросы

1. Из чего состоит приводным механизмом машин.
2. Какое положение в машине занимает сито?
3. Из чего состоит устройство для подъема мешка.
4. Какое движение получает рабочий орган?
5. Для чего в просеивателе есть вертикальная труба?
6. Где закреплён рукав идет на разгрузочный лоток?
7. Какой ловушкой снабжен разгрузочный лоток?
8. Какие лопасти измельчают слипшиеся комочки?
9. Для чего служит мукопросеивающая головка?

Задание 3. Ответьте на вопросы:

1. Для чего просеивают муку?

2. Назвать рабочий орган просеивателя МПМ-800?

3. Назвать рабочую камеру просеивателя МПМ-800?

4. Какие органы получают движение от электродвигателя?

5. Что способствует продавливанию комочков муки через сито?

6. Где находится приспособление для удаления металлических примесей?
7. Что предусмотрено для предупреждения распыла муки?
8. В чем отличие загрузки просеивателя от других прежде изученных машин?
9. Что обозначает цифра в маркировке просеивателя МПМ-800?
10. Какое приспособление облегчению загрузки муки в загрузочный бункер?

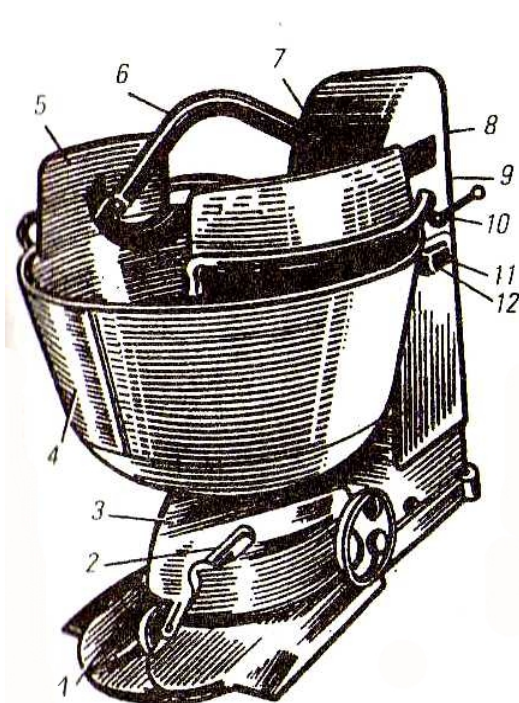
Задание 4 . Проблемная ситуация: «Ваши действия?»

Вы просеиваете муку на машине МПМ-800, но мука распыляется и плохо попадает в подставленную тару.

«Ваши действия?»

Тема «Тестомесительные машины»

Задание 1. Назовите основные части машины ТММ-1М



1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____
11. _____
12. _____

Задание 2. Ответьте на вопросы:

1. Что служит основанием машины ТММ-1М?
2. Что является рабочим органом машины?
3. Какое движение выполняет дежа?
4. Какое движение выполняет месильный рычаг?
5. Предназначен для закрепления дежи на вал электродвигателя?

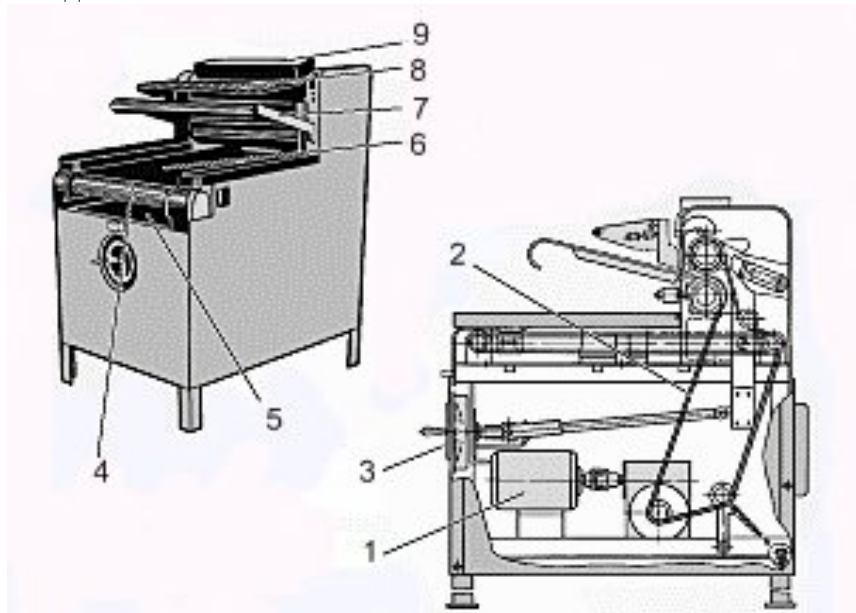
Задание 3. Решите проблемную ситуацию:

Дежа не выкатывается со станины?

Ваши действия:

Тема «Тестораскаточные машины»

Задание 1. Назовите основные части машины:



1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____

Задание 2. Расшифруйте маркировку машины:

М- _____
Р- _____
Т- _____
60- _____
М- _____

Задание 3. Проблемная ситуация:

Вы раскатываете тесто на тестораскаточной машине МРТ-60М. При поднятии предохранительной решетки машина продолжает работать. Опасно ли это?

Ваши действия?

Задание 4. Вставьте пропущенное слово:

1. Эта машина предназначена для теста.
2. В какой плоскости расположены валики для раскатки теста?
3. Как закреплен нижний валик?
4. Предназначен для закрепления верхнего валика.
5. С помощью какого устройства можно перемещать верхний валик?
6. Чтобы предотвратить накручивание теста на валик, их снабжают ...
7. Для предупреждения налипания теста на валики используют ...
8. Называется рабочий орган машины.
9. После работы мукосей закрепляют неподвижно с помощью
10. Для подачи теста к валикам установлен стол.
11. Зона, где раскатывается тесто имеет решетку.

12. Зона, где с левой стороны решетки имеется, осуществляющий автоматическую электроблокировку.
13. Транспортёр состоит из двух
14. Механизм, состоящий из электродвигателя и системы передач.
15. Сколько килограмм теста укладывают на наклонный загрузочный стол?
16. Раскатанное тесто под действием собственной массы попадает на

Тема «Взбивальные машины»

Задание 1. Расшифруйте маркировку машин

М- _____
В- _____
35- _____
М- _____

М- _____
В- _____
60- _____

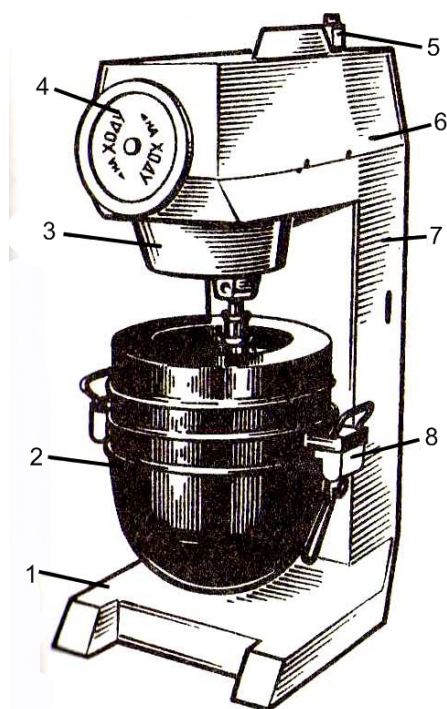
Задание 2. Ответьте на вопросы:

1. Что имеется в машине для планомерного изменения скоростей?
2. Какое движение получает взбиватель от электродвигателя?
3. Какой взбиватель предназначен для замеса густого теста?
4. Какой взбиватель предназначен для взбивания легкоподвижных масс?
5. Какой взбиватель предназначен для замеса бисквитного теста и взбивания масляных кремов?
6. Для чего предназначена машина МВ-35М?
7. Назовите устройство, к которому крепится рабочая камера к корпусу.
8. Какой взбиватель предназначен для замеса полугустого теста?
9. Какой механизм служит для перемещения кронштейна с бочком?
10. Что означает цифра 35 в маркировке машины МВ-35М?

Задание 3. Добавьте недостающие слова:

1. Электродвигатель установлен на
3. МС-4-20 - это механизм.
4. Какое движение совершает взбиватель
5. предназначена для перемещения кронштейна по вертикальному направлению корпуса.
6. служит для закрепления взбивателей соединительной муфтой.
7. Из чего состоит приводной механизм
8. Какой взбиватель необходим для взбивания вязких кондитерских смесей
9. Предназначена для крепления сменных взбивателей к приводному валу
10. Какой взбиватель необходим для взбивания легкоподвижных масс

Задание 3. Назовите основные части взбивальной машины



1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____

Задание 4. Тестовое задание.

Найдите правильный ответ и соедините стрелкой:

Вопрос	Ответ
1. Что обозначает цифра 35 в маркировке взбивальной машины?	1. производительность 2. емкость бочка 3. диаметр бочка 4. длина взбивателя 5. скорость
2. Какое движение получает взбиватель?	1. возвратно-поступательное 2. вращательное 3. планетарное 4. качательное 5. прерывисто-поступательное
3. Какой взбиватель предназначен для легкоподвижных масс?	1. прутковый 2. замкнутый 3. крючкообразный 4. плоскорешетчатый 5. овальный
4. Какой взбиватель предназначен для замеса бисквитного теста?	1. прутковый 2. замкнутый 3. крючкообразный 4. плоскорешетчатый 5. овальный
5. Какие взбиватели предназначены для замеса крутого теста?	1. прутковый 2. замкнутый 3. крючкообразный 4. плоскорешетчатый 5. овальный
6. С помощью чего крепится взбиватель к валу электродвигателя?	1. муфта 2. кронштейн 3. хвостовик 4. рукоятка

	5. рычаг
7. Чем крепится бачок?	1. муфта 2. кронштейн 3. хвостовик 4. рукоятка 5. рычаг

Задание 5. Назовите рабочие органы машины МВ-35-М, и тестомесильной машины:

1. _____
2. _____

Задание 6. Заполнить таблицу.

Название машин и механизмов	Приводной механизм	Емкость бачка, л	Рабочие органы	Как регулируется скорость
МВ-35М				
МВ-60				
МС4-20				
МВ-6				

Задание 7. Составить алгоритм безопасной эксплуатации взбивальных машин.

1. _____

 ↓
 2. _____

 ↓
 3. _____

 ↓
 4. _____

 ↓
 5. _____

Вопросы и задания к теме «Машины для приготовления теста и кремов»

Задание 1. Ответьте на вопросы:

1. Перечислите машины кондитерского цеха. С какой целью они используются?

2. В чем состоит принцип действия просеивателя?

3.Какие меры предосторожности следует соблюдать при работе на просеивателях?

4.Как производится замес теста в тестомесильной машине?

5.Для чего служат ограждающие щитки у машины ТММ-1М, как и когда их поднимают?

6.Почему необходимо, чтобы дежа вращалась?

7.Какие меры безопасности необходимо соблюдать при работе на тестомесильной машине?

8.Почему в машине МРТ-60М при подъеме предохранительной решетки электродвигатель выключается?

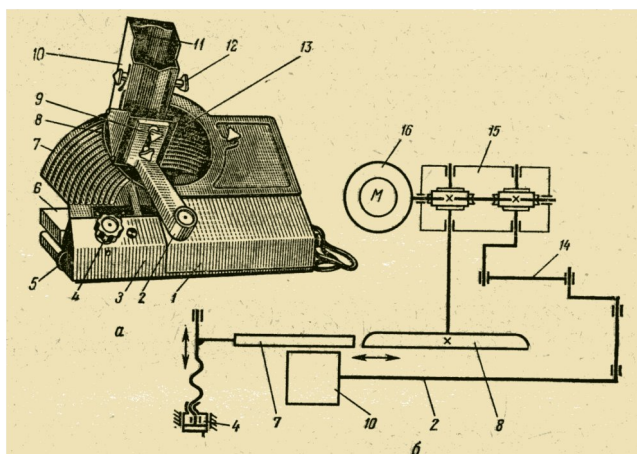
9.От чего зависит толщина раскатываемого теста при работе на машине МРТ-60М?

10. Какой взбиватель вы закрепите на машине МВ-35М для приготовления сливок, майонеза, мусса?

11.Дайте сравнительную характеристику взбивальных машин.

Тема «Машины для нарезки гастрономических товаров»

Задание 1. Назовите основные части машины:



1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____
11. _____
12. _____
13. _____
14. _____
15. _____

16. _____
17. _____

Задание 2. Расшифруйте маркировку машины

М- _____
Р- _____
Г- _____
300- _____
А - _____

Задание 3. Заполните пропуск в тексте: «Принципы действия машины для нарезки гастрономических товаров»

Лоток с продуктом надвигается на вращающийся, который от продукта ломтик. Пройдя между и столиком, ломтик попадает в

При обратном движении продукт с поверхности на, на величину, равную.....
После этого лоток с продуктом вновь.....к.....

Задание 4. Ответьте на вопросы

1. Какую роль выполняет кривошипно-шатунный механизм?

2. Какие правила безопасности необходимо выполнять при работе на машине МРГ-300А?

3. Как передается движение от электродвигателя к дисковому ножу и каретке в машине МРГ-300А?

4. Каким образом переключается скорость в машине МРГ-300А?

5. Начертите кинематическую схему машины МРГ-300А, обозначив ее основные части.

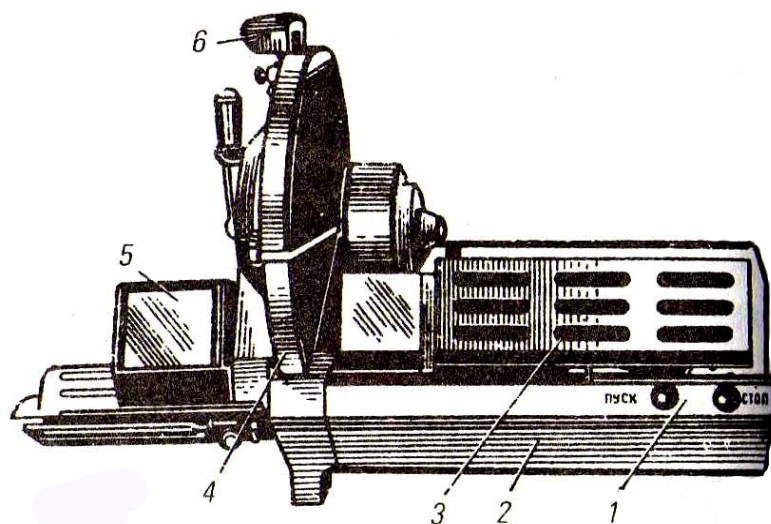
6. В чем состоит принцип действия машин для нарезки гастрономических товаров?

7. Чем отличается слайсер от машины МРГ-300А?

8. Назовите основные части машины МРГ-300А.

Тема «Хлеборезательные машины»

Задание 1. Назовите основные узлы машины



1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____

Задание 2. Расшифруйте маркировку машины:

М- _____
 Р- _____
 Х- _____
 200- _____

Задание 3. Ответьте на вопросы

1. Какое движение совершает дисковый нож хлебoreзательной машины? Как продвигается каретка?

2. С помощью каких приспособлений соблюдаются требования безопасности при работе на хлебoreзательной машине?

3. От чего зависит толщина нарезки хлеба и как ее можно изменить?

4. Чем исключается инерционный ход дискового ножа после выключения двигателя?

5. Каково назначение электроблокировки?

6. Каким образом следует разгружать нарезанный хлеб?

7. Преимущества хлебoreзательной машины МРХ-200 перед хлебoreзательными машинами других типов.

8. Как происходит нарезка продуктов в машинах МРХ-200 и МРГ-300А?

9. Как узнать о качестве заточки ножа?

Контрольно – оценочные средства для промежуточной аттестации
Материал для дифференцированного зачета

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Михайловский техникум»

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Михайловский техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Г. Г. Драй/

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Г. Г. Драй/

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.03 Техническое
оснащение организаций питания

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.03 Техническое
оснащение организаций питания

БИЛЕТ № 1

- 1.Классификация оборудования, используемого на предприятии общественного питания.
2. Техника безопасности при работе на фаршемешалке МС-150.
- 3.Организация работы в овощном цехе.

Председатель МЦК дисциплин профцикла
_____/Драй Г. Г.
Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.
«__» _____ 20__ г.

БИЛЕТ № 2

- 1.Основные части и детали машин.
- 2.Устройство, правила эксплуатации мясорубки МИМ-82.
- 3.Организация работы в мясном цехе.

Председатель МЦК дисциплин профцикла
_____/Драй Г. Г.
Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.
«__» _____ 20__ г.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Михайловский техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Г. Г. Драй/

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.03 Техническое
оснащение организаций питания

БИЛЕТ № 3

1. Дать характеристику зубчатой передаче.
2. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности при работе на универсальном приводе.
3. Организация работы рыбного цеха.

Председатель МЦК дисциплин профцикла
_____/Драй Г. Г.
Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.
«__» _____ 20__ г.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Михайловский техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Г. Г. Драй/

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.03 Техническое
оснащение организаций питания

БИЛЕТ № 4

1. Дать характеристику червячной передаче.
2. Устройство, правила эксплуатации картофелечистки МОК-250.
3. Организация работы холодного цеха.

Председатель МЦК дисциплин профцикла
_____/Драй Г. Г.
Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.
«__» _____ 20__ г.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Михайловский техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Г. Г. Драй/

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.03 Техническое
оснащение организаций питания

БИЛЕТ № 5

1. Дать характеристику цепной передаче.
2. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности при работе на овощерезке МС 10-160.
3. Организация работы горячего цеха.

Председатель МЦК дисциплин профцикла
_____/Драй Г. Г.
Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.
«__» _____ 20__ г.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Михайловский техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Г. Г. Драй/

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.03 Техническое
оснащение организаций питания

БИЛЕТ № 6

1. Дать характеристику сменных механизмов универсальных приводов.
2. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности при работе на МКП-60.
3. Организация работы моечной столовой посуды и приборов.

Председатель МЦК дисциплин профцикла
_____/Драй Г. Г.
Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.
«__» _____ 20__ г.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Михайловский техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Г. Г. Драй/

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.03 Техническое
оснащение организаций питания

БИЛЕТ № 7

1. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности при работе на РО-1.
2. Требования к материалам, используемым для изготовления машин.
3. Организация работы моечной кухонной посуды, инвентаря.

Председатель МЦК дисциплин профцикла
_____/Драй Г. Г.
Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.
«__» _____ 20__ г.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Михайловский техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Г. Г. Драй/

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.03 Техническое
оснащение организаций питания

БИЛЕТ № 8

1. Машина для рыхления мяса МРМ-13 устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
2. Первая помощь при несчастных случаях на предприятии общественного питания.
3. Организация работы раздаточной.

Председатель МЦК дисциплин профцикла
_____/Драй Г. Г.
Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.
«__» _____ 20__ г.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Михайловский техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Г. Г. Драй/

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.03 Техническое
оснащение организаций питания

БИЛЕТ № 9

- 1.Классификация машин для приготовления теста.
- 2.Машина для нарезания хлеба МРХ-200. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
- 3.Организация работы помещения для нарезания хлеба.

Председатель МЦК дисциплин профцикла
_____/Драй Г. Г.
Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.
«__» _____ 20__ г.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Михайловский техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Г. Г. Драй/

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.03 Техническое
оснащение организаций питания

БИЛЕТ № 10

- 1.Тестомесильная машина ТММ-1М. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
- 2.Классификация теплового оборудования.
- 3.Характеристика помещения для приёма, хранения и отпуска товаров.

Председатель МЦК дисциплин профцикла
_____/Драй Г. Г.
Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.
«__» _____ 20__ г.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Михайловский техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Г. Г. Драй/

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.03 Техническое
оснащение организаций питания

БИЛЕТ № 11

1. Взбивальная машина МВ-35М. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
2. Тепловая обработка продуктов.
3. Характеристика складского помещения.

Председатель МЦК дисциплин профцикла
_____/Драй Г. Г.
Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.
«__» _____ 20__ г.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Михайловский техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Г. Г. Драй/

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.03 Техническое
оснащение организаций питания

БИЛЕТ № 12

1. Машина для нарезания гастрономических товаров МРГ-300А. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
2. Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования.
3. Характеристика сервисной.

Председатель МЦК дисциплин профцикла
_____/Драй Г. Г.
Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.
«__» _____ 20__ г.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Михайловский техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Г. Г. Драй/

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.03 Техническое
оснащение организаций питания

БИЛЕТ № 13

1. Классификация и устройство пищеварочного котла КПЭСМ-60М.
2. Техника безопасности при эксплуатации механического оборудования.
3. Характеристика торгового зала детского кафе.

Председатель МЦК дисциплин профцикла
_____/Драй Г. Г.
Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.
«__» _____ 20__ г.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Михайловский техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Г. Г. Драй/

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.03 Техническое
оснащение организаций питания

БИЛЕТ № 14

1. Правила эксплуатации пищеварочного котла КПЭСМ-60М техника безопасности при работе.
2. Мармит для I блюд. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности при работе.
3. Характеристика входной зоны.

Председатель МЦК дисциплин профцикла
_____/Драй Г. Г.
Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.
«__» _____ 20__ г.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Михайловский техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Г. Г. Драй/

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.03 Техническое
оснащение организаций питания

БИЛЕТ № 15

- 1.Классификация пароварочных аппаратов.
- 2.Мармит для II блюд. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
- 3.Организация производства кондитерского цеха.

Председатель МЦК дисциплин профцикла
_____/Драй Г. Г.
Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.
«__» _____ 20__ г.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Михайловский техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Г. Г. Драй/

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.03 Техническое
оснащение организаций питания

БИЛЕТ № 16

1. Электрическая кофеварка КВЭ-7. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
- 2.Классификация оборудования для раздачи пищи.
- 3.Общие правила сервировки стола.

Председатель МЦК дисциплин профцикла
_____/Драй Г. Г.
Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.
«__» _____ 20__ г.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Михайловский техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Г. Г. Драй/

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.03 Техническое
оснащение организаций питания

БИЛЕТ № 17

1. Электрическая сосисковарка СНЭ-15 Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
2. Классификация варочно-жарочного оборудования.
3. Функции предприятий общественного питания.

Председатель МЦК дисциплин профцикла
_____/Драй Г. Г.
Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.
«__» _____ 20__ г.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Михайловский техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Г. Г. Драй/

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.03 Техническое
оснащение организаций питания

БИЛЕТ № 18

1. Аппарат пароварочный электрический АПЭСМ-4. Устройство правила эксплуатации, техника безопасности.
2. Сведения о холодильном оборудовании.
3. Классификация предприятия общественного питания.

Председатель МЦК дисциплин профцикла
_____/Драй Г. Г.
Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.
«__» _____ 20__ г.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Михайловский техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Г. Г. Драй/

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.03 Техническое
оснащение организаций питания

БИЛЕТ № 19

1. Сковорода СЭСМ-0,2 Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
2. Холодильник бытовой. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
3. Функциональное назначение производственных помещений.

Председатель МЦК дисциплин профцикла
_____/Драй Г. Г.
Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.
«__» _____ 20__ г.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Михайловский техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Г. Г. Драй/

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.03 Техническое
оснащение организаций питания

БИЛЕТ № 20

1. Фритюрница ФЭСМ-20 устройство, правила эксплуатации. Техника безопасности.
2. Правила эксплуатации просеивательной машины МПМ-800.
3. Цеховая структура производства.

Председатель МЦК дисциплин профцикла
_____/Драй Г. Г.
Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.
«__» _____ 20__ г.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Михайловский техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Г. Г. Драй/

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.03 Техническое
оснащение организаций питания

БИЛЕТ № 21

1. Жарочный шкаф ШЖЭСМ-2К. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
2. Правила эксплуатации котлетоформовочной машины МФК-2240.
3. Виды столового белья.

Председатель МЦК дисциплин профцикла
_____/Драй Г. Г.
Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.
«__» _____ 20__ г.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Михайловский техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Г. Г. Драй/

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.03 Техническое
оснащение организаций питания

БИЛЕТ № 22

1. Плита электрическая ПЭСМ-4. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
2. Сборка мясорубки для измельчения мяса крупным куском.
3. Виды столовой посуды.

Председатель МЦК дисциплин профцикла
_____/Драй Г. Г.
Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.
«__» _____ 20__ г.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Михайловский техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Г. Г. Драй/

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.03 Техническое
оснащение организаций питания

БИЛЕТ № 23

1. Холодильные прилавки и витрины устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
2. Линии самообслуживания.
3. Виды столовых приборов.

Председатель МЦК дисциплин профцикла
_____/Драй Г. Г.
Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.
«__» _____ 20__ г.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Михайловский техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Г. Г. Драй/

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.03 Техническое
оснащение организаций питания

БИЛЕТ № 24

1. Виды торгово-холодильного оборудования.
2. Производственный травматизм.
3. Характеристика торгового зала специализированного предприятия общественного питания.

Председатель МЦК дисциплин профцикла
_____/Драй Г. Г.
Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.
«__» _____ 20__ г.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Михайловский техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Г. Г. Драй/

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Курс: II

Наименование учебной дисциплины: ОП.03 Техническое
оснащение организаций питания

БИЛЕТ № 25

1. Кипятильник КНЭ-25 устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
2. Способы охлаждения.
3. Характеристика диетического зала.

Председатель МЦК дисциплин профцикла
_____/Драй Г. Г.
Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.
«__» _____ 20__ г.