

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макаров Алексей Владимирович
Должность: И.о. директора технологического колледжа
Дата подписания: 25.03.2024 11:42:12
Уникальный программный ключ:
7f14295cc243663512787ff1135f9c1203eca75d

Приложение к ППССЗ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный аграрный университет –
МСХА имени К.А. Тимирязева»
(ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева)
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

по дисциплине «ОП.03 Техническое оснащение организаций питания»

специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

форма обучения: очная

Москва, 2022

Содержание

1. Общие положения	3
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке	3
3. Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля и промежуточной аттестации	5

1. Общие положения

1.1. Форма промежуточной аттестации: диф.зачет в 4 семестре, другие формы контроля в 3 семестре

1.2. Система оценивания результатов выполнения заданий

Оценивание результатов выполнения заданий промежуточной аттестации осуществляется на основе следующих принципов:

достоверности оценки – оценивается уровень сформированности знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций, продемонстрированных обучающимися в ходе выполнения задания;

адекватности оценки – оценка выполнения заданий должна проводиться в отношении тех компетенций, которые необходимы для эффективного выполнения задания;

надежности оценки – система оценивания выполнения заданий должна обладать высокой степенью устойчивости при неоднократных оценках уровня сформированности знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций обучающихся;

комплексности оценки – система оценивания выполнения заданий должна позволять интегративно оценивать общие и профессиональные компетенции обучающихся;

объективности оценки – оценка выполнения конкурсных заданий должна быть независимой от особенностей профессиональной ориентации или предпочтений преподавателей, осуществляющих контроль или аттестацию.

При выполнении процедур оценки заданий используются следующие основные методы:

- метод расчета первичных баллов;
- метод расчета сводных баллов.

Результаты выполнения заданий оцениваются в соответствии с разработанными критериями оценки.

Используется пятибалльная шкала для оценивания результатов обучения.

Перевод пятибалльной шкалы учета результатов в пятибалльную оценочную шкалу:

Оценка	Количество баллов, набранных за выполнение теоретического и практического задания, средний балл по итогам аттестации
Оценка 5 «отлично»	4,6-5
Оценка 4 «хорошо»	3,6-4,5
Оценка 3 «удовлетворительно»	3-3,5
Оценка 2 «неудовлетворительно»	≤ 2,9

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	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 и	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки

<p>ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10</p>	<p>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; 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 оводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>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; 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</p>
---	--	---

3. Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля и промежуточной аттестации

Инструкция по проведению тестового задания

- 1. Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы
- 4. Время выполнения: 20 минут

1. Что такое машина? _____

2. Какую работу в зависимости от назначения могут выполнять машины?

3. Какой технологической обработке могут подвергаться пищевые продукты?

4. Как по степени автоматизации и механизации могут подразделяться машины?

5. Какую цель преследуют при использовании машин и механизмов?

Критерии оценки

Оценка «5» - все задания выполнены верно Оценка «4»- 4 вопроса задания выполнены верно Оценка «3»- 3 вопроса задания выполнены верно Оценка «2» - задание не выполнено

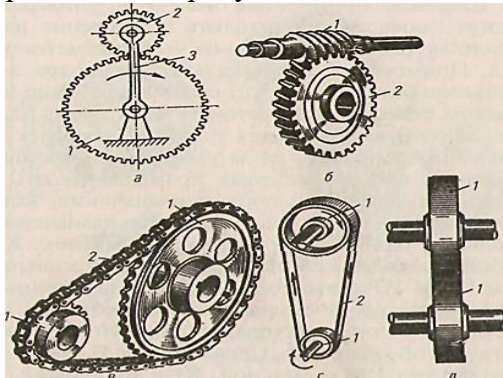
Эталон ответов

1. Что такое машина?
Совокупность машин и механизмов, выполняющих определенную работу или преобразующих один вид энергии в другой.
2. Какую работу в зависимости от назначения могут выполнять машины?
В зависимости от назначения машины могут выполнять работу по изменению формы, размеров, свойств.
3. Какой технологической обработке могут подвергаться пищевые продукты? *Пищевые продукты могут подвергаться различной технологической обработке- очистке, измельчению, взбиванию, перемешиванию, формированию.*
4. Как по степени автоматизации и механизации могут подразделяться машины?
Неавтоматические, полуавтоматические, автоматические.
5. Какую цель преследуют при использовании машин и механизмов?
Использование машин позволяет облегчить или полностью заменить тру человека.

Задание №2 1. Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы

➤ 4. Время выполнения: 20 минут

1. Назовите виды передач изображенные на рисунке:



2. Какие передачи получили широкое применение в передаточных механизмах машин?

3. Передача, которая бесшумна, проста по конструкции и предохраняет машины от поломки.
_____.

4. Эти передачи применяются в машинах и механизмах при больших расстояниях между валами параллельном расположении их осей. _____.

5. Что называют передачей?

Критерии оценки

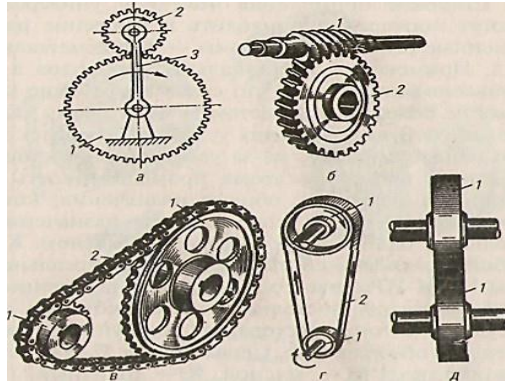
- Оценка «5» - все задания выполнены верно
- Оценка «4»- 4 вопроса задания выполнены верно
- Оценка «3»- 3 вопроса задания выполнены верно
- Оценка «2» - задание не выполнено

Эталон ответа

Планетарная передача

Червячная передача

Цепная передача



Фрикционная
передача

Ременная передача

2. Какие передачи получили широкое применение в передаточных механизмах машин?

Зубчатые передачи.

3. Передача, которая бесшумна, проста по конструкции и предохраняет машины от поломки.

Ременная передача.

4. Эти передачи применяются в машинах и механизмах при больших расстояниях между валами параллельном расположении их осей.

Цепная передача.

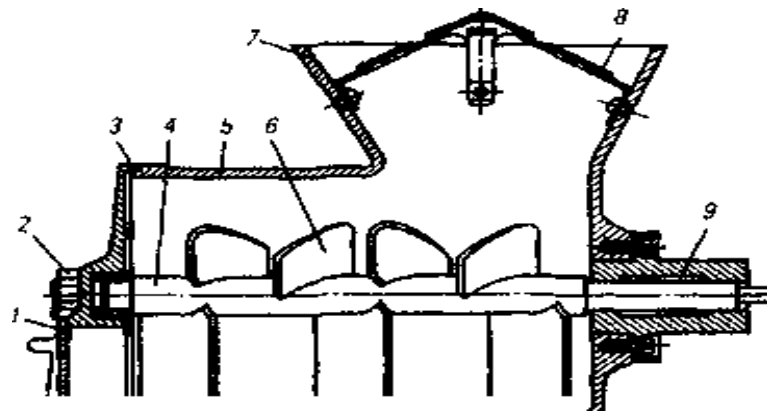
5. Что называют передачей? Передачей называется устройство, передающее вращательное движение от вала электродвигателя к валу рабочих органов.

Задание №3

Вопросы для дифференцированного зачета Раздел 1 тема 5 «Машины для обработки мяса и рыбы»

- проверяемые результаты: У2,У3,31,33,34
- 1.Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы
- 4. Время выполнения: 20 минут

1. Перечислите все детали сменного механизма.



- 1.1 _____
- 1.2 _____
- 1.3 _____
- 1.4 _____
- 1.5 _____
- 1.6 _____
- 1.7 _____
- 1.8 _____
- 1.9 _____

2. Перечислите правила техники безопасности при работе со сменным механизмом.

Критерии оценки

Оценка «5» - все задания выполнены верно

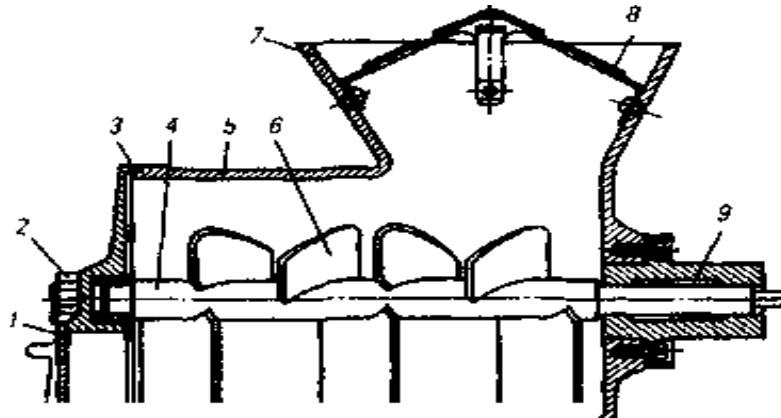
Оценка «4»- задания выполнены с неточностями

Оценка «3»- задание выполнено с неточностями и не в полном объеме

Оценка «2» - задание не выполнено

Эталон ответа

1. Перечислите все детали сменного механизма



- 1. Заслонка
- 2. Откидной болт
- 3. Крышка
- 4. Рабочий вал

- 5. Корпус
- 6. Лоток
- 7. Загрузочный бункер
- 8. Решетка
- 9. хвостовик

2. Перечислите правила техники безопасности при работе со сменным механизмом.

Запрещается включать машину и работать на ней без предохранительной решетки в загрузочном бункере, а так же проталкивать фари в рабочую камеру руками и выгружать в ручную. После окончания работы универсальный привод выключить, снять сменный механизм, разобрать, промыть, просушить.

Задание № 4

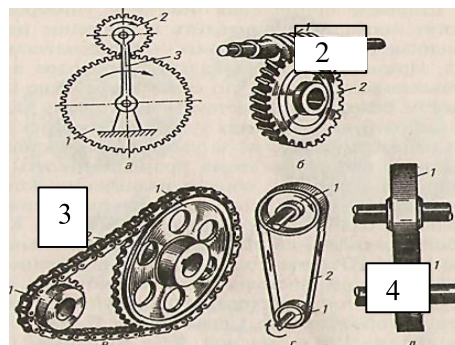
1. Что такое машина?

2. Выделите основные части машин.

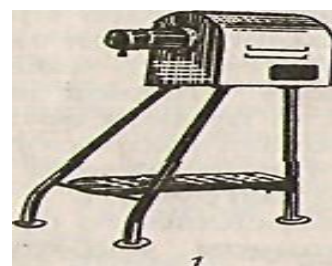
- сменный механизм;
- корпус;
- аппаратура управления;
- станина;
- опорное кольцо;
- приводной и исполнительный механизмы;
- накидной болт;

3. Перечислите общие правила эксплуатации оборудования.
 4. Назовите виды передач изображенные на рисунке:

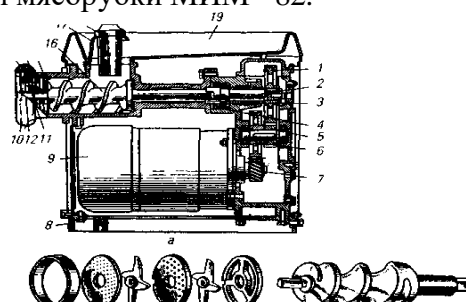
1



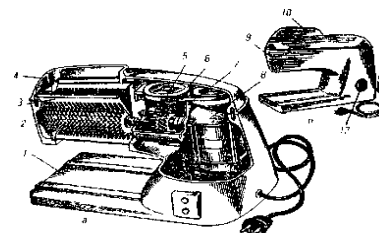
5. Назначение универсальных приводов, их обозначение.



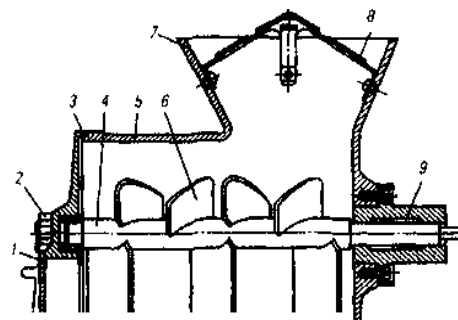
6. Опишите последовательность сборки и правила эксплуатации мясорубки МИМ - 82.



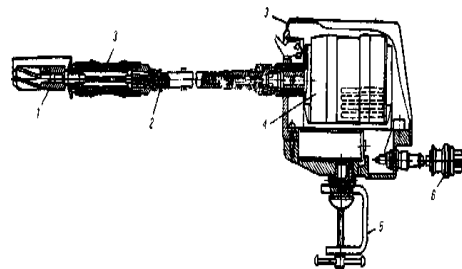
7. Назначение мясорыхлителя МРМ- 15.



8. Устройство и эксплуатация фаршемешалки МС8 -150.



9. Перечислите основные части рыбоочистителя РО-1.



10. Перечислите основные требования предъявляемые к материалам при изготовлении оборудования для ПОП.

Эталон ответа

1. Что такое машина? Машина представляет собой совокупность механизмов: двигательного, передаточного и исполнительного, которые состоят из большого числа деталей

2. Выделите основные части машин.

- сменный механизм;
- корпус;
- аппаратура управления;
- станина;
- опорное кольцо;
- приводной и исполнительный механизмы;
- накидной болт;

3. Перечислите общие правила эксплуатации оборудования.

1. Проверить электробезопасность и правильность сборки механизмов;

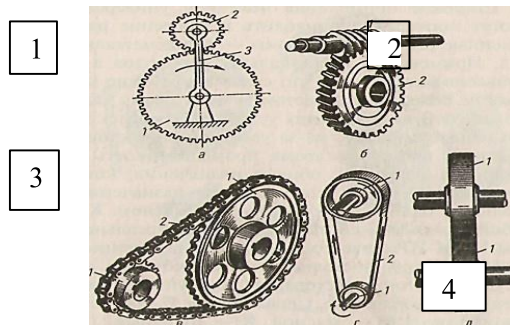
2. Проверить механизм на холостом ходу;

3. Категорически запрещается проталкивать продукты руками и работать без ограждающих устройств;

4, 5. После работы машину выключить, разобрать, очистить от пищи, промыть, протереть, просушить, смазать пищевым несоленым жиром.

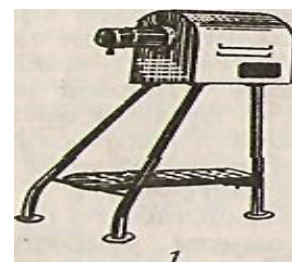
4. Назовите виды передач изображенные на рисунке:

1. Планетарная
2. Червячная
3. Цепная
4. Ременная



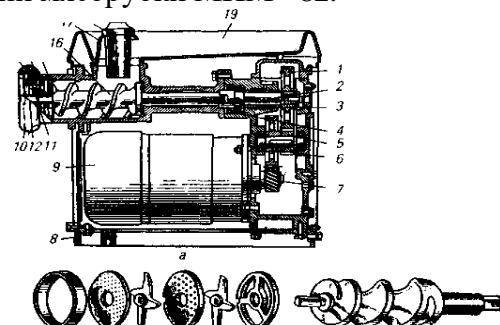
5. Назначение универсальных приводов, их обозначение.

УП это устройство - состоящее из электродвигателя с редуктором имеющее приспособление для переменного подсоединения различных сменных механизмов.

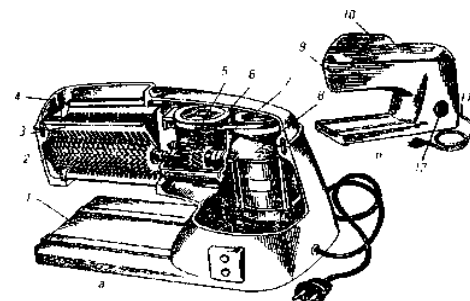


6. Опишите последовательность сборки и правила эксплуатации мясорубки МИМ - 82.

Установить шнек, подрезную решетку, двухсторонний нож, ножевую решетку, двухсторонний нож, ножевую решетку, упорное кольцо, завинтить нажимную гайку. Проверить на холостом ходу, нарезать мясо кусками 50-200 гр. , проталкивать толкачем равными частями не допуская перегруза. После работы вымыть мясорубку и разобрать для санитарной обработки.

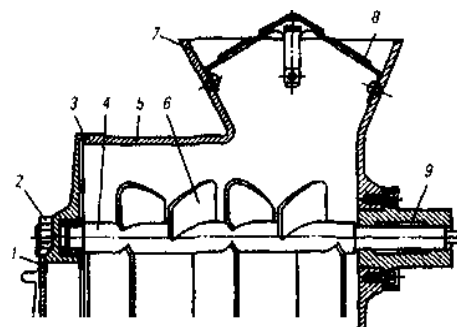


Рыхление поверхности порционных кусков мяса (ромштексов, шницелей и т.д.) перед обжаркой



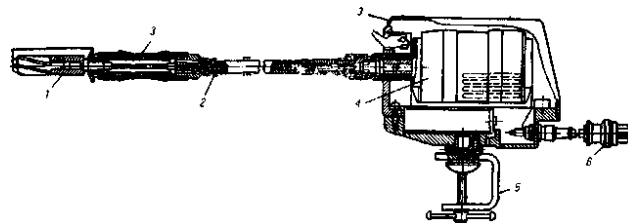
8. Устройство и эксплуатация фаршемешалки МС8 -150.

Состоит из корпуса с загрузочной воронкой, внутрь рабочей камеры вставляется вал, на котором находятся лопасти установленные под углом 300, что обеспечивает перемешивание продукта и хорошую производительность машины. Загрузить фарш и компоненты перемешать в течении 40 -60 секунд и фарш самотеком выгружается в подставленную тару через заслонку.



9. Перечислите основные части рыбоочистителя РО-1.

1. Скребок
2. Гибкий вал
3. Рукоятка
4. Электродвигатель
5. Кронштейн
6. Вилка



10. Перечислите основные требования предъявляемые к материалам при изготовлении оборудования для ПОП.

1. Прочность;
2. Износостойкость;
3. Антикоррозийность;
4. Нейтральность продуктам и моющим средствам;
Легко поддаваться чистке, обеззараживанию, просушиванию
5. Прочность;
6. Износостойкость;
7. Антикоррозийность;
8. Нейтральность продуктам и моющим средствам;
Легко поддаваться чистке, обеззараживанию, просушиванию

Критерии оценки

Оценка «5» - 9-10 заданий выполнены верно

Оценка «4»- 7-8 заданий выполнены верно

Оценка «3»- 5-6 заданий выполнено верно

Оценка «2» - задание не выполнено

Задание №5

1. Техника безопасности при работе КПЭ-100.
2. Назначение, правила эксплуатации сковороды СЭ-1.
3. Назначение, правила эксплуатации жарочного шкафа ШЖЭСМ
4. Как осуществляется нагрев жира в фритюрнице?
5. В каких случаях эксплуатация СВЧ- шкафа запрещена?

Эталон ответа

1. Техника безопасности при работе с КПЭ-100:

После окончания работы котел отключить при помощи красной кнопки «Стоп». Прежде чем открыть крышку выпустить пар из варочного сосуда, путем поднятия клапана турбинки, затем ослабить откидные винты и плавно без рывков откинуть крышку.

Нужно помнить что при неисправном или загрязненном клапане-турбинке может случиться авария с травмированием и ожогами обслуживающего персонала. Открывают крышку котла на себя, предохраняясь тем самым от ожогов. При неисправности отключают от сети вызывают мастера.

2. Назначение, правила эксплуатации сковороды СЭ-1.

Предназначена для жарки, пассерования, тушения припускания. При жарении продуктов основным способом сковороду включают на высокую степень нагрева, через 20-25 мин укладывают продукты и переключают на соответствующий нагрев. Включение, переключение и выключение осуществляется пакетными переключателями, установленными на лицевой части тумбы. После окончания работы проводят санитарную обработку.

3. Назначение, правила эксплуатации жарочного шкафа ШЖЭСМ

Предназначена для жарки мясных и рыбных продуктов, а также запекания овощных и крупяных блюд. К работе допускаются лица знающие устройство шкафа и т/б. Необходимо проверить исправность заземления и санитарную обработку шкафа. Затем установить лимб регулятора на необходимую температуру и включают шкаф на сильный нагрев. Загораются сигнальные лампы, после нагрева до заданной температуры сигнальные лампы гаснут. Осторожно открыть дверцы шкафа и установить противни и повернуть переключатель на нужную температуру. После окончания работы проводят санитарную обработку.

4. Как осуществляется нагрев жира в фритюрнице?

Нагрев жира осуществляется тенями, погруженными непосредственно в его объем. Тены установлены на специальном держателе, что позволяет вынимать их из ванн для санитарно технического осмотра.

5. В каких случаях эксплуатация СВЧ- шкафа запрещена?

*- при повреждении шнура питания;
- при повреждении защитной сетки двери, деформации или повреждении рабочей камеры, двери, механизма фиксации;
Категорически запрещается устранять самостоятельно какие либо неисправности печи, возникающие в процессе работы.*

Критерии оценки

Оценка «5» - все ответы даны верно

Оценка «4»- при ответе были допущены неточности

Оценка «3»- ответ с неточностями и не в полном объеме

Оценка «2» - задание не выполнено

Задание №6

Инструкция по проведению устного опроса

- 1. Внимательно выслушайте вопрос
- 2. Излагайте своими словами, подтверждайте конкретными примерами

➤ 3. Время выполнения: 20 минут

-
1. Какую функцию выполняет раздаточная на предприятиях общественного питания?
 2. Опишите расположение раздаточной.
 3. По каким признакам классифицируются раздаточные?
 4. От чего зависит применение каждого типа раздаточных?
 5. Опишите назначение и устройство специализированной раздаточной ЛПС.
 6. В чем особенность организации раздаточной линии ЛС?
 7. Как организуется обслуживание на предприятиях с сосредоточенными контингентами работающих?
 8. Какие прогрессивные формы обслуживания применяются при непрерывном потоке питающихся?
 9. Дайте характеристику обслуживания учащихся образовательных школ
 10. Как организуется обслуживание питанием рассредоточенных коллективов?

Эталон ответа

1. *Раздаточная— важный участок производства, так как именно здесь при выдаче готовой продукции завершается процесс производства.
Нечеткая работа раздаточной может привести к снижению качества готовых блюд и ухудшает обслуживание посетителей. Раздаточная на предприятиях общественного питания выполняет функцию порционирования, оформление, реализацию готовых блюд. От работы раздаточной во многом зависит быстрое обслуживание посетителей, а значит, повышение пропускной способности торгового зала и увеличение выпуска продукции собственного производства*
2. *Связь с горячим и холодным цехами, торговым залом, хлеборезкой и моечной столовой посуды, а в ресторане — с сервизной, буфетами, барной стойкой.*
3. *Раздаточные классифицируются по признакам: конструктивным особенностям используемого оборудования, по ассортименту реализуемой продукции, по способу получения продукции потребителем.*
4. *Применение каждой из них зависит от планировки торгового зала, мощности предприятия, интенсивности потока посетителей, а также используемых форм обслуживания.*
5. *В настоящее время серийно не выпускаются, но широко используются на предприятиях общественного питания раздаточные линии ЛПС, которые комплектуются из прилавков для подносов и приборов, охлаждаемого прилавка-витрины для холодных закусок, прилавка-мармита для первых блюд, прилавка-мармита для вторых блюд, прилавка для горячих напитков, холодных напитков, прилавка для хлеба и мучных кондитерских изделий, кассового аппарата и барьера. В линию целесообразно устанавливать тележки с выжимным устройством для тарелок, стаканов.
Прилавков для подносов и приборов выполнен в виде стола, в котором имеются гнезда с шестью конусными стаканами для столовых приборов. Прилавков-витрина для холодных закусок предназначен для выкладки, кратковременного хранения и выбора посетителями холодных закусок и молочнокислых продуктов. Прилавков-мармит для первых блюд представляет собой мармитную плиту с конфорками, на которые устанавливаются наплитные котлы или кастрюли. Прилавков-мармит для вторых блюд состоит из водяной бани, в которой устанавливаются мармитницы для вторых блюд, гарниров, соусов. Прилавков для горячих напитков предназначен для установки термостатов с напитками, прилавков для отпуска мучных кондитерских изделий имеет две-три полки для установки лотков с нарезанным хлебом и кондитерскими изделиями. Количество секций в линии ЛПС зависит от типа предприятия общественного питания и его мощности.*

6. На предприятиях, где используется современное секционное модулированное оборудование с функциональными емкостями, устанавливается раздаточная линия самообслуживания ЛС, выпускаемая в четырех вариантах (ЛС-А, ЛС-Б ЛС-В, ЛС-Г). Они различаются габаритами функциональных емкостей. Передвижное оборудование можно менять местами.
7. Производится отпуск скомплектованных завтраков, обедов, ужинов с абонементной системой расчета. Используются механизированные линии непрерывного действия с непосредственным выходом в зал.
8. Организируются буфеты, чайные столы, автоматы для реализации штучных товаров, горячих напитков, проводятся выставки-продажи кулинарных, кондитерских изделий, полуфабрикатов.
9. Применяются формы обслуживания: реализация скомплектованных рационов питания с абонементной системой расчета, предварительное накрытие столов, буфеты саморасчета, организацию завтраков по классам, витаминные, чайные и молочные столы
10. Используются временные и передвижные предприятия общественного питания, доставка горячей пищи в термоконтейнерах на отдельные объекты

Критерии оценки

Оценка «5» - все ответы даны верно

Оценка «4»- при ответе были допущены неточности

Оценка «3»- ответ с неточностями и не в полном объеме

Оценка «2» - задание не выполнено

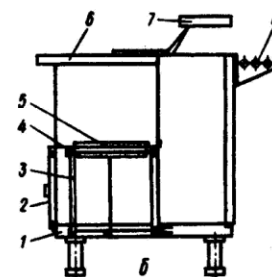
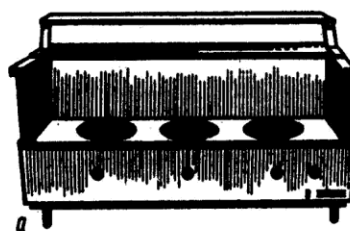
Задание №7

Фронтальный опрос раздел 2 «Тепловое оборудование»

- проверяемые результаты: У1,У2,У3, ЗЗ,З4
- 1.Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы
- 4. Время выполнения: 40 минут

1. Перечислите основные детали мармита для I блюд

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



2. Как по способу установки подразделяются пищеварочные котлы?

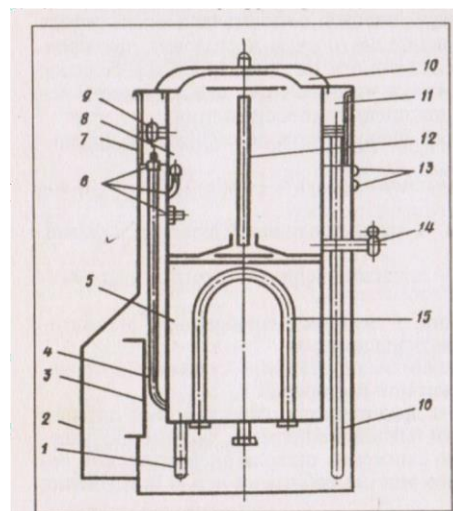
3. Что означает буквенно-цифровая индексация у пищеварочных котлов?

4. В каком оборудовании производят варку «острым паром» и где он аккумулируется?

5. Для каких целей предназначено микроволновое оборудование?

6. Перечислите основные части кипятильника КНЭ-25М.

<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>



7. Какие требования предъявляют к теплоизоляционным материалам?

8. Техника безопасности и эксплуатация электрических плит.

9. Как вы объясните понятие – защита тенов от «сухого хода»?

10. Перечислите основные способы охлаждения

Эталон ответа

1. Перечислите основные детали мармита для I блюд?

1.1 рама

1.2 панель управления

1.3 каркас

1.4 стол нижний

1.5 электрокомфорка

1.6 стол верхний

1.7 полка раздаточная

1.8 полка для подносов

2. Как по способу установки подразделяются пищеварочные котлы?
По способу установки пищеварочные котлы классифицируются на опрокидывающиеся, опрокидывающие и со съемным варочным сосудом.
3. Что означает буквенно-цифровая индексация у пищеварочных котлов?
У пищеварочных котлов буквы обозначают группу, вид котла и вид энергоносителя. Цифры показывают вместимость варочного сосуда в дм. Например, индекс котла КПЭ-100 расшифровывается таким образом; К- котел, П - пищеварочный, Э - электрический, 100 - вместимость в дм'.
4. Пароварочные шкафы используются для варки мяса, рыбы, овощей на пару и для разогрева различных кулинарных изделий. В них производят варку продуктов «острым паром». Водяной насыщенный пар получают при нагреве воды в парогенераторе, расположенным в нижней части шкафа. Нагрев воды в парогенераторе осуществляется тэнами.
5. Аппараты с диэлектрическим нагревом предназначены для быстрого разогрева охлажденных блюд, размораживания и разогрева замороженных блюд, доведения до готовности полуфабрикатов
6. Кипятильник электрический непрерывного действия типа КНЭ-25М (КНЭ-50М) состоит из корпуса, кипятильного сосуда с тэнами, сборника кипятка, переливной трубы, питательной коробки с клапаном и поплавковым устройством, питательной трубки, сигнальной трубки, разборного клапана.
7. Теплоизоляционные материалы применяют для изоляции шкафов, прилавков и витрин, или максимального уменьшения теплопритока э охлаждаемое оборудование. К теплоизоляционным материалам предъявляют следующие требования: прочность, долговечность, устойчивость, небольшая стоимость, низкий коэффициент теплопроводности и теплоемкости, безвредность, биостойкость, низкая гигроскопичность.
8. Техника безопасности и эксплуатация электрических плит.
Перед началом работы проверить заземление и санитарно-техническое состояние плиты. Для разогрева плиты необходимо установить переключатели в положение «3»(сильный нагрев)после разогрева перевести переключатели до нужной температуры. Жарочная поверхность должна быть ровной, без трещин и находится на одном уровне с бортовой поверхностью. Не допускать попадания жидкости на поверхность плиты ,т.к. они могут потрескаться. После окончания работы отключить плиту и провести санитарную обработку.
9. Как вы объясните понятие – защита тенов от «сухого хода»?
Нагрев воды осуществляется тэнами, реле давления срабатывая отключает тены парогенератора тем самым защищает тены от перенагрева. На панели управления мармита для вторых блюд загорается красная сигнальная лампочка.
10. Перечислите основные способы охлаждения.

Критерии оценки

- Оценка «5» - 9-10 заданий выполнены верно
- Оценка «4»- 7-8 заданий выполнены верно
- Оценка «3»- 5-6 заданий выполнено верно
- Оценка «2» - задание не выполнено

Тестирование

1. В кофемашину Saeco-Lirika загружается...

- а) растворимое кофе
- б) сублимированное кофе
- в) молотое кофе
- г) **зерновое кофе**

2. Решетки мясорубок предназначены для:

- а) **измельчения;**
- б) наблюдения за процессом;
- в) просеивания материала;
- г) отделения жидкости от продукта

3. Узел машины, контактирующий с пищевым продуктом, изготавливается _____

Правильный ответ: из пищевой нержавеющей стали

4. В Мясорубке МИМ-300

- а) диаметр решетки 300 мм
- б) масса загружаемого мяса в бункер 300 кг
- в) масса машины 300 кг
- г) **производительность 300 кг/ч**

5. Для тонкого измельчения мяса используют...

- а) **куттер**
- б) мясорубку
- в) волчок
- г) мясорыхлитель

6. Заземление оборудования для предприятия общественного питания служит

Правильный ответ: для безопасности персонала

7. Кипение воды, процесс перехода воды из _____

Правильный ответ: жидкого состояния в газообразное

8. Конденсация-это процесс перехода вещества _____

Правильный ответ: из газообразного состояния в жидкое

9. Потребляемая мощность оборудования измеряется в ...

- а) **Вт**
- б) В
- в) А
- г) Дж

10. Производительность оборудования измеряется в ...

- а) Н·м
- б) **кг/ч**
- в) км/ч
- г) об/мин

11. Рабочее напряжение оборудования подключенного к однофазной сети составляет...

- а) 100 В
- б) 200 В
- в) **220 В**
- г) 380 В

12. Машина для быстрой и точной нарезки колбас и других гастрономических изделий называется _____

Правильный ответ: слайсер

13. Машина для измельчения мяса в фарш, называется _____

Правильный ответ: мясорубка

14. Машина для получения картофельного пюре и других вареных овощей, называется

Правильный ответ: протирающая машина

15. Время хранения блюд в мармитах не должно превышать...

- а) 0,5 часа
- б) 1 час
- в) 2 часа**
- г) 10 часов

16. Прилавки и витрины предназначены для _____.

Правильный ответ: демонстрации продуктов

17. Перед запуском и эксплуатацией нового оборудования следует ..

- а) ознакомиться с технической характеристикой
- б) ознакомиться с инструкцией**
- в) выполнить разборку и сборку
- г) выполнить пробный пуск

18. Узлы и детали машин, непосредственно воздействующие на продукты питания, в процессе их обработки называют

- а) рабочие органы**
- б) рабочая камера
- в) корпус машины
- г) передаточный механизм

19. Место в машине, где продукты обрабатываются рабочими органами

- а) рабочие органы
- б) рабочая камера**
- в) корпус машины
- г) передаточный механизм

20. Механизм, передающий вращательное движение от вала электродвигателя к валу рабочих органов называется _____

Правильный ответ: передача

21. Совокупность механизмов, выполняющих определенную работу, называется _____

Правильный ответ: машина

22. Прибор, показывающий, температуру при тепловой обработке продукта, называется _____.

Правильный ответ: термометр

23. Машина марки МОК-250 это:

- а) мясорыхлительная машина
- б) картофелеочистительная машина**
- в) котлетоформовочная машина
- г) тестораскаточная машина

24. Машина марки МРТ-60М это:

- а) мясорыхлительная машина
- б) картофелеочистительная машина
- в) котлетоформовочная машина
- г) тестораскаточная машина**

25. Машина марки МРМ-15 это:

- а) мясорыхлительная машина**
- б) картофелеочистительная машина
- в) котлетоформовочная машина
- г) тестораскаточная машина

26. Машина марки МФК-2240 это:

- а) мясорыхлительная машина
- б) картофелеочистительная машина
- в) котлетоформовочная машина**
- г) тестораскаточная машина

27. Совокупность электродвигателя, системы управления и передаваемого механизма это _____

Правильный ответ: универсальный привод

28. Величина напряжения универсального привода с трехфазным двигателем _____

Правильный ответ: 380В

29. В центробежном просеивателе «Пионер» мука транспортируется _____

Правильный ответ: шнеком.

30. Толщина теста в тестораскаточной машине регулируется _____

Правильный ответ: изменением зазора между вальцами

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

- а) пароварочный аппарат
- б) фритюрница**
- в) шкаф жарочный
- г) сковорода электрическая

32. Назначение электрической плиты:

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

33. Профессиональное кухонное тепловое оборудование, которое использует различные режимы сочетания пара и принудительной конвекции для приготовления пищи, называется _____

Правильный ответ: пароконвектомат

34. Кухонная электрическая плита, разогревающая непосредственно железосодержащую посуду индуцированными вихревыми токами, создаваемыми высокочастотным магнитным полем частотой _____

Правильный ответ: индукционная плита

35. Максимальная вместимость пищеварочного котла КПЭ-100 составляет _____

Правильный ответ: 100 литров

36. Измельчение мяса в мясорубке обеспечивается за счет воздействия на продукт _____

Правильный ответ: ножа и решетки

37. Винтовой транспортер в мясорубке называется _____

Правильный ответ: шнек

38. Основной рабочий орган дисковых овощерезательных машин

- а) ножевая решетка
- б) гильотина
- в) дисковый нож**
- г) крестообразный нож

39. Универсальный привод не имеет насадки

- а) овощерезательной
- б) мясорубки
- в) чашечный куттер**
- г) тестомесильной

40. Картофелеочистительная машина МОК-250 очищает картофель за счет _____

Правильный ответ: абразивной поверхности

- 41. Машина МРО-200 предназначена _____**
Правильный ответ: для нарезки сырых овощей
- 42. Максимальная производительность мясорубки МИМ-600 составляет _____**
Правильный ответ: 600 кг/ч
- 43. Температура замерзания воды при нормальных условиях составляет....**
Правильный ответ: ниже 0 С
- 44. Для предотвращения нагрева мяса в куттере, чашу добавляют _____**
Правильный ответ: лёд
- 45. Устройство для получения кубикового льда, называется**
а) холодильник
б) морозильник
в) льдогенератор
г) кондиционер
- 46. Какая из перечисленных марок относится к взбивальной машине**
а) МОК-250
б) МВ-35
в) МИМ-300
г) ММО-100
- 47. Рабочий орган блендера _____**
Правильный ответ: быстровращающиеся ножи
- 48. Степень помола в кофемолках с жерновами регулируется, изменением _____**
Правильный ответ: расстояния между жерновами
- 49. Узел машины, контактирующий с пищевым продуктом, изготавливается _____**
Правильный ответ: из пищевой нержавеющей стали
- 50. Заземление оборудования для предприятия общественного питания служит _____**
Правильный ответ: Для безопасности персонала
- 51. Машина марки МПМ-800 это**
а) тестомесильная машина
б) просеиватель муки
в) тестораскаточная машина
г) тестомесильная машина
- 52. Машина марки ТММ-1 это**
а) тестомесильная машина
б) просеиватель муки
в) тестораскаточная машина
г) тестомесильная машина
- 53. Для подъема дрожжевого теста перед выпеканием используется _____ шкаф**
Правильный ответ: Расстойный
- 54. В тестомесильной машине движение лопасти вокруг оси и по окружности осуществляется с помощью _____**
Правильный ответ: Планетарного механизма
- 55. Машина для получения тонких пластов теста называется _____**
Правильный ответ: Тестораскаточная машина

Критерии оценки знаний при проведении тестирования

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 90 % тестовых заданий;

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70 % тестовых заданий;

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее 51 %;

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа студента менее чем на 30 % тестовых заданий.