

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
Заведующим АФ ГБПОУ РК
«РКИГ»

А.Р. Балабанова

« _____ » _____ 2022г

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО
МЕСТА**

Профессии 43.01.09 Повар, кондитер



г. Алушта, 2022

Фонд оценочных средств учебной дисциплины ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места разработан на основе рабочей программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Дубова Т.Ю. преподаватель АФ ГБПОУ РК «РКИГ».

ФОС по учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» рассмотрена на заседании цикловой МК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол №__ от «__» _____ 202_ г.

Председатель цикловой МК _____

Разработчик:

©Дубова Татьяна Юрьевна – преподаватель специалист

I. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В результате освоения учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии следующими умениями, знаниями общими и профессиональными компетенциями:

Уметь:

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

Знать:

- классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- способов организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
- правил электробезопасности, пожарной безопасности; правил охраны труда в организациях питания.

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результатов
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Подготавливает, убирает рабочие места, подготавливает к работе сырье, технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы; выбирает, рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного	

водного сырья;

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента;

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента;

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента;

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;

ПК 3.3. Осуществлять приготовление,

регламентами, стандартами чистоты; владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; моет вручную и в посудомоечной машине, чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдает правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; осуществляет упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов;

творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;

ПК 4.4. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента;

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к

<p>реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	
Общие компетенции	Показатели оценки результатов
ОК 01.	Распознает задачу в профессиональном и социальном контексте. Анализирует задачу и выделяет её составные части. Правильно выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.
ОК 02.	Определяет задачи поиска информации. Определяет необходимые источники информации. Планирует процесс поиска. Структурирует получаемую информацию. Выделяет наиболее значимое в перечне информации. Оценивает практическую значимость результатов поиска. Оформляет результаты поиска
ОК 03.	Определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивает траектории профессионального и личностного развития.
ОК 04.	Организовывает работу коллектива и команды. Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Излагает свои мысли на государственном языке. Оформляет документы.

2.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ
по учебной дисциплине
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

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
Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности.	ОК 1-7,9, 10 ПК 1.1. ПК 2.1 ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	Тема 1.1.Классификация и характеристика основных типов организаций питания Тема1.2.Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.		Вопросы для устного (письменного) опроса по темам. Практические занятия №1, №2, №3	Экзаменационные билеты для устного экзамена
Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты.	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1.-1.4. ПК 2.1.-2.8. ПК 3.1.-3.6. ПК 4.1.-4.5. ПК 5.1.-5.5.	Тема 2.1. Механическое оборудование.		Вопросы для устного (письменного) опроса по темам. Практические занятия, №4, №5, 6, №7, №8,	
		Тема 2.2.Тепловое оборудование. Тема 2.3 Холодильное оборудование			
Подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1.-1.4. ПК 2.1.-2.8. ПК 3.1.-3.6. ПК 4.1.-4.5.	Тема 2.1.Механическое оборудование		Вопросы для письменного опроса по темам. Тест по теме.	
		Тема 2.2.Тепловое оборудование.			

ориентироваться в экстренной ситуации	ПК 5.1.-5.5			Практические занятия №3, №4, №5 Практические занятия №6, №7.	Экзаменационные билеты для устного экзамена
Классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования.	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1.-1.4. ПК 2.1.-2.8. ПК 3.1.-3.6 ПК 4.1.-4.5. ПК 5.1.-5.5.	Тема 2.1.Механическое оборудование. Тема 2.2.Тепловое оборудование.		Практические занятия №3, №4, №5, №6, №7, №8. Задания №№1-19	
		Тема 2.3 Холодильное оборудование			
Принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации.	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1.-1.5. ПК 2.1.-2.8. ПК 3.1.-3.6 ПК 4.1.-4.5 ПК 5.1.-5.5	Тема 1.2.Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.		Практические занятия №1, №2, №5, №6, №7. Задания №№1-19 Тестирование	
		Тема 1.3.Основы организации производства.			
		Тема 2.2.Тепловое оборудование.			
Правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции.	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1.-1.5 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.6 ПК 4.1.-4.5 ПК 5.1.-5.5	Тема 1.3.Основы организации производства.		Практические занятия №№1-8. Тестирование.	
		Тема 2.1.Механическое оборудование			
		Тема 2.2.Тепловое оборудование.			
		Тема 2.3Холодильное оборудование			
Методов организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции.	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Тема 1.3.Основы организации производства.		Практические занятия №1, №2.	
Правил электробезопасности,	ОК 1-7, 9, 10	Тема 2.1.Механическое оборудование		Практические	

пожарной безопасности; правил охраны труда в организациях питания.	ПК 1.1-1.5	Тема 2.2.Тепловое оборудование.		занятия №3, №4, №5, №6,№7,№ 8.
	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Тема 2.3Холодильное оборудование		

2.1. Типовые задания для оценки освоения дисциплины ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Виды заданий:

№1 Практико-ориентированные занятия:

- лабораторные работы;
- практические работы.

№2 Сообщение

№3 Вопросы для устного (письменного опроса по теме, разделу)

№4 Дифференцированный зачет

№5 Квалификационный экзамен

Критерии оценки:

Оценка "5" ставится, если обучающийся:

- показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала;
- умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, фактами;
- последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал;
- даёт ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; делать собственные выводы; при ответе не повторять дословно текст учебника;
- излагает материал литературным языком; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя. Самостоятельно и рационально использует наглядные пособия.

Оценка "4" ставится, если обучающийся:

- показывает знания всего изученного программного материала.
- даёт полный и правильный ответ на основе изученных теорий;
- незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий даёт неполные,
- небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях из наблюдений и опытов;
- материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя; в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.
- умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщает, делает выводы, устанавливает внутриспредметные связи. Применяет полученные знания на

практике в видоизменённой ситуации, соблюдать основные правила культуры устной речи и сопровождающей письменной, использовать научные термины;

Оценка "3" ставится, если обучающийся:

- усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала;
- материал излагает несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно; показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки;
- допустил ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определения понятий дал недостаточно четкие; испытывает затруднения в применении знаний, необходимых для решения задач.
- отвечает неполно на вопросы преподавателя (упуская и основное),
- обнаруживает недостаточное понимание отдельных положений при воспроизведении текста учебника (записей, первоисточников) или отвечает неполно на вопросы учителя, допуская одну-две грубые ошибки.

Оценка "2" ставится, если обучающийся:

- не усвоил и не раскрыл основное содержание материала; не делает выводов и обобщений.
- не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов;
- имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по образцу;
- при ответе (на один вопрос) допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи учителя.

1. Какие технологические линии могут организовываться в холодном цехе?
2. Перечислите инвентарь, инструменты, применяемые в холодном цехе.
3. Назовите способы охлаждения, применяемые на предприятиях общественного питания.
4. Назовите основные части компрессорной машины.
5. Дайте характеристику холодильного агрегата.
6. Какие холодильные агрегаты устанавливаются на холодильном оборудовании?
7. Назовите основные правила эксплуатации холодильного оборудования

8. Назовите аппараты, применяемые на предприятиях общественного питания для жаренья и выпекания продуктов питания.
 9. Расшифруйте символ обозначения оборудования ШПЭСМ-3 и назовите основные правила эксплуатации.
 10. Как регулируется температура марочных шкафов?
 11. Почему ПОП оснащают секционным модулированным оборудованием?
 12. Какие классы предприятий общественного питания существуют?
1. На какие виды делятся бары в зависимости от расположения в здании?
 2. Разрешена ли продажа алкогольных напитков в буфетах?
 3. На какие виды подразделяются предприятия общественного питания в зависимости от характера производства?
 4. На какие виды подразделяются предприятия общественного в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции?
 5. Назовите отличительные особенности ресторана от столовой?
 6. По каким показателям производится отпуск товаров со склада в цехах?
 7. По каким документам осуществляется приемка сырья на П.О.П.?

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

1 вариант

1. Назначение шнека:

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

2. Электрические пищеварочные котлы бывают:

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

3. Электрические сковороды предназначены для:

- а) запекания; б) жарки; в) варки.

4. Плита ПЭСМ-4ШБ предназначена для:

- а) приготовления горячих блюд в наплитной посуде;
- б) приготовления горячих блюд в наплитной посуде, а также жаренья, запекания и выпечки кулинарных и кондитерских изделий в жарочном шкафу;

в) непосредственного жаренья блинчиков и оладий на рабочей поверхности, а также для запекания и выпечки кулинарных и кондитерских изделий в жарочном шкафу.

5. Для разогрева конфорок плиты ручки переключателей необходимо установить в положение:

- а) 3 (сильный нагрев);
- б) 2 (средний нагрев);
- в) 1 (слабый нагрев).

6. Мармит МСЭСМ-3 предназначен:

- а) для кратковременного хранения в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах;
- б) для кратковременного хранения в горячем состоянии вторых блюд, гарниров, соусов и последующей реализации продукции на линии раздачи;
- в) для сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд.

7. Верно ли утверждение, что аммиак это бесцветный газ с резким запахом:

- а) да;
- б) нет.

8. Укажите соответствие типов холодильного оборудования и его назначения (цифра-буква):

- 1) холодильные шкафы - а) служат для демонстрации, продажи и хранения рабочего запаса продуктов;
- 2) прилавки витрины - б) служат для хранения продуктов в течение нескольких дней;
- 3) сборные холодильные камеры - в) предназначены для хранения рабочего запаса продуктов.

9. К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

- а) холодный цех;
- б) овощной цех;
- в) мясной цех.

10. Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:

- а) заготовочными;
- б) доготовочными;
- в) предприятия с полным циклом;
- г) предприятиями с неполным циклом производства.

11. В составе складских помещений обязательными НЕ являются:

- а) стеллажи;
- б) подтоварники;
- в) холодильники;
- г) бойлеры.

12. Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:

- а) супового и бульонного;
- б) бульонного и соусного;
- в) супового и соусного;
- г) соусного и бульонного.

13. Как правильно организовано рабочее место при обработке овощей:

- а) слева - тара для очищенных овощей, справа – овощи, предназначенные для очистки;
- б) слева – овощи, предназначенные для очистки, справа – тара для очищенных овощей

14. Предприятие общественного питания это:

- а) предприятие, предназначенное для приготовления кулинарной продукции и кондитерских изделий;
- б) предприятие, предназначенное для производства кулинарной и кондитерской продукции, их реализации и организации потребления.

15. По производственно-торговому признаку п.о.п подразделяют на :

- а) классы и типы;
- б) заводы и фабрики;
- в) заготовочные и доготовочные.

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

2 вариант

1.Последовательность сборки режущих частей мясорубки:

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

2.Назначение электро-контактного манометра (ЭКМ):

- а) измерение давления в пароводяной рубашке;
- б) измерение давления в парогенераторе;
- в) измерение температуры в котле.

3.Назначение опрокидывающегося механизма электрической сковороды:

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

4. Марка ПЭСМ-4 соответствует расшифровке:

- а) плита электрическая сменная модулированная 4-производительность, кг/ч
- б) привод электрический секционный модулированный 4-мощность, кВт
- в) плита электрическая секционная модулированная 4-количество конфорок, шт

5. Для разогрева конфорок мармита ручки переключателей необходимо установить в положение:

а) **3 (сильный нагрев);** б) 2 (средний нагрев); в) 1 (слабый нагрев).

6. Марка МЭСМ-3 соответствует расшифровке:

а) мясорубка электрическая сменная модулированная 3-производительность, кг/ч

б) механизм электрический секционный модулированный 3-мощность, кВт

в) **мармит электрический секционный модулированный 3-количество конфорок, шт**

7. Верно ли утверждение, что для лучшей передачи тепла от конфорки, наплитная посуда должна иметь ровное дно:

а) нет;

б) да.

8. Укажите соответствие типов холодильных шкафов и полезного объема: (цифра – буква)

1) ШХ-0,4М

а) 0,6 м³

2) ШХ-1,2

б) 1,25 м³

3) ШХ-0,6

в) 0,4 м³

4) Т2-125М

г) 1,2 м³

9. К доготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

а) кондитерский цех;

б) холодный цех;

в) мясной цех.

10. Предприятия, на которых обработку продуктов начинают с приема и хранения сырья и заканчивают реализацией готовой продукции называются:

а) заготовочными;

б) доготовочными;

в) **предприятиями с полным циклом производства;**

г) предприятиями с неполным циклом производства.

11. В состав кондитерского цеха НЕ входят помещения:

а) расстойки дрожжевого теста;

б) замеса теста;

в) приготовления крема;

г) **разделки мяса.**

12. Какое возможно объединение производственных цехов на п.о.п

а) **мясо-рыбный;**

б) мясо-овощной;

в) холодно-горячий;

г) овоще-холодный.

13. Очистку лука, чеснока и хрена производят на:

а) **на специальном рабочем месте с вытяжным шкафом;**

б) на специальном рабочем месте моечной ванной.

14. Цех это.....:

а) обособленная производственная ячейка, в которой осуществляется механическая кулинарная обработка сырья, приготовление п/ф или выпуск готовой продукции;

б) обособленная в административном отношении производственная ячейка, в которой осуществляется отдельный учет товарно-материальных ценностей.

15. Согласно ГОСТу Р 50762-95 «Кулинария п.о.п предусматривает пять типов П.О.П»:

а) ресторан, буфет, бар, кафетерий, закусочная;

б) ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная;

в) ресторан, столовая, фабрика, комбинат, закусочная.

Производственные ситуации.

1. В чем заключается причина неисправности мясорубки, когда она не режет, а мнет мясо?

2. При работе на картофелеочистительной машине очистка продукта происходит медленно, процент отходов превышает норму.

3. При работе на картофелеочистительной машине после очистки продукт получается битым. Укажите причину.

4. Овощи при нарезке в овощерезке сильно мнутся. Укажите причину и способ устранения неисправности.

5. Мясо из мясорубки выходит нагретым, излишне измельчённым. Укажите причину и способ устранения неисправности.

6. Мясорубка во время работы неожиданно остановилась. Укажите причину и способ устранения неисправности.

7. Изделия, приготовленные в пароконвектомате, получились сухими. Укажите причину и способ устранения неисправности.

8. Несоответствие фактической скорости вращения взбивателя скорости указанной стрелкой на шкале. Укажите причину и способ устранения неисправности.

9. При нажатии кнопки "Пуск" двигатель машины для нарезки хлеба не включается. Укажите причину и способ устранения неисправности

10. Маховик механизма опрокидывания чаши сковороды туго вращается. Укажите причину и способ устранения неисправности.

11. Крышка сковороды не фиксируется в любом наклонном положении. Укажите причину и способ устранения неисправности

12. Котел включен, но долго не нагревается. Укажите причину и способ устранения неисправности.
13. При нажатии на кнопку «Пуск» котел не включается
14. При работе котла загорается красная лампа «сухой ход».
15. Снижена производительность кипятильника.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандар-тинформ, 2014.- III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Основные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240с.

Дополнительные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.iprbookshop.ru/> Электронно-библиотечная система IPRbooks
2. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания.
3. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий АФ ГБПОУ РК РККИГ
_____ А.Р. Балабанова
«_____» _____ 2022г.

ЭКЗАМЕН

По дисциплине: ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ
РАБОЧЕГО МЕСТА

По профессии: 43.01.09ПОВАР, КОНДИТЕР

Учебный год: 2023г.

Оцениваемые компетенции: ПК2.1. ПК2.2. ПК2.3. ПК2.4. ПК2.5 ПК2.6.
ПК2.7. ПК2.8. ПК3.1. ПК3.2. ПК3.3 ПК3.4. ПК3.5. ПК3.6. ПК4.1. ПК4.2.
ПК4.3. ПК4.4. ПК4.5. ПК5.1. ПК5.2. ПК5.3. ПК5.4. ПК5.5. ОК01. ОК02.
ОК03. ОК04. ОК05.

Разработал : преподаватель Т.Ю. Дубова

Рассмотрено и одобрено
На заседании ЦМК
общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.
Протокол № _____ от «_____» _____ 2022 г.
Председатель цикловой МК
_____ Т.Ю. Дубова



г. Алушта, 2022

Контрольно - оценочные средства предназначены для контроля оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

Данная дисциплина участвует в формировании профессиональных и общих компетенций:

- ПК1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
- ПК1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
- ПК1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
- ПК2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
- ПК2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
- ПК2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
- ПК2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
- ПК2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
- ПК2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
- ПК2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
- ПК3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

- ПК3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
- ПК3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
- ПК3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
- ПК3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
- ПК4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
- ПК4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
- ПК4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
- ПК4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
- ПК5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- ПК5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
- ПК5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
- ПК5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
- ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

Задания предусматривают 25 вариантов. Каждый вариант состоит из трех вопросов. Два первых вопроса имеют теоретическое приложение, третий вопрос – практического характера. Контрольные вопросы охватывают весь материал раздела курса дисциплины.

При выполнении работы следует указывать содержание задания и вопросов в нем.

Положительным моментом разработанной работы является то, что вопросы заданий имеют проблемный характер, что требует от обучающихся умения анализировать, применять знания из других дисциплин, развивать творческую умственную деятельность.

Время проведения экзамена: 6ч.

Материально-техническое оснащение: Плакаты механического оборудования:овощерезки: МРОВ-160, МС 10-160, МС 27-40, МС 18-160, МС 28-100, МРО 50-200, МРО 400-1000, картофелечистка, мясорубки: МС 2-70, МИМ -82, МИМ -105, фаршемешалка МС 8-150, мясорыхлители МРМ -15, МС 19-1400, размолочный механизм МС 12-15, , хлебобрезательная машина, тестораскаточная машина, взбивальная машина, тестомесильная машина, механизм для дробления орехов, МРГ. Плакаты холодильного оборудования:холодильный агрегат, холодильные шкафы, охлаждаемые прилавки, охлаждаемые витрины, морозильные камеры.

Плакаты теплового оборудования: жарочные шкафы, электрические плиты, сковороды электрические, котлы пищеварочные, жаровня электрическая, газовые плиты, электронагревательные элементы, водонагреватели, мармиты, микроволновые печи.

Литература

Основные источники:

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240с.

Дополнительные источники:

Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.

Интернет-ресурсы:

<http://www.iprbookshop.ru/> Электронно-библиотечная система IPRbooks

<http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания.

<http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

Критерии оценки:

Оценка "5" ставится, если обучающийся:

- показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала;
- умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, фактами;
- последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал;
- даёт ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; делать собственные выводы; при ответе не повторять дословно текст учебника;
- излагает материал литературным языком; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя. Самостоятельно и рационально использует наглядные пособия.

Оценка "4" ставится, если обучающийся:

- показывает знания всего изученного программного материала.
- даёт полный и правильный ответ на основе изученных теорий;
- незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий даёт неполные,
- небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях из наблюдений и опытов;
- материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя; в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.
- умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщает, делает выводы, устанавливает внутриспредметные связи. Применяет полученные знания на практике в видоизменённой ситуации, соблюдать основные правила культуры устной речи и сопровождающей письменной, использовать научные термины;

Оценка "3" ставится, если обучающийся:

- усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала;
- материал излагает несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно; показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки;

- допустил ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определения понятий дал недостаточно четкие; испытывает затруднения в применении знаний, необходимых для решения задач.
- отвечает неполно на вопросы преподавателя (упуская и основное),
- обнаруживает недостаточное понимание отдельных положений при воспроизведении текста учебника (записей, первоисточников) или отвечает неполно на вопросы учителя, допуская одну-две грубые ошибки.

Оценка "2" ставится, если обучающийся:

- не усвоил и не раскрыл основное содержание материала; не делает выводов и обобщений.
- не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов;
- имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по образцу;
- при ответе (на один вопрос) допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи учителя.

**Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**

Рассмотрен на заседании цикловой МК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол № ___ от «___» _____ 2022 г.

Председатель цикловой МК _____ Т.Ю. Дубова

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

1. Назначение предприятия общественного питания?
2. Расшифруйте маркировку: МОК-250. Назначение. Рабочие органы.
3. Котел не включается. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Преподаватель _____ Т.Ю. Дубова

**Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**

Рассмотрен на заседании цикловой МК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол № ___ от «___» _____ 2022 г.

Председатель цикловой МК _____ Т.Ю. Дубова

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

1. Классификация предприятия общественного питания.
2. Расшифруйте маркировку: МОК-400. Назначение. Рабочие органы.
3. Несоответствие фактической скорости вращения взбивателя скорости указанной стрелкой на шкале. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Преподаватель _____ Т.Ю.Дубова

**Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**

Рассмотрен на заседании цикловой МК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 2022 г.

Председатель цикловой МК _____ Т.Ю. Дубова

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

1. Типы предприятия общественного питания.
2. Расшифруйте маркировку: МРО-200. Назначение. Рабочие органы.
3. При нажатии кнопки "Пуск" двигатель машины для нарезки хлеба не включается. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Преподаватель _____ Т.Ю.Дубова

**Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**

Рассмотрен на заседании цикловой МК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 2022 г.

Председатель цикловой МК _____ Т.Ю. Дубова

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

1. Группы предприятия общественного питания.
2. Расшифруйте маркировку: МИМ-82. Назначение. Рабочие органы.
3. Маховик механизма прокидывания чашиковороды туго вращается. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Преподаватель _____ Т.Ю.Дубова

**Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**

Рассмотрен на заседании цикловой МК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 2022 г.

Председатель цикловой МК _____ Т.Ю. Дубова

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

1. Классы предприятия общественного питания.
2. Расшифруйте маркировку: МИМ-105. Назначение. Рабочие органы.
3. Крышка сковороды фиксируется в любом наклонном положении. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Преподаватель _____ Т.Ю. Дубова

**Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**

Рассмотрен на заседании цикловой МК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 2022 г.

Председатель цикловой МК _____ Т.Ю. Дубова

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6

по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

1. Назовите основные типы предприятий общественного питания.
2. Расшифруйте маркировку: МОК-150. Назначение. Рабочие органы.
3. Котел включен, но долго не нагревается. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Преподаватель _____ Т.Ю. Дубова

**Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**

Рассмотрен на заседании цикловой МК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол №__ от «__» _____ 2022 г.
Председатель цикловой МК _____ Т.Ю. Дубова

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7
по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

1. Технологическая линия в цехе.
2. Расшифруйте маркировку: МРМ-15. Назначение. Рабочие органы.
3. При нажатии на кнопку «Пуск» котел не включается. Укажите причину.

Преподаватель _____ Т.Ю. Дубова

**Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**

Рассмотрен на заседании цикловой МК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол №__ от «__» _____ 2022 г.
Председатель цикловой МК _____ Т.Ю. Дубова

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8
по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

1. Что такое рабочее место. Как различаются рабочие места.
2. Расшифруйте маркировку: РО-1М. Назначение. Рабочие органы.
3. Ситуационная задача: При очистке картофеля машинным способом картофель очистился частично. Укажите причины и Ваши дальнейшие действия по устранению дефекта?

Преподаватель _____ Т.Ю. Дубова

**Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9
по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

Рассмотрен на заседании цикловой МК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол №__ от «__» _____ 2022 г.
Председатель цикловой МК _____ Т.Ю. Дубова

1. Организация рабочего места для дочистки картофеля и корнеплодов?
2. Расшифруйте маркировку: МИМ-800. Назначение. Рабочие органы.
3. При работе котла загорается красная лампа «сухой ход». Укажите причину.

Преподаватель _____ Т.Ю. Дубова

**Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**

Рассмотрен на заседании цикловой МК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 2022 г.

Председатель цикловой МК _____ Т.Ю. Дубова

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10

по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

1. Назначение холодного цеха.
2. Расшифруйте маркировку: ТММ-1М. Назначение. Рабочие органы.
3. Виды холодильного оборудования.

Преподаватель _____ Т.Ю. Дубова

**Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**

Рассмотрен на заседании цикловой МК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 2022 г.

Председатель цикловой МК _____ Т.Ю. Дубова

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11

по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

1. Соусное отделение, назначение.
2. Расшифруйте маркировку: МВ-35. Назначение. Рабочие органы.
3. Снижена производительность кипятильника. Укажите причину.

Преподаватель _____ Т.Ю. Дубова

**Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**

Рассмотрен на заседании цикловой МК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол №__ от «__» _____ 2022 г.

Председатель цикловой МК _____ Т.Ю. Дубова

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12

по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

1. Суповое отделение, назначение.
2. Пароконвектомат: назначение, режимы работы.
3. В чем заключается причина неисправности мясорубки, когда она не режет, а мнет мясо?

Преподаватель _____ Т.Ю.Дубова

**Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**

Рассмотрен на заседании цикловой МК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол №__ от «__» _____ 2022 г.

Председатель цикловой МК _____ Т.Ю. Дубова

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13

по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

1. Как подразделяются предприятия по характеру производства?
2. Расшифруйте маркировку: МВ-60. Назначение. Рабочая камера.
3. Маховик механизма прокидывания чашиковороды туго вращается. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Преподаватель _____ Т.Ю.Дубова

**Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**

Рассмотрен на заседании цикловой МК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол №__ от «__» _____ 2022 г.

Председатель цикловой МК _____ Т.Ю. Дубова

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14

по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

1. По каким признакам различают столовые?
2. Расшифруйте маркировку: МРХ-200. Назначение.
3. Ситуационная задача: при жарки картофеля во фритюре какое оборудование можно использовать.

Преподаватель _____ Т.Ю.Дубова

**Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**

Рассмотрена на заседании цикловой МК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 2022 г.

Председатель цикловой МК _____ Т.Ю. Дубова

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15

по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

1. Функция раздаточной на предприятиях общественного питания.
2. Расшифруйте маркировку: МРГ-300. Назначение. Основные части машины.
3. Задача: определить, оборудование для приготовления блюда «Картофельное пюре» 150 порций.

Преподаватель _____ Т.Ю.Дубова

**Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**

Рассмотрена на заседании цикловой МК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 2022 г.

Председатель цикловой МК _____ Т.Ю. Дубова

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16

по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

1. Что называют естественной убылью продуктов?
2. Классификация теплового оборудования.
3. Перечислите оборудование, которое можно использовать для приготовления яичницы-глазуньи.

Преподаватель _____ Т.Ю.Дубова

**Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**

Рассмотрена на заседании цикловой МК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол № _____ от « _____ » _____ 2022 г.

Председатель цикловой МК _____ Т.Ю. Дубова

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17

по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

1. Способы хранения и укладки сырья и продуктов.
2. Расшифруйте маркировку: КПЭ-100. Назначение. Каково назначение манометра.
3. При работе на картофелеочистительной машине после очистки продукт получается битым. Укажите причину.

Преподаватель _____ Т.Ю.Дубова

**Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**

Рассмотрена на заседании цикловой МК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол № _____ от « _____ » _____ 2022 г.

Председатель цикловой МК _____ Т.Ю. Дубова

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18

по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

1. Классификация машин предприятия общественного питания.
2. Расшифруйте маркировку: КПЭ-60. Назначение. Каково назначение электрода "сухого хода".
3. Витамин С – аскорбиновая кислота менее устойчив при тепловой обработке. Какое оборудование необходимо применить для его сохранения?

Преподаватель _____ Т.Ю.Дубова

**Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**

Рассмотрена на заседании цикловой МК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 2022 г.

Председатель цикловой МК _____ Т.Ю. Дубова

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19

по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

1. Классификация механического оборудования.
2. Расшифруйте маркировку: СЭСМ-0,2. Назначение. Устройство
3. Какое оборудование будете использовать при приготовлении блюда «Картофель в молоке».

Преподаватель _____ Т.Ю. Дубова

Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Рассмотрена на заседании цикловой МК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 2022 г.

Председатель цикловой МК _____ Т.Ю. Дубова

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20

по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

1. Назовите преимущества универсальных приводов перед индивидуальными.
2. Расшифруйте маркировку: СЭСМ-0,3. Назначение. Устройство.
3. Что относится к наплитной посуде.

Преподаватель _____ Т.Ю. Дубова

Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Рассмотрена на заседании цикловой МК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 2022 г.

Председатель цикловой МК _____ Т.Ю. Дубова

«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21

по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

1. Назовите основные части и детали машин.
2. Расшифруйте маркировку ФЭСМ-20. Назначение. Устройство.
3. Ситуационная задача: мясо из мясорубки выходит нагретым, излишне измельчённым. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Преподаватель _____ Т.Ю. Дубова

**Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**

Рассмотрена на заседании цикловой МК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол №__ от «__» _____ 2022 г.

Председатель цикловой МК _____ Т.Ю. Дубова

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 22

по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

1. Общие правила эксплуатации оборудования.
2. Расшифруйте маркировку: ШЖЭСМ-2К. Назначение. Устройство.
3. Овощи при нарезке в овощерезке сильно мнутся. Укажите причину и способ устранения неисправности.

Преподаватель _____ Т.Ю.Дубова

**Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**

Рассмотрена на заседании цикловой МК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол №__ от «__» _____ 2022 г.

Председатель цикловой МК _____ Т.Ю. Дубова

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23

по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

1. Состав помещений предприятий общественного питания
2. Расшифруйте маркировку: ПЭСМ-4. Назначение. Устройство.
3. При работе на картофелеочистительной машине после очистки продукт получается битым. Укажите причину.

Преподаватель _____ Т.Ю.Дубова

**Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**

Рассмотрена на заседании цикловой МК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол №__ от «__» _____ 2022 г.

Председатель цикловой МК _____ Т.Ю. Дубова

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24

по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

1. Дайте определение Цех- это...
2. Расшифруйте маркировку: ПЭСМ-4ШБ. Назначение. Устройство.
3. При работе на картофелеочистительной машине очистка продукта происходит медленно, процент отходов превышает норму.

Преподаватель _____ Т.Ю.Дубова

**Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**

Рассмотрена на заседании цикловой МК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол № _____ от « _____ » _____ 2022 г.

Председатель цикловой МК _____ Т.Ю. Дубова

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 25
по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

1. Какие требования предъявляются к расположению овощного цеха.
2. Расшифруйте маркировку: КНЭ-25. Назначение. Устройство.
3. В чем заключается причина неисправности мясорубки, когда она не режет, а мнет мясо?

Преподаватель _____ Т.Ю.Дубова