

**Министерство образования Белгородской области**  
**ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум»**

## **Фонд оценочных средств**

**по учебной дисциплине**

**ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»**

2022г

**Фонд оценочных средств по дисциплине**

Организация разработчик: ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум»

Разработчик: Аксенова Зинаида Ивановна преподаватель ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке
3. Оценка освоения учебной дисциплины
  - 3.1. Формы и методы оценивания
  - 3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины
4. Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине

### 1. Общие положения

Результатом освоения дисциплины является овладение обучающимися знаниями и умениями в области технического оснащения и организации рабочего места на предприятиях общественного питания а также овладение общими (ОК) компетенциями:

В результате освоения дисциплины обучающиеся осваивают элементы компетенций:

## Общие и профессиональные компетенции

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями:

ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи

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

ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

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

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

ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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, 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

ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

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

ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

## 2. Формы промежуточной аттестации по дисциплине

Таблица 1

Наименование дисциплины	Форма контроля и оценивания
	Промежуточная аттестация
Техническое оснащение и организация рабочего места	дифференцированный зачет

## 3. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Таблица №2

Требования к результатам освоения (должен уметь, знать)	Функциональная принадлежность оценочного средства
<b>Уметь</b>	
– организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд	Практическое занятие «Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным



	<p>заданиям)»</p> <p>Практическое занятие</p> <p>«Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)»</p> <p>Практическое занятие</p> <p>«Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)»</p>
<p>– подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь</p>	<p>Лабораторные занятия</p> <p>Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля, мяса, рыбы.</p>
<p>– обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства</p>	<p>Лабораторные занятия</p> <p>«Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля, мяса, рыбы»</p> <p>«Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки муки и приготовления теста»</p> <p>Практические занятия</p> <p>«Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования»</p> <p>«Безопасная эксплуатация</p>

	<p>взбивальных и тестомесильных машин и механизмов»</p> <p>«Безопасная эксплуатация машины для раскатки теста»</p> <p>«Безопасная эксплуатация холодильного оборудования»</p>
– проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания	Тестирование
<b>Знать</b>	
– характеристики типов предприятий, организаций общественного питания	Тестирование Дифференцированный зачет
– принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Тестирование Дифференцированный зачет
– учет сырья и готовых изделий на производстве	Дифференцированный зачет
– устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования	Дифференцированный зачет
– виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции	Дифференцированный зачет

#### 4. Типовые задания для оценки освоения дисциплины

##### Текущий контроль

##### Тест №1

*форма текущего контроля*

по теме:

**«Типы предприятий общественного питания»**

**По завершению изучения раздела студент должен знать:**

- классификацию предприятий общественного питания;**
- организационно-правовые формы предприятий;**
- характеристику типов предприятий общественного питания.**

##### Тест №1

по теме:

**«Типы предприятий общественного питания»**

Задание

**В тесте нужно выбрать 1 правильный ответ**

**1.К предприятиям, организующим производство продукции общественного питания, относят:**

- А) заготовочные фабрики, цеха по производству полуфабрикатов, цеха по производству кулинарных изделий, предприятия бортового питания;
- Б) заготовочные фабрики, рестораны, цеха по производству кулинарных изделий, предприятия бортового питания;
- В) заготовочные фабрики, цеха по производству полуфабрикатов, цеха по производству кулинарных изделий, магазины кулинарии;
- Г) заготовочные фабрики, цеха по производству полуфабрикатов, кафетерии, предприятия бортового питания.

**2. К предприятиям, организующим производство, реализацию продукции общественного питания и обслуживание потребителей, относят:**

- А) рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания, кофейни, предприятия бортового питания;
- Б) рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания и заготовочные фабрики;
- В) рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания и кофейни;
- Г) рестораны, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания, кофейни, цеха по производству полуфабрикатов, кафетерии, предприятия бортового питания.

**3.К предприятиям, организующим реализацию продукции общественного питания, относят:**

- А) магазины кулинарии, буфеты, кафетерии, предприятия мелкорозничной торговой сети, предприятия быстрого обслуживания, кофейни;
- Б) магазины кулинарии, буфеты, столовые, предприятия быстрого обслуживания и заготовочные фабрики;
- В) рестораны, магазины кулинарии, буфеты, кафетерии;
- Г) магазины кулинарии, буфеты , кафетерии, предприятия мелкорозничной торговой сети.

**4.Предприятие общественного питания, предлагающее потребителям широкий ассортимент продукции, включая заказные и фирменные блюда, напитки и кондитерские изделия, организующие отдых и развлечения потребителей, - это:**

- А) бар;
- Б) ресторан;
- В) кафе;
- Г) столовая.

**5.Предприятие общественного питания, оборудованное барной стойкой и реализующее в зависимости от специализации алкогольные и (или) безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, коктейли, холодные и горячие закуски и блюда в ограниченном ассортименте, покупные товары,- это:**

- А) бар;
- Б) ресторан;
- В) кафе;
- Г) столовая.

**6. Предприятие общественного питания по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции общественного питания, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия и алкогольные и безалкогольные напитки, - это:**

- А) бар;
- Б) закусочная;
- В) кафе;
- Г) столовая.

**7. Общедоступное предприятие общественного питания, которое производит и реализует неширокий ассортимент блюд, который изменяется по дням недели, - это:**

- А) бар;
- Б) ресторан;
- В) кафе;
- Г) столовая.

**8. Предприятие общественного питания, характеризующееся ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления для быстрого обслуживания потребителей,- это:**

- А) закусочная;
- Б) ресторан;
- В) кафе;
- Г) столовая.

**9. Предприятие, которое реализует узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления из полуфабрикатов высокой степени готовности, - это:**

- А) закусочная;

Б) предприятие быстрого обслуживания;

В) кафе;

Г) столовая.

**10. Предприятие общественного питания, оборудованное буфетной или барной стойкой, реализующее с потреблением на месте горячие напитки из кофе, чая, прохладительные напитки, ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе бутерброды, мучные, булочные и кондитерские изделия, горячие блюда несложного изготовления и покупные товары, - это:**

А) кафетерий;

Б) предприятие быстрого обслуживания;

В) кафе;

Г) столовая.

**11. Предприятие общественного питания, которое изготавливает и реализует широкий ассортимент горячих напитков из кофе, какао и чая, мучных блюд и мучных булочных и кондитерских изделий, кулинарной продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности в ограниченном ассортименте, а также алкогольных напитков и покупных товаров, - это:**

А) кафетерий;

Б) предприятие быстрого обслуживания;

В) кафе;

Г) кофейня.

**12. Предприятие общественного питания, имеющее собственное кулинарное производство и реализующее потребителям кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные булочные и кондитерские изделия и покупные продовольственные товары, - это:**

А) кафетерий;

Б) предприятие быстрого обслуживания;

В) магазин кулинарии;

Г) кофейня.

**13. Рестораны класса люкс характеризуются:**

А) высоким уровнем комфортности и удобства размещения потребителей в зале, широким ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, эксклюзивностью и роскошью интерьера;

Б) комфортностью и удобством размещения потребителей в зале, разнообразным ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изысканностью и оригинальностью интерьера;

В) разнообразным ассортиментом фирменных блюд и изделий и напитков, гармоничностью и комфортностью интерьера;

Г) нет правильного ответа.

**14. Рестораны высшего класса характеризуются:**

А) высоким уровнем комфортности и удобства размещения потребителей в зале, широким ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, эксклюзивностью и роскошью интерьера;

Б) комфортностью и удобством размещения потребителей в зале, разнообразным ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изысканностью и оригинальностью интерьера;

В) В) разнообразным ассортиментом фирменных блюд и изделий и напитков, гармоничностью и комфортностью интерьера;

Г) нет правильного ответа.

**15. Рестораны первого класса характеризуются:**

А) высоким уровнем комфортности и удобства размещения потребителей в зале , широким ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, эксклюзивностью и роскошью интерьера;

Б) комфортностью и удобством размещения потребителей в зале, разнообразным ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изысканностью и оригинальностью интерьера;

В) разнообразным ассортиментом фирменных блюд и изделий и напитков, гармоничностью и комфортностью интерьера;

Г) нет правильного ответа.

#### Ответы на контрольные задания

1. А

2. В

3. Г

4. Б

5. А

6. В

7. Г

8. А

9. Б

10. А

11. Г

12. В

13. А

14. Б

15. В

### Текущий контроль

#### тест №2

*форма текущего контроля*

по теме:

«Типы предприятий общественного питания»

**По завершению изучения раздела студент должен знать:**

- классификацию предприятий общественного питания;
- организационно-правовые формы предприятий;
- характеристику типов предприятий общественного питания.

#### **1 Вариант**

**В тесте нужно выбрать 1 правильный ответ**

**1.К предприятиям, организующим производство продукции общественного питания, относят:**

А) заготовочные фабрики, цеха по производству полуфабрикатов, цеха по производству кулинарных изделий, предприятия бортового питания;

- Б) заготовочные фабрики, рестораны, цеха по производству кулинарных изделий, предприятия бортового питания;
- В) заготовочные фабрики, цеха по производству полуфабрикатов, цеха по производству кулинарных изделий, магазины кулинарии;
- Г) заготовочные фабрики, цеха по производству полуфабрикатов, кафетерии, предприятия бортового питания.

**2. К предприятиям, организующим производство, реализацию продукции общественного питания и обслуживание потребителей, относят:**

- А) рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания, кофейни, предприятия бортового питания;
- Б) рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания и заготовочные фабрики;
- В) рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания и кофейни;
- Г) рестораны, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания, кофейни, цеха по производству полуфабрикатов, кафетерии, предприятия бортового питания.

**3. К предприятиям, организующим реализацию продукции общественного питания, относят:**

- А) магазины кулинарии, буфеты, кафетерии, предприятия мелкорозничной торговой сети, предприятия быстрого обслуживания, кофейни;
- Б) магазины кулинарии, буфеты, столовые, предприятия быстрого обслуживания и заготовочные фабрики;
- В) рестораны, магазины кулинарии, буфеты, кафетерии;
- Г) магазины кулинарии, буфеты, кафетерии, предприятия мелкорозничной торговой сети.

**4. Предприятие общественного питания, предлагающее потребителям широкий ассортимент продукции, включая заказные и фирменные блюда, напитки и кондитерские изделия, организующие отдых и развлечения потребителей, - это:**

- А) бар;
- Б) ресторан;
- В) кафе;
- Г) столовая.

**5. Предприятие общественного питания, оборудованное барной стойкой и реализующее в зависимости от специализации алкогольные и (или) безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, коктейли, холодные и горячие закуски и блюда в ограниченном ассортименте, покупные товары,- это:**

- А) бар;
- Б) ресторан;
- В) кафе;
- Г) столовая.

**6. Предприятие общественного питания по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции общественного питания, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия и алкогольные и безалкогольные напитки, - это:**

- А) бар;
- Б) закусочная;
- В) кафе;
- Г) столовая.

**7. Общедоступное предприятие общественного питания, которое производит и реализует неширокий ассортимент блюд, который изменяется по дням недели, - это:**



- А) бар;
- Б) ресторан;
- В) кафе;
- Г) столовая.

**8. Предприятие общественного питания, характеризующееся ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления для быстрого обслуживания потребителей,- это:**

- А) закусочная;
- Б) ресторан;
- В) кафе;
- Г) столовая.

**9. Предприятие, которое реализует узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления из полуфабрикатов высокой степени готовности, - это:**

- А) закусочная;
- Б) предприятие быстрого обслуживания;
- В) кафе;
- Г) столовая.

**10. Предприятие общественного питания, оборудованное буфетной или барной стойкой, реализующее с потреблением на месте горячие напитки из кофе, чая, прохладительные напитки, ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе бутерброды, мучные, булочные и кондитерские изделия, горячие блюда несложного изготовления и покупные товары, - это:**

- А) кафетерий;
- Б) предприятие быстрого обслуживания;
- В) кафе;
- Г) столовая.

**11. Предприятие общественного питания, которое изготавливает и реализует широкий ассортимент горячих напитков из кофе, какао и чая, мучных блюд и мучных булочных и кондитерских изделий, кулинарной продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности в ограниченном ассортименте, а также алкогольных напитков и покупных товаров, - это:**

- А) кафетерий;
- Б) предприятие быстрого обслуживания;
- В) кафе;
- Г) кофейня.

**12. Предприятие общественного питания, имеющее собственное кулинарное производство и реализующее потребителям кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные булочные и кондитерские изделия и покупные продовольственные товары, - это:**

- А) кафетерий;
- Б) предприятие быстрого обслуживания;
- В) магазин кулинарии;
- Г) кофейня.

**13. Рестораны класса люкс характеризуются:**

- А) высоким уровнем комфортности и удобства размещения потребителей в зале, широким ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, эксклюзивностью и роскошью интерьера;

Б) комфортностью и удобством размещения потребителей в зале, разнообразным ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изысканностью и оригинальностью интерьера;

В) разнообразным ассортиментом фирменных блюд и изделий и напитков, гармоничностью и комфортностью интерьера;

Г) нет правильного ответа.

**14. Рестораны высшего класса характеризуются:**

А) высоким уровнем комфортности и удобства размещения потребителей в зале, широким ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, эксклюзивностью и роскошью интерьера;

Б) комфортностью и удобством размещения потребителей в зале, разнообразным ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изысканностью и оригинальностью интерьера;

В) В) разнообразным ассортиментом фирменных блюд и изделий и напитков, гармоничностью и комфортностью интерьера;

Г) нет правильного ответа.

**15. Рестораны первого класса характеризуются:**

А) высоким уровнем комфортности и удобства размещения потребителей в зале, широким ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, эксклюзивностью и роскошью интерьера;

Б) комфортностью и удобством размещения потребителей в зале, разнообразным ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изысканностью и оригинальностью интерьера;

В) разнообразным ассортиментом фирменных блюд и изделий и напитков, гармоничностью и комфортностью интерьера;

Г) нет правильного ответа.

Ответы на контрольные задания

1 вариант

1. В

2. Г

3. Б

4. А

5. В

6. Г

7. А

8. Б

9. А

10. Г

11. В

12. А

13. Б

14. В

## 2 Вариант

### 1. Для чего предназначено предприятие общественного питания?

А) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий и булочных изделий, их реализация и организация их потребления

Б) предприятие, предназначенное для выпуска п\ф из мяса, рыбы, овощей

В) предприятие, обслуживающие только школьников, студентов, рабочих.

### 2. К предприятиям, организующим производство, реализацию продукции общественного питания и обслуживание потребителей, относят:

А) рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания, кофейни, предприятия бортового питания;

Б) рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания и заготовочные фабрики;

В) рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания и кофейни;

Г) рестораны, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания, кофейни, цеха по производству полуфабрикатов, кафетерии, предприятия бортового питания.

### 3. К предприятиям, организующим реализацию продукции общественного питания, относят:

А) магазины кулинарии, буфеты, кафетерии, предприятия мелкорозничной торговой сети, предприятия быстрого обслуживания, кофейни;

Б) магазины кулинарии, буфеты, столовые, предприятия быстрого обслуживания и заготовочные фабрики;

В) рестораны, магазины кулинарии, буфеты, кафетерии;

Г) магазины кулинарии, буфеты, кафетерии, предприятия мелкорозничной торговой сети.

### 4. Предприятие общественного питания, предлагающее потребителям широкий ассортимент продукции, включая заказные и фирменные блюда, напитки и кондитерские изделия, организующие отдых и развлечения потребителей, - это:

А) бар;

Б) ресторан;

В) кафе;

Г) столовая.

### 5. Предприятие общественного питания, оборудованное барной стойкой и реализующее в зависимости от специализации алкогольные и (или) безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, коктейли, холодные и горячие закуски и блюда в ограниченном ассортименте, покупные товары,- это:

А) бар;

Б) ресторан;

В) кафе;

Г) столовая

**6. Предприятие общественного питания, которое изготавливает и реализует широкий ассортимент горячих напитков из кофе, какао и чая, мучных блюд и мучных булочных и кондитерских изделий, кулинарной продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности в ограниченном ассортименте, а также алкогольных напитков и покупных товаров, - это:**

А) кафетерий;

Б) предприятие быстрого обслуживания;

В) кафе;

Г) кофейня.

**7. Предприятие общественного питания, имеющее собственное кулинарное производство и реализующее потребителям кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные булочные и кондитерские изделия и покупные продовольственные товары, - это:**

А) кафетерий;

Б) предприятие быстрого обслуживания;

В) магазин кулинарии;

Г) кофейня.

**8. Рестораны класса люкс характеризуются:**

А) высоким уровнем комфортности и удобства размещения потребителей в зале, широким ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, эксклюзивностью и роскошью интерьера;

Б) комфортностью и удобством размещения потребителей в зале, разнообразным ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изысканностью и оригинальностью интерьера;

В) разнообразным ассортиментом фирменных блюд и изделий и напитков, гармоничностью и комфортностью интерьера;

Г) нет правильного ответа.

**9. Рестораны высшего класса характеризуются:**

А) высоким уровнем комфортности и удобства размещения потребителей в зале, широким ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, эксклюзивностью и роскошью интерьера;

Б) комфортностью и удобством размещения потребителей в зале, разнообразным ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изысканностью и оригинальностью интерьера;

В) В) разнообразным ассортиментом фирменных блюд и изделий и напитков, гармоничностью и комфортностью интерьера;

Г) нет правильного ответа.

**10. Рестораны первого класса характеризуются:**

А) высоким уровнем комфортности и удобства размещения потребителей в зале, широким ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, эксклюзивностью и роскошью интерьера;

Б) комфортностью и удобством размещения потребителей в зале, разнообразным ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изысканностью и оригинальностью интерьера;

В) разнообразным ассортиментом фирменных блюд и изделий и напитков, гармоничностью и комфортностью интерьера;

Г) нет правильного ответа.

**11. Предприятие общественного питания по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции общественного питания, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия и алкогольные и безалкогольные напитки, - это:**

- А) бар;
- Б) закусочная;
- В) кафе;
- Г) столовая.

**12. Общедоступное предприятие общественного питания, которое производит и реализует неширокий ассортимент блюд, который изменяется по дням недели, - это:**

- А) бар;
- Б) ресторан;
- В) кафе;
- Г) столовая.

**13. Предприятие общественного питания, характеризующееся ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления для быстрого обслуживания потребителей,- это:**

- А) закусочная;
- Б) ресторан;
- В) кафе;
- Г) столовая.

**14. Предприятие, которое реализует узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления из полуфабрикатов высокой степени готовности, - это:**

- А) закусочная;
- Б) предприятие быстрого обслуживания;
- В) кафе;
- Г) столовая.

**15. Что называют рентабельностью продукции?**

- а) выгодность производства
- б) уровень прибыльности, и ликвидности предприятия
- в) отношение прибыли от продаж к себестоимости продукции.

Ответы на контрольные задания

1. вариант

**1.В**

**2.Г**

**3.Б**

**4.А**

**5.В**

**6.Г**

**7.А**

**8.Б**

**9.А**

**10.Г**

**11.В**

**12.А**

**13.Б**

**14.В**

**15.А, Б,В**

## ТЕСТ на тему:

### «Организация производства предприятий общественного питания» № 1

#### **I. Выберите все правильные варианты ответов?**

1. Столовые по ассортименту реализуемой продукции различаются:  
а) общего типа в) лечебные в) диетические г) школьные
2. На какие виды разделяют закусочные по ассортименту реализуемой продукции?  
а) общего типа б) универсальные в) специализированные
3. Основной ассортимент продукции баров?  
а) алкогольные напитки б) пирожные в) коктейли г) салаты и закуски д) первые блюда.
4. Разрешена ли продажа спиртных напитков в ресторанах?  
а) да б) нет
5. Какие способы хранения и укладки сырья и продуктов существуют?  
а) стеллажный б) коробковый в) ящечный г) навалом ж) мешочный
6. На какие виды классифицируется тара по степени жесткости?  
а) твердая б) полужесткая в) мягкая г) жесткая
7. На какие виды классифицируется тара по степени специализации  
а) универсальная б) общего пользования в) специализированная
8. Где чаще всего располагают кафетерии?  
а) в крупных торговых центрах и магазинах б) на заводах в) в гостиницах
9. Какая форма обслуживания используется в столовых?  
а) обслуживание официантами б) обслуживание барменами в) самообслуживание
10. Кем может производиться обслуживание в ресторанах?  
а) барменами б) официантами в) метрдотелями г) сомелье д) кассиром

#### **II. Ответьте на вопросы**

1. Какие классы предприятий общественного питания существуют?
2. На какие виды делятся бары в зависимости от расположения в здании?
3. Разрешена ли продажа алкогольных напитков в буфетах?
4. На какие виды подразделяются предприятия общественного питания в зависимости от характера производства?

5. На какие виды подразделяются предприятия общественного в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции?
6. Назовите отличительные особенности ресторана от столовой?
7. По каким показателям производится отпуск товаров со склада в цеха?
8. Какой ассортимент чая реализуется в чайных?
9. По каким документам осуществляется приемка сырья на П.О.П.?
10. Какие существуют способы доставки продуктов в П.О.П.?

**III. Дайте определение следующих понятий:**

1. Предприятие общественного питания
2. Культура обслуживания
3. Класс предприятий общественного питания
4. Столовая
5. Ресторан
6. Тара

**Ответы на тест по теме «Организация производства предприятий общественного питания» № 1**

**I. Выберите все правильные варианты ответов?**

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

**II. Ответьте на вопросы**

1. люкс, высший, первый.
2. вестибюльные, рестораны, вспомогательные, банкетные, мини-бары
3. нет
4. заготовочные, доготовочные, с полным циклом производства.
5. универсальные, специализированные, узкоспециализированные
6. Меньше ассортимент блюд, проще интерьер, самообслуживание, блюда простого приготовления, расчет ведется через кассу, цены на блюда дешевле, посуда более простая.
7. качественным и количественным
8. белый чай, каркаде, черный, холодный со льдом, чай с молоком.
9. товарно-транспортным накладным, счетам-фактурам, ветеринарное свидетельство, сертификат качества.
10. централизованным и децентрализованным способами.

**III. Дайте определение следующих понятий:**



- 1. Предприятие общественного питания** — предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации их потребления.
- 2. Культура обслуживания** — это не только санитарное состояние помещений предприятий общественного питания и уровень механизации основных производственных процессов, но и наличие рекламы и информации, степень комфортности и уюта залов.
- 3. Класс предприятий общественного питания** — это совокупность отличительных признаков предприятий определенного типа, характеризующихся качеством предоставления услуг, уровнем и условиями обслуживания.
- 4. Столовая** — общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.
- 5. Ресторан** — предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.
- 6. Тара** — это товарная упаковка, применяемая при перевозке и хранении товаров.

**Текущий контроль  
ТЕСТ на тему:**

**«Организация производства предприятий общественного питания» № 2**

**1. Выберите все правильные варианты ответов:**

1. Где рациональнее размещать горячий цех?  
а) рядом с кондитерским цехом б) рядом с заготовочными цехами в) рядом со складом.
2. Где рациональнее располагать кондитерский цех?  
а) рядом с моечным отделением б) рядом с горячим цехом в) вдали от всех помещений
3. Какие методы дезинфекции существуют?  
а) физические б) жарочные в) химические г) огневые
4. Способы удаления кожицы с картофеля?  
а) щелочной б) механический в) комбинированный г) физический д) ультрафиолетовый
5. Оптимальная температура горячего цеха?  
а) не более 10 °С б) не более 23 °С в) не более 30 °С

**1. Ответьте на вопросы:**

1. В каком заготовочном цехе обрабатывают лук и чеснок?
2. Расшифруйте что означает буквенная индексация на разделочной доске?  
а) ОС б) ОК в) МГ д) РВ
3. Как хранят деревянные доски после мытья?
4. Какие инструменты, инвентарь и оборудование необходимы для приготовления котлетной мясной массы?
5. На каких два отделения делится горячий цех?
6. Назначение холодного цеха?
7. Виды раздачи?

**1. Дайте определение следующих понятий:**

1. Дезинфекция
2. Рабочее место повара

### Ответы на тест по теме «Организация производства предприятий общественного питания» № 2

I.

1. - б
2. - в
3. – а, в
4. – а, б, в, г
5. - б

II.

1. в овощном
2. а) ОС - овощи сырые б) ОК – овощи квашенные  
в) МГ – мясная гастрономия д) РВ – рыба вареная
3. хранят поставив на ребро на стеллаж в специальных кассетах в соответствующем цехе.
4. Весы, мясорубка, доска разделочная, нож, фаршемешалка, котлетоформовочная машина, Тара , лоток для полуфабрикатов, холодильное оборудование, производственный стол.
5. суповое и соусное
6. Для приготовления холодных блюд и закусок, бутербродов, сладких блюд, холодных супов
7. специализированные и универсальные

III.

1. **Дезинфекция** — комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде.
2. **Рабочим местом** называется часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь, инструменты.

### Вариант № 1

*1. Универсальный привод общего назначения ПУ -0,6 выпускается с частотой вращения вала-*

- а) 170 и 1400 об/мин.; б) 90 и 300 об/мин.;
- в) 150 и 1600 об/мин.; г) 200 1400 об/мин.

*2. В овощерезательной машине МРО -50-200 толщина нарезки регулируется –*

- а) плоским ножом; б) гайкой;
- в) кнопкой «пуск» и «стоп»; г) не регулируется.

*3. Расшифруйте маркировку машины МФК -2240 –*

- а) мясо-рыхлительная машина;
- б) хлеборезка;
- в) машина для формовки котлет и биточков;
- г) овощерезка.

**4. Что является рабочей камерой в взбивальной машине –**

- а) бачок; б) сменные вбиватели;
- в) электродвигатель; г) редуктор.

**5. Холодильные агенты –**

- а) бутан; б) хлор;
- в) фреон – 22; г) метан.

**6. Назначение мармитов, тепловых шкафов и термостатов –**

- а) улучшение обслуживания потребителей;
- б) для приготовления горячих блюд;
- в) для варки заправочных супов, вторых и третьих блюд;
- г) поддержание готовой продукции в горячем состоянии;

**7. Для чего устанавливают манометр в электрических пищеварительных котлах –**

- а) для измерения температуры; б) для измерения давления;
- в) для быстрого закипания жидкости;
- г) для регулирования механизма.

**8. Универсальное тепловое оборудование с непосредственным обогревом –**

- а) водогрейное; б) фритюрницы;
- в) плиты; г) пароварочные аппараты.

**9. Указать причину, по которой фарш выходит из мясорубки нагретый –**

- а) неправильно установлены двухсторонние ножи;
- б) ослабло крепление нажимной гайки;
- в) неправильная сборка рабочих органов;
- г) решетки и ножи не очищены от пленок и сухожилий затуплены

**10. На какие группы в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов делится механическое оборудование -**

- а) машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов;
- б) машины для обработки мяса и рыбы;
- в) машины для обработки муки и теста;
- г) все ответы верны.

**11. Для образования тепла электронагревательному элементу требуется**

- а) природный газ; б) теплоноситель;
- в) переменный ток; г) топливо.

**12. Горелка-установлена в**

- а) тостере; б) саламандре;
- в) микроволновой печи; г) газовой плите.

**13. Поплавок контролирует -**

- а) температуру в установленном режиме;
- б) поступления воды из водопровода;
- в) безопасную эксплуатацию;
- г) визуальную работу оборудования.

**14. Дренажная трубка предназначена для контроля -**

- а) температуры в установленном режиме
- б) за работой оборудования;
- в) уровня воды и связана с канализацией;
- г) времени приготовления.

**15. На какие группы в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов делится механическое оборудование -**

- а) машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов;
- б) машина для обработки мяса и рыбы;
- в) машины для обработки муки и теста;
- г) все ответы верны.

**16. Какой тип картофеле очистительной машины используется на фабриках – заготовочных крупных предприятиях питания и в поточных линиях -**

- а) мок-400; б) мок-250;
- в) кна-600м; г) мок-125.

**17. Напряжение сети понижают или повышают с помощью -**

- а) трансформатора; б) стабилизатора;
- в) генератора; г) реостата.

**18. Ременная передача состоит из двух -**

- а) катков; б) дисков;
- в) шкивов; г) шестерен.

**19. Место установки электрокотла -**

- а) на кухне; б) на балконе;
- в) в служебной; г) на летней площадке.

**20. Оптимальный объем, который занимает загружаемый в рабочую камеру для очистки картофеля -**

- а) 2/3 объема рабочей камеры машины;
- б) 2/4 объема рабочей камеры машины;
- в) 1/3 объема рабочей камеры машины;
- г) 1/4 объема рабочей камеры машины.

**Вариант № 2**

**1. Хлебозеротерельные машины предназначены для -**

- а) нарезки хлеба ломтиками;
- б) изготовления хлебной крошки;

- в) нарезки хлеба соломкой;
- г) нарезки хлеба кружочками.

**2. Вода, залитая в парогенератор электрокотла должна быть -**

- а) холодная трубопроводная;
- б) трубопроводная горячая;
- в) кипяченая, отстоянная в течение 12 часов;
- г) трубопроводная холодная, отстоянная в течение 6 часов.

**3. Зуммер - это**

- а) звуковой сигнал;
- б) электроблокировка;
- в) пакетный переключатель;
- г) электронагревательный элемент.

**4. Материал, изолирующий электроток -**

- а) металлическая лопатка;
- б) лимонный сок;
- в) минеральная вода;
- г) обувь из диэлектрика диэлектрические коврики.

**5. Какова емкость бункера для котлетной массы -**

- а) 10 кг; б) 400 г;
- в) 40 кг; г) 100 кг.

**6. Сколько ячеек на формирующем столе -**

- а) 1; б) 2;
- в) 3; г) 4.

**7. Что является рабочим органом котлетоформовочной машины -**

- а) ячейки с поршнями; б) формирующий стол с ячейками;
- в) вал с лопастями; г) резиновый патрубок.

**8. Для процеживания теста в бачке имеется -**

- а) корзинка; б) решетка;
- в) фильтр; г) фиксирующий винт.

**9. Жарочная поверхность находится на -**

- а) конфорке; б) чугунном барабане;
- в) столе; г) в рабочей камере.

**10. Привод жаровни состоит из -**

- а) шлицевого соединения; б) клиноременной передачи;
- в) цепной передачи; г) червячного редуктора.

**11. Жарочная камера шкафа обогревается тэнами -**

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

**12. Противни устанавливаются в камере на -**

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

**13. Между двойными стенками камер находится -**

- а) пирошки; б) теплоизоляция;
- в) бумага; г) пустота.

**14. На передней панели находятся -**

- а) кнопочное устройство;
- б) 2 пакетных переключателя;
- в) лимбы терморегуляторов;
- г) 4 пакетных переключателя.

**15. В верхнем отсеке имеется -**

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

**16. Хлеб выпекается на -**

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

**17. Для вращения тележки имеется -**

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

**18. Назначение МС 18-160 -**

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

**19. С помощью чего фиксируется положение тележки -**

- а) педали; б) ручки;
- в) маховика; г) рассекателя.

**20. Как открывают крышку котла -**

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

### **Вариант № 3**

**1. С помощью чего перемешивается фарш в МС8-150 -**

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

**2. Как долго перемешивается фарш в МС8-150 -**

- а) 1 час 30 минут; б) 1 час;

в) 30 минут; г) до однородной консистенции.

**3. Бачок крепится с помощью -**

а) кронштейна; б) скобок;

в) муфты; г) гайки.

**4. Хлеб для нарезания укладывается -**

а) на каретке; б) на решетке;

в) на качели; г) в бункере.

**5. Как часто затачивают пусковой нож -**

а) 2 раз в неделю; б) 1 раз в неделю;

в) 1 раз в месяц; г) ежедневно;

**6. Назначение электро-контактного манометра -**

а) измерение температуры в котле;

б) измерение давления в котле;

в) измерение давления в пароводяной рубашке;

г) измерение давления в парогенераторе.

**7. Крышку котла открывают:**

а) за себя; б) на себя;

в) от себя; г) к себе.

**8. Электрические котлы обогреваются-**

а) открытыми нагревательными элементами;

б) закрытыми нагревательными элементами;

в) герметически закрытыми нагревательными элементами;

г) парогенератором.

**9. Котел заполняется-**

а) водой; б) сиропом;

в) чаем; г) кофе, какао.

**10. Пароводяная рубашка заполняется -**

а) водой; б) бульоном;

в) соленой водой; г) дистиллированной водой.

**11. Виды нагревательных элементов -**

а) полуоткрытые; б) открытые;

в) закрытые; г) полужакрытые.

**12. Назначение электро-контактного манометра:**

а) измерение температуры в котле;

б) измерение давления в котле;

в) измерение давления в пароводяной рубашке;

г) измерение давления в парогенераторе;

**13. Контрольно – измерительная аппаратура состоит из -**

- а) варочного сосуда; б) откидной крышки;
- в) крана уровня; г) сливного крана;

**14. Кран уровня показывает -**

- а) уровень воды в котле;
- б) уровень воды в парогенераторе;
- в) уровень воды в водопроводе;
- г) давление.

**15. Насыщенный пар получают в-**

- а) парогенераторе; б) пароварочном шкафу;
- в) питательном бачке; г) в варочных камерах.

**16. Назначение фритюрницы -**

- а) для пассирования; б) тушения;
- в) варки; г) жарки.

**17. Электрические сковороды предназначены для -**

- а) запекания; б) жарки;
- в) варки; г) пассирования.

**18. Назначение циркулярной трубки -**

- а) для улучшения вкуса кофе; б) для подъема пара;
- в) для слива кофе; г) регулирования температуры.

**19. Продукт укладывается в -**

- а) корзину; б) масло;
- в) ванну; г) фритюрницу.

**20. Привод шашлычной печи состоит из -**

- а) клиноремной передачи; б) червячного редуктора;
- в) зубчатой передачи; г) цепной передачи

**Вариант № 4**

**1. Готовность продукта определяется -**

- а) лабораторным методом; б) органолептическим;
- в) химическим; г) биологическим.

**2. Изделия, приготовленные на пару по сравнению с изделиями, сваренными в воде -**

- а) более ароматны;
- б) менее вкусны;
- в) менее сочны;
- г) сохраняют больше минеральных веществ;

**3. Противни устанавливаются в камере на -**

- а) шкаф; б) направляющие;



в) поддон; г) дно.

**4. Между двойными стенками камер находится -**

а) теплоизоляция; б) пирошки;

в) бумага; г) пустота.

**5. Хлеб выпекается на -**

а) листах; б) противнях;

в) сковородах; г) формах.

**6. Что является рабочей камерой в взбивальной машине –**

а) бачок; б) сменные вбиватели;

в) электродвигатель; г) редуктор.

**7. Как долго перемешивается фарш в МС8-150 -**

а) 1 час 30 минут; б) 1 час;

в) 30 минут; г) до однородной консистенции.

**8. Назначение циркулярной трубки -**

а) для улучшения вкуса кофе; б) для подъема пара;

в) для слива кофе; г) регулирования температуры.

**9. Контрольно – измерительная аппаратура состоит из -**

а) варочного сосуда; б) откидной крышки;

в) крана уровня; г) сливного крана;

**10. Для чего устанавливают манометр в электрических пищеварительных котлах –**

а) для измерения температуры; б) для измерения давления;

в) для быстрого закипания жидкости;

г) для регулирования механизма.

**11. Ременная передача состоит из двух -**

а) шкивов; б) дисков;

в) катков; г) шестерен.

**12. Привод жаровни состоит из -**

а) шлицевого соединения; б) клиноременной передачи;

в) цепной передачи; г) червячного редуктора.

**13. Назначение МС 18-160 -**

а) для нарезки овощей; б) для рыхления сырых овощей;

в) для нарезки вареных овощей; г) для нарезки сырых овощей;

**14. Котел заполняется-**

а) водой; б) сиропом;

в) чаем; г) кофе, какао.

**15. Универсальный привод общего назначения ПУ -0,6 выпускается с частотой вращения вала-**

а) 170 и 1400 об/мин.; б) 90 и 300 об/мин.;

в) 150 и 1600 об/мин.; г) 200 1400 об/мин.

**16. На передней панели находятся -**

- а) кнопочное устройство;
- б) 2 пакетных переключателя;
- в) лимбы терморегуляторов;
- г) 4 пакетных переключателя.

**17. Машинам для обработки овощей и картофеля относятся –**

- а) просеиватели; б) взбивательные;
- в) мясорубки; г) сортировочные, резательные.

**18. Паспорт машин (оборудования) это –**

- а) документ, в котором приводятся основные параметры и технические данные;
- б) в нем указывается марка, заводской номер, краткая характеристика;
- в) предназначен для размещения внутренних частей машины;
- г) правовой акт, регулирующий социально – трудовые отношения.

**19. Мощность КПЭ -100 –**

- а) 10 кВт; б) 21 кВт;
- в) 30 кВт; г) 35 кВт.

**20. Сублимация это –**

- а) процесс перехода вещества из твердого состояния в жидкое;
- б) переход вещества из жидкого состояния в газообразное;
- в) процесс перехода вещества из твердого состояния в газообразное минуя жидкую фазу;
- г) отвод тепла от продуктов питания.

## ТЕСТ

*Инструкция:*

Тест состоит из 25 тестовых заданий. В тесте использованы тестовые задания различной формы. Однотипные задания сгруппированы в блоки. В начале каждого блока имеется инструкция, указывающая на действия, которые должны быть выполнены для успешного решения тестового задания.

Вид тестирования – бланковое. Проверка тестового задания осуществляется с помощью утвержденного ключа. Оценка тестовых заданий производится в соответствии с утвержденными критериями. За каждый правильный ответ выставляется 1 балл.

Максимально возможное количество баллов – 31 балл

Время выполнения теста – 45 мин.

При выполнении заданий с формулировкой **«Выберите все правильные варианты ответов»** необходимо выбрать несколько вариантов правильных ответов.

При выполнении заданий с формулировкой **«Ответьте на вопросы»** необходимо правильно ответить на вопрос.

При выполнении заданий с формулировкой **«Установите соответствие»** необходимо найти такие однозначные связи между позициями первого и второго столбика, чтобы одной позиции первого столбика соответствовала только одна позиция второго. Повтор используемых позиций недопустим.

При выполнении заданий с формулировкой **«Установите правильную последовательность»** необходимо расставить предложенные позиции (буквенные обозначения) в нужной последовательности.

При выполнении заданий с формулировкой **«Дополните»** необходимо вписать в текст задания (в специально отведенное место) недостающее слово, словосочетание, обозначение.

**Выберите все правильные варианты ответов:**

1. Виды передач, относящиеся к передачам трения?

а) планетарная б) ременная в) червячная г) фрикционная д) коническая

2. Газовая плита по принципу действия относится?

а) простого б) непрерывного в) периодического г) универсального

3. Оборудование, выполняющее различные технологические операции?

а) специализированного б) секционно – модульное в) тепловое

г) унифицированное д) универсальное

4. Составные части приводного механизма?

а) электропривод б) электродвигатель в) горловина г) станина

д) передаточный механизм

5. Действия по окончанию работы с оборудованием:

а) сборка машины б) проведение инструктажа в) проверка комплектности поставки г) санитарная обработка д) санитарно-техническая обработка.

6. Загрузка картофеля в картофелечистку осуществляется?

а) при выключенном двигателе б) при включенном двигателе в) при выключенном двигателе и поступлении воды в камеру. г) при включенном двигателе и поступлении воды в камеру д) при поступлении воды в камеру.

7. Жарочная поверхность электроплит имеет?

а) прямоугольную форму б) круглую форму

8. Тепловой изоляцией сковороды СЭСМ – 0,2 является:

а) асбест б) слюда в) фольга г) перлит

9. Назначение автоматической защиты от «сухого хода» у СЭСМ – 0,2?

а) обеспечивает отключение сковороды при опрокидывании чаши

б) обеспечивает отключение сковороды при понижении уровня минерального масла в рубашке.

10. Температура нагрева жира во фритюрнице?

а) 90 – 100 °С б) 230-250 °С в) 160 -180 °С

**Ответьте на вопросы:**

11. Что является промежуточным теплоносителем у сковороды СКЭ – 0,3?

12. Через сколько часов жир для фритюрницы непригоден?

13. Из каких клапанов состоит двойной предохранительный клапан у КПЭ – 100?

14. С помощью чего осуществляется нагрев жира во фритюрнице ФЭСМ – 20?

15. В чем заключается причина неисправности, если пламя газовой горелки неравномерное?

**Установите соответствие:**

16. Соотнесите нагревательные элементы и соответствующее ему оборудование

а) Открытый

б) Закрытый

а) электрическая плита

б) газовая плита

17. Определите, какой взбиватель соответствует предложенному виду теста

- а) крюкообразный
- б) прутковый
- в) плоскорешетчатый

- а) песочное тесто
- б) пельменное тесто
- в) масляный крем
- г) белковый крем

18. Установите соответствие нагревательного элемента и типа сковороды?

- а) Электрические спирали
  - б) Тены
  - в) Нагревательный элемент закрытого типа
  - г) Газовая горелка
- а) СЭ-2
  - б) СГСМ-0,5
  - в) СКЭ-0,3
  - г) СЭСМ-0,2

**Установите правильную последовательность:**

19. Последовательность сборки деталей мясорубки на палец шнека?

- а) решетка  $d = 9$  мм
- б) подрезной нож
- в) двухсторонний нож
- г) прижимное кольцо
- д) зажимная гайка
- е) двухсторонний нож
- ж) решетка  $d = 3$  мм

20. Последовательность операций при эксплуатации электрической сковороды

- а) загорание лампы «нагрев»
- б) переключение температурного режима
- в) контроль за работой
- г) проверить санитарно – техническое состояние
- д) налить необходимое количество жира
- е) закладывать продукт
- ж) включить в работу на полную мощность
- з) выключить аппарат

21. Последовательность включения нагрева электрической плиты перед началом работы:

- а) Включаем на «сильный» нагрев
- б) Включаем на «слабый» или «средний» нагрев

**Допишите:**

22. Зубчатая передача состоит из прижатых друг к другу .....?
23. Ножи и ножевые решетки сушат на .....?
24. Загружать продукты во взбивальную машину необходимо при ..... двигателе?
25. В зависимости от способа обогрева различают пищеварочные котлы с непосредственным и ..... обогревом?

#### **КЛЮЧ ОТВЕТОВ**

*За каждый правильный ответ один балл*

13 - 16 - 2 «неудовлетворительно»

17 - 20 - 3 «удовлетворительно»

21 - 25 - 4 «хорошо»

26 - 31 - 5 «отлично»

# **Практические занятия**

## **Практическое занятие №1**

**по теме: 1.2**

### **«Принципы организации кулинарного и кондитерского производства»**

**Тема занятия :«Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы »**

**Цель:** Научиться организовывать рабочее место повара, соблюдать технику безопасности и санитарные требования по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы по цехам, в соответствии санитарно-эпидемиологическим требованиям.

**По завершению практического занятия студент должен уметь:**

- организовать рабочее место по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы по цехам, в соответствии санитарно-эпидемиологическим требованиям;
- подготовить необходимое оборудование, инструменты, инвентарь, посуду;
- уметь разделять оборудование для работы на разных участках, цехах - соответственно маркировке инвентаря, инструментов, посуды.

Продолжительность: 2 аудиторных часа ( 90 минут)

### **Необходимые принадлежности**

1. Учебная литература:

1. [1] Г.Г.Лутошкина, Ж.С. Анохина «Техническое оснащение организаций питания» Учебник для учреждений СПО-изд. «Академия», 2017г.-стр.58-62, 62-64, 64-66, 66-69, 70-71, 72-79

2. [2] В.П.Золин

«Технологическое оборудование предприятий общественного питания»: Учеб. Для НПО, 2-е издание, М., «Академия», 2010г., 256с.

3. [3] Л.А.Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания», 12-е изд., Ростов н/Д; Феникс, 2012г.-373с., (СПО)

2. плакаты;

3. тетрадь для практических занятий;

4. карточки с заданием, таблицами, карандаш, стиральная резинка, линейка, ручка.

### **Задание**

1. Заполнить сравнительную таблицу организации рабочих мест в овощном цехе на предприятии средней мощности и заготовочного предприятия. Пользуясь таблицей 4.1. укажите разницу в организации крупного овощного цеха заготовочного предприятия и овощного цеха хозяйства средней мощности.

2. Заполнить таблицу организации технологических линий в мясном цехе на предприятиях

большой и средней мощности.

3. Заполнить таблицу организации технологических линий в птицегольевом цехе на предприятиях большой и средней мощности.
4. Заполнить таблицу организации технологических линий в рыбном цехе ресторана, столовой и фабрики-кухни (рыбы частиковых пород).
5. Заполнить таблицу организации технологических линий в мясо - рыбном цехе.

### **Оформление отчета**

В тетрадь для практических занятий вначале записать полностью задания, вопросы, а затем ответы или заполненные таблицы, схемы. Отвечать четко, строго на поставленный вопрос.

### **Контрольные вопросы**

1. Какие требования предъявляются к расположению овощного цеха. Перечислите оборудование овощного цеха, необходимый инвентарь?
2. Перечислите техническое оснащение мясного цеха. Опишите организацию рабочего места обвальщика.
3. Где организуются птицегольевые цехи?
4. Из каких операций состоит технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом?
5. В чем особенность организации работы мясо – рыбного цеха?

### **Литература**

1. [1] Г.Г.Лутошкина, Ж.С. Анохина «Техническое оснащение организаций питания» Учебник для учреждений СПО-изд. «Академия», 2017г.-стр.58-62, 62-64, 64-66, 66-69, 70-71, 72-79
2. [2] В.П.Золин  
«Технологическое оборудование предприятий общественного питания»: Учеб. Для НПО, 2-е издание, М., «Академия», 2010г., 256с.
3. [3] Л.А.Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания», 12-е изд., Ростов н/Д; Феникс, 2012г.-373с., (СПО)

### **Необходимые принадлежности (раздаточный материал)\***

Таблица 4.1. Сравнительная таблица организации рабочих мест в овощном цехе на

предприятия средней мощности и заготовочного предприятия

Технологический процесс	Оборудование цеха на предприятиях средней мощности (ресторан, столовая)	Оборудование цеха на заготовочном предприятии (фабрика- кухня)
Мойка корнеплодов	Моечные ванны, картофелеочистительная машина	Вибрационная моечная машина

Технологический процесс	Оборудование цеха на предприятиях средней мощности (ресторан, столовая)	Оборудование цеха на заготовочном предприятии (фабрика- кухня)
Очистка	МОК-125, -250, -300	Картофелечистка КМА- 600
Доочистка	Стол с двумя отверстиями для отходов и очищенного картофеля	Ленточный конвейер по доочистке картофеля
Сульфитация картофеля	—	Сульфитационная машина
Промывка	—	Душевое устройство
Взвешивание	—	Весовой дозатор по 20 кг
Упаковка	Гастрономические емкости	Полиэтиленовые пакеты
Вакуумирование	—	Аппарат для вакуумирования продуктов
Охлаждение и замораживание	—	Холодильные камеры и шкафы

Таблица 4.2. Организация технологических линий в мясном цехе на предприятиях большой и средней мощности

Наименование	Наименование рабочего места	Оборудование и инвентарь
--------------	-----------------------------	--------------------------



технологической линии		
Линия дефростации	Дефростеры	Подвесной путь (монорельсы) или тележки
Участок линии обмывания	Моечное отделение	Щетка-душ
Участок линии обсушивания	Помещение для обсушивания	Вентилятор теплого воздуха, салфетки из хлопчатобумажной ткани
Линия деления на отруба (разруб туши, полутуши)	Конвейерная линия	Нож-рубак или мясной топор, обвалочные ножи (большой и малый)
Линия обвалки отрубов и выделения крупнокусковых частей	Транспортер конвейерной линии, рабочий стол, колода для обвалки	Производственный стол с выдвижными ящиками для инструментов (ножей, мусатов), разделочные доски («М.С.») с креплением на штырях
Линия по жиловке мяса, зачистке	Помещение (конвейер) для жиловки	Производственный стол с выдвижными ящиками для инструментов (ножей, мусатов), разделочные доски, передвижные тележки с емкостями
Линия по обработке костей	Помещение для распиловки	Дисковая пила, стеллажи с контейнерами
Линия по производству порционных полуфабрикатов (антрекот, бифштекс, эскалоп, филе, лангет)		Производственные столы, разделочные доски, гастроемкости, средний нож поварской тройки, весы, мясорыхлитель, тяпка
Наименование технологической линии	Наименование рабочего места	Оборудование и инвентарь
Линия по производству мелкокусковых	—	Производственные столы, передвижные тележки

полуфабрикатов		
Линия по производству рубленых полуфабрикатов и котлетной массы	Место для приготовления фарша	Передвижные ванны, мясорубка, фаршемешалка
	Место для дозировки и формовки изделий	Машины для формовки котлет или универсальный привод со сменными механизмами (мясорубкой, рыхлителем, фаршемешалкой), гастрономические емкости производственные столы, передвижной стеллаж
Упаковка полуфабрикатов, вакуумирование	—	Весы, вакуумное устройство, гастрономическая емкость

**Таблица 4.3. Организация технологических линий в птицегольевом цехе**

Наименование технологической линии	Наименование рабочего места	Оборудование и инвентарь
1-я линия	Рабочее место для потрошения птицы	Разрубочный стул, нож- рубак, производственный стол со встроенной ванной, гастрономические емкости,
Наименование технологической линии	Наименование рабочего места	Оборудование и инвентарь
		стулья, ножи поварской тройки, специальные ножи для потрошения, вилки для извлечения внутренних органов, пинцет для удаления

		перьевых пеньков с тушек
2-я линия	Рабочее место для формовки тушек в карман; приготовление порционных и рубленых полуфабрикатов	Производственный стол со встроенным холодильным шкафом, универсальный привод, весы, сотейник с лезномом, гастрономическая емкость с белой панировкой, ножи поварской тройки, сито, таяпка, мусат
3-я линия	Обработка субпродуктов	Производственные столы, разделочные доски, моечные ванны

Таблица 4.4. Организация технологических линий в рыбном цехе ресторане столовой и фабрики-кухни (рыбы частиковых пород)

Технологический процесс	Оборудование в рыбном цехе ресторана, столовой	Оборудование в рыбном цехе фабрики-кухни на механизированной линии
Размораживание в 3...5%-м растворе соли при температуре 18 °С, 2...3 ч	Ванна с сетчатыми вкладышами	Ванна с сетчатыми вкладышами
Отделение чешуи	Вручную, терками и скребками или с помощью машины РО	Чешуеочистительная машина, производительность 30 рыб в 1 мин
Технологический процесс	Оборудование в рыбном цехе ресторана, столовой	Оборудование в рыбном цехе фабрики-кухни на механизированной линии
Срезание плавников (брюшных, спинных)	Производственный стол, вручную, используя нож поварской тройки	Плавникорезка ПР-2М, производительность 30 рыб в 1 мин
Удаление голов	Производственный стол со	Головоотрезающая машина,

	встроенной ванной, нож-рубак	производительность 30 рыб в 1 мин
Потрошение	Производственный стол со встроенной моечной ванной, средний нож поварской тройки	Производственный стол со встроенной моечной ванной, средний нож поварской тройки
Промывание	Ванна с проточной водой	Ванна с проточной водой
Фиксация (охлаждение) в 18 %-ном растворе поваренной соли при температуре 4°C, 5... 10 мин		Ванна (специальный чан)
Затаривание, взвешивание, маркировка полуфабрикатов и хранение до реализации	Холодильные камеры	Холодильные камеры

Таблица 4.5. Организация технологических линий в мясо-рыбном цехе

Наименование технологической линии	Наименование рабочего места	"V" Оборудование и инвентарь
Линия по обработке птицы	Порционные полуфабрикаты	Производственный стол с весами, разделочная доска, ящик со специями, ножи поварской тройки
	Рубленые полуфабрикаты	Производственный стол с разделочной доской, ванны, мясорубка, фаршемешалка, гастрономические емкости, ящик со специями, таблицы с нормами

		ОТХОДОВ
Линия по обработке мяса и приготовлению полуфабрикатов из него	Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов	Производственный стол с разделочной доской, гастрономические емкости, ящик со специями и весы, таблицы с нормами отходов
	Порционные полуфабрикаты	Производственный стол с весами, разделочная доска, ящик со специями, ножи поварской тройки
	Рубленые полуфабрикаты	Производственный стол с разделочной доской, ванны, мясорубка, фаршемешалка, гастрономические емкости, ящик со специями, таблицы с нормами отходов
Линия по приготовлению полуфабрикатов из рыбы	Порционные полуфабрикаты	Производственный стол с весами, разделочная доска, ящик со специями, ножи поварской тройки
Наименование технологической линии	Наименование рабочего места	Оборудование и инвентарь
	Рубленые полуфабрикаты	Производственный стол с разделочной доской, ванны, мясорубка, фаршемешалка, гастрономические емкости, металлический ящик со специями, таблицы с нормами отходов

### **Практическое занятие №2**

#### **«Принципы организации кулинарного и кондитерского производства»**

« Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции»

**Цель:** Научиться организовать рабочее место повара по приготовлению горячей кулинарной продукции в горячем цехе в суповом и соусном отделении, в соответствии санитарным требованиям.

**По завершению практического занятия студент должен уметь:**

- организовать рабочее место повара по приготовлению горячей кулинарной продукции, в соответствии санитарно-эпидемиологическим требованиям;
- подготовить необходимое оборудование, инструменты, инвентарь, посуду для приготовления горячей кулинарной продукции в горячем цехе, в суповом и соусном отделении;
- уметь разделять оборудование для работы в горячем цехе, в суповом и соусном отделении, соответственно маркировке инвентаря, инструментов, посуды.

Продолжительность: 2 аудиторных часа ( 90 минут)

### **Необходимые принадлежности**

1. Учебная литература:

1. [1] Г.Г.Лутошкина, Ж.С. Анохина «Техническое оснащение организаций питания» Учебник для учреждений СПО-изд. «Академия», 2017г.-стр.82-91
  2. [3] Л.А.Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания», 12-е изд., Ростов н/Д; Феникс, 2012г.-373с., (СПО)
2. плакаты;
  3. тетрадь для практических занятий;
  4. карандаш, стиральная резинка, линейка, ручка.

### **Задание**

1. Письменно ответить на вопросы:

- Каким современным оборудованием должен быть оснащен горячий цех?
- Какие два специализированных отделения выделяются в горячем цехе?
- Перечислить основное оборудование соусного отделения горячего цеха.
- Какую посуду, инвентарь используют в горячем цехе при приготовлении горячей кулинарной продукции?

### **Оформление отчета**

В тетрадь для практических занятий вначале записать полностью задания, вопросы, а затем ответ.

Отвечать четко, строго на поставленный вопрос.

### **Контрольные вопросы**

1. Опишите подготовку сырья для производства супов. Назовите температуру отпуска, срок реализации супов при массовом приготовлении.
2. Можно ли технологическое оборудование в горячем цехе устанавливать островным способом, или только в линию. Аргументируйте свой ответ.

### **Литература**

1. [1] Г.Г.Лутошкина, Ж.С. Анохина «Техническое оснащение организаций питания» Учебник для учреждений СПО-изд. «Академия», 2017г.- стр.82-91

2. [2] В.П.Золин

«Технологическое оборудование предприятий общественного питания»: Учеб. Для НПО, 2-е издание, М., «Академия», 2010г., 256с.

1. [3] Л.А.Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания», 12-е изд., Ростов н/Д; Феникс, 2012г.-373с., (СПО)

### **Необходимые принадлежности**

**(раздаточный материал)\***

### **Практическое занятие №3**

**«Принципы организации кулинарного и кондитерского производства»**

**« Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции»**

**Цель:** Научиться организовать рабочее место повара по приготовлению холодной кулинарной продукции в холодном цехе, в соответствии санитарным требованиям.

**По завершению практического занятия студент должен уметь:**

- организовать рабочее место повара по приготовлению холодной кулинарной продукции, в соответствии санитарно-эпидемиологическим требованиям;
- подготовить необходимое оборудование, инструменты, инвентарь, посуду для приготовлению холодной кулинарной продукции в холодном цехе ;
- уметь разделять оборудование для работы в холодной цехе , соответственно маркировке инвентаря, инструментов, посуды.

**Продолжительность: 1 аудиторный час ( 45 минут)**

**Необходимые принадлежности:**

1. Учебная литература:

1. [1] Г.Г.Лутошкина, Ж.С. Анохина «Техническое оснащение организаций питания» Учебник для учреждений СПО-изд. «Академия», 2017г.-стр.82-91

2. [3] Л.А.Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания», 12-е изд., Ростов н/Д; Феникс, 2012г.-373с., (СПО)

2. плакаты;

3. тетрадь для практических занятий;

4. карандаш, стиральная резинка, линейка, ручка.

### **Задание**

Письменно ответить на вопросы:

-Особенности организации работы холодного цеха.( [1] Г.Г.Лутошкина, Ж.С. Анохина «Техническое оснащение организаций питания» стр. 91-92)

-Каким современным оборудованием должен быть оснащен холодный цех общедоступной столовой?

- Перечислить основное оборудование рабочего места повара по приготовлению холодной кулинарной продукции.

-Какую посуду, инвентарь используют в холодном цехе при приготовлении кулинарной продукции?

### **Оформление отчета**

В тетрадь для практических занятий вначале записать полностью задания, вопросы, а затем ответ.

Отвечать четко, строго на поставленный вопрос.

### **Контрольные вопросы**

1. Назовите используемое оборудование, для хранения продуктов и готовых изделий, инструменты для ручного нарезания продуктов, инвентарь холодного цеха.(Например: УKM-универсальная кухонная машина с комплектом сменных механизмов, машины для измельчения и нарезки вареных овощей, кухонный процессор, т.д.)
2. Почему при приготовлении холодных блюд и закусок необходимо строго соблюдать санитарные правила и нормы (повар должен работать в одноразовых перчатках и т.д.)?

### **Литература**

1. [1] Г.Г.Лутошкина, Ж.С. Анохина «Техническое оснащение организаций питания» Учебник для учреждений СПО-изд. «Академия», 2017г.- стр.82-91

2. [2] В.П.Золин

«Технологическое оборудование предприятий общественного питания»: Учеб. Для НПО, 2-е издание, М., «Академия», 2010г., 256с.

### **Необходимые принадлежности**

(раздаточный материал)

### **Практическое занятие №4**

**«Машины и механизмы для обработки муки, приготовления теста, кондитерских смесей и кремов»**

**«Безопасная эксплуатация взбивальных, тестомесильных машин и механизмов»**

**Цель:** Научиться правилам безопасной эксплуатации взбивальных, тестомесильных машин и механизмов.

**По завершению практического занятия студент должен уметь:**

- обслуживать технологическое оборудование для приготовления теста, кондитерских смесей и кремов, с применением правил техники безопасности;



**Продолжительность: 2 аудиторных часа ( 90 минут)**

**Необходимые принадлежности:**

Учебная литература:

1. [1] Г.Г.Лутошкина, Ж.С. Анохина «Техническое оснащение организаций питания» Учебник для учреждений СПО-изд. «Академия», 2017г.-стр.103-117, 149-156
2. плакаты;
3. тетрадь для практических занятий;
4. карточка с таблицей, карандаш, стиральная резинка, линейка, ручка.

**Задание**

**Ознакомьтесь с правилами эксплуатации оборудования, с соблюдением правил техники безопасности , составить и заполнить таблицу.**

<b>Виды оборудования</b>	<b>Применение оборудования</b>	<b>Рабочие органы (инструменты)</b>	<b>Правила безопасной эксплуатации оборудования</b>
Тестомесильная машина ТММ-1М			
Тестомесильная машина МТМ-15			
Взбивальная машина			
Обычный стандартный миксер			

**Оформление отчета**

Ознакомились с правилами эксплуатации оборудования, с соблюдением правил техники

безопасности. Заполнили таблицу.

### **Контрольные вопросы**

1. Каким современным оборудованием должен быть оснащен кондитерский цех?
2. Какие стадии включает в себя технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий?
3. Какую посуду, инструменты и приспособления используют в кондитерском цехе при приготовлении кондитерской продукции?

### **Литература**

1. [1] Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина «Техническое оснащение организаций питания» Учебник для учреждений СПО-изд. «Академия», 2017г.- стр.103-117, 149-156
2. [2] В.П. Золин  
«Технологическое оборудование предприятий общественного питания»: Учеб. Для НПО, 2-е издание, М., «Академия», 2010г., 256с.

### **Необходимые принадлежности**

(раздаточный материал)

### **Практическое занятие №4**

**«Машины и механизмы для обработки муки, приготовления теста, кондитерских смесей и кремов»**

**«Безопасная эксплуатация машины для раскатки теста»**

**Цель:** Научиться правилам безопасной эксплуатации машины для раскатки теста.

**По завершению практического занятия студент должен уметь:**

- обслуживать технологическое оборудование для раскатывания теста, с применением правил техники безопасности;
- регулировать толщину раскатывания теста.

**Продолжительность: 2 аудиторных часа ( 90 минут)**

**Необходимые принадлежности:**

Учебная литература:

1. [1] Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина «Техническое оснащение организаций питания» Учебник для учреждений СПО-изд. «Академия», 2017г.-стр.153-154
2. плакаты;
3. тетрадь для практических занятий;
4. карточка с таблицей, карандаш, стиральная резинка, линейка, ручка.

### **Задание**

**Ознакомиться с правилами эксплуатации оборудования, с соблюдением правил техники безопасности , составить и заполнить таблицу.**

<b>Виды оборудования</b>	<b>Применение оборудования</b>	<b>Правила безопасной эксплуатации оборудования</b>
Тестораскаточная машина		

### **Оформление отчета**

Ознакомились с правилами эксплуатации оборудования, с соблюдением правил техники безопасности. Заполнили таблицу.

### **Контрольные вопросы**

1. Почему в тестораскаточных машинах при подъёме предохранительной решетки электродвигатель отключается?
2. От чего зависит толщина раскатываемого теста?
3. Какие виды теста можно раскатывать на тестораскаточной машине?

### **Литература**

1. [1] Г.Г.Лутошкина, Ж.С. Анохина «Техническое оснащение организаций питания» Учебник для учреждений СПО-изд. «Академия», 2017г.- стр. 153-154
2. [2] В.П.Золин  
«Технологическое оборудование предприятий общественного питания»: Учеб. Для НПО, 2-е издание, М., «Академия», 2010г., 256с.

### **Необходимые принадлежности**

(раздаточный материал)

### **Практическое занятие №5**

**Тема:** Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования

**Цель:** Научиться правилам безопасной эксплуатации теплового оборудования.

**По завершению практического занятия студент должен уметь:**

- обслуживать теплового оборудования, с применением правил техники безопасности;

**Продолжительность:** 2 аудиторных часа ( 90 минут)

**Необходимые принадлежности:**

Учебная литература:

1. [1] Г.Г.Лутошкина, Ж.С. Анохина «Техническое оснащение организаций питания» Учебник для учреждений СПО-изд. «Академия», 2017г.-стр.153-154

2. плакаты;
3. тетрадь для практических занятий;
4. карточка с таблицей, карандаш, линейка, ручка.

### Задание

**Ознакомьтесь с правилами эксплуатации теплового оборудования, с соблюдением правил техники безопасности, составить и заполнить таблицу.**

Виды теплового оборудования	Применение теплового оборудования	Правила безопасной эксплуатации теплового оборудования

### Оформление отчета

Ознакомились с правилами эксплуатации оборудования, с соблюдением правил техники безопасности. Заполнили таблицу.

### Контрольные вопросы

#### Литература

1. [1] Г.Г.Лутошкина, Ж.С. Анохина «Техническое оснащение организаций питания» Учебник для учреждений СПО-изд. «Академия», 2017г.- стр. 153-154
2. [2] В.П.Золин  
«Технологическое оборудование предприятий общественного питания»: Учеб. Для НПО, 2-е издание, М., «Академия», 2010г., 256с.

#### Необходимые принадлежности

### Практическое занятие №6

**Тема занятия: Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования**

**Цель:** Научиться правилам безопасной эксплуатации холодильного оборудования.

**По завершению практического занятия студент должен уметь:**

- обслуживать холодильное оборудование, с применением правил техники безопасности;

**Продолжительность: 2 аудиторных часа ( 90 минут)**

**Необходимые принадлежности:**

Учебная литература:

1. [1] Г.Г.Лутошкина, Ж.С. Анохина «Техническое оснащение организаций питания» Учебник для учреждений СПО-изд. «Академия», 2017г.-стр.153-154

2. плакаты;
3. тетрадь для практических занятий;
4. карточка с таблицей, карандаш, линейка, ручка.

### Задание

**Ознакомьтесь с правилами эксплуатации холодильного оборудования, с соблюдением правил техники безопасности, составить и заполнить таблицу.**

<b>Виды холодильного оборудования</b>	<b>Применение Холодильного оборудования</b>	<b>Правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования</b>

### Оформление отчета

Ознакомились с правилами эксплуатации оборудования, с соблюдением правил техники безопасности. Заполнили таблицу.

### Контрольные вопросы

#### Литература

1. [1] Г.Г.Лутошкина, Ж.С. Анохина «Техническое оснащение организаций питания» Учебник для учреждений СПО-изд. «Академия», 2017г.- стр. 153-154
2. [2] В.П.Золин  
«Технологическое оборудование предприятий общественного питания»: Учеб. Для НПО, 2-е издание, М., «Академия», 2010г., 256с.

### Необходимые принадлежности

## Итоговая аттестация

### Дифференцированный зачет

#### Тест

#### 1 Вариант

##### **1. Для чего предназначено предприятие общественного питания?**

- А) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий, булочных изделий, их реализации и организации их потребления;
- Б) предприятие, предназначенное для выпуска полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей;
- В) предприятие, обслуживающее только школьников, студентов, рабочих.

##### **2. Как подразделяются предприятия по ассортименту выпускаемой продукции?**

- А) кафе, бары, рестораны, закусочные;
- Б) узкоспециализированные, универсальные, специализированные;
- В) доготовочные, заготовочные;
- Г) узкоспециализированные, заготовочные.

##### **3. Какие предприятия делятся на классы?**

- А) бары, рестораны;
- Б) кафе, бары, столовая;
- В) ресторан, кафе, закусочная;
- Г) кафетерий, бистро, магазины кулинарии.

##### **4. Предприятие общественного питания по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции общественного питания, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия и алкогольные и безалкогольные напитки, - это:**

- А) бар;
- Б) закусочная;
- В) кафе;
- Г) столовая.

##### **5. Какой это тип предприятия? Предприятие предназначенное для приготовления и реализации обеденной продукции массового спроса:**

- А) кафе;
- Б) столовая;
- В) закусочная;
- Г) фабрика - заготовочная.

**6. Электрическая плита ЭП – 2М предназначена для:**

- А) приготовления 1,2 и 3 блюд;
- Б) запекания;
- В) выпекания.

**7. Перед началом работы проверяют:**

- А) санитарно-техническое состояние оборудования;
- Б) заземление;
- В) исправность пакетного переключателя и терморегулятора.

**8. Нагрев электрической сковороды осуществляется за счет:**

- А) масляной рубашки;
- Б) чугунной чаши;
- В) электрических тэнов.

**9. В электрической сковороде СКЭ – 03 пространство между чугунными чашами заполняется:**

- А) паром;
- Б) воздухом;
- В) минеральным маслом.

**10. Хлебозерезательные машины предназначены для -**

- А) нарезки хлеба ломтиками;
- Б) изготовления хлебной крошки;
- В) нарезки хлеба соломкой;
- Г) нарезки хлеба кружочками.

**11. Вода, залитая в парогенератор электрического котла должна быть -**

- А) холодная трубопроводная;
- Б) трубопроводная горячая;
- В) кипяченая, отстоянная в течение 12 часов;
- Г) трубопроводная холодная, отстоянная в течение 6 часов.

**12. Материал, изолирующий электроток -**

- А) металлическая лопатка;
- Б) лимонный сок;

- В) минеральная вода;
- Г) обувь из диэлектрика, диэлектрические коврики.

**13. Что является рабочим органом котлетоформовочной машины -**

- А) ячейки с поршнями;
- Б) формирующий стол с ячейками;
- В) вал с лопастями;
- Г) резиновый патрубок.

**14. Для процеживания теста в бачке имеется -**

- А) корзинка;
- Б) решетка;
- В) фильтр;
- Г) фиксирующий винт.

**15. Жарочная поверхность находится на -**

- А) конфорке;
- Б) чугунном барабане;
- В) столе;
- Г) в рабочей камере.

**16. Привод жаровни состоит из -**

- А) шлицевого соединения;
- Б) клиноременной передачи;
- В) цепной передачи;
- Г) червячного редуктора.

**17. Жарочная камера шкафа обогревается тэнами -**

- А) тремя;
- Б) двумя;
- В) четырьмя;
- Г) пятью.

**18. Противни устанавливаются в камере на -**

- А) шкаф;
- Б) направляющие;
- В) поддон;
- Г) дно.

**19. Между двойными стенками камер находится -**

- А) пирошки;



- Б) теплоизоляция;
- В) бумага;
- Г) пустота.

**20. На передней панели оборудования находятся -**

- А) кнопочное устройство;
- Б) 2 пакетных переключателя;
- В) лимбы терморегуляторов;
- Г) 4 пакетных переключателя.

**21. Хлеб выпекается на -**

- А) листах;
- Б) противнях;
- В) формах;
- Г) сковородах.

**22. Для вращения тележки имеется -**

- А) карусель;
- Б) диск;
- В) механизм;
- Г) поддон.

**23. Назначение МС 18-160 -**

- А) для нарезки овощей;
- Б) для рыхления сырых овощей;
- В) для нарезки вареных овощей для салатов, винегретов и гарниров;
- Г) для нарезки сырых овощей.

**24. С помощью чего фиксируется положение тележки -**

- А) педали;
- Б) ручки;
- В) маховика;
- Г) рассекателя.

**25. Как открывают крышку котла -**

- А) к себе;
- Б) на себя;
- В) от себя;
- Г) в сторону;

**Эталон ответов**

**1 Вариант**

1. А

2. Б

3. А

4. В

5. Б

6. А

7. А, Б, В

8. В

9. В

10. А

11. В

12. Г

13. Б

14. Б

15. А

16. Б

17. А

18. Б

19. Б

20. В, Г

21. А, В

22. Б

23. В

24. А

25. В

## Тест для дифференцированного зачета

### 2 Вариант

#### 1. Для чего предназначено предприятие общественного питания?

- А) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных , кондитерских изделий , булочных изделий, их реализации и организации их потребления;
- Б) предприятие, предназначенное для выпуска полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей;
- В) предприятие, обслуживающее только школьников, студентов, рабочих.

#### 2. Предприятие общественного питания, которое изготавливает и реализует широкий ассортимент горячих напитков из кофе, какао и чая, мучных блюд и мучных булочных и кондитерских изделий, кулинарной продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности в ограниченном ассортименте, а также алкогольных напитков и покупных товаров, - это:

- А) кафетерий;
- Б) предприятие быстрого обслуживания;
- В) кафе;
- Г) кофейня.

#### 3. Предприятие общественного питания, имеющее собственное кулинарное производство и реализующее потребителям кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные булочные и кондитерские изделия и покупные продовольственные товары, - это:

- А) кафетерий;
- Б) предприятие быстрого обслуживания;
- В) магазин кулинарии;
- Г) кофейня.

#### 4. Рестораны класса люкс характеризуются:

- А) высоким уровнем комфортности и удобства размещения потребителей в зале , широким ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, эксклюзивностью и роскошью интерьера;
- Б) комфортностью и удобством размещения потребителей в зале, разнообразным ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изысканностью и оригинальностью интерьера;
- В) разнообразным ассортиментом фирменных блюд и изделий и напитков, гармоничностью и комфортностью интерьера;

Г) нет правильного ответа.

**5. В овощерезательной машине МРО -50-200 толщина нарезки регулируется –**

А) плоским ножом;

Б) гайкой;

В) кнопкой «пуск» и «стоп»;

Г) не регулируется.

**6. Расшифруйте маркировку машины МФК -2240 –**

А) мясо рыхлительная машина;

Б) хлеборезка;

В) машина для формовки котлет и биточков;

Г) овощерезка.

**7. Что является рабочей камерой во взбивальной машине –**

А) бачок;

Б) сменные взбиватели;

В) электродвигатель;

Г) редуктор.

**8. Холодильные агенты –**

А) бутан;

Б) хлор;

В) фреон – 22;

Г) метан.

**9. Назначение мармитов, тепловых шкафов и термостатов –**

А) улучшение обслуживания потребителей;

Б) для приготовления горячих блюд;

В) для варки заправочных супов, вторых и третьих блюд;

Г) поддержание готовой продукции в горячем состоянии.

**10. Для чего устанавливают манометр в электрических пищеварительных котлах –**

А) для измерения температуры;

Б) для измерения давления;

В) для быстрого закипания жидкости;

Г) для регулирования механизма.

**11. Универсальное тепловое оборудование с непосредственным обогревом –**

А) водогрейное;

Б) фритюрницы;

В) плиты;

Г) пароварочные аппараты.

**12. Указать причину, по которой фарш выходит из мясорубки нагретый –**

А) неправильно установлены двухсторонние ножи;

Б) ослабло крепление нажимной гайки;

В) неправильная сборка рабочих органов;

Г) решетки и ножи не очищены от пленок и сухожилий затуплены.

**13. На какие группы в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов делится механическое оборудование -**

А) машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов;

Б) машины для обработки мяса и рыбы;

В) машины для обработки муки и теста;

Г) все ответы верны.

**14. Для образования тепла электронагревательному элементу требуется:**

А) природный газ;

Б) теплоноситель;

В) переменный ток;

Г) топливо.

**15. Горелка-установлена в:**

А) тостере;

Б) саламандре;

В) микроволновой печи;

Г) газовой плите.

**16. Поплавок контролирует :**

А) температуру в установленном режиме;

Б) поступления воды из водопровода;

В) безопасную эксплуатацию;

Г) визуальную работу оборудования.

**17. Дренажная трубка предназначена для контроля -**

А) температуры в установленном режиме;

Б) за работой оборудования;

В) уровня воды и связана с канализацией;

Г) времени приготовления.

**18. На какие группы в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов делится механическое оборудование:**

- А) машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов;
- Б) машина для обработки мяса и рыбы;
- В) машины для обработки муки и теста;
- Г) все ответы верны.

**19. Какой тип картофеле очистительной машины используется на фабриках – заготовочных крупных предприятиях питания и в поточных линиях:**

- А) МОК-400;
- Б) МОК -250;
- В) КНА -600м;
- Г) МОК -125.

**20. Напряжение сети понижают или повышают с помощью :**

- А) трансформатора;
- Б) стабилизатора;
- В) генератора;
- Г) реостата.

**21. Ременная передача состоит из двух:**

- А) катков;
- Б) дисков;
- В) шкивов;
- Г) шестерен.

**22. Место установки электрического котла:**

- А) на кухне;
- Б) на балконе;
- В) в сервизной;
- Г) на летней площадке.

**23 Оптимальный объем, который занимает загружаемый в рабочую камеру для очистки картофель:**

- А) 2/3 объема рабочей камеры машины;
- Б) 2/4 объема рабочей камеры машины;
- В) 1/3 объема рабочей камеры машины;
- Г) 1/4 объема рабочей камеры машины.

**24. Машинам для обработки овощей и картофеля относятся:**

- А) просеиватели;
- Б) взбиватели;
- В) мясорубки;

Г) сортировочные, резательные.

**25. Паспорт машин (оборудования) это –**

А) документ, в котором приводятся основные параметры и технические данные машины, оборудования;

Б) в нем указывается марка, заводской номер, краткая характеристика;

В) предназначен для размещения внутренних частей машины;

Г) правовой акт, регулирующий социально – трудовые отношения.

**Эталон ответов**

**2 Вариант**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
а	в	в	а	б	в	а	в	г	б	а	г	б	б	г	б	в	б	б	б	б	а	а	г	а

## **5. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

### **Основные источники (печатные издания):**

1. [1] Г.Г.Лутошкина, Ж.С. Анохина «Техническое оснащение организаций питания» Учебник для учреждений СПО-изд. «Академия», 2017г.-240с.
2. [2] В.П.Золин  
«Технологическое оборудование предприятий общественного питания»: Учеб. Для НПО, 2-е издание, М., «Академия», 2010г., 256с.
3. [3] Л.А.Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания», 12-е изд., Ростов н/Д; Феникс, 2012г.-373с., (СПО)

### **Электронные учебники:**

1. [1] Г.Г.Лутошкина, Ж.С. Анохина «Техническое оснащение организаций питания» Учебник для учреждений СПО-изд. «Академия», 2017г.-240с.
2. [2] В.П.Золин  
«Технологическое оборудование предприятий общественного питания»: Учеб. Для НПО, 2-е издание, М., «Академия», 2010г., 256с.
3. [3] Л.А.Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания», 12-е изд., Ростов н/Д; Феникс, 2012г.-373с., (СПО)

### **Интернет-ресурсы:**

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

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

[www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

### **Дополнительные источники:**

1. [4] К.Я. Гайворонский, Н.Г.Щеглов «Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли», 2-е издание; М., ИД «Форум» -ИНФРА-М, 2015г., 480с.



2. [5] Л.А.Радченко «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», Ростов н/Д; «Феникс», 2016г.,-398с.
3. [6] В.В.Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», 2-е изд., 2014г., 416с.