

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация  
рабочего места**

**программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
для профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**Маркс, 2017 год**

## Код, наименование профессии/специальности

*Федоренко* /Федоренко Н.В./

 /Федотова Н.В./

первой категории ГАПОУ СО «МПК»

Ф.И.О., должность, наименование организации

**ПАСПОРТ  
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ПК<br>ОК                                                                                                             | Наименование<br>темы                                                            | Уровень<br>освоения | Наименование контрольно - оценочного средства                                                                                                                                                                             |                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                      |                                                                                 |                     | Текущий контроль                                                                                                                                                                                                          | Промежуточ<br>ная<br>аттестация |
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2                                                                                                                    | 3                                                                               | 4                   | 5                                                                                                                                                                                                                         | 6                               |
| <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                      |                                                                                 |                     |                                                                                                                                                                                                                           |                                 |
| <p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы</p> | ПК<br>1.<br>1-<br>1.<br>4,<br>ПК<br>2.<br>1-<br>2.<br>8,<br>ПК<br>3.<br>1-<br>3.<br>6,<br>ПК<br>4.<br>1-<br>4.<br>5, | <b>Раздел 1.</b><br>Организация производства предприятий общественного питания. | 1-<br>2-<br>3       | Экспертная оценка выполнения практического занятия.<br>Индивидуальный устный опрос.<br>Фронтальный опрос.<br>Тестирование.                                                                                                | Зачет (с оценкой)               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                      | <b>Тема 1.1.</b><br>Характеристика основных организаций общественного питания.  | 1-2                 | Индивидуальный устный опрос.<br>Фронтальный опрос.                                                                                                                                                                        |                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                      | <b>Тема 1.2.</b><br>Организация снабжения.                                      | 2                   | Индивидуальный устный опрос.<br>Фронтальный опрос.<br>Практическое занятие:<br>1. Составление заявок на сырье.<br>Подбор поставщиков, форм, способов доставки товаров и распределения производственного сырья по складам. |                                 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                           |                                                                                                     |   |                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p> | <p>ПК<br/>5.<br/>1-<br/>5.<br/>5<br/>ОК 1-<br/>7,9,10</p> | <p><b>Тема 1.3.</b><br/>Организация производства предприятий общественного питания.</p>             |   | <p>Индивидуальный устный опрос.<br/>Фронтальный опрос.<br/>Практическое занятие:<br/>2.Планирование цехов на предприятиях общественного питания.<br/>3.Отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.</p> |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                           | <p><b>Тема 1.4.</b><br/>Организация обслуживания посетителей.</p>                                   | 2 | <p>Индивидуальный устный опрос.<br/>Фронтальный опрос.<br/>Практическое занятие:<br/>4.Моделирование сервировки столов.</p>                                                                                                                                     |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                           | <p><b>Раздел 2.</b><br/>Учет и калькуляция.</p>                                                     |   | <p>Экспертная оценка выполнения п<br/>Практического занятия.<br/>Индивидуальный устный опрос.<br/>Фронтальный опрос.<br/>Тестирование.</p>                                                                                                                      |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                           | <p><b>Тема 2.1.</b><br/>Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания.</p> |   | <p>Индивидуальный устный опрос.<br/>Фронтальный опрос.</p>                                                                                                                                                                                                      |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                           | <p><b>Тема 2.2.</b><br/>Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания.</p>    |   | <p>Индивидуальный устный опрос.<br/>Фронтальный опрос.<br/>Практическое занятие:<br/>5.Исчисление цен на товары, реализуемые через буфеты и мелкорозничную сеть.<br/>6.Калькуляция свободных</p>                                                                |  |

|  |  |                                                                                           |  |                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  |                                                                                           |  | розничных цен.<br>7. Составление меню дневного рациона.                                                                                                                                                                                                 |  |
|  |  | <b>Тема 2.3.</b><br>Учет сырья и готовой продукции на производстве и в кондитерском цехе. |  | Индивидуальный устный опрос.<br>Фронтальный опрос.<br>Практическое занятие:<br>8. Расчет потребного количества продуктов на день в зависимости от меню.                                                                                                 |  |
|  |  | <b>Раздел 3.</b><br>Оборудование предприятий общественного питания.                       |  | Экспертная оценка выполнения Практического занятия.<br>Индивидуальный устный опрос.<br>Фронтальный опрос.<br>Тестирование.                                                                                                                              |  |
|  |  | <b>Тема 3.1.</b><br>Общие сведения о машинах.                                             |  | Индивидуальный устный опрос.<br>Фронтальный опрос.                                                                                                                                                                                                      |  |
|  |  | <b>Тема 3.2.</b><br>Механическое оборудование.                                            |  | Индивидуальный устный опрос.<br>Фронтальный опрос.<br>Практическое занятие:<br>9. Обслуживание машин для обработки овощей.<br>10. Обслуживание машин для обработки мяса и рыбы.<br>11. Обслуживание машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров. |  |
|  |  | <b>Тема 3.3.</b><br>Тепловое оборудование.                                                |  | Индивидуальный устный опрос.<br>Фронтальный опрос.<br>Практическое занятие:<br>12. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик нагревательных                                                                                   |  |

|  |  |                                                                  |  |                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
|--|--|------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  |                                                                  |  | <p>элементов и способам регулирования мощности: пищеварочные котлы, аппараты для жарки и выпечки, водогрейное оборудование, оборудование для раздачи пищи.</p> <p>13. Составление таблиц по причинам неисправностей и способам их устранения.</p> |  |
|  |  | <p><b>Тема 3.4.</b><br/>Холодильное оборудование.</p>            |  | <p>Индивидуальный устный опрос.<br/>Фронтальный опрос.<br/>Практическое занятие:<br/>14. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик холодильного оборудования.</p>                                                       |  |
|  |  | <p><b>Тема 3.5.</b><br/>Охрана труда и техника безопасности.</p> |  | <p>Индивидуальный устный опрос.<br/>Фронтальный опрос.</p>                                                                                                                                                                                        |  |

## **1. Общие положения**

Фонд оценочные средства (ФОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины: ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

ФОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета (с оценкой).

КОС разработаны в соответствии с образовательной программы для профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер программы учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

**Перечень оценочных средств  
для текущего контроля знаний, умений обучающихся  
по учебной дисциплине/ темам, разделам.**

| <b>№ п/п</b> | <b>Наименование КОС</b>                                   | <b>Краткая характеристика оценочного средства</b>                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Материалы для представления в ФОС</b>       |
|--------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| <b>1</b>     | Вопросы для устного (письменного) опроса по теме, разделу | Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.                                                                                                                                                                     | Перечень вопросов по теме, разделу             |
| <b>2</b>     | Тест по теме, разделу                                     | Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.                                                                                                                                                                     | Тест по теме, разделу*                         |
| <b>3</b>     | Сообщение                                                 | Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы                                                                                | Темы сообщений*                                |
| <b>4</b>     | Практическое занятие                                      | Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи. | Методическая разработка практического занятия* |
| <b>5</b>     | Составление схем                                          | Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.                                                                                                                                          | Название схем                                  |
| <b>6</b>     | Рабочая тетрадь                                           | Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала.                                                                                                                                                | Образцы заданий                                |
| <b>7</b>     | Составление презентаций                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Тема презентации                               |

**Перечень оценочных средств  
для промежуточной аттестации обучающихся  
по учебной дисциплине**

| <b>№<br/>п/п</b> | <b>Наименование<br/>КОС</b>         | <b>Краткая характеристика оценочного<br/>средства</b>                                                                                 | <b>Материалы для<br/>представления в ФОС</b> |
|------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 1                | Контрольная работа<br>по дисциплине | Средство проверки умений применять<br>полученные знания для решения<br>задач, выполнения заданий<br>определенного типа                | Комплект контрольных<br>заданий по вариантам |
| 2                | Тесты для зачета (с<br>оценкой)     | Система стандартизированных<br>заданий, позволяющая<br>автоматизировать процедуру<br>измерения уровня знаний и умений<br>обучающегося | Тестовые задания<br>По вариантам             |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Контрольно – оценочные средства для текущего контроля  
по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места  
для профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Преподаватель: Санталова Л.В.

Маркс, 2017 год

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Вопросы для устного опроса по теме, разделу**  
**по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**  
**для профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Преподаватель: Санталова Л.В.

Маркс, 2017 год

### **Устный опрос.**

- 1) На чем основан принцип действия очистки картофеля в машинах?
- 2) Кто имеет право работать на овощерезательных машинах?
- 3) Какие факторы влияют на производительность машин по обработке овощей?
- 4) Какие приспособления обеспечивают безопасную работу на рыбоочистителе?
- 5) Как провести регулировку массы котлет и биточков в котлетоформовочной машине?
- 6) Как регулируется температура в котле КПЭ-100?
- 7) В чем отличие стационарных котлов от опрокидывающихся?
- 8) Как подготовить газовый котел к работе?
- 9) Назовите аппараты, применяемые на предприятиях общественного питания для жаренья и выпекания продуктов питания.
- 10) Как регулируется температура жарочных шкафов?
- 11) Назовите основные охлаждения, применяемые на предприятиях общественного питания.
- 12) Дайте характеристику холодильного агрегата.
- 13) Какие холодильные агрегаты устанавливаются на холодильном оборудовании?
- 14) Почему необходимо защитное заземление для электрического оборудования?
- 15) Назовите возможные причины несчастных случаев на производстве.
- 16) Перечислите инструктажи по технике безопасности, которые проводятся на предприятии.
- 17) Какие требования техники безопасности необходимо соблюдать при работе с мармитами?
- 18) По каким признакам делятся предприятия общественного питания на типы?
- 19) Как подразделяются предприятия по характеру производства?
- 20) По каким признакам различают столовые?
- 21) В чем назначение кулинарного цеха?
- 22) Где организуют кондитерские цеха?
- 23) Каков состав помещений могут иметь кондитерские цеха большой мощности?
- 24) Перечислите виды и типы оборудования, используемые в кондитерских цехах.
- 25) В чем назначение кулинарного цеха?
- 26) Какие помещения входят в состав кулинарного цеха?
- 27) Какое оборудование используют в холодном отделении кулинарного цеха?
- 28) Как организуются рабочие места в горячем отделении кулинарного цеха?
- 29) На основании какого документа бухгалтерия производит расчет сырья для кондитерского цеха?
- 30) Перечислите источники поступления товара на предприятия общественного питания?
- 31) На основании, каких документов поступает товар от поставщика?
- 32) Кем выписывается накладная на товар?
- 33) Что называют естественной убылью продуктов?
- 34) От чего зависит величина естественной убыли?
- 35) Назовите виды линий ЛС и их назначение.
- 36) Какой документ регламентирует работу цеха по изготовлению мясных полуфабрикатов?
- 37) На основании какого документа бухгалтерия производит расчет сырья для кондитерского цеха?
- 38) Как оформляют возврат изделий из торговой сети?
- 39) Какое основное оборудование входит в комплект ЛС?
- 40) Какое дополнительное оборудование входит в комплект ЛС?
- 41) Назовите порядок обслуживания посетителей.

## **Пояснительная записка**

Тесты составлены для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Целью освоения учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места профессионального цикла является готовность студентов к выполнению вида профессиональной деятельности для профессии 43.01.09 Повар, кондитер, основываясь на знаниях, полученных во время изучения данной дисциплины.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если количество правильных ответов 91-100%;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если количество правильных ответов 61-90%;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если количество правильных ответов 30-60%;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если количество правильных ответов менее 30%.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Тест по теме, разделу**

**по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

**для профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Преподаватель: Санталова Л.В.

Маркс, 2017 год

## Тема «Рыбоочистительные машины»

### Тестовое задание

Найдите правильный ответ и соедините стрелкой:

| Вопрос                                                                | Ответ                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Что является рабочим органом рыбоочистительной машины?             | 1. скребок<br>2. кожух<br>3. рычаг                                                                      |
| 2. Какова производительность машины РО-1?                             | 1. 40 кг/час<br>2. 250 кг/час<br>3. 50 кг/час                                                           |
| 3. Как крепится электропривод к столу?                                | 1. с помощью болтов<br>2. на резиновом основании<br>3. кронштейном                                      |
| 4. Назовите предохранительное устройство машины                       | 1. скребок<br>2. кожух<br>3. рычаг                                                                      |
| 5. Каким движением рекомендуется перемещать скребок при очистке рыбы? | 1. отрывистым<br>2. плавными<br>3. возрастно-поступательными                                            |
| 6. Как промывать скребок?                                             | 1. в горячей воде при включенном электродвигателе<br>2. в горячей воде при выключенном электродвигателе |
| 7. Есть ли у рыбоочистительной машины рабочая камера?                 | 1. Да<br>2. Нет                                                                                         |
| 8. Как защищен гибкий вал от резких перегибов?                        | 1. болтами<br>2. пружинами<br>3. тросом                                                                 |
| 9. Какова масса рыбоочистительной машины?                             | 1. 2 кг<br>2. 10 кг<br>3. 5,4 кг                                                                        |
| 10. Какое движение совершает рабочий орган?                           | 1. планетарное<br>2. вращательное<br>3. качательное                                                     |

**Тема: Взбивальные машины****Тестовое задание.****Найдите правильный ответ и соедините стрелкой:**

| Вопрос                                                         | Ответ                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Что обозначает цифра 35 в маркировке взбивальной машины?    | 1. производительность<br>2. емкость бочка<br>3. диаметр бочка<br>4. длина взбивателя<br>5. скорость                |
| 2. Какое движение получает взбиватель?                         | 1. возвратно-поступательное<br>2. вращательное<br>3. планетарное<br>4. качательное<br>5. прерывисто-поступательное |
| 3. Какой взбиватель предназначен для легкоподвижных масс?      | 1. прутковый<br>2. замкнутый<br>3. крючкообразный<br>4. плоскорешетчатый<br>5. овальный                            |
| 4. Какой взбиватель предназначен для замеса бисквитного теста? | 1. прутковый<br>2. замкнутый<br>3. крючкообразный<br>4. плоскорешетчатый<br>5. овальный                            |
| 5. Какие взбиватели предназначены для замеса крутого теста?    | 1. прутковый<br>2. замкнутый<br>3. крючкообразный<br>4. плоскорешетчатый<br>5. овальный                            |
| 6. С помощью чего крепится взбиватель к валу электродвигателя? | 1. муфта<br>2. кронштейн<br>3. хвостовик<br>4. рукоятка<br>5. рычаг                                                |
| 7. Чем крепится бачок?                                         | 1. муфта<br>2. кронштейн<br>3. хвостовик<br>4. рукоятка<br>5. рычаг                                                |

**Тестовое задание.**

**Выделить правильный ответ.**

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

## **Пояснительная записка**

Целью освоения учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места профессионального цикла является готовность студентов к выполнению вида профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, основываясь на знаниях, полученных во время изучения данной дисциплины.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если количество правильных ответов 91-100%;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если количество правильных ответов 61-90%;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если количество правильных ответов 30-60%;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если количество правильных ответов менее 30%.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Темы практических занятий**

**по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

**для профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Преподаватель: Санталова Л.В.

Маркс, 2017 год

## Перечень лабораторных/практических занятий по учебной дисциплине

| Наименование<br>темы/раздела<br>учебной дисциплины                                                   | Наименование<br>лабораторного/практического<br>занятия                                                                                                                                                         | Количество часов, отведенное<br>на выполнение<br>лабораторного/практического<br>занятия |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Раздел 1. Организация производства предприятий общественного питания.</b>                         |                                                                                                                                                                                                                |                                                                                         |
| <b>Тема 1.2.</b><br>Организация<br>снабжения.                                                        | Практическое занятие<br>1. Составление заявок на сырье.<br>Подбор поставщиков, форм,<br>способов доставки товаров и<br>распределения<br>производственного сырья по<br>складам.                                 | 2                                                                                       |
| <b>Тема 1.3.</b><br>Организация<br>производства<br>предприятий<br>общественного<br>питания.          | Практическое занятие<br>2. Планирование цехов на<br>предприятиях общественного<br>питания.<br>3. Отпуск готовой кулинарной<br>продукции в соответствии с<br>Правилами оказания услуг<br>общественного питания. | 4                                                                                       |
| <b>Тема 1.4.</b><br>Организация<br>обслуживания<br>посетителей.                                      | Практическое занятие<br>4. Моделирование сервировки<br>столов.                                                                                                                                                 | 2                                                                                       |
| <b>Раздел 2. Учет и калькуляция.</b>                                                                 |                                                                                                                                                                                                                |                                                                                         |
| <b>Тема 2.2.</b><br>Ценообразование и<br>калькуляция на<br>предприятиях<br>общественного<br>питания. | Практическое занятие<br>5. Исчисление цен на товары,<br>реализуемые через буфеты и<br>мелкорозничную сеть.<br>6. Калькуляция свободных<br>розничных цен.<br>7. Составление меню дневного<br>рациона.           | 6                                                                                       |
| <b>Тема 2.3.</b><br>Учет сырья и готовой<br>продукции на<br>производстве и в<br>кондитерском цехе.   | Практическое занятие<br>8. Расчет потребного<br>количества продуктов на день в<br>зависимости от меню.                                                                                                         | 2                                                                                       |
| <b>Раздел 3. Оборудование предприятий общественного питания.</b>                                     |                                                                                                                                                                                                                |                                                                                         |
| <b>Тема 3.2.</b><br>Механическое<br>оборудование.                                                    | Практическое занятие<br>9. Обслуживание машин для<br>обработки овощей.<br>10. Обслуживание машин для<br>обработки мяса и рыбы.<br>11. Обслуживание машин для<br>нарезки хлеба и<br>гастрономических товаров.   | 6                                                                                       |
| <b>Тема 3.3.</b><br>Тепловое                                                                         | Практическое занятие<br>12. Решение ситуационных                                                                                                                                                               | 4                                                                                       |

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| оборудование.                                 | задач по оценке эксплуатационных характеристик нагревательных элементов и способам регулирования мощности: пищеварочные котлы, аппараты для жарки и выпечки, водогрейное оборудование, оборудование для раздачи пищи.<br>13. Составление таблиц по причинам неисправностей и способам их устранения. |    |
| <b>Тема 3.4.</b><br>Холодильное оборудование. | Практическое занятие<br>14. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик холодильного оборудования.                                                                                                                                                                           | 2  |
| <b>Всего</b>                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 28 |

### **Пояснительная записка**

Целью освоения учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» профессионального цикла является готовность студентов к выполнению вида профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, основываясь на знаниях, полученных во время изучения данной дисциплины.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если количество правильных ответов 91-100%;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если количество правильных ответов 61-90%;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если количество правильных ответов 30-60%;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если количество правильных ответов менее 30%.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Составление схем**

**по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

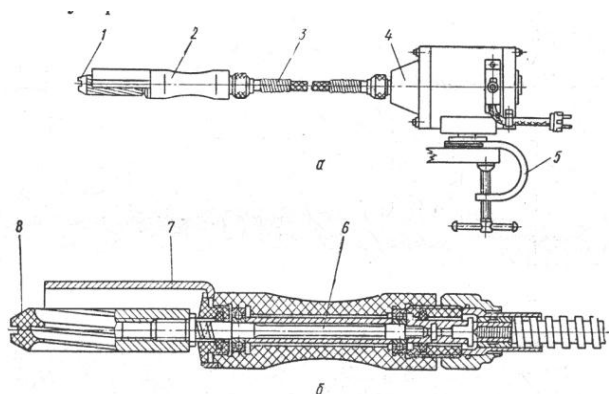
**для профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Преподаватель: Санталова Л.В.

Маркс, 2017 год

**Тема: «Рыбоочистительные машины».**

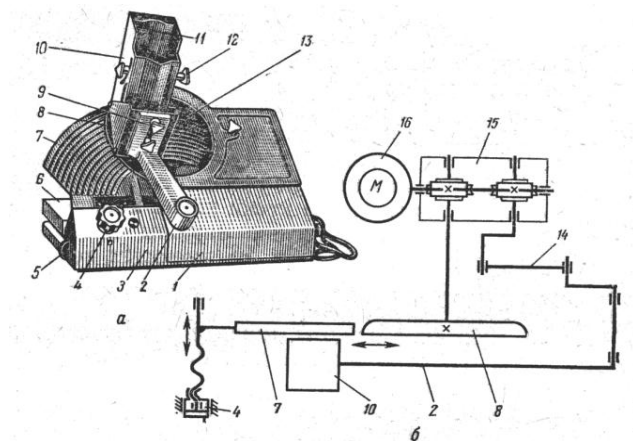
**Задание: Назовите основные части машины, пользуясь схемой:**



1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_

**Тема: «Машины для нарезки гастрономических товаров».**

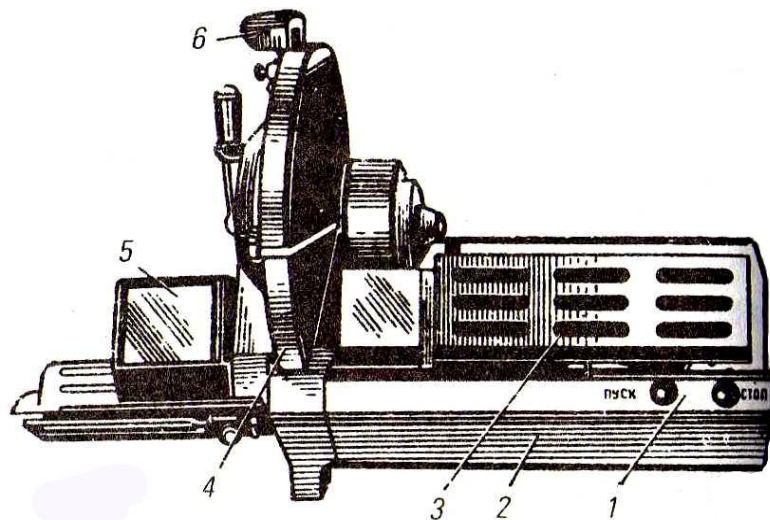
**Задание: Назовите основные части машины, пользуясь схемой:**



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

**Тема: «Хлеборезательные машины».**

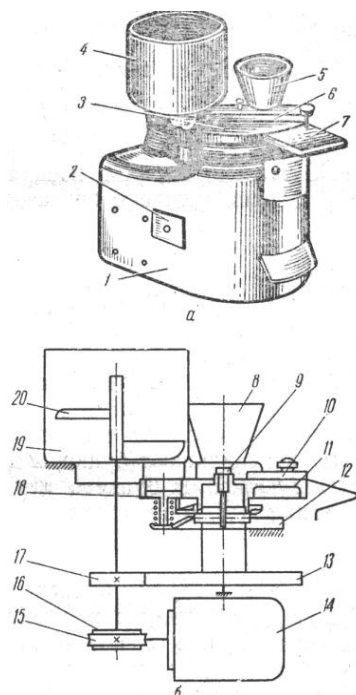
**Задание: Назовите основные узлы машины, пользуясь схемой:**



1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_

**Тема: «Котлетоформовочные машины».**

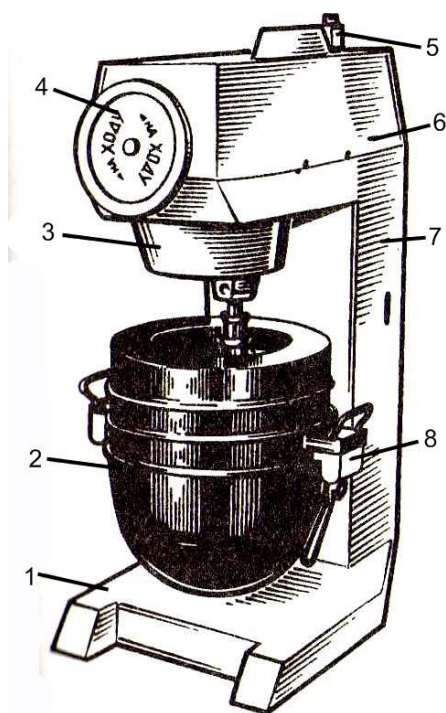
**Задание: Назовите основные части машины, пользуясь схемой:**



1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_
11. \_\_\_\_\_
12. \_\_\_\_\_
13. \_\_\_\_\_
14. \_\_\_\_\_
15. \_\_\_\_\_
16. \_\_\_\_\_
17. \_\_\_\_\_
18. \_\_\_\_\_
19. \_\_\_\_\_
20. \_\_\_\_\_

**Тема: «Взбивальные машины».**

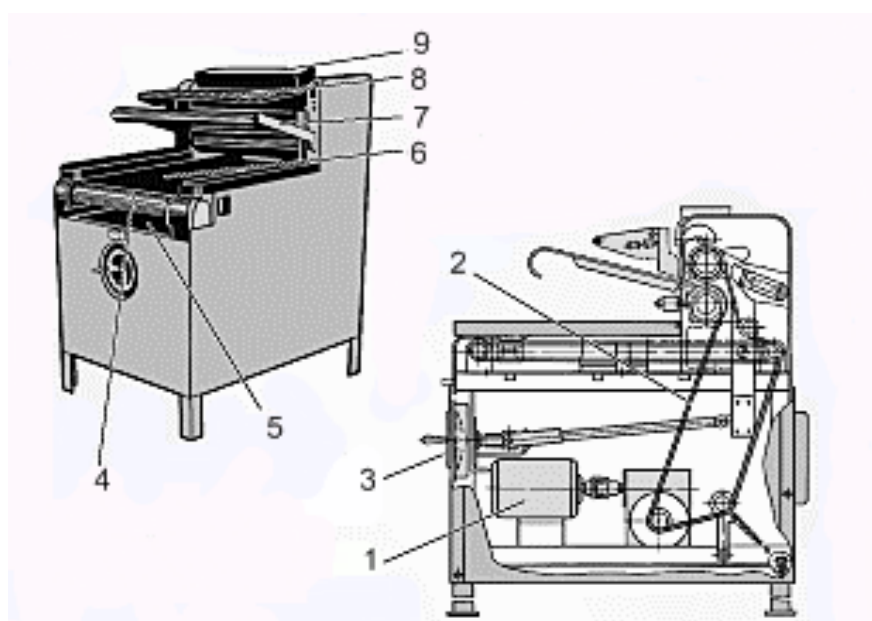
**Задание: Назовите основные части взбивальной машины, пользуясь схемой:**



1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_

**Тема: «Тестораскаточные машины».**

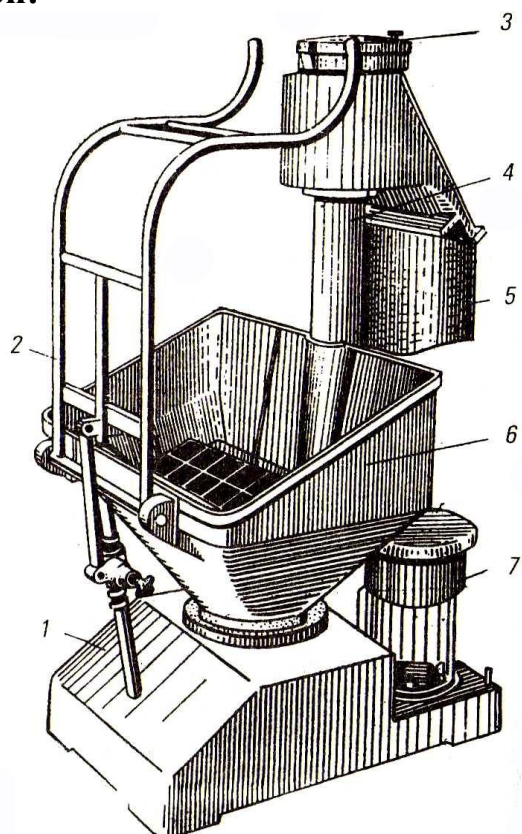
**Задание: Назовите основные части машины, пользуясь схемой:**



1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_

**Тема: «Просеиватели» МПМ-800.**

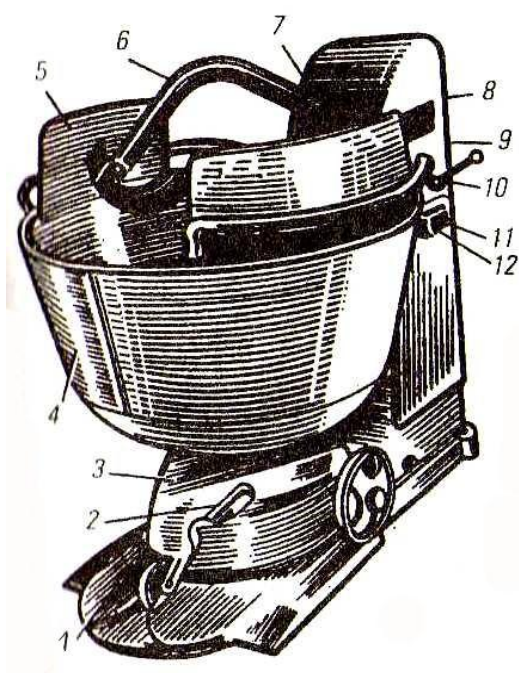
**Задание: Назовите основные части просеивателя МПМ-800, пользуясь схемой:**



1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_

**Тема: «Тестомесительные машины».**

**Задание: Назовите основные части машины ТММ-1М, пользуясь схемой:**



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

### **Пояснительная записка**

Целью освоения учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» профессионального цикла является готовность студентов к выполнению вида профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, основываясь на знаниях, полученных во время изучения данной дисциплины.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если количество правильных ответов 91-100%;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если количество правильных ответов 61-90%;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если количество правильных ответов 30-60%;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если количество правильных ответов менее 30%.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ**

**по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

**для профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

студента \_\_\_\_\_

группы \_\_\_\_\_

## **Рекомендации для использования рабочей тетради.**

Предлагаемая рабочая тетрадь предназначена для изучения дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» в профессиональном колледже, где проводится подготовка студентов по профессии «Повар, кондитер».

Рабочая тетрадь составлена в соответствии с действующей рабочей программой.

Уровень заданий рабочей тетради соответствует требованиям, предъявляемым Государственным образовательным стандартам среднего профессионального образования по предмету «Техническое оснащение и организация рабочего места»

В тетради представлены различные варианты заданий по материалу учебного пособия, тесты, задания для самостоятельной работы.

Задания для самостоятельной работы в форме тестов позволяют студентам, работая с учебными пособиями, отбирать и систематизировать материал, развивает способность к анализу.

Таким образом, предлагаемая рабочая тетрадь предназначена для самоконтроля знаний студентов, а также для контроля знаний студентов преподавателем.

## **ПАМЯТКА**

### **для тех, кто хочет стать профессионалом**

1. Лица, поступающие на работу на предприятия, обязаны пройти медицинский осмотр в соответствии с действующим приказом Минздрава России и прослушать курс по гигиенической подготовке со сдачей зачёта.
2. Основной целью медицинского обследования персонала является охрана его здоровья и предупреждение допуска к работе больных или бактерионосителей, которые могут быть источником массовых инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.
3. При несоблюдении санитарно-гигиенических требований пища может стать причиной различных пищевых заболеваний микробной и немикробной природы – пищевых отравлений.
4. Грубые нарушения работниками требований личной гигиены могут отразиться не только на их собственном здоровье, но и послужить причиной массовых инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.
5. Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с СанПиН 42-123-4117–86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».
6. За качество готовой продукции и соблюдение правил её отпуска на предприятиях общественного питания несут ответственность администрация пищевого объекта и конкретные работники.
7. Качество пищевых продуктов проверяется представителями службы контроля качества предприятия.
8. До начала раздачи качество готовых блюд должно проверяться поваром, готовившим блюдо, а также бракеражной комиссией с соответствующей записью в бракеражном журнале.
9. Категорически запрещается смешивать остатки пищи предыдущего дня со свежеприготовленной.
10. Для предотвращения микробного загрязнения продуктов необходимо иметь набор маркированных досок для отдельной обработки сырья и готовых продуктов.

## Тема «Введение»

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

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

**Задание №2. Назовите основные виды оборудования в общественном питании по их назначению? Дайте определение часовой производительности машины.**

---

---

---

## Тема «Общие сведения о машинах»

**Задание 1. Допишите недостающие слова**

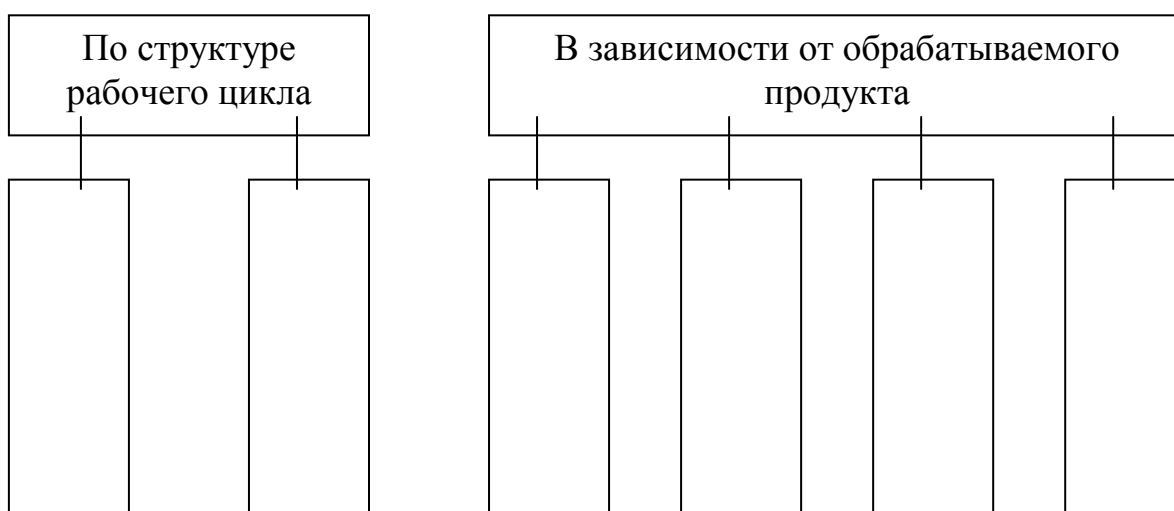
1. Неподвижное основание, на котором крепятся все узлы машины.
2. Предназначен для размещения всех узлов машины.
3. Какой механизм состоит из рабочей камеры и рабочих органов.
4. Механическое устройство, передающее движение от электродвигателя к рабочим органам.
5. Передача, состоящая из двух и более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

9. Передача, состоящая из прижатых один к другому катков.
10. Передача, состоящая из двух шкивов и надетого на них ремня.

**Задание 2. Укажите основные узлы машины.**

- а) \_\_\_\_\_
- б) \_\_\_\_\_
- в) \_\_\_\_\_
- г) \_\_\_\_\_
- д) \_\_\_\_\_

**Задание 3. Заполните недостающие понятия по классификации машин.**



**Задание 4. Назовите, какие машины относятся к группе:**

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

**Задание 5. Перечислите виды передач:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Задание 6.Задача.**

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

---

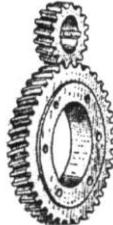
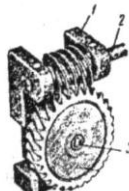
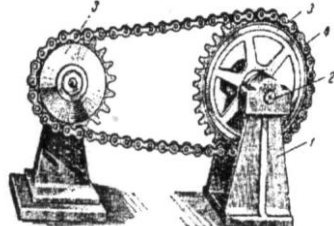
---

---

---

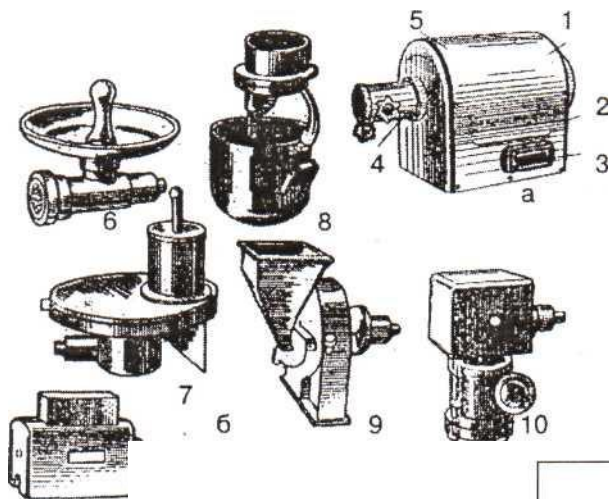
---

**Задание № 7. Заполнить таблицу**

| <i><b>Вид передачи</b></i>                                                          | <i><b>Достоинства</b></i> | <i><b>Недостатки</b></i> |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------|
|   |                           |                          |
|  |                           |                          |
|  |                           |                          |

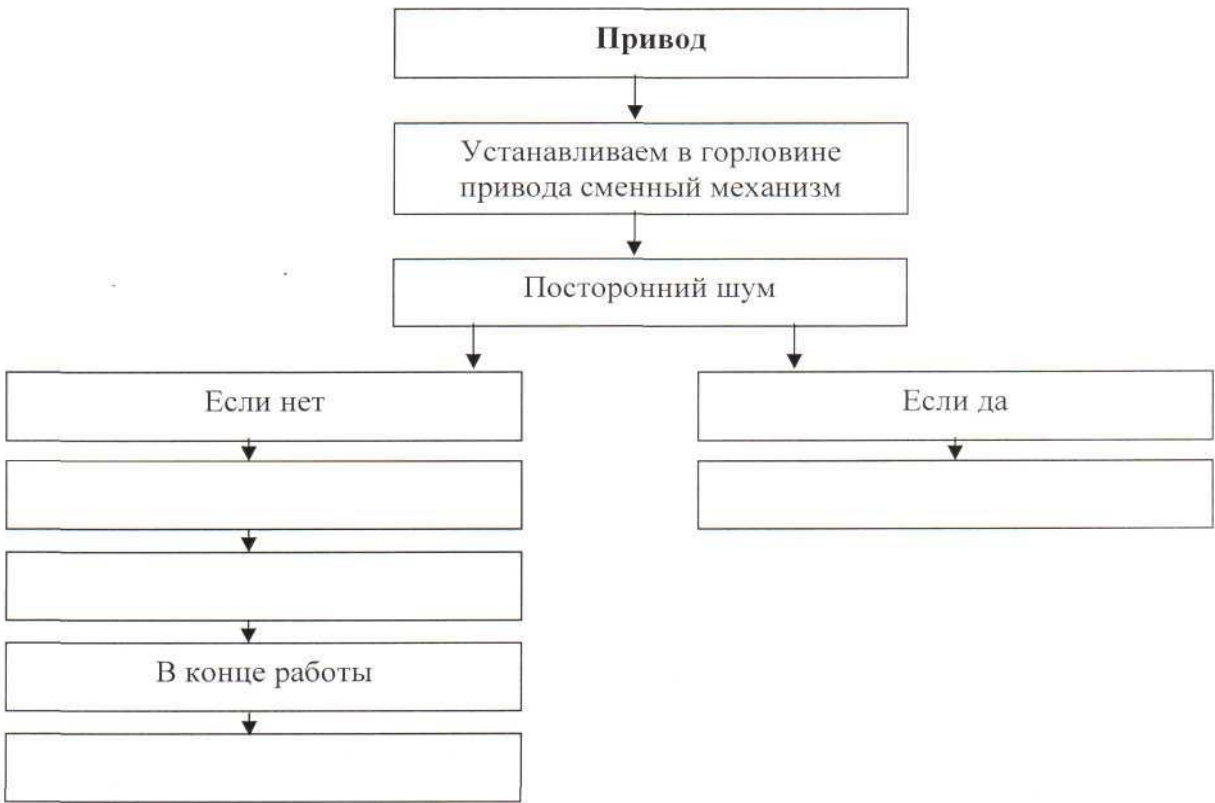
Тема «Универсальные приводы»

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



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

Правила эксплуатации универсальных



**Задание 3. Установите верные соотношения, ответы соедините стрелками**

| Вопрос                                                                                                      | Ответ                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Как называются приводы, которые используются для приведения в действие одного исполнительного механизма? | а) индивидуальные;<br>б) универсальные;<br>в) сменные.                        |
| 2. Как называют приводы, которые используют для приведения в действие нескольких сменных механизмов?        | а) индивидуальные;<br>б) универсальные;<br>в) сменные.                        |
| 3. Как называют приводы, которые используются в одном определенном цехе?                                    | а) общего назначения;<br>б) специализированные;                               |
| 4. Как называются приводы, которые используются в разных цехах?                                             | а) индивидуальные;<br>б) специализированные;                                  |
| 5. Что обозначает цифра в маркировке привода ПУ-0,6?                                                        | а) название цеха;<br>б) мощность электродвигателя;<br>в) завод изготовитель.  |
| 6. Что обозначает буква Г в маркировке ПГ-0,6?                                                              | а) общего назначения;<br>б) специализированный;                               |
| 7. Какой сменный механизм имеет марку МС2-70?                                                               | а) многоцелевой механизм;<br>б) мясорубка;<br>в) овощерезка;<br>г) рыхлитель. |
| 8. Какой сменный механизм имеет марку МС18-160?                                                             | а) многоцелевой механизм;<br>б) мясорубка;<br>в) овощерезка;<br>г) рыхлитель. |
| 9. Какой сменный механизм имеет марку МС19-1400?                                                            | а) многоцелевой механизм;<br>б) мясорубка;<br>в) овощерезка;<br>г) рыхлитель. |
| 10. Какой сменный механизм имеет марку МС4-7-8-20?                                                          | а) многоцелевой механизм;<br>б) мясорубка;<br>в) овощерезка;<br>г) рыхлитель. |

**Задание 4. Ответьте на контрольные вопросы:**

1. Что называют универсальным приводом и почему?

---

---

---

2.Как классифицируют универсальные приводы по назначению?

---

---

---

3.Какую функцию выполняет вал электропривода?

---

---

---

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

---

---

---

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

---

---

---

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

---

---

---

7. Приведите примеры как маркируются и расшифровываются сменные механизмы?

---

---

---

8. В чем недостаток и целесообразность применения универсальных приводов?

---

---

---

9. Как комплектуется МС?

---

---

---

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

---

---

---

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

---

---

---

12. Укажите признаки работы исправного универсального привода.

---

---

---

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

---

---

---

14. По окончании технологической операции необходимо:

---

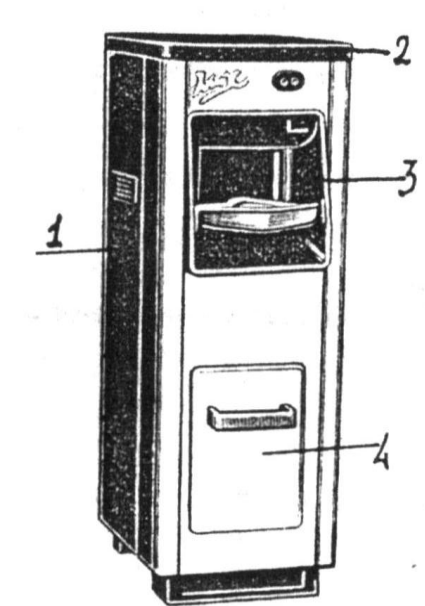
---

---

**Задание 5. Заполнить таблицу:**

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

**Тема: Машины для очистки картофеля»**



**Задание 1. Составить спецификацию:**

Картофелечистка МОК-125:

- 1 –
- 2 –
- 3 –
- 4 –

**Заполните таблицу:**

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

**Задание 2. Ответьте на вопросы:**

1. Какие еще способы очистки Вы можете назвать?

---

---

2. В чем недостаток механического способа очистки картофеля?

---

3. Для какой цели конусный диск имеет волнообразную поверхность?

---

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

---

5. Назовите маркировку картофелечисток периодического действия?

---

6. Как маркируется картофелечистка непрерывного действия?

---

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

---

8. Что такое мезга?

---

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

---

---

#### **Задание 4. Решите задачу**

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

Полученную часовую производительность машины сравнить с теоретической.

---

---

---

---

---

#### **Задание 5. Как можно увеличить производительность машины МОК-125**

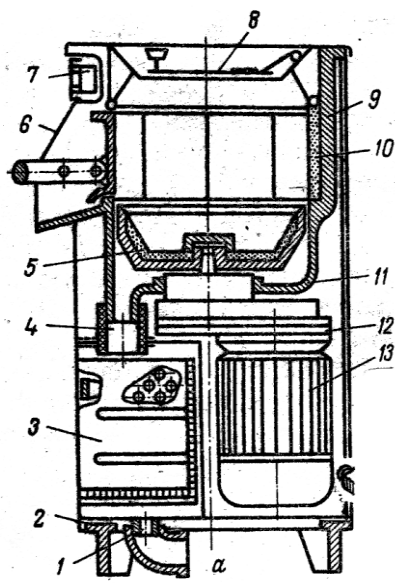
а) \_\_\_\_\_

б) \_\_\_\_\_

в) \_\_\_\_\_

г) \_\_\_\_\_

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



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

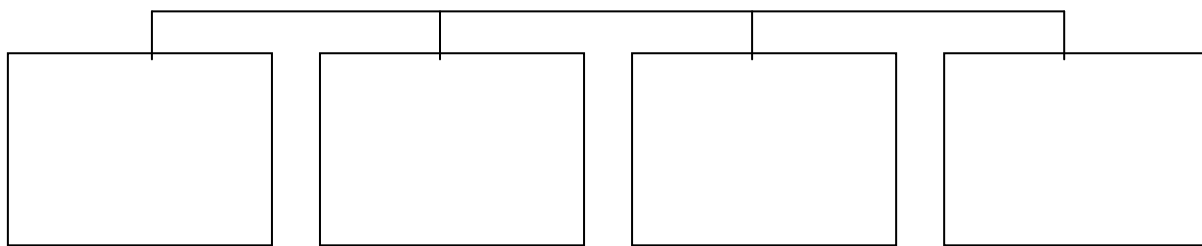
**Задание 7. Заполните таблицу: «Возможные неисправности и способы их устранения»**

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

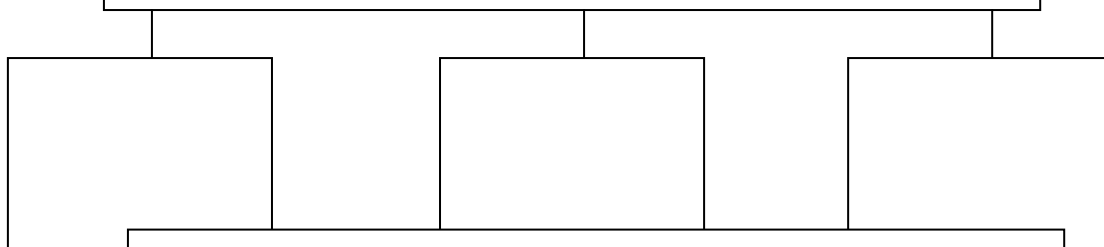
## Тема «Овощерезательные машины»

Задание 1. Допишите недостающие элементы схемы:

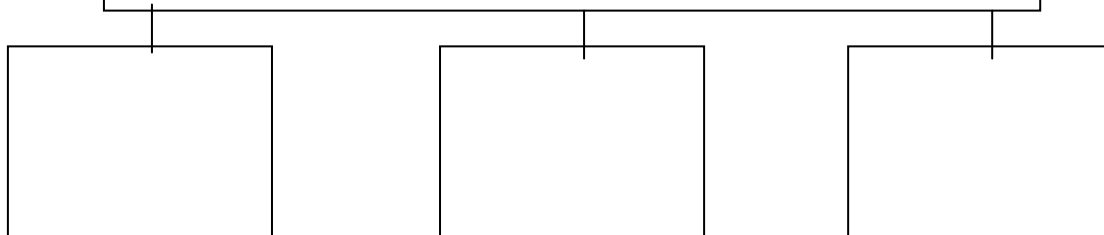
### «Классификация овощерезательных машин в зависимости от рабочих органов»



### Виды дисковых ножей в овощерезке МРО-50-200



### Какая форма нарезки овощей



Задание 2. Расшифруйте маркировку

М- \_\_\_\_\_

Р- \_\_\_\_\_

О- \_\_\_\_\_

50-200- \_\_\_\_\_

М- \_\_\_\_\_

Р- \_\_\_\_\_

О- \_\_\_\_\_

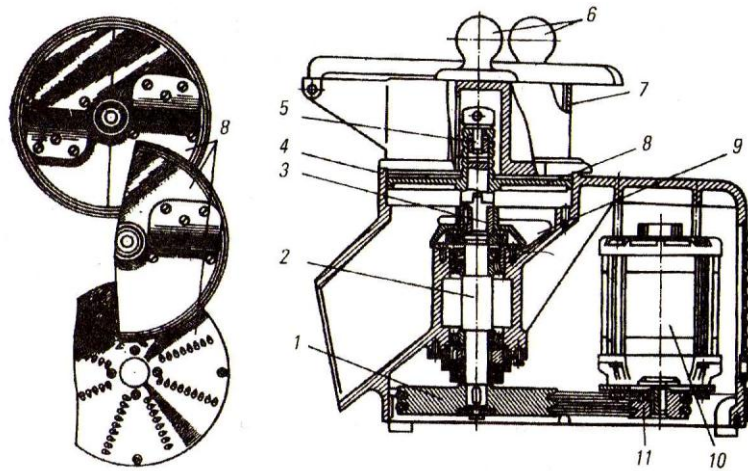
В- \_\_\_\_\_

160- \_\_\_\_\_

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

- 3.1. \_\_\_\_\_
- 3.2. \_\_\_\_\_
- 3.3. \_\_\_\_\_
- 3.4. \_\_\_\_\_

**Задание 4. Составьте спецификацию основных частей машины, обозначенные на схеме:**



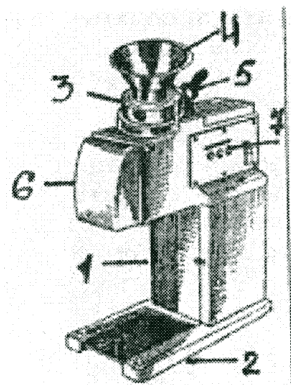
**Задание 5. Ответьте на вопросы:**

1. Сколько загрузочных отверстий имеет рабочая камера?
2. Форма рабочей камеры?
3. Форма нарезки овощей с помощью терочного диска:
4. Какие ножи используются для нарезки овощей ломтиками?
5. Для более эффективной выгрузки на вертикальном валу укреплен:
6. Что является обязательным условием техники безопасности при эксплуатации овощерезательных машин?

## Тема «Протирочная машина МП-800»

### Задание 1. Назовите основные части машины МП-800

(Тест II уровня)



1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_

Расшифруйте маркировку: МП-800

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

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

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

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

**Задание 4. Ваши действия если (тест III уровня)**

При работе протирочной машины слышен скрежет?

---



---

**Задание 5. Вопрос на смекалку.**

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

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|

**Вопросы и задания к теме «Машины для обработки овощей»**

**Задание 1. Заполните таблицу «Машины для обработки овощей»**

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

**Задание 2. Ответьте на вопросы:**

1. Как очищается неоткалиброванный картофель?

---

---

---

2. В чём заключается сущность механического способа очистки?

---

---

---

3. Для чего картофель сульфитируют?

---

4. Что влияет на производительность машин для очистки овощей?

---

---

---

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

---

---

---

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

---

---

---

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

---

---

---

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

---

---

---

9. Чем регулируют толщину нарезки овощей?

---

---

---

10. От чего зависит качество и форма нарезки овощей?

11. Как происходит процесс протираания продуктов в протирачных машинах и механизмах?

12.Почему картофель для протираания должен быть горячим?

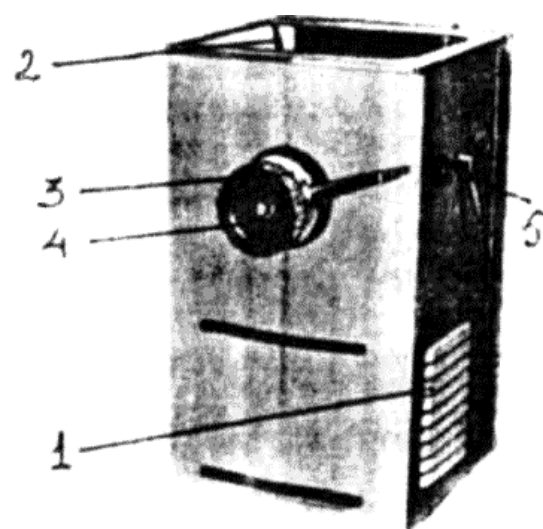
14.Преимущества и недостатки овощерезательных машин с индивидуальным и универсальным приводами.

15.Какие факторы влияют на производительность механизмов для нарезки и протираания овощей?

## Тема «Машины для измельчения мяса и рыбы»

### Задание 1. Назвать части машины

1 –  
2 –  
3 –  
4 –  
5 –



### Задание 2. Порядок сборки ножей и решеток мясорубки для котлетной массы:

**Задание 3. Заполните таблицу.**

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

**Задание 4. Расшифруйте маркировку**

М- \_\_\_\_\_

И- \_\_\_\_\_

М- \_\_\_\_\_

82- \_\_\_\_\_

**Задание 5. Ответьте на вопросы**

1. Почему шнек имеет убывающий шаг витков?

---

---

2. Какие имеются предохранительное приспособление мясорубки

---

---

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

---

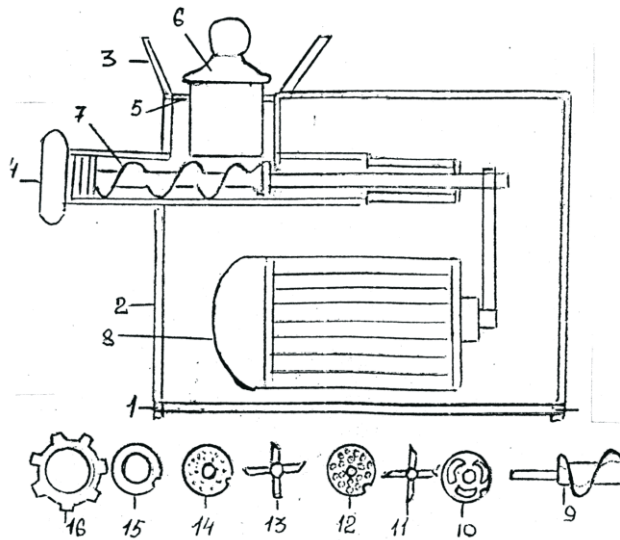
---

4. Какая форма и внутренняя поверхность мясорубки?

---

---

**Задание 6. Назовите основные части машины**



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

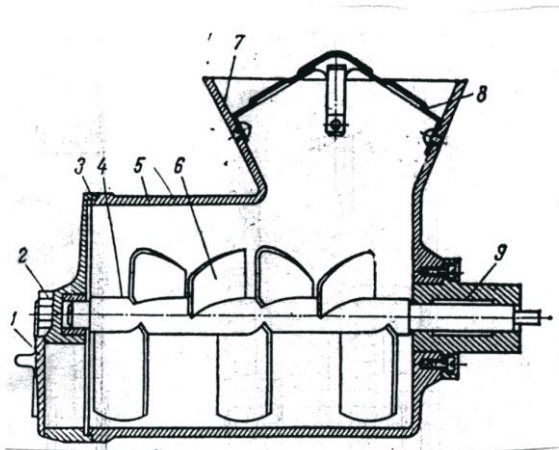
**Тема: «Фаршемешалки»**

**Задание 1. Заполните таблицу**

**Техническая характеристика фаршемешалки**

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

**Задание 2. Назовите основные части механизма:**



1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_

**Задание 3. Ответьте на вопросы:**

а) Назовите рабочий орган фаршемешалки?

---



---

б) Под каким углом расположены лопасти на рабочем органе?

---

---

в) Почему рубленые изделия могут получиться с трещинами?

---

---

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

---

---

**Задание 4. Расшифруйте маркировку фаршемешалки?**

М- \_\_\_\_\_

С- \_\_\_\_\_

8- \_\_\_\_\_

150- \_\_\_\_\_

**Задание 5. Напишите. Наименования рубленых изделий?**

---

---

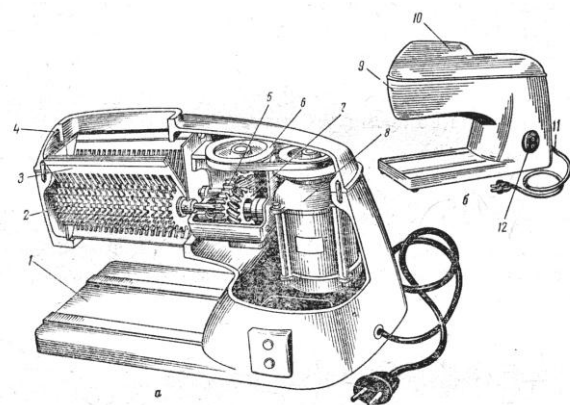
Изделия из котлетной массы?

---

---

**Тема: «Машина для рыхления мяса» МРМ-15**

**Задание 1. Напишите основные части машины по данной схеме**



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

**Задание 2. Сравните мясорыхлительную машину и фаршемешалку**

| Отличия | Фаршемешалка | Мясорыхлительная машина |
|---------|--------------|-------------------------|
|---------|--------------|-------------------------|

|                                          |  |  |
|------------------------------------------|--|--|
| Маркировка                               |  |  |
| Является машиной или сменным механизмом? |  |  |
| Рабочий орган                            |  |  |
| Форма рабочей камеры                     |  |  |
| Производительность                       |  |  |

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



```
graph TD; A[ ] --> B[ ]; B[ ]; C[ ]
```

**Задание 4. Ответьте на вопросы:** 1. Что называют станиной машины?



2. Какую форму имеет рабочая камера?

3. Что служит рабочими органами?

4. Чем представлены рабочие органы?

5. Что предусмотрено для удобства санитарной обработки?

6. Какую функцию выполняют гребенки?

7. Какую функцию выполняют ножи-фрезы?

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

9. Как сшиваются небольшие кусочки мяса в мясорыхлительной машине?

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

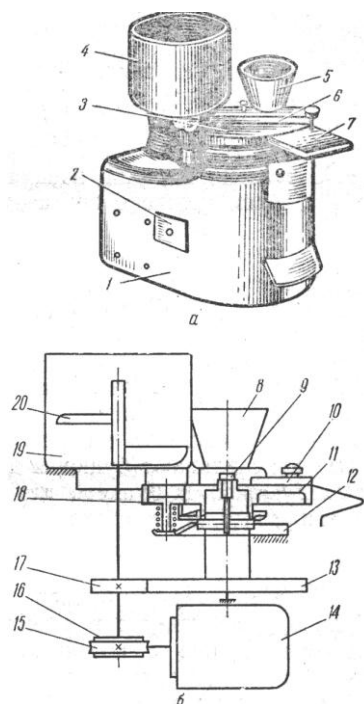
**Тема: «Котлетоформовочные машины»**

**Задание 1. Заполните пропуски в тексте «Правила эксплуатации котлетоформовочной машины»**

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

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

## Задание 2. Назовите основные части машины



1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_
11. \_\_\_\_\_
12. \_\_\_\_\_
13. \_\_\_\_\_
14. \_\_\_\_\_
15. \_\_\_\_\_
16. \_\_\_\_\_
17. \_\_\_\_\_
18. \_\_\_\_\_
19. \_\_\_\_\_
20. \_\_\_\_\_

## Задание 3. Ответьте на вопросы:

1. Назовите рабочую камеру машины?

---



---



---

2. Что обозначает цифра в маркировке машины?

3. Назвать рабочие органы совершающие движение?

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

5. Какое движение получают поршни?

6. Какова вместимость бункера для сухарей?

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

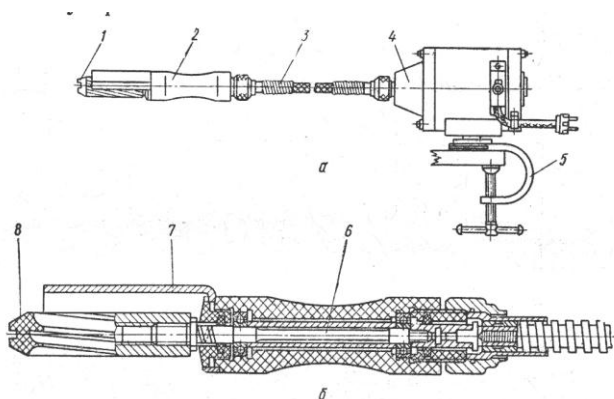
8. Какова толщина панировки котлет?

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

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

## Тема «Рыбоочистительные машины»

Задание 1. Назовите основные части машины, пользуясь схемой:



1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_

Задание 2. Заполните пропуски в тексте

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

**Задание 3. Тестовое задание: Найдите правильный ответ и соедините стрелкой:**

| Вопрос                                                                | Ответ                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Что является рабочим органом рыбоочистительной машины?             | 1. скребок<br>2. кожух<br>3. рычаг                                                                      |
| 2. Какова производительность машины РО-1?                             | 1. 40 кг/час<br>2. 250 кг/час<br>3. 50 кг/час                                                           |
| 3. Как крепится электропривод к столу?                                | 1. с помощью болтов<br>2. на резиновом основании<br>3. кронштейном                                      |
| 4. Назовите предохранительное устройство машины                       | 1. скребок<br>2. кожух<br>3. рычаг                                                                      |
| 5. Каким движением рекомендуется перемещать скребок при очистке рыбы? | 1. отрывистым<br>2. плавными<br>3. возрастно-поступательными                                            |
| 6. Как промывать скребок?                                             | 1. в горячей воде при включенном электродвигателе<br>2. в горячей воде при выключенном электродвигателе |
| 7. Есть ли у рыбоочистительной машины рабочая камера?                 | 1. Да<br>2. Нет                                                                                         |
| 8. Как защищен гибкий вал от резких перегибов?                        | 1. болтами<br>2. пружинами<br>3. тросом                                                                 |
| 9. Какова масса рыбоочистительной машины?                             | 1. 2 кг<br>2. 10 кг<br>3. 5,4 кг                                                                        |
| 10. Какое движение совершает рабочий орган?                           | 1. планетарное<br>2. вращательное<br>3. качательное                                                     |

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

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

| № п/п | Название машины | Маркировка | Производительность | Рабочие органы | Их движение | Форма рабочей камеры |
|-------|-----------------|------------|--------------------|----------------|-------------|----------------------|
| 1     |                 |            |                    |                |             |                      |

|   |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|
| 2 |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |

**Задание 2. Ответьте на вопросы:**

1. Перечислите машины, которые устанавливаются в мясных цехах?

---



---



---

2. От чего зависит качество фарша?

---



---



---

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

---



---



---

4. Что служит для обеспечения безопасной работы на мясорубке?

---



---



---

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

---



---



---

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

---



---



---

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

---



---



---

8. В чем сущность процесса рыхления мяса?

---



---



---

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

---

---

---

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

---

---

---

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

---

---

---

12. Какие правила безопасности при работе на котлетоформовочных машинах.

---

---

---

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

---

---

---

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

---

---

---

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

---

---

---

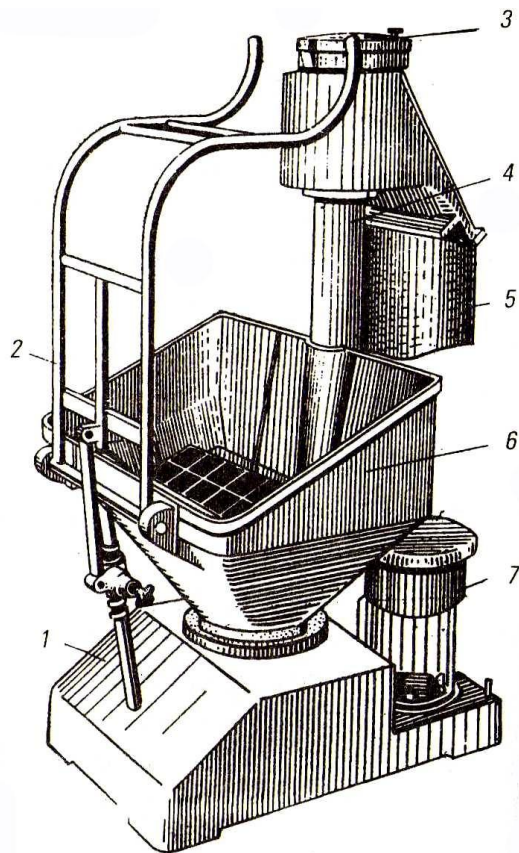
**Задание 3. Выделить правильный ответ.**

|                                    |                      |
|------------------------------------|----------------------|
| 1. Механизмы для измельчения мяса. | 1. МРМ-15; МС19-1400 |
|                                    | 2. МС2-70; МС 2-150  |
|                                    | 3. МС 8-150; МС12-15 |
|                                    | 4. МИМ-105М; МИМ-250 |
|                                    | 5. РО-1; МС 17-40    |
| 2. Механизм для рыхления мяса.     | 1. МРМ-15            |
|                                    | 2. МС2-70            |
|                                    | 3. МС 19-1400        |
|                                    | 4. МС 8-150          |
|                                    | 5. МС12-15           |

|                               |                                         |
|-------------------------------|-----------------------------------------|
| 3. Рабочие органы мясорубок.  | 1. Шнек, ножи, ножевые решетки          |
|                               | 2. Ножи-фрезы                           |
|                               | 3. Ножи, решетки, уплотнительные кольца |
|                               | 4. Вал с лопастями                      |
|                               | 5. Нож-скребок                          |
| 4. Рабочие органы рыхлителей. | 1. Валы с лопастями                     |
|                               | 2. Валы с фрезами, гребенки             |
|                               | 3. Гребенки, ножи-решетки               |
|                               | 4. Подрезные ножи                       |
|                               | 5. Двухсторонние ножи                   |

### Тема: Просеиватели МПМ-800

#### Задание 1. Назовите основные части просеивателя МПМ-800



1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_

## **Задание 2. Ответьте на вопросы**

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

## **Задание 3. Ответьте на вопросы:**

1. Для чего просеивают муку?

---

---

---

2. Назвать рабочий орган просеивателя МПМ-800?

---

---

---

3. Назвать рабочую камеру просеивателя МПМ-800?

---

---

---

4. Какие органы получают движение от электродвигателя?

---

---

---

5. Что способствует продавливанию комочков муки через сито?

---

---

---

6. Где находится приспособление для удаления металлических примесей?

---

---

---

7. Что предусмотрено для предупреждения распыла муки?

---

---

---

8. В чем отличие загрузки просеивателя от других прежде изученных машин?

---

---

---

9. Что обозначает цифра в маркировке просеивателя МПМ-800?

---

---

---

10. Какое приспособление облегчению загрузки муки в загрузочный бункер?

---

---

---

**Задание 4 - Проблемная ситуация:** Вы просеиваете муку на машине МПМ-800, но мука распыляется и плохо попадает в подставленную тару. **Ваши действия?**

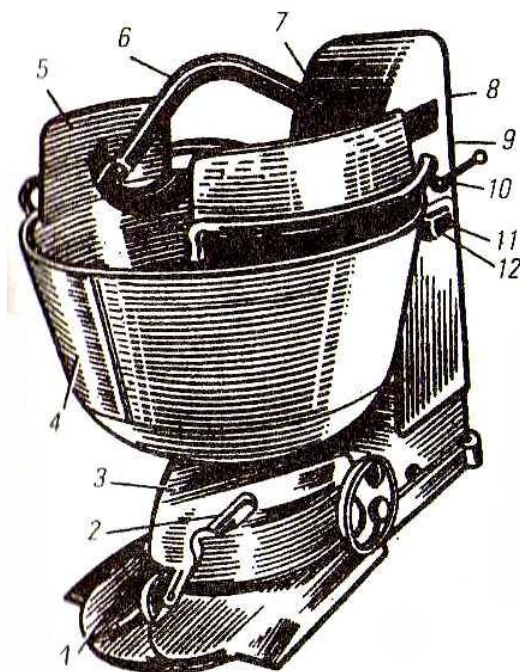
---

---

---

**Тема «Тестомесительные машины»**

**Задание 1. Назовите основные части машины ТММ-1М**



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

**Задание 2. Ответьте на вопросы:**

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

**Задание 3. Решите проблемную ситуацию:**

Дежа не выкатывается со станины?

**Ваши действия:**

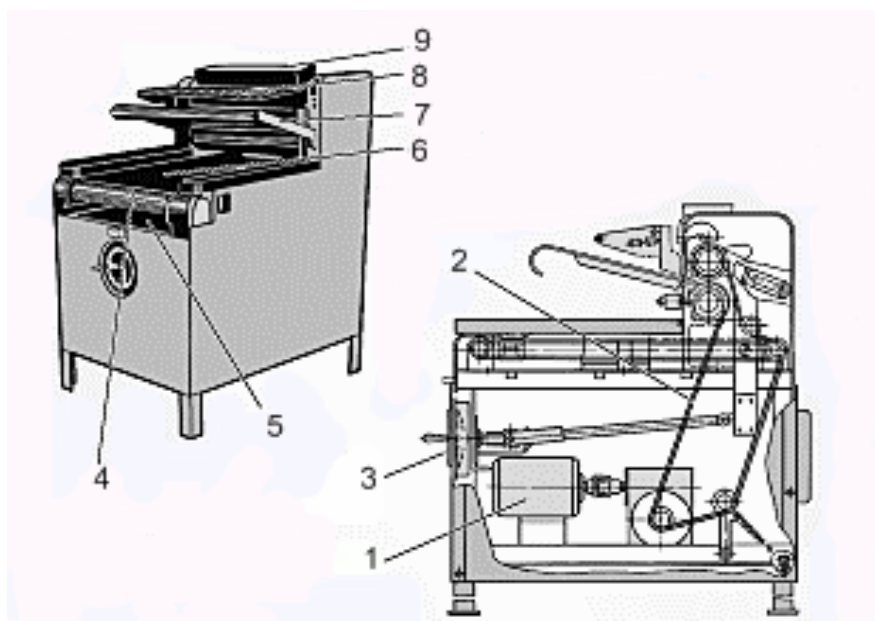
---



---

**Тема «Тестораскаточные машины»**

**Задание 1. Назовите основные части машины:**



1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_

**Задание 2. Расшифруйте маркировку машины:**

М- \_\_\_\_\_

Р- \_\_\_\_\_

Т- \_\_\_\_\_

60- \_\_\_\_\_

М- \_\_\_\_\_

**Задание 3. Проблемная ситуация:**

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

Ваши действия?

---



---



---

**Задание 4. Вставьте пропущенное слово:**

1. Эта машина предназначена для ..... теста.
2. В какой плоскости расположены валики для раскатки теста?
3. Как закреплен нижний валик?
4. Предназначен для закрепления верхнего валика.
5. С помощью какого устройства можно перемещать верхний валик?
6. Чтобы предотвратить накручивание теста на валик, их снабжают ...
7. Для предупреждения налипания теста на валики используют ...
8. Называется рабочий орган машины.

9. После работы мукосей закрепляют неподвижно с помощью .....
10. Для подачи теста к валикам установлен ..... стол.
11. Зона, где раскатывается тесто имеет ..... решетку.
12. Зона, где с левой стороны решетки имеется ....., осуществляющий автоматическую электроблокировку.
13. Транспортер состоит из двух ....
14. Механизм, состоящий из электродвигателя и системы передач.
15. Сколько килограмм теста укладывают на наклонный загрузочный стол?
16. Раскатанное тесто под действием собственной массы попадает на .....

### Тема: Взбивальные машины.

#### Задание 1. Расшифруйте маркировку машин

М- \_\_\_\_\_

В- \_\_\_\_\_

35- \_\_\_\_\_

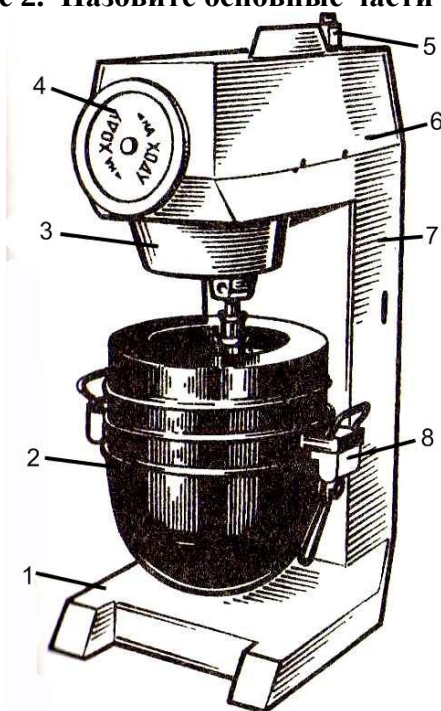
М- \_\_\_\_\_

М- \_\_\_\_\_

В- \_\_\_\_\_

60- \_\_\_\_\_

#### Задание 2. Назовите основные части взбивальной машины.



1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_

5. \_\_\_\_\_

6. \_\_\_\_\_

7. \_\_\_\_\_

8. \_\_\_\_\_

**Задание 3. Ответьте на вопросы:**

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

**Задание 3. Добавьте недостающие слова:**

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

**Задание 4. Тестовое задание.**

**Найдите правильный ответ и соедините стрелкой:**

| Вопрос                                                      | Ответ                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Что обозначает цифра 35 в маркировке взбивальной машины? | 1. производительность<br>2. емкость бочка<br>3. диаметр бочка<br>4. длина взбивателя<br>5. скорость                |
| 2. Какое движение получает взбиватель?                      | 1. возвратно-поступательное<br>2. вращательное<br>3. планетарное<br>4. качательное<br>5. прерывисто-поступательное |
| 3. Какой взбиватель предназначен для легкоподвижных масс?   | 1. прутковый<br>2. замкнутый<br>3. крючкообразный<br>4. плоскорешетчатый                                           |

|                                                                |                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                | 5. овальный                                                                             |
| 4. Какой взбиватель предназначен для замеса бисквитного теста? | 1. прутковый<br>2. замкнутый<br>3. крючкообразный<br>4. плоскорешетчатый<br>5. овальный |
| 5. Какие взбиватели предназначены для замеса крутого теста?    | 1. прутковый<br>2. замкнутый<br>3. крючкообразный<br>4. плоскорешетчатый<br>5. овальный |
| 6. С помощью чего крепится взбиватель к валу электродвигателя? | 1. муфта<br>2. кронштейн<br>3. хвостовик<br>4. рукоятка<br>5. рычаг                     |
| 7. Чем крепится бачок?                                         | 1. муфта<br>2. кронштейн<br>3. хвостовик<br>4. рукоятка<br>5. рычаг                     |

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

1 \_\_\_\_\_

2 \_\_\_\_\_

**Задание 6. Заполнить таблицу.**

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

|      |  |  |  |  |
|------|--|--|--|--|
| МВ-6 |  |  |  |  |
|------|--|--|--|--|

**Задание 7. Составить алгоритм безопасной эксплуатации взбивальных машин.**

1. \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

↓

2. \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

↓

3. \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

↓

4. \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

↓

5. \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

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

**Задание 1. Ответьте на вопросы:**

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

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

2. В чем состоит принцип действия просеивателя?

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

4. Как производится замес теста в тестомесильной машине?

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

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

6. Почему необходимо, чтобы дежа вращалась?

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

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

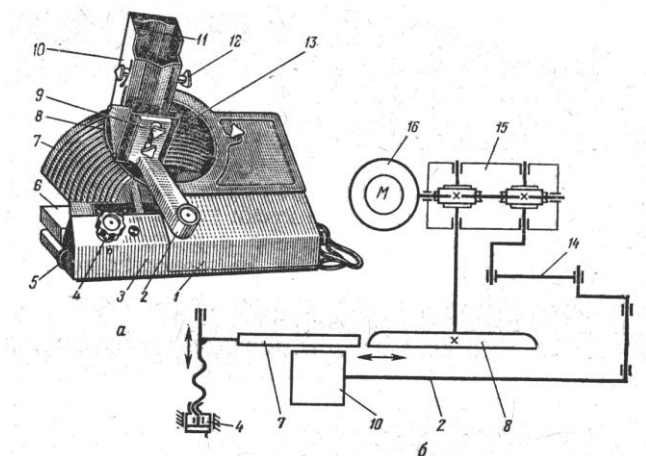
9. От чего зависит толщина раскатываемого теста при работе на машине МРТ-60М?

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

11. Дайте сравнительную характеристику взбивальных машин.

### Тема «Машины для нарезки гастрономических товаров»

#### Задание 1. Назовите основные части машины:



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

## Задание 2. Расшифруйте маркировку машины

М- \_\_\_\_\_

Р- \_\_\_\_\_

Г- \_\_\_\_\_

300- \_\_\_\_\_

А - \_\_\_\_\_

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

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

При обратном движении ..... продукт ..... с поверхности ..... на ....., на величину, равную .....

После этого лоток с продуктом вновь ..... К .....

## Задание 4. Ответьте на вопросы

1. Какую роль выполняет кривошипно-шатунный механизм?

---

---

---

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

---

---

---

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

---

---

---

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

---

---

---

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

---

---

---

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

---

---

---

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

---

---

---

8. Назовите основные части машины МРГ-300А.

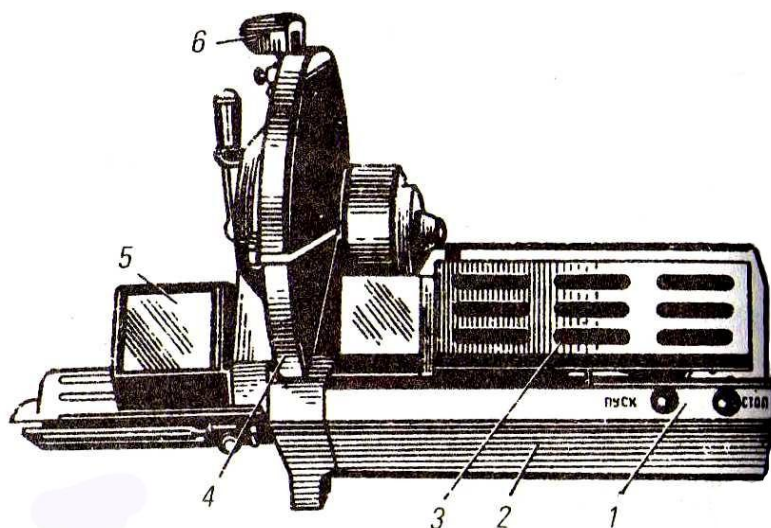
---

---

---

## Тема: Хлеборезательные машины.

### Задание 1. Назовите основные узлы машины



1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_

### Задание 2. Расшифруйте маркировку машины:

М- \_\_\_\_\_  
Р- \_\_\_\_\_  
Х- \_\_\_\_\_  
200- \_\_\_\_\_

### Задание 3. Ответьте на вопросы

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

---

---

---

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

---

---

---

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

---

---

---

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

---

---

---

5. Каково назначение электроблокировки?

---

---

---

6. Каким образом следует разгружать нарезанный хлеб?

---

---

---

7. Преимущества хлеборезательной машины МРХ-200 перед хлеборезательными машинами других типов.

---

---

---

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

---

---

---

9. Как узнать о качестве заточки ножа?

---

---

---

#### **ЛИТЕРАТУРА**

В.П.Золин - Технологическое оборудование предприятий общественного питания. ИЦ «Академия», 2011.

В.Д.Елхина - Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. ИЦ «Академия», 2011.

Г.А. Богданов, З.М. Смирнова, М.А. Богданова - Оборудование предприятий общественного питания. Москва. «Экономика», 1991.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Контрольно – оценочные средства для итоговой аттестации  
по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места  
для профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Преподаватель: Санталова Л.В.

Маркс, 2017 год

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Комплект тестовых заданий**

**для проведения зачета (с оценкой)**

**по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

**для профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Преподаватель: Санталова Л.В.

Маркс, 2017 год

**ОДОБРЕН**

**Цикловой методической комиссией  
естественнонаучного профиля**

*Наименование комиссии*

**Протокол № \_\_\_\_\_  
от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.**

**Председатель цикловой  
методической комиссии**

**Естественнонаучного профиля**

\_\_\_\_\_  
*Подпись*                      **Ларюкова С.Н.**  
*Ф.И.О.*

**Разработан на основе**

**Федерального государственного  
образовательного стандарта на базе  
среднего профессионального  
образования для профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

*Код, наименование профессии/специальности*

**Заместитель директора по учебно-  
производственной работе**

\_\_\_\_\_  
*Подпись*                      **Гребнева Е.В.**  
*Ф.И.О.*

**Заместитель директора по учебной  
работе**

\_\_\_\_\_  
*Подпись*                      **Федотова Н.В.**  
*Ф.И.О.*

**Составители:** Санталова Л.В. преподаватель спец.дисциплин  
*Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ОУ СПО*  
первой категории ГАПОУ СО «МПК»

**Согласовано:** Гостева И.Ю. методист ГАПОУ СО «МПК»  
*Ф.И.О., должность, наименование организации*

## **1. Общие положения**

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

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

КОС разработаны в соответствии с образовательной программой для профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер программы учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если количество правильных ответов 91-100%;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если количество правильных ответов 61-90%;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если количество правильных ответов 30-60%;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если количество правильных ответов менее 30%.

## 1 вариант

1. Перечислить виды варочно – жарочного оборудования.

---

---

2. Расшифруйте маркировку машины: МРО- 200.

М - \_\_\_\_\_;  
Р - \_\_\_\_\_;  
О - \_\_\_\_\_;  
200 - \_\_\_\_\_.

3.Какую поверхность имеет рабочая поверхность картофелеочистительной машины?

- а) покрытую съемными абразивными сегментами;
- б) гладкую;
- в) покрытую несъемными сегментами.

4.Назовите рабочие органы мясорубки.

- а) рабочий вал с лопастями;
- б) шнек;
- в) подрезная.

5.Расшифруйте маркировку аппарата ШЖЭСМ – 2К.

---

---

6.Определите производственную деятельность заготовочных предприятий

- а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;
- б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;
- в) выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее.

7.Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.

---

---

8.Перечислите механическое оборудование в холодном отделении.

---

---

9.Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.

---

---

## 2 вариант.

1. Дать определение понятию «Рабочие органы машины».

---

---

2. Перечислить виды машин для обработки овощей и картофеля.

---

---

3. Правила эксплуатации электрических плит.

---

---

---

4. Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле.

- а) тены;
- б) пароводяная рубашка;
- в) манометр.

5. Рабочие органы в тестомесильной машине.

- а) дежа;
- б) рычаг месильный;
- в) электродвигатель.

6. Расшифруйте маркировку аппарата СЭСМ – 0,2.

---

---

7. Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом:

- а) работающие на сырье 2-3 наименований;
- б) обрабатывающие сырье и производящие п/ф;
- в) перерабатывающие сырье, вырабатывающие п/ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее.

8. Организация работы овощного цеха.

---

---

---

9. Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки.

---

---

---

### 3 вариант.

1.Перечислите машины для обработки мяса.

---

---

2.Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машины.

---

---

---

3.Дать характеристику производственной деятельности столовой.

---

---

4.Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле:

- а) тены;
- б) пароводяная рубашка;
- в) манометр.

5. Расшифруйте маркировку технологического оборудования  
МСЭСМ – 3

---

---

6.Расшифруйте маркировку машины МОК – 800.

---

---

7. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий.

- а) разнообразные блюда,
- б) различные полуфабрикаты;
- в) продукция из определенного вида сырья

8. Перечислить оборудование устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.

---

---

9. Дать определение различным видам меню используемых на предприятиях общественного питания.

---

---

#### 4 вариант.

1.Перечислить виды холодильного оборудования.

---

---

2. Дать характеристику производственной деятельности ресторана.

---

---

---

3.Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе.

---

---

---

4.Что является рабочей камерой в взбивальной машине:

- а) бачок;
- б) сменные взбиватели;
- в) электродвигатель.

5.Расшифруйте маркировку машины МКП – 60.

---

---

6.Дать определение понятию «Общедоступные предприятия общественного питания:

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

7.Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины:

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

8.Правила эксплуатации холодильного оборудования.

---

---

---

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

---

---

---

## Эталоны ответов

### 1 вариант.

1. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся, кондитерская электрическая печь
2. М – машина; Р – резательная; О – овощей; 200 – кг в час.
3. а)
4. в).
5. Ш – шкаф; Ж – жарочный; Э – электрический; С – секционный М – модулированный; 2К – 2 камеры.
6. а).
7. Рабочие места для размораживания рыбы; для очистки чешуи; для удаления голов и плавников; для потрошения, для промывания; для охлаждения, для упаковки, маркировки.
8. Универсальные приводы, хлеборезки, слайсер гастрономических изделий, ручной маслоделитель; холодильное оборудование.
9. Организуются следующие рабочие места: для приготовления бульонов; для приготовления супов; для порционирования мяса, рыбы, птицы; для порционирования 1 блюд; порционирование и отпуск первых блюд; приготовления гарниров к супам

### 2 вариант.

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

### **3 вариант.**

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

### **4 вариант.**

1. Холодильные шкафы, холодильные прилавки и витрины, сборно – разборные камеры, средне - и низкотемпературные холодильные камеры, льдогенераторы.
2. Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с заказом вино – водочных, табачных, кондитерских услуг, фирменных блюд, с повышенным уровнем обслуживания и организацией досуга.
3. Рабочее место на участке дефростации мясных туш, в моечном отделении туш, в помещении обсушивания туш, рабочие места на участке деления отрубов, обвалки отрубов, рабочее место по жиловке мяса, рабочее место по приготовлению крупных п/ф, натуральных п/ф, мелкокусковых п/ф, изделий из рубленой и котлетной массы.
4. а). 5. М – машина; К – картофельного; П – пюре; 60 – кг в час.
6. а). 7. б)
8. 1. Не допускать перегрузки холодильного оборудования.  
2. Не ставить горячую продукцию.  
3. Периодически производить санитарную обработку оборудования.  
4. Не очищать испаритель механически, только размораживание.
9. Работают по 11ч.30мин., сменяясь через день.