

Министерство образования Красноярского края  
Краевое государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

РАССМОТРЕН  
МК Общепрофессиональных дисциплин  
Протокол № 4 от «28» 06 2022 г.  
Председатель методической комиссии  
НВ Н.В. Сивонина  
«28» 06 2022 г.

УТВЕРЖДЕН  
Заместитель директора по УР  
О.А. О. А. Рейнгардт  
«08» 09 2022 г.

**Комплект заданий  
для проведения экзамена**

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

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Разработала: Т.И. Хайлова

г.Канск, 2022г.

## **Инструкция по выполнению работы**

Экзамен проводится в форме устного ответа на экзаменационный билет. Билет состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического вопроса, всего используется 27 билетов.

Для получения отметки «3» (удовлетворительно) обучающийся должен дать развернутый ответ на 1 вопрос, на 2 вопроса обобщенный ответ.

Для получения отметки «4» (хорошо) обучающийся должен на 2 вопроса дать развернутый ответ, на 1 вопрос обобщенный ответ.

Для получения отметки «5» (отлично) обучающийся должен дать развернутый ответ на каждый вопрос билета.

## Перечень теоретических вопросов

1. Принцип работы и организации заготовочных и доготовочных цехов.
2. Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе.
3. Техническое оснащение и организация рабочих мест в рыбном цехе.
4. Характеристика типов предприятия питания.
5. Техническое оснащение и организация работы горячего цеха. Оснащение оборудованием и инвентарем.
6. Техническое оснащение и организация рабочих мест в суповом и соусном отделении горячего цеха.
7. Техническое оснащение и организация рабочих мест в холодном цехе.
8. Характеристика кондитерского цеха, подбор оборудования и инвентаря.
9. Организация рабочего места повара.
10. Организация работы рыбного цеха.
11. Организация работы горячего цеха.
12. Виды оборудования, применяемые в суповом отделении горячего цеха.
13. Организация работы моечной и кухонной посуды.
14. Типы предприятий общественного питания, их характеристика.
15. Виды меню. Основы составления меню.
16. Помещения для приема посетителей.
17. Техническое оснащение и организация рабочих мест в кулинарном цехе.
18. Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясном цехе.
19. Наценочные категории предприятий питания.
20. Столовая посуда и приборы: назначение, виды.
21. Производственные помещения: виды, назначение.
22. Торговая группа помещений: виды и назначение.
23. Классификация механического оборудования.
24. Картофелеочистительные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
25. Фаршемешалки: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
26. Машина для протирания картофеля МКП 60- устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
27. Овощерезательные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
28. Мясорубки: последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации.
29. Электрофритюрницы: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
30. Машины для рыхления мяса: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
31. Котлетоформовочная машина: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
32. Рыбоочистительная машина: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
33. Машины для нарезки гастрономических продуктов: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
34. Тестомесильные машины, их виды, устройство, эксплуатация.

35. Взбивальные машины и механизмы: устройство, принцип действия, сменные рабочие органы их назначение, правила крепления.
36. Электрические пищеварочные котлы: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
37. Пароварочные аппараты: их виды, назначение, устройство и эксплуатация.
38. Сковороды электрические: их виды, устройство, правила эксплуатации.
39. Виды торгово-холодильного оборудования.
40. Правила эксплуатации холодильного оборудования.
41. Вспомогательное оборудование
42. Посудомоечные машины

### **Перечень практических заданий**

1. Производственная ситуация: Мясорубка не режет, а мнет мясо. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.
2. Производственная ситуация: При работе на овощерезательной машине МРО250, машина не режет, а мнет продукт. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.
3. Производственная ситуация: После очистки в картофеле очистительной машине, картофель частично получается битым. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.
4. Производственная ситуация: При нажатии на кнопку «Пуск» Пищеварочный котел КНЭ-60 не включается. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.
5. Производственная ситуация: при работе на мясорубке останавливается двигатель, слышен посторонний шум в редукторе .Укажите причину неисправности и способ ее устранения.
6. Производственная ситуация: При включении универсального привода, электродвигатель не вращается и гудит. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.
7. Производственная ситуация: При работе на овощерезательной машине МРО250, нарезание продуктов соломкой осуществляется медленно. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.
8. Производственная ситуация: При работе пищеварочного котла КНЭ-100 загорается лампа «Сухой ход» Укажите причину неисправности и способ ее устранения.
9. Производственная ситуация: Винты-зажимы плохо закрепляют сменные механизмы в горловине универсального привода. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.
10. Производственная ситуация: подобрать технологическое оборудование и инвентарь для приготовления блюда «Картофель жаренный во фритюре»
11. Производственная ситуация подобрать оборудование и инвентарь для оснащения холодного цеха.
12. Производственная ситуация: подобрать технологическое оборудование и инвентарь для приготовления блюда «Картофельное пюре»
13. Производственная ситуация: При работе пищеварочного котла КНЭ-100,

давление на манометре выше максимального (0,55 атм), предохранительный клапан не срабатывает. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

14. Производственная ситуация подобрать оборудование и инвентарь для оснащения мясного цеха.

15. Производственная ситуация: подобрать технологическое оборудование и инвентарь для приготовления блюда «Запеканка овощная»

16. Производственная ситуация: На испарителе холодильной камеры образовался толстый слой льда. Укажите причины, меры предупреждения.

17. Производственная ситуация: ухудшилось качество нарезки хлеба на МРХ-200. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

18. Производственная ситуация: ухудшилось качество нарезки хлеба на МРХ-200. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

19. Производственная ситуация: При нажатии кнопки «Пуск», двигатель тестомесильной машины не включается. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

20. Производственная ситуация: Подобрать оборудование и инвентарь для соусного отделения горячего цеха.

21. Производственная ситуация: Фарш выходит из мясорубки нагретый. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

22. Производственная ситуация: Работа мясорыхлителя сопровождается большими потерями мясного сока в порционных кусках. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

23. Производственная ситуация: При очистке продукта в МОК-125 происходит медленно, процент отходов превышает норму. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

24. Производственная ситуация: При нажатии кнопки «Пуск» в МРХ-200, электродвигатель не включается. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

25. Производственная ситуация: При включении привод сильно шумит или стучит редуктор. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1**

1. Принцип работы и организации заготовочных и доготовочных цехов.
2. Классификация механического оборудования.
3. Производственная ситуация: При включении привод сильно шумит или стучит редуктор. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2**

1. Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе.
2. Картофелеочистительные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
3. Производственная ситуация: При работе на овощерезательной машине МРО-250, машина не режет, а мнет продукт. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3**

1. Техническое оснащение и организация рабочих мест в рыбном цехе.
2. Фаршемешалки: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
3. Производственная ситуация: После очистки в картофеле очистительной машине, картофель частично получается битым. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4**

1. Характеристика типов предприятия питания.
2. Машина для протирания картофеля МКП 60- устройство, принцип действия, правила эксплуатации
3. Производственная ситуация: при работе на мясорубке останавливается двигатель, слышен посторонний шум в редукторе. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5**

1. Техническое оснащение и организация работы горячего цеха. Оснащение оборудованием и инвентарем.
2. Овощерезательные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
3. Производственная ситуация: При включении универсального привода, электродвигатель не вращается и гудит. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6**

1. Техническое оснащение и организация рабочих мест в суповом и соусном отделении горячего цеха.
2. Мясорубки: последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации.
3. Производственная ситуация: При работе на овощерезательной машине МРО-250, нарезание продуктов соломкой осуществляется медленно. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7**

1. Техническое оснащение и организация рабочих мест в холодном цехе.
2. Электрофритюрницы: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
3. Производственная ситуация: При работе пищеварочного котла КНЭ-100 загорается лампа «Сухой ход» Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8**

1. Характеристика кондитерского цеха, подбор оборудования и инвентаря.
2. Машины для рыхления мяса: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
3. Производственная ситуация: Винты-зажимы плохо закрепляют сменные механизмы в горловине универсального привода. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9**

1. Организация рабочего места повара.
2. Котлетоформовочная машина: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
3. Производственная ситуация: подобрать технологическое оборудование и инвентарь для приготовления блюда «Картофель жаренный во фритюре»

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10**

1. Организация работы рыбного цеха.
2. Классификация механического оборудования.
3. Производственная ситуация подобрать оборудование и инвентарь для оснащения холодного цеха.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11**

1. Организация работы горячего цеха.
2. Машины для нарезки гастрономических продуктов: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
3. Производственная ситуация: подобрать технологическое оборудование и инвентарь для приготовления блюда «Картофельное пюре»

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12**

1. Виды оборудования, применяемые в суповом отделении горячего цеха.
2. Тестомесильные машины, их виды, устройство, эксплуатация.
3. Производственная ситуация: При работе пищеварочного котла КНЭ-100, давление на манометре выше максимального (0,55 атм), предохранительный клапан не срабатывает. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13**

1. Организация работы моечной и кухонной посуды.
2. Взбивальные машины и механизмы: устройство, принцип действия, сменные рабочие органы их назначение, правила крепления.

3.Производственная ситуация подобрать оборудование и инвентарь для оснащения мясного цеха.

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14**

1. Типы предприятий общественного питания, их характеристика.
2. Электрические пищеварочные котлы: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
- 3.Производственная ситуация: подобрать технологическое оборудование и инвентарь для приготовления блюда «Запеканка овощная»

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15**

1. Виды меню. Основы составления меню.
2. Пароварочные аппараты: их виды, назначение, устройство и эксплуатация.
- 3.Производственная ситуация: На испарителе холодильной камеры образовался толстый слой льда. Укажите причины, меры предупреждения.

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16**

1. Помещения для приема посетителей.
2. Сковороды электрические: их виды, устройство, правила эксплуатации.
- 3.Производственная ситуация: ухудшилось качество нарезки хлеба на МРХ-200. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17**

1. Техническое оснащение и организация рабочих мест в кулинарном цехе.
2. Пароконвектомат- автомат: принцип действия, правила эксплуатации.
- 3.Производственная ситуация: ухудшилось качество нарезки хлеба на МРХ-200. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18**

1. Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясном цехе.
2. Кофеварки капсульного типа: достоинства и недостатки.
- 3.Производственная ситуация: При нажатии кнопки «Пуск», двигатель тестомесильной машины не включается. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19**

1. Классификация предприятий общественного питания
2. Виды торгово-холодильного оборудования.
- 3.Производственная ситуация: Подобрать оборудование и инвентарь для соусного отделения горячего цеха.

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20**

1. Наценочные категории предприятий питания.
2. Правила эксплуатации холодильного оборудования.
- 3.Производственная ситуация: Фарш выходит из мясорубки нагретый. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.



### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21**

1. Столовая посуда и приборы: назначение, виды.
2. Овощерезательные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
3. Производственная ситуация: Работа мясорыхлителя сопровождается большими потерями мясного сока в порционных кусках. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 22**

1. Производственные помещения: виды, назначение.
2. Аппараты для приготовления хот-догов: виды, отличительные особенности.
3. Производственная ситуация: При очистке продукта в МОК-125 происходит медленно, процент отходов превышает норму. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23**

1. Торговая группа помещений: виды и назначение.
2. Пароконвектоматы: назначение, принцип действия.
3. Производственная ситуация: При нажатии кнопки «Пуск» в МРХ-200, электродвигатель не включается. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24**

1. Требования к организации производственных помещений.
2. Мультиварки: виды, режимы работы мультиварок.
3. Производственная ситуация: При включении привод сильно шумит или стучит редуктор. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 25**

1. Требования к созданию оптимальных условий труда.
2. Ротационные печи: характеристика, достоинства и недостатки.
3. Производственная ситуация: При включении универсального привода, электродвигатель не вращается и гудит. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 26**

1. Организация работы рыбного цеха.
2. Сковороды электрические: их виды, устройство, правила эксплуатации.
3. Производственная ситуация: Фарш выходит из мясорубки нагретый. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 27**

1. Организация рабочего места повара.
2. Правила эксплуатации холодильного оборудования.
3. Производственная ситуация: подобрать технологическое оборудование и инвентарь для приготовления блюда «Запеканка картофельная»