

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж»
(ГАПОУ ЧАО «ЧМК»)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
ГАПОУ ЧАО
«ЧМК»:

О.Н. Гришин

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Анадырь
2022

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
--------------------	--------------------------	-----------------------

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж» (далее ГАПОУ ЧАО «ЧМК»)

Разработчик:

Хертек Д. Д., преподаватель ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Рекомендована Методическим советом ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Протокол № 04 от «14» декабря 2021 г.

Утверждена Приказом № 01-10/28 от 31.01.2022 г. «Об утверждении образовательных программ»

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

1. Вопросы и задания для текущего контроля

Раздел 1 Механическое оборудование

Тема 1.1. Классификация механического оборудования

1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.
2. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах

Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины

3. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила
4. их крепления. Правила безопасной эксплуатации..
5. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации

Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов

6. Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила
7. безопасной эксплуатации

Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы

8. Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки,
9. фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров

10. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки

11. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации

Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде

12. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации

13. Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья

14. Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства:

15. просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации

Раздел 2. Тепловое оборудование

Тема 2.1. Классификация теплового оборудования

16. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам

17. его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации

Тема 2.2. Варочное оборудование

18. Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты.

19. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

Тема 2.3. Жарочное оборудование

20. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и

21. устройство. Правила безопасной эксплуатации

Тема 2.4. Многофункциональное оборудование

22. Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование

23. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила

24. безопасной эксплуатации

Тема 2.6. Оборудование для бариста

25. Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и

26. устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи

27. Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

28. Тема 2.8. СВЧ-аппараты

29. Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации

Раздел 3 Холодильное оборудование

Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования

30. Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования

31. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины.

32. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования

Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины

33. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации

Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)

34. Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия,

35. правила безопасной эксплуатации

Тема 3.4. Льдогенераторы

36. Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации

Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства

Тема 4.1. Классификация организаций питания

37. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и

торгово-

38. технологического оборудования

Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания

39. Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения

40. Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства

41. Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности)

42. технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни

43. Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе

44. Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции

2. Вопросы и задания для итогового контроля

Теоретические вопросы:

1. Дать понятие электроснабжения предприятий общественного питания

2. Охарактеризовать виды контрольно-кассовых машин

3. Надзор за весоизмерительным оборудованием

4. Классификация весоизмерительного оборудования

5. Метрологические требования, предъявляемые к весам

6. Из каких основных элементов состоит простейшая паровая компрессионная холодильная машина.

7. Техника безопасности при эксплуатации плиты ПЭСМ-4ШБ

8. Что преследует собой механизм, регулирующий толщину нарезания продуктов на слайсере

9. Охарактеризовать машины, которые применяются для обработки овощей на предприятиях общественного питания.

10. Охарактеризовать требования, предъявляемые к весам.

11. Дать характеристику формовочным машинам применяемым в организациях общественного питания.

12. Охарактеризовать санитарно-гигиенические требования предъявляемые к весам.
13. Охарактеризовать холодильные аппараты для приготовления мягкого мороженого и десертов.
14. Охарактеризовать принцип работы льдогенератора.
15. Охарактеризовать жаренье как основной способ тепловой обработки
16. Охарактеризовать 3 режима работы пищеварочного котла.
17. Техника безопасности при эксплуатации оборудования в организациях общественного питания.
18. Правила безопасной эксплуатации расстоечного шкафа.
19. Классификация теплового оборудования.
20. Правила безопасной эксплуатации хлеборезок в организациях общественного питания.
21. Охарактеризовать дополнительные циклы в которых способны обрабатывать продукты пароконвектоматы.
22. Требования безопасности при эксплуатации электрокипятильника.
23. Охарактеризовать виды машин для мытья посуды.
24. Охарактеризовать мармиты для первых и вторых обеденных блюд.
25. Охарактеризовать модульное оборудование для предприятий общественного питания
26. **26** . Характеристика основных способов тепловой обработки.
27. Охарактеризовать виды инструктажей по охране труда на предприятиях общественного питания
28. Причины пожаров на предприятиях общественного питания
29. Дать характеристику процесса охлаждения на предприятиях общественного питания
30. Холодильные агенты и холодоносители применяемые в стационарных холодильных машинах
31. Технические характеристики машин для обработки овощей
32. Охарактеризовать мармиты для первых и вторых обеденных блюд для предприятий общественного питания.
33. От чего зависит качество нарезания хлеба в хлеборезке.
34. Приведите схему конусной соковыжималки.
35. Дать отличие холодильного агента и холодоносителя
36. Дать классификацию варочного оборудования организаций общественного питания.

37. Дать понятие производительности технологической машины и какие единицы измерения её вам известны.
38. Объяснить назначение холодильных камер
39. Правила безопасной эксплуатации эспрессо-кофеварки.
40. Объяснить назначение холодильных шкафов.
41. Дать характеристику универсальным овощерезкам с дисковыми рабочими органами в зависимости от производительности.
42. Объясните назначение и устройство механических овощерезок.
43. Охарактеризуйте способы подвода тепла к продукту.
44. Чем принципиально различаются процессы дробления, измельчения и резания.
45. Правила безопасной эксплуатации пекарного электрического секционного шкафа.
46. Охарактеризовать тепловые шкафы используемые в организациях общественного питания.
47. Требования безопасности при работе с электрическими сковородами
48. Объяснить преимущества пароконвектоматов перед тепловым оборудованием
49. Требования безопасности при работе с электрическими сковородами.
50. Требования безопасности при эксплуатации пекарных и жарочных шкафов.
51. Дать характеристику режимам в которых работает пищеварочный котел.
52. Требования безопасности при эксплуатации грилей.

Практические задания

1. Пищеварочные котлы. Нарисовать схему котла. Принцип работы котла. Правила безопасной эксплуатации.
2. Классификация и характеристика грилей, объяснить устройство машины, нарисовать схему. Принцип работы гриля. Правила безопасной эксплуатации.
3. Эксплуатация машин для обработки овощей, объяснить устройство машины, нарисовать схему. Принцип работы машины. Правила безопасной эксплуатации.
4. Рассказать устройство эспрессо-кофеварки, нарисовать схему.

5. Правила безопасной эксплуатации хлеборезок в предприятиях общественного питания, рассказать устройство, нарисовать схему. Принцип работы хлеборезки.

6. Принцип работы и правила эксплуатации холодильных машин, рассказать устройство, нарисовать схему.

7. Принцип работы и правила безопасной эксплуатации ручных миксеров, нарисовать схему.

8. Принцип работы и устройство фаршемешалок вертикального типа, нарисовать схему. Правила безопасной эксплуатации фаршемешалок.

9. Принцип работы и безопасная эксплуатация мясорубки МИМ-300. Нарисовать схему машины.

10. Назовите основные узлы простейшей паровой компрессионной холодильной машины, принцип работы и правила безопасной эксплуатации холодильной машины, нарисовать схему.

11. Рассказать принцип действия, устройство и правила безопасной эксплуатации фритюрниц, нарисовать схему.

12. Рассказать принцип действия и правила безопасной эксплуатации овощерезки МПР-350, нарисовать схему.

13. Рассказать принцип действия, устройство и правила безопасной эксплуатации электрических сковород, нарисовать схему.

14. Принцип работы, устройство и безопасная эксплуатация универсальной кухонной машины, нарисовать схему.

15. Принцип работы, устройство и безопасная эксплуатация машин для кондитерского цеха, нарисовать схему одной из машин.

16. Принцип работы, устройство и правила безопасной эксплуатации жарочного шкафа ШЖЭ-2, нарисовать схему.

17. Принцип работы, устройств и правила безопасной эксплуатации машин для обработки мяса и рыбы, нарисовать схему одной из машин.

18. Принцип работы, устройств и правила безопасной эксплуатации фритюрницы периодического действия ФЭСМ-20, нарисовать схему.

19. Приведите схему формования пельменей из тестовой трубки.

20. Принцип работы, устройств и правила безопасной эксплуатации пищеварочных котлов., нарисовать схему котла.

21. Принцип работы, устройство и правила безопасной эксплуатации машин для нарезки гастрономических продуктов, нарисовать схему.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
----------------------------	---------------------------------	------------------------------

22. Принцип работы, устройство и правила безопасной эксплуатации холодильных шкафов, нарисовать схему.

23. Принцип работы, устройство и правила безопасной эксплуатации пекарных и жарочных шкафов, нарисовать схему.

24. Принцип работы, устройство и правила безопасной эксплуатации гриля ГЭ-3 нарисовать схему.

25. Принцип работы, устройств и правила безопасной эксплуатации формовочных машин, нарисовать схему машины.

26. Принцип работы, устройств и правила безопасной эксплуатации эспрессо-кофеварки., нарисовать схему машины.