

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 И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО
МЕСТА**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Анадырь
2026

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
----------------------------	---------------------------------	------------------------------

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

Разработчик:

Лещенко Н.Ю., преподаватель ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Рекомендован Методическим советом ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Протокол № 6 от 13 января 2026 г.

Утвержден Приказом № 01-10/36 от 29.01.2026 г. «Об утверждении документов по организации учебного процесса»

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

1. Вопросы и задания для текущего контроля

Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания

Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания

1. Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания.

Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства

2. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.

3. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.

4. Характеристика способов кулинарной обработки.

5. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.

6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях.

7. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной.

8. Характеристика организации рабочих мест повара.

9. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе.

10. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции.

11. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания.

Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Тема 2.1 Механическое оборудование

12. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы.

13. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.

14. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

15. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

16. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

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

18. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации.

Тема 2.2 Тепловое оборудование

19. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.

20. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

21. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки.

22. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

23. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

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

Тема 2.3 Холодильное оборудование

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
----------------------------	---------------------------------	------------------------------

25. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации.

26. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.

2.Вопросы и задания для итогового контроля

Теоретические вопросы:

1. Пароварочный шкаф, устройство, принцип работы, техника безопасности при работе.
2. Овощемоечная машина, устройства, принцип работы, техника безопасности.
3. Понятие о машине. Основные части и детали машин.
4. Картофелечистка, назначение, устройство, принцип работы, техника безопасности.
5. Дать характеристику ресторана и закусочной как типов ПОП.
6. Посудомоечные машины, назначение, устройство машин, техника безопасности.
7. Овощерезательная машина для вареных овощей, назначение, устройство, принцип действия, техника безопасности.
8. Дать характеристику столовых как типов ПОП
9. Техническая документация машин.
10. Мясорубка, ее назначение, устройство МИМ-105., принцип действия, техника безопасности.
11. Фаршемешалка, назначение, устройство, принцип действия, техника безопасности.
12. Рыбоочиститель, назначение, устройство, принцип действия, техника безопасности.
13. Модулированное секционное оборудование.
14. Машина для рыхления мяса, назначение, устройство, принцип действия, техника безопасности.
15. Машина для нарезки гастрономических товаров, техника безопасности.
16. Рыбоочиститель РО-1, устройство, принципа действия, техника безопасности.
17. Универсальные приводы, назначение, виды, техника безопасности.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
----------------------------	---------------------------------	------------------------------

18. Машины для формовки котлет, устройство, принцип действия, техника безопасности.

19. Мукопросеиватель устройство, принцип работы, техника безопасности.

20. КПЭ устройство, принцип действия, техника безопасности.

21. Место расположения горячего цеха, его функции. Приготовление блюд в соусном отделении горячего цеха, температура подачи вторых блюд.

22. Электрогриль, устройство, применение, техника безопасности.

23. Тестомесильная машина, устройство, принцип действия, техника безопасности.

24. Основные узлы холодильной машины их функции, техника безопасности.

25. Мясорубка, принцип действия, устройство, техника безопасности.

26. Шашлычная печь, назначение, устройство, принцип работы, техника безопасности.

27. Взбивательная машина, устройство, принцип действия, техника безопасности.

28. Устройство, принцип работы, техника безопасности.

29. Назвать вспомогательные производственные помещения. Дать характеристику моечных отделений.

30. Универсальные приводы, сменные механизмы к универсальным приводам, техника безопасности.

31. Тестомесильная машина, устройство, принцип работы, техника безопасности.

32. Назвать вспомогательные производственные помещения. Дать характеристику хлебoreзательной комнаты и раздаточных помещений.

33. Машина для нарезки гастрономических товаров, Устройство, принцип работы, техника безопасности.

34. Огневые пищеварочные котлы: КПП-60, устройство правила эксплуатации, техника безопасности.

35. Правила сервировки столов и расстановки посуды.

36. Фаршемешалка. Устройство, принцип работы, техника безопасности.

37. Пароварочный шкаф: Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.

38. Способы изучение потребительного спроса. Назвать ПОП с полным циклом производства.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
----------------------------	---------------------------------	------------------------------

39. Техническая документация машин.
40. Паровой пищеварочный котел КПП-100: производство, правила эксплуатации, техника безопасности.
41. Дать характеристику баров, закусовых как типов ПОП.
42. Электрокофеварка: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
43. Взбивательная машина МВ-35, устройство, принцип действия, техника безопасности.
44. Перечислить оборудование горячего цеха.
45. Просеиватель, устройство, принцип действия, техника безопасности.
46. Машина для нарезки вареных овощей: устройство, принцип работы, техника безопасности.
47. Картофелечистка, устройство, принцип действия, техника безопасности.
48. Тестораскаточная машина , устройство, принцип работы, техника безопасности.
49. Плита на электрообогреве-ЭП-2М, устройство, техника безопасности при эксплуатации.
50. Электрическая вращающаяся жаровня, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
51. Хлеборезательные машины: устройство, принцип работы, техника безопасности.
52. Электрический пищеварочный котел КПЭ-160, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
53. Правила расстановки оборудования.
54. Мясорыхлитель, назначение, устройство, принцип работы, техника безопасности.
55. Пароконвектомат: Устройство, принцип работы, техника безопасности.
56. Особенности расположения овощного цеха.
57. Объяснить направление потоков сырья, полуфабрикатов готовой продукции.
58. Торговое холодильное оборудование, техника безопасности.
59. Тестораскаточная машина: Назначение, устройство, принцип работы, техника безопасности.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
----------------------------	---------------------------------	------------------------------

60. Протирочная машина для вареных овощей, устройство, принцип работы, техника безопасности.

61. Паровые котлы КПП-60, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.

62. Отличительные особенности банкетной сервировки столов. Роль сервизных комнат.

63. Кофеварка, назначение, эксплуатация, техника безопасности.

64. Мармиты. Их устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.