

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»

 А.Н. Загорулькин
201_4 г.



Комплект
контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО
МЕСТА

основной профессиональной
образовательной программы по профессии
19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер

Судак, 201_4

Разработчик (и):

Судакский филиал

преподаватель

О.В. Зекина

Судакский филиал

методист

Е.А. Филонидова

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
II. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке	5
2.1.Динамика формирования общих компетенций	5
III. Оценка освоения учебной дисциплины	9
3.1.Формы и методы оценивания	9
3.2.Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины	12
IV. Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине	53

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. В результате освоения учебной дисциплины **Техническое оснащение и организация рабочего места** обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии СПО19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер базовый уровень подготовки со следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональные компетенции, и общие компетенции:

Уметь:

- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

Знать:

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением

полученных профессиональных знаний (для юношей).

Формой аттестации по учебной дисциплине является экзамен.

II. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций.

Таблица 1

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
Уметь: У 1. Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового, холодильного.	Практические занятия Тестирование

<p>У 2. Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Правила безопасного использования основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового, холодильного.</p>	<p>Практические занятия</p>
<p>У 3. Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных</p>	<p>Выбор способов мелкого ремонта основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.</p>	<p>Практические занятия</p>

<p>руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>		
<p>У 4. Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд .</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникацион-</p>	<p>Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</p>	<p>Практические занятия Тестирование</p>

<p>ционные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>		
<p>У 5. Проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции</p>	<p>Практическое занятие</p>
<p>Знать:</p>		
<p>З 1. Характеристики основных типов организации общественного питания.</p>		<p>Тест</p>
<p>З 2. Принципы организации кулинарного и кондитерского</p>		<p>Практическое занятие</p>

производства.		Контрольная работа
3 3. Учет сырья и готовых изделий на производстве.		Практическое занятие
3 4. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования.		Тест Практическое занятие Контрольная работа
3 5. Правила их безопасного использования		Практическое занятие
3 6. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции		Практическое занятие

III. Оценка освоения учебной дисциплины.

3.1. Формы и методы оценивания.

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине **Техническое оснащение и организация рабочего места**, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Таблица 2

Элемент учебной Дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З
Раздел 1. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и	Контрольная работа №1	У 1, У 2, У 3 З 1, З 2, З 3, З 4, З 5, ОК 3, ОК 7	Э	У 1, У 2, У 3, З 1, З 2, З 3, З 4, З 5 ОК 3, ОК 6

ХОЛОДИЛЬНОГО				
Тема 1.1 Общие сведения о машинах.	Устный опрос Практическое занятие №1 Тестирование Самостоятельная работа	У 1,У2,У3 З 1, З2,З3, З4, З5 ОК3, ОК 6		
Тема 1.2. Универсальные приводы.	Устный опрос Практическое занятие №2 Самостоятельная работа	У 1,У 2,У 3 З 1, З 2,З 3, З 4, З 5 ОК 3, ОК 6		
Тема 1 3. Механическое оборудование.	Устный опрос Практические занятия №3; №4; №5; №6 Тестирование Самостоятельная работа	У 1,У 2,У 3 З 1, З 2,З 3, З 4, З 5 ОК 3, ОК 6		
Тема 1.4. Тепловое оборудование.	Устный опрос Практические занятия №7; №8;№9; №10 Самостоятельная работа	У 1,У 2,У 3 З 1, З 2,З 3, З 4, З 5 ОК 3, ОК 6		
Тема 1.5. Холодильное оборудование.	Устный опрос Практическое занятие №11 Самостоятельная работа	У 1,У 2,У 3 З 1, З 2,З 3, З 4, З 5 ОК 3, ОК 6		
Тема 1.6. Вспомогательное оборудование.	Устный опрос Практическое занятие №12 Тестирование Самостоятельная работа	У 1,У 2,У 3 З 1, З 2,З 3, З 4, З 5 ОК 3, ОК 6		

Раздел 2. Организация рабочего места.	Контроль- ная работа №2	У 1, У 2, У 3, У 4, У 5 3 1, 32, 3 3, 3 4, 3 5, 3 6 ОК 3, ОК 6	Э	У 1, У 2, У 3, У 4, У 5 3 1, 3 2, 3 3, 3 4, 3 5, 3 6 ОК 3, ОК 6
Тема 2.1. Характеристика основных типов организации предприятий общественного питания.	Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа	У 1, У 2, У 3, У 4, У 5, 3 1, 3 2, 3 3, 3 4, 3 5, ОК 3, ОК 6		
Тема 2.2. Организация снабжения предприятий общественного питания.	Устный опрос Практическое занятие №13 Самостоятельная работа	У 1, У 2, У 3, У 4, У 5, 3 1, 3 2, 3 3, 3 4, 3 5, 3, ОК 3, ОК 6		
Тема 2.3. Организация производства предприятий общественного питания.	Устный опрос Практическое занятие №14 Тестирование Самостоятельная работа	У 1, У 2, У 3, У 4, У 5, 3 1, 3 2, 3 3, 3 4, 3 5, ОК 3, ОК 6		

3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины .

3.2.1. Типовые задания для оценки знаний З 1, З 2, З 3, З 4, З 5, З 6 умений У 1, У 2, У 3, У 4, У 5.

1) Задания в тестовой форме:

1.1. Тест №1 Общие сведения о машинах.

1.2. Тест №2 Механическое оборудование. Машины для обработки овощей и картофеля. Картофелеочистительные машины.

1.3. Тест №3 Механическое оборудование. Машины для обработки мяса и рыбы. Мясорубки.

1.4. Тест №4 Механическое оборудование. Машина для нарезки гастрономии МРГ-300 А.

1.5. Тест №5 Механическое оборудование. Весоизмерительное оборудование. Весы электронные торговые ВР-1038.

1.6. Тест №6 Характеристика основных типов организации предприятий общественного питания.

1.7. Тест №7 Организация производства предприятий общественного питания.

2) Практические занятия:

Практическое занятие №1 Общие сведения о машинах.

Практическое занятие №2 Универсальные приводы.

Практическое занятие №3 Машины для обработки овощей и картофеля.

Практическое занятие №4 Машины для обработки мяса и рыбы.

Практическое занятие №5 Машины и механизмы для подготовки кондитерского сырья. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.

Практическое занятие №6 Машины для нарезания хлеба и гастрономических товаров.

Практическое занятие №7 Общие сведения о тепловом оборудовании.

Практическое занятие №8 Аппараты для жарки и выпечки.

Практическое занятие №9 Варочно-жарочное оборудование.

Практическое занятие: №10 Водогрейное оборудование и оборудование для раздачи пищи.

Практическое занятие №11 Холодильное оборудование предприятий питания.

Практическое занятие № 12 Весоизмерительное оборудование.

Практическое занятие №13 Приёмка товара по количеству и качеству.

Практическое занятие №14 Организация работы предприятия общественного питания.

3) Самостоятельная работа.

3.2.2. Типовые задания для оценки знаний З 1, З 2, З 3, З 4, З 5, З 6.

Контрольная работа №1.

Контрольная работа №2.

Задания в тестовой форме:

Тест №1

ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Тема 1.1. Общие сведения о машинах.

1. Информацию о технических показателях машины можно узнать из _____
2. Часть машины, которая превращает электроэнергию в механическую работу называется _____
3. Часть машины, которая предназначена для размещения в ней всех движущих узлов называется _____
4. Часть машины, которая предназначена для изменения скорости и формы движения называется _____
5. Механизм, состоящий из двух зубчатых колёс, сцеплённых между собой, называется _____
6. Механизм состоит из 2-х катков, насаженных на валы и прижатых один к другому, вращение от ведущего катка передаётся ведомому за счёт силы трения, это _____
7. Передача, которая передаёт рабочему валу вращательное движение вокруг своей оси и около оси неподвижного колеса, называется _____
8. К аппаратам ручного управления относятся _____
9. К аппаратам защиты электрооборудования относятся _____
10. Замена ручной работы машинной, называется _____
11. Замена ручного управления машиной, называется _____

Тест №2

ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Тема 1.3. Механическое оборудование. Машины для обработки овощей и картофеля.

Картофелеочистительные машины.

№	Содержание вопроса	№	Предполагаемые ответы
п/п		отве- тов	
1	Картофель какого размера будет очищаться быстрее?	1	Средний.
		2	Мелкий.
		3	Крупный.
2	Почему не рекомендовано загружать немый картофель?	1	Забьётся сливной патрубок.
		2	Быстро сотрётся абразивная поверхность диска.
		3	Очистка немытого картофеля загрязняет продукт.
		4	Машина выйдет из строя.
3	Определите	1	Подать воду, включить машину и

последовательность операций включения машины и её загрузки МОК-250?	2	загрузить картофель.
	3	Загрузить картофель, подать воду, включить машину.
	3	Загрузить картофель, включить машину, подать воду.
4 Сколько килограмм картофеля можно загрузить за один рабочий цикл в машине МОК-250?	1	6-7 кг.
	2	11-12 кг.
	3	20-22 кг.
5 Для разгрузки картофеля в машине МОК-250 необходимо?	1	Открыть дверцу не выключая машину.
	2	Выключить машину и открыть дверцу.
	3	Перекрыть подачу воды, открыть дверцу на ходу машины.
6 Сколько минут необходимо для очистки картофеля в машине МОК-125?	1	2-4 мин.
	2	1-2 мин.
	3	4-10 мин.
7 Как выполнить санитарную обработку машины после окончания работы?	1	Выключить машину и промыть водой из шланга корпус и все детали.
	2	Рабочую камеру машины промыть на холостом ходу, а корпус протереть тканью
	3	Корпус протереть тканью, машину выключить и промыть водой.
8 Для чего в рабочую камеру картофелеочистительной машины подаётся вода?	1	Для промывания овощей.
	2	Для смывания очисток и выведения из рабочей камеры.
	3	Для промывания абразивной поверхности.

Тест №3

ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Тема 1.3. Механическое оборудование. Машины для обработки мяса и рыбы. Мясорубки.

№	Содержание вопроса	№	Предполагаемые ответы
п/п		отве- тов	
1	Мясорубка состоит из...?	1	Основание.
		2	Корпус.
		3	Камера для обработки продуктов.

- | | | |
|---|--|---|
| | 4 | Загрузочное устройство. |
| | 5 | Рабочие органы. |
| | 6 | Приводной механизм. |
| | 7 | Кнопки управления. |
| 2 | Что относится к рабочим органам мясорубки? | 1 Шнек. |
| | | 2 Три решётки с отверстиями 3, 5, 9 мм. |
| | | 3 Двусторонние ножи. |
| | | 4 Нажимное кольцо. |
| | | 5 Нажимная гайка. |
| 3 | Сборка ножей и решёток для мелкого измельчения мяса? | 1 Подрезная решётка. |
| | | 2 Двусторонний нож. |
| | | 3 Решётка с отверстиями 9 мм. |
| | | 4 Решётка с отверстиями 5 мм. |
| | | 5 Двусторонний нож. |
| | | 6 Решётка с отверстиями 5 мм. |
| | | 7 Решётка с отверстиями 3 мм. |
| | | 8 Нажимное кольцо. |
| | | 9 Нажимная гайка. |
| 4 | Сборка ножей и решёток для крупного измельчения мяса? | 1 Подрезная решётка. |
| | | 2 Двусторонний нож. |
| | | 3 Решётка с отверстиями 9 мм. |
| | | 4 Решётка с отверстиями 5 мм. |
| | | 5 Два нажимных кольца. |
| | | 6 Одно нажимное кольцо. |
| | | 7 Нажимная гайка. |
| 5 | Сборка ножей и решёток мясорубки для приготовления паштете? | 1 Подрезная решётка. |
| | | 2 Двусторонний нож. |
| | | 3 Решётка с отверстиями 9 мм. |
| | | 4 Решётка с отверстиями 5 мм. |
| | | 5 Двусторонний нож. |
| | | 6 Решётка с отверстиями 5 мм. |
| | | 7 Решётка с отверстиями 3 мм. |
| | | 8 Нажимное кольцо. |
| | | 9 Нажимная гайка. |
| 6 | Мясо, предназначенное для фарша, зачищенное от костей, сухожилий нарезают кусочками массой... г? | 1 До 150 г. |
| | | 2 200 г. |
| | | 3 250 г. |
| | | 4 300 г. |
| 7 | Можно ли использовать мясорубку для измельчения сухарей? | 1 Да. |
| | | 2 Нет. |
| | | 3 Иногда. |

Тест №4

ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.
 Тема 1.3. Механическое оборудование. Машина для нарезки гастрономии МРГ-300 А.

№ п/п	Содержание вопроса	№ отве-тов	Предполагаемые ответы
1	Для чего предназначен регулирующий механизм?	1	Для регулирования толщины нарезки.
		2	Для изменения угла нарезки.
		3	Для изменения скорости.
2	Какие детали машины для нарезки гастрономии во время работы являются движущимися	1	Нож, лоток.
		2	Лоток, регулятор толщины нарезки.
		3	Опорный столик.
3	Какое движение совершает нож?	1	Планетарное.
		2	Возвратно-поступательное.
		3	Нож недвижим.
4	Какими сменными загрузочными лотками комплектуется машина ?	1	Двумя (один для нарезки под углом от 30* до 90* до оси, другой - под углом 90*).
		2	Одним лотком под углом 90*.
		3	Тремя (один под углом 90*, другой - 150*, третий — 45*).
5	Какая часть машины закрыта защитным кожухом?	1	Лоток.
		2	Опорный столик.
		3	Дисковый нож.
6	Зазор между какими деталями определяет толщину нарезки продуктов?	1	Между опорным столиком и лотком.
		2	Между опорным столиком и кожухом.
		3	Между опорным столиком и дисковым ножом.
7	Каким образом необходимо проверять остроту ножа?	1	Методом пробного нарезания.
		2	К лезвию ножа поднести натянутый лист бумаги: если нож заточен хорошо, то бумага легко режется.
		3	К лезвию ножа поднести натянутый лист бумаги: если нож заточен хорошо, то бумага режется.
8	Какую толщину кусочков	1	Колбаса копчёная 2-3 мм, колбаса

рекомендуют для колбас?		варёная 3-5 мм, колбаса фаршированная 1-2 мм.
	2	Колбаса копчёная 2-3 мм, колбаса варёная 3-5 мм, колбаса фаршированная 3-5 мм.
	3	Колбаса копчёная 1-2 мм, колбаса варёная 3-5мм, колбаса фаршированная 3-5 мм.
9 При загрузке продукта в лоток, на какую деталь закреплённый продукт опирается?	1	На поверхность ножа.
	2	На поверхность опорного столика.
	3	На поверхность столика.
10 Какие действия подразумевает выско-зывание «Точильное приспособление устано-вить в рабочее положение»?	1	Снять с приспособления кожух.
	2	Развернуть приспособление на 90* и закрепить винтом — фиксатором.
	3	Развернуть приспособление на 180* и закрепить винтом — фиксатором.
11 Какую толщину нарезки можно установить в машинах для нарезки гастрономических продуктов?	1	От 0 до 16 мм.
	2	От 10 до 26 мм.
	3	От 5 до 25 мм.

Тест №5

ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Тема 1.3. Механическое оборудование. Весоизмерительное оборудование.

Весы электронные торговые ВР-1038.

№	Содержание вопроса	№	Предполагаемые ответы
п/п		отве- тов	
1	Какая информация высвечивается на блоке наблюдения?	1	"Цена за 1 кг», «Масса», «Стоимость».
		2	«Стоимость товара», «Масса».
		3	«Масса», «Цена за 1 кг».
2	Какое назначение ампулы уровня?	1	Для установления нулевых показателей табло «Масса».
		2	Для установления горизонтальности весов.
		3	Для установления нулевых показателей на табло «Цена за 1 кг».
3	Какое назначение клавиши	1	Для выборки массы тары.

- «Т»?
- 2 Для определения категории товара.
- 3 Для включения табло «Стоимость товара».
- 4 Какой принцип действия электрических весов?
- 1 Изменение силы тяжести взвешиваемого груза в электрический сигнал, который обрабатывается специальным микропроцессором.
- 2 Изменение силы тяжести взвешиваемого груза в электрический сигнал, который индикуется на блоке наблюдения.
- 3 Изменение силы тяжести взвешиваемого груза в электрический сигнал, который обрабатывается специальным микропроцессором, изменяется в цифровой код и индикуется на блоке наблюдения.
- 5 При помощи какого устройства весы устанавливаются горизонтально?
- 1 Электронные весы не устанавливаются горизонтально, в отличие от циферблатных.
- 2 Необходимо включить весы и нажать клавишу «С».
- 3 Регулируемыми ножками по ампуле уровня.
- 6 Какая длительность цикла загрузки и расчёта стоимости на электрон-ных весах?
- 1 2-3 с.
- 2 10 с.
- 3 5 с.
- 7 Какое назначение автоматической сигнализации в электронных весах?
- 1 Защита от удара электрическим током.
- 2 Защита от перегрузки весов.
- 3 Защита от не успокоения и перегрузки весов.
- 8 Какое назначение клавиши «С»?
- 1 Для сбрасывания показателей на индикаторе «Цена».
- 2 Для сбрасывания показателей на индикаторе «Масса».
- 3 Для сбрасывания показателей на индикаторе «Стоимость».
- 9 Какой порядок взвешивания товара в таре?
- 1 Набрать цену товара, установить тару, положить товар в тару,

- | | | | |
|----|---|---|--|
| | | | нажать клавишу «Т». |
| | | 2 | Установить на платформу тару, нажать клавишу «Т», положить товар, набрать цену. |
| | | 3 | Установить на платформе тару. Положить товар в тару, нажать клавишу «Т», набрать цену. |
| 10 | После снятия тары с платформы на индикаторе «Масса» осталось значение массы тары со знаком «минус», какой клавишей необходимо обнулить индикатор? | 1 | Нажать клавишу «С». |
| | | 2 | Нажать клавишу «Т». |
| | | 3 | Нажать клавишу «С, «Т». |

Тест №6

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

Раздел 2. Организация рабочего места.

Тема 2.1. Характеристика основных типов организации предприятий общественного питания.

№ п/п	Содержание вопроса	№ отве- тов	Предполагаемые ответы
1	Предприятия, в которых осуществляется первичная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, а также кулинарных и мучных изделий и снабжение.	А Б В	Заготовочные. Доготовочные. Сполным производственным циклом.
2	Предприятия выпускают разнообразные блюда из разных видов сырья.	А Б В	Универсальные Специализированные Узкоспециализированные
3	Предприятия, изготавливающие продукцию из полуфабрикатов, получаемых от заготовочных ПОП и реализующие пищу потребителям.	А Б В	Заготовочные. Доготовочные. Сполным производственным циклом.
4	Предприятия выпускают продукцию узкого ассортимента	А Б В	Универсальные Специализированные Узкоспециализированные
5	Предприятия	А	Заготовочные.

- | | | |
|---|-----------------------|---|
| перерабатывающие сырьё, выпускающие полуфабрикаты и готовую продукцию, реализующие её здесь же в залах, буфетах, магазинах кулинарии. | Б
В | Доготовочные.
Сполным производственным циклом. |
| 6 Предприятия осуществляют производство и реализацию продукции из определённых видов сырья. | А
Б
В | Универсальные
Специализированные
Узкоспециализированные |
| 7 На какие классы делятся рестораны и бары? | А
Б
В
Г
Д | Второй
Первый
Высший
Люкс
Без класса |

Дайте определение ПРЕДПРИЯТИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ -
Тест №7

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.
Раздел 2. Организация рабочего места.

Тема 2.3. Организация производства предприятий общественного питания.

№ п/п	Содержание вопроса	№ отве- тов	Предполагаемые ответы
1	Группа помещений предназначена для кратковременного хранения сырья и продуктов в охлаждаемых камерах и не охлаждаемых кладовых с соответствующим режимом хранения.	А Б В Г Д	Складская группа Производственная группа Торговая группа Административно-бытовая группа Техническая группа
2	Высота производственных помещений?	А Б В	2,4 м 3 м 3,3 м
3	Оптимальная температура в заготовочных и холодных цехах?	А Б В	16-18*С 20*С не ниже 15*С
4	Группа помещений предназначена для переработки продуктов, сырья (полуфабрикатов) и выпуска готовой продукции.	А Б В Г	Складская группа Производственная группа Торговая группа Административно-бытовая группа

		Д	Техническая группа
5	На какую высоту стены облицованы керамической плиткой?	А	1,7 м
		Б	1,8 м
		В	2,4 м
		Г	На всю высоту
6	Группа помещений предназначена для реализации готовой продукции и организации её потребления.	А	Складская группа
		Б	Производственная группа
		В	Торговая группа
		Г	Административно-бытовая группа
		Д	Техническая группа
7	Оптимальная температура в горячем и кондитерском цехах?	А	23-25*С
		Б	30*С
		В	не более 26*С
8	Группа помещений — объединяет бойлерную, электро-щитовую, котельную, машинное отделение холодильных камер, прачечную.	А	Складская группа
		Б	Производственная группа
		В	Торговая группа
		Г	Административно-бытовая группа
		Д	Техническая группа
9	Относительная влажность воздуха в производственных помещениях?	А	80-90%
		Б	60-70%
		В	100%
10	Естественное освещение производственного цеха, соотношение площади окон и площади пола?	А	1:8
		Б	1:6
		В	1:10

Дайте определение РАБОЧЕЕ МЕСТО -

Практические занятия:

Практическое занятие №1.

По дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

Тема работы: Общие сведения о машинах.

Цель работы: 1. Выучить строение аппаратов управления, защиты и контроля электрооборудования.

2. Приобрести навыки рациональной эксплуатации аппаратов управления, защиты и контроля, принцип действия.

3. Ознакомиться с техническими требованиями безопасности.

Рабочие места: 1. Рубильник; пакетный переключатель; кнопочная станция; штепсельный разъём; магнитный пускатель; автоматический выключатель АП-50-3МТ, микропереключатели.

2. Инструктивно - технологическая карта, наглядное пособие.

Ход работы:

Инструктивно - технологическая карта

Тема: Аппараты управления, защиты, и контроля электрооборудования.

№ п/п	Порядок выполнения работы	Инструктивные указания
1	Подготовить рабочее место.	1. Получить проспекты, схемы аппаратов управления, защиты и контроля, техническую документацию. 2. Организовать рабочее место.
2	Выучить предназначение аппаратов управления, защиты и контроля.	1. Рубильник — для включения и выключения электрооборудования вручную. 2. Пакетный переключатель - для переключения скоростей, изменения режимов работы электрооборудования. 3. Кнопочная станция — для включения и отключения оборудования. 4. Штепсельные разъёмы - для присоединения к электросети переносных и передвижных одно и трёхфазных двигателей, электросиловых аппаратов. 5. Магнитный пускатель — для дистанционного управления и защиты оборудования от перегрева. 6. Автоматический выключатель АП50-3МТ — для защиты от тепловых и магнитных перегрузок, длительных и коротких замыканий
3	Последовательно включение электропривода и его включение.	1. Включить штепсельный разъём. 2. Включить рубильник. 3. Включить автоматический выключатель. 4. Включить магнитный пускатель при помощи кнопочной станции. 5. Выключить электропривод строго в обратном порядке.
4	Технические требования безопасности работы аппаратов ручного управления и защиты.	Каким техническим требованиям безопасности труда должны отвечать аппараты ручного управления и защиты?
5	Убрать рабочее место.	Сдать преподавателю наглядные пособия, техническую документацию, инструктивно — техническую документацию (ИТД).

Контрольные вопросы:

1. Назначение аппаратов ручного управления?

2. Чем отличается пакетный включатель от пакетного переключателя?
3. Какие средства используют для защиты людей от действия электрического тока?
4. Назовите аппараты защиты и для чего они используются?
5. назначение тумблеров в оборудовании?

Практическое занятие №2

По дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

Тема работы: Универсальные приводы.

Цель работы: 1. Выучить строение машин (П-П; ПУ-0,6; ПМ-1,1), аппаратов защиты и назначение основных частей.

2. Приобрести навыки рациональной эксплуатации оборудования (универсальных приводов) и принципа действия.

3. Ознакомиться с техническими требованиями безопасности для конкретного типа оборудования.

Рабочие места: 1. Универсальные приводы (П-П; ПУ-0,6; ПМ-1,1).

2. Инструктивно-технологическая карта. Наглядные пособия.

3. Аппараты защиты, управления и контроля.

Ход работы:

Инструктивно-технологическая карта №1.

Тема: Привод П-П

№ п/п	Порядок выполнения работы	Инструктивные указания
1	Подготовить рабочее место.	1. Получить проспекты привода П-П, техническую документацию. 2. Организовать рабочее место.
2	Выучить строение привода.	Найти на приводе его основные части: корпус, электродвигатель, двухступенчатый редуктор, трубчатую основу, горловину с фиксатором и рабочим валом, корпус редуктора, кнопочную станцию и штепсельный разъём.
3	Присоединить сменный механизм к приводу.	1. Проверить наличие крепления привода на рабочем месте. 2. Проверить исправность штепсельного разъёма. 3. Проверить работу привода на холостом ходу (включить привод с помощью штепсельного разъёма, рубильника, аппарата защиты, кнопочной станции, проверить направление вращения вала).

- | | | |
|---|---|---|
| 4 | Технические требования безопасности работы. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Указать технические требования безопасности перед началом работы. 2. Указать технические требования безопасности во время работы. 3. Указать технические требования безопасности при окончании работы. 4. Указать технические требования безопасности при аварийной ситуации. |
| 5 | Убрать рабочее место. | Сдать преподавателю наглядные пособия, техническую документацию, инструктивно — техническую документацию (ИТД). |

Контрольные вопросы:

1. Как подразделяются универсальные приводы по назначению?
2. Почему не допускается работа при наличии зазора между горловиной привода и сменным механизмом?
3. Какими сменными механизмами комплектуется привод П-П?
4. Последовательность включения привода П -П?
5. Какие возможны случаи травматизма во время работы с универсальным приводом П-П?

Инструктивно-технологическая карта №2.

Тема: Привод ПУ-0,6

№ п/п	Порядок выполнения работы	Инструктивные указания
1	Подготовить рабочее место.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Получить проспекты привода ПУ-0,6, техническую документацию. 2. Организовать рабочее место.
2	Выучить строение привода.	Найти на приводе его основные части: корпус, основу, электродвигатель, двухступенчатый зубчато-цилиндрический редуктор, горловину с двумя винтами и валом с гнездом, трубчатую основу, горловину с фиксатором и рабочим валом, корпус редуктора, кнопочную станцию и штепсельный разъём.
3	Присоединить сменный механизм к приводу.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверить надёжность крепления привода на рабочем месте. 2. Проверить исправность штепсельного разъёма. 3. Проверить работу привода на холостом ходу (включить привод с помощью штепсельного разъёма, рубильника, аппарата защиты, кнопочной станции, проверить направление вращения вала). 4. Выключить привод и присоединить сменный механизм. 5. Зафиксировать двумя винтами.

- | | | |
|---|---|--|
| 4 | Технические требования безопасности работы. | 1 Указать технические требования безопасности перед началом работы.
2. Указать технические требования безопасности во время работы.
3. Указать технические требования безопасности при окончании работы.
4. Указать технические требования безопасности при аварийной ситуации. |
| 5 | Убрать рабочее место. | Сдать преподавателю наглядные пособия, техническую документацию, инструктивно — техническую документацию (ИТД). |

Контрольные вопросы:

1. Какими сменными механизмами комплектуется привод ПУ-0,6 ?
2. Почему корпус должен иметь вентиляционные жалюзи?
3. Как защитить обслуживающий персонал от удара электрическим током во время работы на приводе?
4. Как проверить надёжность закреплённого механизма в горловине привода?
5. Около какой части корпуса привода должен быть резиновый коврик?

Инструктивно-технологическая карта № 3.

Тема: Привод ПМ-1,1.

№ п/п	Порядок выполнения работы	Инструктивные указания
1	Подготовить рабочее место.	1. Получить проспекты привода ПМ-1,1 , техническую документацию. 2. Организовать рабочее место.
2	Выучить строение привода.	Найти на приводе его основные части: корпус, основа, электродвигатель, двухступенчатый редуктор, горловину с двумя винтами-зажимами, кнопочную станцию и штепсельный разъём.
3	Присоединить сменный механизм к приводу.	1. Проверить наличие крепления привода на рабочем месте. 2. Проверить исправность штепсельного разъёма. 3. Проверить работу привода на холостом ходу (включить привод с помощью штепсельного разъёма, рубильника, аппарата защиты, кнопочной станции, проверить направление вращения вала). 4. Выключить привод и присоединить сменный механизм. Для этого необходимо присоединить хвостовик сменного механизма к горловине привода так, чтобы не было зазора между корпусом сменного механизма и горловиной привода.

5. Зафиксировать сменный механизм при помощи винтов-зажимов.
- 4 Технические требования безопасности работы.
1. Указать технические требования безопасности перед началом работы.
 2. Указать технические требования безопасности во время работы.
 3. Указать технические требования безопасности при окончании работы.
 4. Указать технические требования безопасности при аварийной ситуации.
- 5 Убрать рабочее место.
- Сдать преподавателю наглядные пособия, техническую документацию, инструктивно — техническую документацию (ИТД).

Контрольные вопросы:

1. Какими сменными механизмами комплектуется данный привод?
2. Для работ в каких цехах предназначен привод ПМ-1,1?
3. Назовите последовательность включения привода?
4. Для чего заземляют электропривод?
5. Техника безопасности при работе на приводе?

Практическое занятие №3

По дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.
Тема работы: Машины для обработки овощей и картофеля.

Цель работы: 1. Выучить строение машины МОК-125, аппаратов защиты и назначение основных частей.

2. Приобрести навыки рациональной эксплуатации машины МОК-125, принцип действия. 3. Ознакомиться с техническими требованиями безопасности для конкретного типа оборудования.

Рабочие места: 1. Картофелеочистительная машина МОК-125.

2. Инструктивно-технологическая карта. Наглядные пособия.

3. Аппараты защиты, управления и контроля.

Ход работы:

Инструктивно - технологическая карта.

Тема: МОК-125.

№ п/п	Порядок выполнения работы	Инструктивные указания
1	Подготовить рабочее место.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Получить проспекты МОК-125, техническую документацию. 2. Организовать рабочее место.
2	Выучить строение машины МОК-125.	<p>Определить на машине основные части: загрузочную воронку; рабочую камеру; рабочий орган-конусный диск; абразивные сегменты; пульт управления; станину; электродвигатель;</p>

цилиндрический редуктор; разгрузочное окно, дверца; направляющий лоток.

- 3 Подготовить машину к работе. 1. Проверить:
1) санитарно-техническое состояние;
2) правильное закрытие дверцы разгрузочного окна;
3) подачу воды в рабочую камеру;
4) работу на холостом ходу.
- 4 Технические требования безопасности работы. 1. Указать технические требования безопасности перед началом работы.
2. Указать технические требования безопасности во время работы.
3. Указать технические требования безопасности при окончании работы.
4. Указать технические требования безопасности при аварийной ситуации.
- 5 Убрать рабочее место. Сдать преподавателю наглядные пособия, техническую документацию, инструктивно — техническую документацию (ИТД).

Контрольные вопросы:

1. Какая норма загрузки картофеля в картофелеочистительных машинах МОК-125; МОК-250; МОК-400.
2. Почему не рекомендовано загружать невымытый картофель?
3. Как и когда подаётся вода в в картофелеочистительную машину?
4. Когда очистка картофеля происходит не равномерно, что необходимо сделать, чтобы исправить ситуацию?
5. Назовите рабочие детали картофелеочистительной машины МОК-125.

Практическое занятие №4

По дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

Тема работы: Машины для обработки мяса и рыбы.

Цель работы: 1. Выучить строение машины МИМ-105, аппаратов защиты и назначение основных частей.

2. Приобрести навыки рациональной эксплуатации машины МИМ-105, принцип действия. 3. Ознакомиться с техническими требованиями безопасности для конкретного типа оборудования.

Рабочие места: 1. Мясорубка МИМ-105.

2. Инструктивно-технологическая карта. Наглядные пособия.

3. Аппараты защиты, управления и контроля.

Ход работы:

Инструктивно - технологическая карта.

Тема: МИМ-105.

№ п/п	Порядок выполнения	Инструктивные указания
-------	--------------------	------------------------

работы

- | | | |
|---|---|--|
| 1 | Подготовить рабочее место. | 1. Получить проспекты МИМ-105, техническую документацию.
2. Организовать рабочее место. |
| 2 | Выучить строение машины МИМ-105. | Определить на машине основные части: основа; корпус; электродвигатель; передачи; рабочая камера с винтовой канавкой и шпонкой; вал с гнездом; загрузочная чаша с предохраняющим кольцом; рукоятка для выталкивания рабочих деталей; лампочка и кнопочная станция; рабочие детали. |
| 3 | Правила работы с МИМ-105. | 1. Проверить санитарно-техническое состояние машины.
2. Собрать машину (для натуральной рубленой массы; для котлетной массы; для паштетной массы).
3. Подготовить мясо для измельчения.
4. Включить машину и подать мясо в рабочую камеру при помощи проталкивателя.
5. Если мясо плохо измельчается, то найти причину и устранить её.
6. Если мясо и детали нагреваются, то ослабить зажимную гайку.
7. В конце работы машину выключить, разобрать, промыть используя моющие средства, промыть, высушить и смазать несолёным пищевым жиром. |
| 4 | Технические требования безопасности работы. | 1. Указать технические требования безопасности перед началом работы.
2. Указать технические требования безопасности во время работы.
3. Указать технические требования безопасности при окончании работы.
4. Указать технические требования безопасности при аварийной ситуации. |
| 5 | Убрать рабочее место. | Сдать преподавателю наглядные пособия, техническую документацию, инструктивно — техническую документацию (ИТД). |

Контрольные вопросы:

1. Какие используются защитные приспособления для безопасной работы на мясорубке.
2. Назовите рабочие детали мясорубки.
3. Что такое резательная пара?
4. Подберите рабочие детали для измельчения мяса на котлетную массу.

5. Какие рабочие детали необходимы для измельчения мяса на паштетную массу?
6. Подберите рабочие детали для измельчения мяса на натуральную рубленную массу.
7. Можно ли использовать мясорубку для измельчения сухарей?

Практическое занятие №5.

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

Тема: Машины и механизмы для подготовки кондитерского сырья. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.

Цель:

1. Изучить строение машин МПМ-800; ТММ-1М; МРТ-60 М; МВ-35 М.
2. Приобрести навыки рациональной эксплуатации машин МПМ-800; ТММ-1М; МРТ-60М; МВ-35 М, принцип действия.
3. Ознакомиться с техническими требованиями безопасности труда во время работы.

Рабочие места:

1. Машины МПМ-800; ТММ-1М; МРТ-60М; МВ-35М.
2. Инструктивно-технологическая карта. Наглядные пособия.
3. Аппараты управления, защиты и контроля.

Ход работы:

Инструктивно-технологическая карта №1

Тема: Машина для просеивания муки МПМ-800.

№п/п	Порядок выполнения работы	Инструкционные указания
1	Подготовить рабочее место.	1. Получить у преподавателя схемы, проспекты, техническую документацию, наглядные пособия. 2. Организовать рабочее место.
2	Выучить строение просеивателя МПМ-800.	Найти такие основные части просеивателя: 1. Загрузочный бункер, винтовой шнек. 2. Рабочие органы (два просеивающих барабана). 3. Электродвигатель. 4. Опрокидыватель мешков с мукой. 5. Разгрузочный лоток с электромагнитной ловушкой. 6. Пульт управления.
3	Проверить работу просеивателя на холостом ходу.	Проверить исправность заземления, наличие резинового коврика. Включить рубильник, аппараты защиты, кнопочную станцию.
4	Технические требования безопасности труда.	1. Указать на технические требования безопасности труда перед началом работы. 2. Указать на технические требования безопасности труда во время выполнения работы.

3. Указать на технические требования безопасности труда после окончания работы.
4. Указать на технические требования безопасности труда в аварийных ситуациях.

5. Убрать рабочее место. Сдать преподавателю схемы, проспекты, техническую документацию, наглядные пособия.

Контрольные вопросы:

1. Почему устанавливается электромагнит на разгрузочном приспособлении?
2. Назовите опасные зоны в машине МПМ-800. Чем они защищены?
3. Назначение шнека и крыльчатки в просеивателе?
4. Какое приспособление облегчает работу повара, кондитера во время загрузки муки?
5. В чём заключается принцип действия просеивателя?
6. Какие меры безопасности необходимо соблюдать при работе на машине для просеивания муки?
7. Для каких целей предназначены сита с диаметром ячейки 1,4 мм и 1,6 мм?

Инструктивно-технологическая карта №2.

Тема: Тестомесильная машина ТММ-1М.

№ п/п	Порядок выполнения работы	Инструкционные указания
1	Подготовить рабочее место.	1. Получить у преподавателя схемы, проспекты, техническую документацию, наглядные пособия. 2. Организовать рабочее место.
2	Выучить строение тестомесильной машины ТММ-1М.	Найти основные части машины: 1. Фундаментальная плита. 2. Корпус. 3. Дежа на трёхколёсной тележке. 4. Кронштейн с щитками. 5. Месильный рычаг с лопастью. 6. Электродвигатель. 7. Маховик. 8. Червячный редуктор, цепная передача, кривошип.
3	Проверить работу тестомесильной машины на холостом ходу.	Проверить исправность заземления, наличие резинового коврика. Включить рубильник, аппараты защиты, кнопочную станцию.
4	Технические требования безопасности труда.	1. Указать на технические требования безопасности труда перед началом работы. 2. Указать на технические требования безопасности труда во время выполнения работы.

- 3. Указать на технические требования безопасности труда после окончания работы.
- 4. Указать на технические требования безопасности труда в аварийных ситуациях.
- 5. Убрать рабочее место. Сдать преподавателю схемы, проспекты, техническую документацию, наглядные пособия.

Контрольные вопросы:

1. Назовите рабочие части машины ТММ-1 М?
2. Какой необходимый процент загрузки дежи тестомесильной машины ТММ-1М для теста крутого и жидкого?
3. Как в ручную поднять месильный рычаг тестомесильной машины в верхнее положение?
4. Как скатить дежу с фундаментальной плиты ?
5. Сколько оборотов совершает месильный рычаг и дежа вокруг своей оси в процессе работы?

Инструктивно-технологическая карта №3.

Тема: Тестораскаточная машина МРТ-60 М.

№ п/п	Порядок выполнения работы	Инструкционные указания
1	Подготовить рабочее место.	1. Получить у преподавателя схемы, проспекты, техническую документацию, наглядные пособия. 2. Организовать рабочее место.
2	Выучить строение тестораскаточной машины МРТ-60М.	Найти такие основные части машины: 1. Корпус. 2. Два валика для раскатки теста. 3. Механизм регулирования толщины раскатки теста. 4. Транспортёр. 5. Загрузочный стол. 6. Приводной механизм.
3	Проверить работу тестораскаточной машины МРТ-60 М на холостом ходу.	Проверить исправность заземления , наличие резинового коврика. Включить рубильник, аппараты защиты, кнопочную станцию.
4	Технические требования безопасности труда.	1. Указать на технические требования безопасности труда перед началом работы. 2. Указать на технические требования безопасности труда во время выполнения работы. 3. Указать на технические требования безопасности труда после окончания работы. 4. Указать на технические требования безопасности труда в аварийных ситуациях.

- 5 Убрать рабочее место. Сдать преподавателю схемы, проспекты, техническую документацию, наглядные пособия.

Контрольные вопросы:

1. С какой целью используется машина МРТ-60 М?
2. В чём состоит принцип действия машины?
3. Какие меры безопасности необходимо соблюдать при работе на МРТ- 60М?
4. Почему в машине МРТ- 60М при подъёме предохранительной решётки электродвигатель выключается?
5. От чего зависит толщина раскатываемого теста при работе на машине?
6. В каких пределах регулируется толщина зазора между валиками?

Инструктивно-технологическая карта №4

Взбивальная машина МВ-35 М.

№ п/п	Порядок выполнения работы	Инструкционные указания
1	Подготовить рабочее место.	1. Получить у преподавателя схемы, проспекты, техническую документацию, наглядные пособия. 2. Организовать рабочее место.
2	Выучить строение взбивальной машины МВ-35 М.	Найти такие основные части машины: 1. Основа. 2. Корпус. 3. Электродвигатель. 4. Планетарный механизм. 5. Маховик. Рукоятка. 6. Кронштейн. Бачок. 7. Взбиватели (прутковый, плоскорешётчатый, крючкообразный, замкнутый). 8. Пульт управления.
3	Проверить работу на холостом ходу.	Проверить исправность заземления , наличие резинового коврика. Включить рубильник, аппараты защиты, кнопочную станцию.
4	Технические требования безопасности труда.	1. Указать на технические требования безопасности труда перед началом работы. 2. Указать на технические требования безопасности труда во время выполнения работы. 3. Указать на технические требования безопасности труда после окончания работы. 4. Указать на технические требования безопасности труда в аварийных ситуациях.
5	Убрать рабочее место.	Сдать преподавателю схемы, проспекты, техническую документацию, наглядные пособия.

Контрольные вопросы:

1. Какой величины зазор оставляют между взбивателем и дном бачка?

2. Какова рабочая ёмкость бачка машины?
3. Какие взбиватели используют в машине МВ-35 М?
4. Как регулируется скорость взбивателя в машине МВ-35 М?
5. Какой взбиватель Вы закрепите на машине для взбивания сливок, майонеза, мусса?

Практическое занятие №6

По дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

Тема работы: Машины для нарезания хлеба и гастрономических товаров.

Цель работы:

1. Выучить строение машины МРХ-200, МРГ-300А, аппаратов защиты и назначение основных частей.
2. Приобрести навыки рациональной эксплуатации машин МРХ-200, МРГ-300А, принцип действия.
3. Ознакомиться с техническими требованиями безопасности для конкретного типа оборудования.

Рабочие места:

1. МРХ-200; МРГ-300А.
2. Инструктивно-технологическая карта. Наглядные пособия.
3. Аппараты защиты, управления и контроля.

Ход работы:

Инструктивно - технологическая карта №1.

Тема: Машина для нарезания хлеба МРХ-200.

№ п/п	Порядок выполнения работы	Инструктивные указания
1	Подготовить рабочее место.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Получить проспекты МРХ-200, техническую документацию. 2. Организовать рабочее место.
2	Выучить строение машины МРХ-200.	Определить на машине основные части: рама; электродвигатель; две цепные передачи; клиноременная передача; рабочие детали; дисковый нож; регулятор толщины куска; загрузочный и разгрузочный лотки; кожух.
3	Подготовить машину к работе.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверить санитарно-техническое состояние машины. 2. Проверить остроту ножа. 3. Отрегулировать толщину нарезки хлеба. 4. Проверить работу машины на холостом ходу и исправность блокировки.
4	Технические требования безопасности работы.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Указать технические требования безопасности перед началом работы. 2. Указать технические требования безопасности во время работы.

3. Указать технические требования безопасности при окончании работы.
4. Указать технические требования безопасности при аварийной ситуации.
5. Убрать рабочее место. Сдать преподавателю наглядные пособия, техническую документацию, инструктивно — техническую документацию (ИТД).

Контрольные вопросы:

1. Какое движение выполняет дисковый нож в машине МРХ-200?
2. Какое движение и почему выполняет каретка в машине МРХ-200?
3. От чего зависит толщина нарезанного кусочка хлеба и как её можно изменить?
4. Назовите движущие детали машины МРХ-200.
5. Назовите защитные приспособления машины МРХ-200.
6. От чего зависит качество нарезки хлеба?

Инструктивно -технологическая карта №2.

Тема: Машина для нарезания гастрономических продуктов МРГ-300 А.

№ п/п	Порядок выполнения работы	Инструктивные указания
1	Подготовить рабочее место.	1. Получить проспекты МРГ-300А, техническую документацию. 2. Организовать рабочее место.
2	Выучить строение машины МРГ-300А.	Определить на машине основные части: корпус; электродвигатель; червячный редуктор; кривошипно-шатунный механизм; дисковый нож; загрузочный лоток; опорный стол; лимб регулятора; приёмный лоток; автоматический включатель; точильное приспособление.
3	Выучить строение машины, подготовить машину к работе.	Перед началом работы проверить: 1) исправность заземления; 2) санитарное состояние; 3) надёжность крепления рабочих деталей; 4) качество заточки ножа; 5) работу машины на холостом ходу.
4	Технические требования безопасности работы.	1. Указать технические требования безопасности перед началом работы. 2. Указать технические требования безопасности во время работы. 3. Указать технические требования безопасности при окончании работы. 4. Указать технические требования безопасности при аварийной ситуации.

- 5 Убрать рабочее место. Сдать преподавателю наглядные пособия, техническую документацию, инструктивно — техническую документацию (ИТД).

Контрольные вопросы:

1. Назовите основные части машины МРГ-300А.
2. Как определить качество заточки ножа?
3. Техника безопасности при работе на машине МРГ-300А.
4. Правила эксплуатации МРГ-300А.
5. Производительность МРГ-300А.
6. Максимальное сечение нарезки продукта в МРГ-300А.

Практическое занятие №8

По дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

Тема работы: Аппараты для жарки и выпечки.

Цель работы:

1. Выучить строение ШЖЭСМ-2К; СЭСМ-0,2; ФЭСМ-20, аппаратов защиты и назначение основных частей.
2. Приобрести навыки рациональной эксплуатации ШЖЭСМ-2К; СЭСМ-0,2; ФЭСМ-20, принцип действия.
3. Ознакомиться с техническими требованиями безопасности для конкретного типа оборудования.

Рабочие места:

1. ШЖЭСМ-2К; СЭСМ-0,2; ФЭСМ-20
2. Инструктивно - технологическая карта. Наглядные пособия.
3. Аппараты защиты, управления и контроля.

Ход работы:

Инструктивно - технологическая карта №1.

Тема: ШЖЭСМ-2К.

№ п/п	Порядок выполнения работы	Инструктивные указания
1	Подготовить рабочее место.	1. Получить проспекты ШЖЭСМ-2К, техническую документацию. 2. Организовать рабочее место.
2	Выучить строение жарочного шкафа.	Определить на машине основные части: две рабочие камеры (секции); верхние и нижние нагревательные элементы (ТЭНы); подовые листы; направляющие для противня; пульт управления; лимб терморегулятора; два пакетных переключателя; две сигнальные лампы.
3	Выучить правила эксплуатации жарочного шкафа.	1. Проверить надёжность заземления, санитарно-техническое состояние машины. 2. Установить лимб терморегулятора на необходимую температуру.

3. Включить шкаф, придерживаясь такого порядка: рубильник, аппарат защиты, пакетные переключатели на положение «4», пакетный включатель.

4. После сигнала (гаснут сигнальные лампочки) загружают противни с изделиями.

5. Пакетные переключатели перевести в положение «2» или «1».

- | | | |
|---|---|--|
| 4 | Технические требования безопасности работы. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Указать технические требования безопасности перед началом. 2. Указать технические требования безопасности во время работы. 3. Указать технические требования безопасности при окончании работы. 4. Указать технические требования безопасности при аварийной ситуации. |
| 5 | Убрать рабочее место. | Сдать преподавателю наглядные пособия, техническую документацию, инструктивно — техническую документацию (ИТД). |

Контрольные вопросы:

1. Для чего предназначен терморегулятор в жарочных шкафах?
2. Почему после достижения заданной температуры в жарочном шкафу пакетные переключатели необходимо поставить в положение «1» или «2»?
3. Для чего предназначена рукоятка в положениях «открыто», «закрыто» на пульте управления? Когда ей пользуется повар?
4. Для чего предназначены сигнальные лампочки в жарочном шкафу?
5. Назовите способы экономии электроэнергии во время работы ШЖЭСМ-2К?
6. В каких пределах можно регулировать температуру в жарочных шкафах?
7. Почему верхние и нижние ТЭНы имеют раздельное включение?

Инструктивно - технологическая карта №2.

Тема: СЭСМ-0,2.

№ п/п	Порядок выполнения работы	Инструктивные указания
1	Подготовить рабочее место.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Получить проспекты, схемы СЭСМ-0,2, техническую документацию. 2. Организовать рабочее место.
2	Выучить строение электросковороды.	Определить основные части электросковороды: основа; корпус; две тумбы; цапфы; на правой тумбе-маховик, на левой - две лампочки; кнопочная станция; чаша; откидная крышка.
3	Подготовить сковороду к	<p>Проверить:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) надёжность заземления, санитарно-техническое

	работе.	состояние сковороды; 2)исправность терморегулятора, кнопочной станции; 3)надёжность заземления; 4)наличие резинового коврика; 5)исправность маховика.
4	Технические требования безопасности работы.	1. Указать технические требования безопасности перед началом. 2. Указать технические требования безопасности во время работы. 3. Указать технические требования безопасности при окончании работы. 4. Указать технические требования безопасности при аварийной ситуации.
5	Убрать рабочее место.	Сдать преподавателю наглядные пособия, техническую документацию, инструктивно — техническую документацию (ИТД).

Контрольные вопросы:

1. Назовите приспособления при помощи которых включают электросковороду в электрическую сеть.
2. Какие технологические операции можно выполнять на электросковородах?
3. Для чего предназначен маховик в электросковороде?
4. Продолжительность разогрева электросковороды до температуры 250*С в минутах?
5. Вместимость чаши электросковороды в литрах?

Инструктивно - технологическая карта №3.

Тема: ФЭСМ-20.

№ п/п	Порядок выполнения работы	Инструктивные указания
1	Подготовить рабочее место.	1. Получить проспекты, схемы ФЭСМ-20, техническую документацию. 2. Организовать рабочее место.
2	Выучить строение фритюрницы.	Определить основные части фритюрницы: корпус; жарочная ванна; ТЭНы; сетчатая корзина; ТЭНодержатель; стол; терморегулятор; маслоотстойник; фильтр; кран; регулируемые ножки по высоте; сливной бачёк.
3	Подготовить фритюрницу к работе.	1.Проверить надёжность заземления, санитарно-техническое состояние фритюрницы. 2. Закрыть кран для сливания жира. 3. Вставить стакан с фильтром. 4. Опустить ТЭНы в рабочую камеру.

- | | | |
|---|---|--|
| | | 5. Залить жир в рабочую камеру. |
| | | 6. Подготовить корзину для продуктов. |
| 4 | Технические требования безопасности работы. | 1. Указать технические требования безопасности перед началом.
2. Указать технические требования безопасности во время работы.
3. Указать технические требования безопасности при окончании работы.
4. Указать технические требования безопасности при аварийной ситуации. |
| 5 | Убрать рабочее место. | Сдать преподавателю наглядные пособия, схемы, техническую документацию, инструктивно — техническую документацию (ИТД). |

Контрольные вопросы:

1. Подготавливая к работе фритюрницу ФЭСМ-20, повар забыл установить в ванну стакан с фильтром, как это отразится на работе фритюрницы?
2. Какие требования предъявляются к качеству жира для фритюра?
3. Что такое «холодная зона» во фритюрнице, как влияет на работу её отсутствие?
4. Для чего во фритюрнице ТЭНодержатель?
5. Какой сигнал показывает готовность жира для загрузки продуктов?
6. Почему перед загрузкой во фритюрницу овощи солить не рекомендовано?
7. Сколько часов используют жир во фритюрницах?

Практическое занятие №9

По дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

Тема работы: Варочно-жарочное оборудование.

Цель работы:

1. Выучить строение ПЭСМ-4ШБ, аппаратов защиты и назначение основных частей.
2. Приобрести навыки рациональной эксплуатации ПЭСМ-4ШБ, принцип действия.
3. Ознакомиться с техническими требованиями безопасности для конкретного типа оборудования.

Рабочие места:

1. ПЭСМ-4ШБ.
2. Инструктивно - технологическая карта. Наглядные пособия.
3. Аппараты защиты, управления и контроля.

Ход работы:

Инструктивно - технологическая карта №1.

Тема: ПЭСМ-4ШБ.

№ п/п	Порядок выполнения работы	Инструктивные указания
-------	---------------------------	------------------------

- | | | |
|---|---|--|
| 1 | Подготовить рабочее место. | 1. Получить проспекты ПЭСМ-4ШБ, техническую документацию.
2. Организовать рабочее место. |
| 2 | Выучить строение плиты электрической. | Определить основные части плиты: жарочная поверхность (4 конфорки, унифицированный блок); поддон; бортовая поверхность; пакетные переключатели; жарочный шкаф; металлический короб с направляющими; ТЭНы; пульт управления) |
| 3 | Подготовить плиту электрическую к работе. | 1. Проверить надёжность заземления, санитарно-техническое состояние машины.
2. Проверить исправность пульта управления и плиты.
3. Проверить чистоту и горизонтальность конфорок. |
| 4 | Технические требования безопасности работы. | 1. Указать технические требования безопасности перед началом.
2. Указать технические требования безопасности во время работы.
3. Указать технические требования безопасности при окончании работы.
4. Указать технические требования безопасности при аварийной ситуации. |
| 5 | Убрать рабочее место. | Сдать преподавателю наглядные пособия, техническую документацию, инструктивно — техническую документацию (ИТД). |

Контрольные вопросы:

1. Почему конфорки электроплит должны быть выставлены горизонтально?
2. Почему наплитная посуда должна иметь ровное, толстое дно?
3. Для чего предназначен выдвижной поддон в электроплитах?
4. Почему каждая конфорка имеет индивидуальный пакетный переключатель?
5. Как можно уменьшить затраты электроэнергии и увеличить срок службы конфорок?
6. Для чего предназначены сигнальные лампочки и терморегулятор на пульте управления?

Практическое занятие №10

По дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

Тема работы: Водогрейное оборудование и оборудование для раздачи пищи.

Цель работы:

1. Выучить строение КНЭ-25, МСЭСМ-3, аппаратов защиты и назначение основных частей.
2. Приобрести навыки рациональной эксплуатации КНЭ-25, МСЭСМ-3, принцип действия.

3. Ознакомиться с техническими требованиями безопасности для конкретного типа оборудования.

Рабочие места:

1. КНЭ-25, МСЭСМ-3.

2. Инструктивно - технологические карты, наглядные пособия.

3. Аппараты защиты, управления и контроля.

Ход работы:

Инструктивно - технологическая карта №1.

Тема: Кипятильник непрерывного действия электрический КНЭ-25.

№ п/п	Порядок выполнения работы	Инструктивные указания
1	Подготовить рабочее место.	1. Получить проспекты КНЭ-25, техническую документацию. 2. Организовать рабочее место.
2	Выучить строение кипятильника.	Определить основные части кипятильника: корпус; питательная коробка; кипятильный сосуд; сборник кипятка; поплавковое устройство; питающий трубопровод из водопровода; ТЭНы; переливная трубка; сливной патрубок с пробкой; разборный кран; крышка; сигнальная лампа.
3	Выучить принцип действия кипятильника.	Кипятильник работает по принципу сообщающихся сосудов: Холодная вода из водопровода подаётся в питательную коробку, имеющую клапанно-поплавковое устройство, из неё по питательной трубке поступает в кипятильный сосуд и переливную трубку. Когда уровень воды в переливной трубке и питательной коробке уравнивается и достигает требуемого уровня, поплавковое устройство перекрывает клапаном подачу воды из водопровода. При включенном кипятильнике ТЭНы нагревают воду и доводят её до кипения.
4	Технические требования безопасности работы.	1. Указать технические требования безопасности перед началом. 2. Указать технические требования безопасности во время работы. 3. Указать технические требования безопасности при окончании работы. 4. Указать технические требования безопасности при аварийной ситуации.
5	Убрать рабочее место.	Сдать преподавателю наглядные пособия, техническую документацию, инструктивно —

техническую документацию (ИТД).

Контрольные вопросы:

1. Если на пульте управления «моргает» красная лампочка — какая неисправность в работе кипятильника?
2. Как влияет уровень воды в переливной трубке на процесс получения кипятка?
3. Продолжительность нагрева воды в кипятильнике до температуры 100*С (в минутах)?
4. Производительность КНЭ-25, л/ч?

Инструктивно - технологическая карта №2.

Тема: Мармит стационарный электрический секционный модулированный МСЭСМ-3.

№ п/п	Порядок выполнения работы	Инструктивные указания
1	Подготовить рабочее место.	1. Получить проспекты МСЭСМ-3, техническую документацию. 2. Организовать рабочее место.
2	Выучить основные части мармита МСЭСМ-3.	Определить основные части мармита: рама; нижний стол; верхний стол; панель управления; конфорка; раздаточная полка.
3	Выучить правила эксплуатации мармита.	1. Проверить надёжность заземления, санитарно-техническое состояние. 2. Загрузить конфорки наплитной посудой. 3. Включить мармит (рубильник, пакетный переключатель в положение «3-сильный нагрев») 4. После разогрева конфорок ручки переключателей следует установить в положение «2-средний нагрев» или «1-слабый нагрев» согласно требованиям технологического режима. 5. За 10-15 мин. до окончания работы выключить мармит.
4	Технические требования безопасности работы.	1. Указать технические требования безопасности перед началом. 2. Указать технические требования безопасности во время работы. 3. Указать технические требования безопасности при окончании работы. 4. Указать технические требования безопасности при аварийной ситуации.
5	Убрать рабочее место.	Сдать преподавателю наглядные пособия, техническую документацию, инструктивно —

техническую документацию (ИТД).

Контрольные вопросы:

1. Чем регулируется температурный режим в мармитах для первых блюд?
2. Количество конфорок в МСЭСМ-3 (в шт)?
3. Диаметр конфорок в МСЭСМ-3 (в мм)?
4. Продолжительность разогрева рабочей поверхности конфорок (в минутах)?
5. Почему наплитная посуда должна полностью закрывать конфорку и тщательно прилегать?

Практическое занятие №11

По дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

Тема работы: Холодильное оборудование предприятий питания.

Цель работы:

1. Выучить строение холодильных шкафов ШХ-0,4М, ШХ-0,8, аппаратов защиты и назначение основных частей.
2. Приобрести навыки рациональной эксплуатации ШХ-0,4М, ШХ-0,8, принцип действия.
3. Ознакомиться с техническими требованиями безопасности для конкретного типа оборудования.

Рабочие места: 1. ШХ-0,4М, ШХ-0,8.

2. Инструктивно - технологические карты, наглядные пособия.

3. Аппараты защиты, управления и контроля.

Ход работы:

Инструктивно - технологическая карта

Тема: Холодильные шкафы ШХ-0,4М, ШХ-0,8.

№ п/п	Порядок выполнения работы	Инструктивные указания
1	Подготовить рабочее место.	1. Получить проспекты ШХ-0,4М, ШХ-0,8, техническую документацию. 2. Организовать рабочее место.
2	Выучить строение холодильного шкафа ШХ-0,4М.	Основные части шкафа: охлаждаемая камера; машинное отделение; облицовка; дверь с уплотнителем и запором; полки для продуктов; испаритель в верхней части камеры; холодильный герметичный агрегат-внизу, в машинном отделении; датчик-реле температуры; агрегат ВС-0,35-1.
3	Отличительные особенности холодильного шкафа ШХ-0,8.	1. Шкаф имеет два отделения. 2. Испаритель установлен вертикально между двумя отделениями. 3. Машинное отделение размещено в нижней части шкафа. 4. Холодильный агрегат ВС-0,7-3.

- | | | |
|---|---|---|
| 4 | Правила эксплуатации. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Проверить санитарно-техническое состояние шкафа. 2. Проверить надёжность заземления. 3. Установить режим работы при помощи реле температуры. 4. Включить шкаф в электросеть при помощи рубильника, кнопочной станции. 5. Подготовить продукты для охлаждения. 6. Поместить продукты в камеру. 7. В процессе эксплуатации проверить толщину снеговой шубы, если она более 3-5 мм, то выключить шкаф. 8. Вынуть продукты. 9. Выполнить санитарную обработку. |
| 5 | Технические требования безопасности работы. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Указать технические требования безопасности перед началом. 2. Указать технические требования безопасности во время работы. 3. Указать технические требования безопасности при окончании работы. 4. Указать технические требования безопасности при аварийной ситуации. |
| 6 | Убрать рабочее место. | Сдать преподавателю наглядные пособия, техническую документацию, инструктивно — техническую документацию (ИТД). |

Контрольные вопросы:

1. Где расположено машинное отделение в холодильном шкафу?
2. В какой части холодильного шкафа размещён испаритель?
3. От каких факторов зависит толщина «снеговой шубы» на испарителе?
4. Какой температурный режим поддерживается в холодильных шкафах ШХ-0,4М и ШХ-0,8?
5. Максимальная загрузка продуктами (в кг) холодильного шкафа ШХ-0,4М?
6. Почему запрещено очищать испаритель от инея ножом?
7. Почему нельзя помещать в камеру горячие продукты?

Практическое занятие №12

По дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

Тема работы: Весоизмерительное оборудование.

Цель работы:

1. Выучить строение весов электронные торговые ВР-1038, аппаратов защиты и назначение основных частей.
2. Приобрести навыки рациональной эксплуатации весов электронных торговых ВР-1038, принцип действия.
3. Ознакомиться с техническими требованиями безопасности для конкретного типа оборудования.

Рабочие места:

1. Весы электронные торговые ВР-1038.
2. Инструктивно - технологические карты, наглядные пособия.
3. Аппараты защиты, управления и контроля.

Ход работы:

Инструктивно - технологическая карта

Тема: Весы электронные торговые ВР-1038.

№ п/п	Порядок выполнения работы	Инструктивные указания
1	Подготовить рабочее место.	1. Получить проспекты, схемы ВР-1038, техническую документацию. 2. Организовать рабочее место.
2	Выучить строение весов электронных торговых ВР-1038.	Основные части весов: грузоподъёмное приспособление; блок наблюдений; пульт; уровень; шнур подачи электроэнергии; регулируемые ножки; кнопка «Тара»; цифровые клавиши; предохранитель; крышка; табло «Стоимость»; табло «Масса»; табло «Цена за 1 кг».
3	Принцип действия весов.	Состоит в изменении силы тяжести взвешиваемого груза в электрический сигнал, который обрабатывается специальным микропроцессором, изменяется в цифровой код и индикуется на блоке наблюдения. Информация на табло «Стоимость» появляется только после успокоения грузоподъёмной платформы.
4	Подготовка весов к работе.	1. Проверить правильность установки весов. 2. Удостовериться, что выключатель «Сеть» находится в выключенном состоянии. 3. Вставить штепсельную вилку в розетку электросети. 4. Включить кнопку «Сеть». При этом начнёт светиться блок наблюдения с обеих сторон. Показатели цены и стоимость становятся нулевыми. Если показатели массы не нулевые — нажимают кнопку «Тара». Через 30 с весы готовы к работе. 5. Если весы необходимо использовать в комплекте с РРО или другими приспособлениями, то его следует подключать к выходному разъёму при помощи кабеля с комплектом приставок. Присоединение допускается только при

отключении весов от электросети.

- | | | |
|---|---|--|
| 5 | Технические требования безопасности работы. | 1. Указать технические требования безопасности перед началом.
2. Указать технические требования безопасности во время работы.
3. Указать технические требования безопасности при окончании работы.
4. Указать технические требования безопасности при аварийной ситуации. |
| 6 | Убрать рабочее место. | Сдать преподавателю наглядные пособия, техническую документацию, инструктивно — техническую документацию (ИТД). |

Контрольные вопросы:

1. Весы, которые включены в электросеть, при нажатии кнопки «Сеть» не включаются (не светится табло на блоке наблюдения). Определите возможные причины проблемы.
2. Почему при взвешивании товара табло блока наблюдения начинает мигать или гаснет?
3. В чём причина: весы работают, взвешивание производится, цена не выводится на табло?
4. Какое назначение клавиши «С»?
5. Какая длительность цикла загрузки и расчёта стоимости на электронных весах?
6. При помощи какого устройства весы устанавливаются горизонтально?
7. Какое назначение клавиши «Т»?

Практическое занятие №13.

По дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

Тема работы: Организация снабжения предприятий общественного питания.

Цель работы:

1. Изучить приёмку продовольственных товаров по количеству и качеству.
2. Приобрести навыки работы с документацией.
3. Ознакомиться с Законом «О защите прав потребителей», нормативными актами, технической документацией.

Рабочие места:

1. Инструктивно - технологическая карта.
2. Техническая документация, Закон «О защите прав потребителей», нормативные акты.

Ход работы:

Инструктивно - технологическая карта.

Тема: Организация снабжения предприятий общественного питания.

№ п/п	Порядок выполнения работы	Инструктивные указания
----------	---------------------------------	------------------------

- | | | |
|---|--|---|
| 1 | Подготовить рабочее место. | <p>1. Получить техническую документацию, Закон «О защите прав потребителей», нормативные акты.</p> <p>2. Организовать рабочее место.</p> |
| 2 | Изучить приёмку продовольственных товаров по количеству. | <p>1. Первый этап - Предварительный - приёмка продукции по количеству производится по товарно-транспортным накладным, счетам-фактурам, путём пересчёта тарных мест, взвешивания и т. п.</p> <p>1.1. Если товар поступил в исправной таре, кроме проверки массы брутто предприятие имеет право потребовать вскрытия тары и проверки массы нетто.</p> <p>2. Второй этап — окончательная приёмка — масса нетто и количество товарных единиц проверяют одновременно со вскрытием тары, но не позднее 10 дней, а скоропортящейся продукции— не позднее 24 ч с момента приёмки товара.</p> <p>2.1. Масса тары проверяется одновременно с приёмкой товара.</p> <p>2.2. При невозможности взвешивания продукции без тары (солёные огурцы, квашенная капуста в бочках и т. п.) масса нетто определяется как разность между весом брутто и тары.</p> <p>2.3. В случае расхождения фактического веса тары результаты проверки оформляются актом на завес тары, который должен быть составлен не позднее 10 дней после её освобождения.</p> <p>2.4. На каждом тарном месте (ящике, фляге, коробке) должен быть маркировочный ярлык с указанием даты, часа изготовления и конечного срока реализации.</p> <p>2.5. При обнаружении недостачи составляется односторонний акт о выявленной недостаче, этот товар хранится отдельно, обеспечивается его сохранность и вызывается поставщик со скоропортящимися товарами немедленно после обнаружения недостачи, по остальным — не позднее чем на следующий день. После завершения окончательной приёмки составляется акт в 3-х экземплярах.</p> |
| 3 | Изучить приёмку продовольственных товаров по | <p>1. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров — 24 часа, для нескоропортящихся -10 дней.</p> |

- | | |
|---------------------------|---|
| качеству. | <ol style="list-style-type: none"> 2. Приёмка товаров по качеству производится органолептически. При этом проверяется соответствие стандартам, ТУ. 3. К транспортным документам подкладываются сертификаты или удостоверения качества, где указывается дата изготовления, срок реализации, название фирмы; гигиенические сертификаты (с указанием допустимых и фактических уровней тяжёлых металлов). 4. В соответствии с Законом «О защите прав потребителей» и санитарным нормам и правилам товар должен быть безопасным для здоровья потребителей. 5. В случае обнаружения несоответствия качества составляется акт. |
| 4 Работа с документацией. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Сопроводительные документы на продовольственные товары. 2. Акт приёмки по количеству. 3. Акт приёмки по качеству. 4. Акт в случае недостачи. |
| 5 Убрать рабочее место. | Сдать преподавателю техническую документацию, инструктивно — техническую документацию (ИТД). |

Контрольные вопросы:

1. В соответствии с Законом «О защите прав потребителей» и санитарным нормам и правилам товар должен быть безопасным для здоровья потребителей, поэтому запрещено принимать...?
2. Что указывается гигиеническом сертификате на продовольственные товары?
3. Когда составляется акт о выявленной недостаче?
4. Требования к доставке товаров?
5. По каким документам осуществляется предварительная приёмка продовольственных товаров?
6. Какое наличие документов проверяют при приёмке продовольственных товаров по качеству?

Практическое занятие №14

По дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

Тема работы: Организация работы предприятия общественного питания.

Цель работы:

1. Выучить производственную структуру и её характеристику.
2. Изучить состав помещений предприятий общественного питания и требования к ним согласно СНиП.
3. Рассмотреть требования к созданию оптимальных условий труда.
4. Ознакомиться с организацией рабочих мест, организацией работы заготовочных и доготовочных цехов.

Рабочие места:

1. Инструктивно - технологическая карта.
2. Техническая документация, СНиП, Закон «О защите прав потребителей», нормативные акты.

Ход работы:

Инструктивно - технологическая карта.

Тема: Организация работы предприятия общественного питания.

№ п/п	Порядок выполнения работы	Инструктивные указания
1	Подготовить рабочее место.	1. Получить техническую документацию, СНиП, Закон «О защите прав потребителей», нормативные акты. 2. Организовать рабочее место.
2	Выучить производственную структуру предприятия.	Изучить состав производственных подразделений (участки, отделения, цеха, производство), формы их построения, размещения, производственных связей.
3	Изучить пять основных групп помещений предприятий общественного питания.	1. Складская группа. 2. Производственная группа. 3. Торговая группа. 4. Административно-бытовая группа. 5. Техническая группа.
4	Рассмотреть требования к созданию оптимальных условий труда.	1. Расположение производственных помещений. 2. Площадь производственных помещений, оснащение оборудованием, инвентарём и инструментом. 3. Оптимальный микроклимат: температура, влажность и скорость движения воздуха. 4. Освещение производственных помещений и рабочих мест. 5. Подводка горячей и холодной воды, канализации. 6. Защита от шума и вибрации.
5	Ознакомиться с организацией рабочих мест, организацией работы заготовочных и доготовочных цехов.	Ознакомиться: 1) с организацией рабочего места, специализированного и универсального рабочего места; 2) с организацией работы овощного цеха; 3) с организацией работы мясо-рыбного цеха; 2) с организацией работы горячего цеха; 2) с организацией работы холодного цеха;

2) с организацией работы кондитерского цеха;

- 6 Убрать рабочее место. Сдать преподавателю техническую документацию, инструктивно — техническую документацию (ИТД).

Контрольные вопросы:

1. Требования к компоновке помещений предприятий общественного питания?
2. Основные правила техники безопасности при работе в заготовочных цехах?
3. Оптимальный микроклимат производственных помещений предприятий общественного питания?
4. Правила техники безопасности при работе в доготовочных цехах?
5. Как организовать универсальное рабочее место?
6. Какие Вы знаете пять основных групп помещений предприятий общественного питания.

Вопросы контрольной работы №1:

№ п/п	Содержание вопроса
1	Совокупность механизмов выполняющих определённую работу или преобразующих один вид энергии в другой?
2	Устройство состоящее из электродвигателя с редуктором и имеющее приспособление для переменного присоединения различных сменных механизмов?
3	Укажите правильную подготовку Универсального привода к работе.
4	Картофель какого размера будет быстрее очищаться в машинах МОК-125, МОК-250, МОК-400?
5	Почему не рекомендовано загружать немывтый картофель в картофелеочистительные машины?
6	В машине МИМ-82, МИМ-105 сборка ножей и решёток для приготовления паштета?
7	Для чего предназначены холодильные шкафы?
8	Предназначен для размещения внутренних частей машины, для безопасной работы. Выполнен из листовой стали, называется «кожух», «облицовка», «обшивка».
9	К универсальному приводу специализированного назначения для горячего цеха относится?
10	Укажите правильную подготовку картофелеочистительной машины МОК-125, МОК-250 к работе.
11	Как называется определение: количество продукции, которое машина

- переработала за 1 час?
- 12 Перед измельчением на мясорубке мясо, предназначенное для фарша, защищенное от сухожилий и костей и нарезают на кусочки... г?
 - 13 Плита электрическая ПЭСМ-4ШБ состоит из?
 - 14 У машин предприятий общественного питания основными частями являются?
 - 15 К универсальному приводу специализированного назначения для холодного (закусочного) цеха относится?
 - 16 Определите последовательность операций включения картофелеочистительной машины МОК-250 и её загрузки.
 - 17 Укажите правильную подготовку к работе овощерезательной машины МРО — 200.
 - 18 К рабочим органам мясорубки относятся...?
 - 19 Шкаф жарочный ШЖЭСМ-2К состоит из?
 - 20 Часть машины предназначенная для изменения электрической энергии на механическую работу?
 - 21 К универсальному приводу специализированного назначения для мясного цеха относится?
 - 22 Для разгрузки картофеля в машине МОК-250 необходимо?
 - 23 Укажите правильную подготовку к работе протирочной машины МП-800.
 - 24 В машине МИМ-82, МИМ-105 сборка ножей и решёток для крупного измельчения мяса?
 - 25 Можно ли использовать мясорубку для измельчения сухарей?
 - 26 Холодильный шкаф состоит из?
 - 27 Часть машины предназначенная для передачи движения от электродвигателя к рабочим органам машины, изменения скорости и направления движения?
 - 28 К универсальным приводам общего назначения относятся?
 - 29 Для чего в рабочую камеру картофелеочистительной машины подаётся вода?
 - 30 Сколько килограмм картофеля можно загрузить на один рабочий цикл в машине МОК-250?

- 31 Мясорубка МИМ-82 состоит из?
- 32 Укажите правильную подготовку к работе мясорубки МИМ-105.
- 33 Что относится к вспомогательному оборудованию?
- 34 Часть машины в которой продукт обрабатывается рабочими органами, у большинства машин имеет загрузочное и разгрузочное приспособления?
- 35 Как расшифровать буквенное обозначение универсальных приводов?
- 36 Как выполнить санитарную обработку машины МОК-250 после окончания работы?
- 37 Сколько минут необходимо для очистки картофеля машине МОК-250?
- 38 В машине МИМ-82, МИМ-105 сборка ножей и решёток для мелкого измельчения мяса?
- 39 Укажите правильную подготовку к работе плиты электрической ПЭСМ-4ШБ.
- 40 Предприятие, в котором осуществляется первичная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов для других мелких предприятий?

Вопросы контрольной работы №2:

№ п/п	Содержание вопроса
1	Дайте определение: «Предприятие общественного питания».
2	Требования к рабочему месту, специализированному рабочему месту, универсальному рабочему месту.
3	Из каких помещений состоит предприятие общественного питания?
4	Правила техники безопасности при работе в горячем цехе?
5	Как правильно организовать рабочее место повара?
6	Предприятия общественного питания с полным производственным циклом?
7	Как организована приёмка продовольственных товаров?
8	Основные задачи складского хозяйства?
9	Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд, перерабатывающее сырьё, изготавливающее готовую продукцию?

- 10 Какие производственные помещения относятся к доготовочным цехам?
- 11 Правила техники безопасности при работе в закулочном (холодном) цехе?
- 12 Высота производственных помещений в предприятиях общественного питания?
- 13 Правила техники безопасности при работе в мяско-рыбном цехе?
- 14 Для обеспечения хорошего естественного освещения производственных цехов соотношение площади окон к площади пола должно быть?
- 15 Согласно требований охраны труда, какал должна быть температура в заготовочных, доготовочных и кондитерском цехах?
- 16 Предприятие, в котором осуществляется первичная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов для других мелких предприятий?
- 17 В производственных помещениях предприятий общественного питания на каковую высоту облицовывают стены керамической плиткой?
- 18 Правила техники безопасности при работе в кондитерском цехе?

IV. Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине.

Предметом оценки являются умения и знания. Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов:

устный опрос, практические занятия, самостоятельная работа, тестирование.

Формой аттестации по учебной дисциплине **Техническое оснащение и организация рабочего места** является экзамен, в виде комплексного тестового задания (6 вариантов).

Вариант № 1

№ п/п	Содержание вопроса	№ ответов	Предполагаемые ответы
1	Совокупность механизмов выполняющих определённую работу или преобразующих один вид энергии в другой?	1	Машина
		2	Деталь
		3	Корпус
		4	Пульт управления
2	Устройство состоящее из электродвигателя с редуктором и имеющее приспособление для переменного присоединения различных сменных механизмов?	1	Механизм
		2	Машина
		3	Рабочий орган
		4	Универсальный привод
3	Укажите правильную подготовку Универсального привода к работе.	1	Проверить правильность установки универсального привода
		2	Проверить исправность сменного механизма
		3	Проверить наличие заземления, ограждающих устройств
		4	Сменный механизм установить в горловину универсального привода
		5	Проверить работу на холостом ходу
		6	Подготовленные продукты загружать только после включения универсального привода
		7	Исключение - взбивальный механизм, у которого сначала загружают в бачок продукты
4	Картофель какого размера будет быстрее очищаться в машинах МОК-125, МОК-250, МОК-400?	1	Средний
		2	Мелкий
		3	Крупный
5	Почему не рекомендовано	1	Забьётся сливной патрубок

загружать невымытый картофель в картофелеочистительные машины?	2	Быстро сотрётся абразивная поверхность диска
	3	Очистка невымытого картофеля загрязняет продукт
	4	Машина выйдет из строя
6 В машине МИМ-82, МИМ-105 сборка ножей и решёток для приготовления паштете?	1	Подрезная решётка
	2	Двусторонний нож
	3	Решётка с отверстием 9 мм
	4	Решётка с отверстием 5 мм
	5	Двусторонний нож
	6	Решётка с отверстием 5 мм
	7	Решётка с отверстием 3 мм
	8	Нажимное кольцо
	9	Нажимная гайка
7 Для чего предназначены холодильные шкафы?	1	Для хранения полуфабрикатов
	2	Для хранения сырья
	3	Для хранения готовой продукции
	4	Для хранения запаса продуктов у рабочих мест барменов и официантов
8 Из каких помещений состоит предприятие общественного питания?	1	Производственные
	2	Торговые
	3	Складские
	4	Административно-бытовые
	5	Технические
	6	Подсобные
9 Согласно требований охраны труда, какая должна быть температура в горячем цехе?	1	Не более 30*С
	2	Не более 26*С
	3	Не более 20*С

Вариант № 2

№	Содержание вопроса	№	Предполагаемые ответы
п/п		ответов	
1	Предназначен для размещения	1	Электродвигатель

внутренних частей машины, для безопасной работы. Выполнен из листовой стали, называется «кожух», «облицовка», «обшивка».	2	Корпус
	3	Основа
	4	Рабочая деталь
2 К универсальному приводу специализированного назначения для горячего цеха относится?	1	ПГ-0,6
	2	ПХ-0,6
	3	ПМ-0,6
	4	МУ-1000
3 Укажите правильную подготовку картофеля-очистительной машины МОК-125, МОК-250 к работе.	1	Проверить наличие заземления, внешний вид, исправность
	2	Проверить работу на холостом ходу
	3	Подготовленные овощи загружать в рабочую камеру только после включения, при подаче в камеру воды
	4	Картофель должен быть откалиброван и промыт
	5	Рабочую камеру загружают на 2/3 объёма
4 Как называется определение: количество продукции, которое машина переработала за 1 час?	1	Продуктивность машины
	2	Техническая документация
	3	Выход продукции
5 Перед измельчением на мясорубке мясо, предназначенное для фарша, зачищенное от сухожилий и костей и нарезают на кусочки... г?	1	До 150 г
	2	250 г
	3	300 г
6 Плита электрическая ПЭСМ-4ШБ состоит из?	1	Корпус
	2	4 прямоугольные конфорки закрытого типа
	3	Выдвижной поддон
	4	Унифицированные блоки
	5	Два борта
	6	Жарочный шкаф

		7	Терморегуляторы
		8	Переключатели
7	Специализированное предприятие общественного питания работающее на полуфабрикатах?	1	Заготовочное
		2	Доготовочное
		3	С полным производственным циклом
8	Какие производственные помещения относятся к заготовочным цехам?	1	Овощной цех
		2	Мясной цех
		3	Рыбный цех
		4	Закусочный (холодный) цех
		5	Горячий цех
		6	Кондитерский цех
9	Согласно требований охраны труда, какая должна быть температура в овощном цехе?	1	Не более 20*С
		2	Не ниже 16*С
		3	Не ниже 18*С

Вариант № 3

№	Содержание вопроса	№	Предполагаемые ответы
п/п		ответов	
1	У машин предприятий общественного питания основными частями являются?	1	Основа
		2	Корпус
		3	Электродвигатель
		4	Передаточный механизм
		5	Рабочие органы (детали)
		6	Рабочая камера
		7	Пульт управления
2	К универсальному приводу специализированного назначения для холодного (закусочного) цеха относится?	1	ПГ-0,6
		2	ПХ-0,6
		3	ПМ-0,6
		4	МУ-1000
3	Определите последовательность операций включения картофелеочистительной машины МОК-250 и её загрузки.	1	Подать воду, включить машину и загрузить картофель
		2	Загрузить картофель, подать воду, включить машину
		3	Загрузить картофель,

- включить машину, подать воду
- 4 Укажите правильную подготовку к работе овощерезательной машины МРО — 200.
- 1 Проверить наличие заземления, внешний вид, исправность, правильность сборки
 - 2 Проверить работу на холостом ходу
 - 3 Во время включения машины, закладывают овощи в загрузочное устройство и прижимают толкателем к вращающемуся опорному диску
 - 4 Подставить под разгрузочное устройство тару
 - 5 Запрещено опускать руки в рабочую камеру
- 5 К рабочим органам мясорубки относятся...?
- 1 Шнек
 - 2 Три решётки с отверстиями 3 ,5 ,9 мм
 - 3 Двусторонние ножи
 - 4 Нажимное кольцо
 - 5 Нажимная гайка
 - 6 Подрезная решётка
- 6 Шкаф жарочный ШЖЭСМ-2К состоит из?
- 1 Подставка с регулируемыми ножками
 - 2 Две камеры
 - 3 Внутренний и наружный короб с термоизоляцией
 - 4 Дверки
 - 5 Тэны
 - 6 Пакетные переключатели
 - 7 Сигнальные лампы
 - 8 Терморегулятор
- 7 Предприятие общественного
- 1 Заготовочное

питания с широким ассортиментом блюд, перерабатывающее сырьё, изготавливающее готовую продукцию?	2 3	Доготовочное С полным производственным циклом
8 Какие производственные помещения относятся к доготовочным цехам?	1 2 3 4 5 6	Овощной цех Мясной цех Рыбный цех Закусочный (холодный) цех Горячий цех Кондитерский цех
9 Согласно требований охраны труда, какая должна быть температура в закуском (холодном) цехе?	1 2 3	Не более 20*С Не ниже 16*С Не ниже 18*С

Вариант № 4

№	Содержание вопроса	№	Предполагаемые ответы
п/п		ответов	
1	Часть машины предназначенная для изменения электрической энергии на механическую работу?	1 2 3 4	Передаточный механизм Электродвигатель Основа Рабочие органы
2	К универсальному приводу специализированного назначения для мясного цеха относится?	1 2 3 4	ПГ-0,6 ПХ-0,6 ПМ-0,6 МУ-1000
3	Для разгрузки картофеля в машине МОК-250 необходимо?	1 2 3 4	Открыть дверцу не выключая машину Выключить машину и открыть дверцу Перекрыть подачу воды Открыть дверцу на ходу машины
4	Укажите правильную подготовку к работе протирочную машину МП-800.	1	Проверить правильность сборки, надёжность крепления деталей, наличие

- | | | | |
|---|--|--|------------------------------|
| | | заземления, санитарное состояние | |
| | 2 | Проверить работу на холостом ходу | |
| | 3 | Подготовленные продукты загружать только после включения машины | |
| | 4 | Проталкивать продукты только специальным толкачом | |
| | 5 | Замену ножей и дисков производят после остановки машины и отключения от сети | |
| | 6 | Заточку ножей и ремонт производят специальные работники | |
| 5 | В машине МИМ-82, МИМ-105 сборка ножей и решёток для крупного измельчения мяса? | 1 | Подрезная решётка |
| | | 2 | Двусторонний нож |
| | | 3 | Решётка с отверстием 9 мм |
| | | 4 | Решётка с отверстием 5 мм |
| | | 5 | Двусторонний нож |
| | | 6 | Решётка с отверстием 5 мм |
| | | 7 | Решётка с отверстием 3 мм |
| | | 8 | Нажимные кольца |
| | | 9 | Нажимная гайка |
| 6 | Можно ли использовать мясорубку для измельчения сухарей? | 1 | Да |
| | | 2 | Нет |
| | | 3 | Иногда |
| 7 | Холодильный шкаф состоит из? | 1 | Камера (охлаждаемая ёмкость) |
| | | 2 | Машинное отделение |
| | | 3 | Корпус |
| | | 4 | Теплоизоляция |
| | | 5 | Дверь с запором |
| | | 6 | Полки-решётки |
| | | 7 | Испаритель |
| | | 8 | Холодильный агрегат |

		9	Датчик реле
8	Высота производственных помещений в предприятиях общественного питания?	1	2,7 м
		2	3-3,3 м
		3	2,5 м
9	Согласно требований охраны труда, какая должна быть температура в мясном цехе?	1	Не более 20*С
		2	Не менее 16*С
		3	Не менее 18*С

Вариант № 5

№	Содержание вопроса	№	Предполагаемые ответы
п/п		ответов	
1	Часть машины предназначенная для передачи движения от электродвигателя к рабочим органам машины, изменения скорости и направления движения?	1	Передаточный механизм
		2	Электродвигатель
		3	Пульт управления
		4	Деталь
2	К универсальным приводам общего назначения относятся?	1	П-П
		2	ПУ-0,6
		3	ПГ-0,6
		4	ПХ-0,6
3	Для чего в рабочую камеру картофелеочистительной машины подаётся вода?	1	Для промывания овощей
		2	Для смывания очисток и выведения их из рабочей камеры
		3	Для промывания абразивной поверхности
4	Сколько килограмм картофеля можно загрузить на один рабочий цикл в машине МОК-250?	1	6-7 кг
		2	11-12 кг
		3	20-22 кг
5	Мясорубка МИМ-82 состоит из?	1	Основание
		2	Корпус
		3	Камера для обработки продуктов
		4	Загрузочное устройство
		5	Рабочие органы

		6	Приводной механизм
		7	Кнопки управления
6	Укажите правильную подготовку к работе мясорубки МИМ-105.	1	Проверить правильность сборки, надёжность крепления деталей, наличие заземления, санитарное состояние
		2	Проверить работу на холостом ходу
		3	Подготовленные продукты загружать только после включения машины
		4	Проталкивать продукты только специальным толкачом
		5	Нельзя работать на мясорубке, если загрузочная воронка не имеет предохранительного кольца
		6	Запрещено проталкивать мясо руками
7	Что относится к вспомогательному оборудованию?	1	Стеллажи
		2	Передвижные стеллажи
		3	Производственные столы
		4	Моечные ванны
		5	Вентиляционные зонты
8	Для обеспечения хорошего естественного освещения производственных цехов соотношение площади окон к площади пола должно быть?	1	1:2
		2	1:8
		3	1:10
9	Согласно требований охраны труда, какая должна быть температура в рыбном цехе?	1	Не более 20*С
		2	Не менее 16*С
		3	Не менее 18*С

Вариант № 6

№	Содержание вопроса	№	Предполагаемые ответы
---	--------------------	---	-----------------------

ОТВЕТОВ

п/п

- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Часть машины в которой продукт обрабатывается рабочими органами, у большинства машин имеет загрузочное и разгрузочное приспособления? | 1 | Передаточный механизм |
| | | 2 | Электродвигатель |
| | | 3 | Пульт управления |
| | | 4 | Рабочая камера |
| 2 | Как расшифровать буквенное обозначение универсальных приводов? | 1 | П _____ |
| | | 2 | Г _____ |
| | | 3 | Х _____ |
| | | 4 | М _____ |
| | | 5 | У _____ |
| 3 | Как выполнить санитарную обработку машины МОК-250 после окончания работы? | 1 | Выключить машину и промыть водой из шланга корпус и все детали. |
| | | 2 | Рабочую камеру машины промыть на холостом ходу, а корпус протереть тканью. |
| | | 3 | Корпус протереть тканью, машину выключить и промыть водой. |
| 4 | Сколько минут необходимо для очистки картофеля машине МОК-250? | 1 | 2-4 мин. |
| | | 2 | 1-2 мин. |
| | | 3 | 4-10 мин. |
| 5 | В машине МИМ-82, МИМ-105 сборка ножей и решёток для мелко измельчения мяса? | 1 | Подрезная решётка. |
| | | 2 | Двусторонний нож. |
| | | 3 | Решётка с отверстием 9 мм. |
| | | 4 | Решётка с отверстием 5 мм. |
| | | 5 | Двусторонний нож. |
| | | 6 | Решётка с отверстием 5 мм. |
| | | 7 | Решётка с отверстием 3 мм. |
| | | 8 | Нажимное кольцо. |
| | | 9 | Нажимная гайка. |
| 6 | Укажите правильную подготовку к работе плиты электрической ПЭСМ-4ШБ. | 1 | Проверить наличие заземления, санитарное состояние, исправность пакетных переключателей |

		2	Конфорки должны находиться на одном уровне в строго горизонтальном положении и иметь гладкую поверхность
		3	Наплитная посуда наполняется жидкостью не более 80% объёма
		4	Наплитная посуда должна иметь толстое ровное дно, плотно прилегающее к плите
		5	Вначале включают пусковое устройство, затем конфорки
		6	Запрещается оставлять незагруженную конфорку в режиме сильного нагрева
7	Предприятие, в котором осуществляется первичная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов для других мелких предприятий?	1	Заготовочное
		2	Доготовочное
		3	С полным производственным циклом
8	В производственных помещениях предприятий общественного питания на какую высоту облицовывают стены керамической плиткой?	1	2 м
		2	1,5 м
		3	1,7 м
9	Согласно требований охраны труда, какая должна быть температура в кондитерском цехе?	1	Не более 26*С
		2	Не более 30*С
		3	Не более 20*С

Эталон ответов

на экзамен (в виде 6 вариантов комплексного тестового задания).

Вариант №1

Номер вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Вариант	1	4	1;2;3;4	3	2; 3	1;2;4;5	1;2;3;4	1;2;3;4	2

ответа ;5;6;7 ;7;8;9 ;5;6

Вариант №2

Номер вопроса 1 2 3 4 5 6 7 8 9

Вариант ответа 2 1 1;2;3;4 ;5 1 1 1;2;3;4 ;5;6;7; 8 2 1;2;3 2

Вариант №3

Номер вопроса 1 2 3 4 5 6 7 8 9

Вариант ответа 1;2;4; 5;6;7 2 1 1;2;3;4 ;5 1;2;3;6 1;2;3;4 ;5;6;7; 8 3 4;5 2

Вариант №4

Номер вопроса 1 2 3 4 5 6 7 8 9

Вариант ответа 2 3 3 1;2;3;4 1;2;3; 8;9 2 1;2;3;4 ; 5;6;7 2 2

Вариант №5

Номер вопроса 1 2 3 4 5 6 7 8 9

Вариант ответа 1 1;2 2 2 1;2;3;4 ;5;6;7 1;2;3;4 ;5;6 1;2;3;4 ;5 2 2

Вариант №6

Номер вопроса 1 2 3 4 5 6 7 8 9

Вариант ответа 1;2; 3;4 Привод Горячий Холодный Мясной Универсальный 2 1 1;2; 45;7 ; 8;9 1;2;3;4 ;5;6 1 3 1

