Инструкция по выполнению дифференцированного зачета по учебной дисциплине **по ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

**19.01.2021. (2час)**

**18 группа ОПОП «Повар, кондитер»**

**1 вариант**

1. Назначение шнека:

а) для подачи продукта к режущим органам;

б) для обработки продукта;

в) для измельчения продукта;

2. Электрические пищеварочные котлы бывают:

а) газовые;

б) на твердом топливе;

в) опрокидывающиеся;

3. Электрические сковороды предназначены для:

а)запекания;

б) жарки;

в) варки;

4.Плита ПЭСМ-4ШБ предназначена для...

а) для приготовления горячих блюд в наплитной посуде

б) для приготовления горячих блюд в наплитной посуде, а также жаренья, запекания и выпечки кулинарных и кондитерских изделий в жарочном шкафу

в) для непосредственного жаренья блинчиков и оладий на рабочей поверхности, а также для запекания и выпечки кулинарных и кондитерских изделий в жарочном шкафу

5.Для разогрева конфорок плиты ручки переключателей необходимо установить в положение...

а) 3 (сильный нагрев)

б) 2 (средний нагрев)

в)1 (слабый нагрев)

6. Мармит МСЭСМ-3 предназначен...

а) для кратковременного хранения в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах

б) для кратковременного хранения в горячем состоянии вторых блюд, гарниров, соусов и последующей реализации продукции на линии раздачи

в) для сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд.

7. Верно ли утверждение, что аммиак это бесцветный газ с резким запахом:

а) да

б) нет

8.Укажите соответствие типов холодильного оборудования и его назначения

|  |  |
| --- | --- |
| (цифра-буква)1 холодильные шкафы | А) служат для демонстрации, продажи |
| 2 прилавки витрины | Б) служат для хранения продуктов в течение нескольких дней |
| 3 сборные холодильные камеры | В) предназначены для хранения рабочего запаса продуктов |

9. К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

а) холодный цех;

б) овощной цех;

в) мясной цех;

10.Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:

а) заготовочными;

б) доготовочными;

в) предприятия с полным циклом;

г) предприятиями с неполным циклом производства.

11. В составе складских помещений обязательными НЕ являются:

а) стеллажи;

б) подтоварники;

в) холодильники;

г) бойлеры.

12. Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:

А) супового и бульонного;

В) супового и соусного;

Б) бульонного и соусного;

Г) соусного и бульонного.

13. В суповом отделении организуют рабочие места в количестве:

а) 2

б) 3

в) 2,5

14. Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды:

а) четыре;

б) два;

в) три.

15. Температура во втором гнезде для мытья кухонной посуды составляет:

а) 70°С;

б) 45°С;

в) 90°С;

16. Кухонную посуду запрещается мыть в одной воде

а) различного назначения;

б) различного объема ;

в) нет различия

17.Для мытья столовой посуды используют раствор кальцинированной соды

а) 0,2- 0,5%

б) 2 - 5%

в) 0,5-2 %

18. Как правильно организовано рабочее место при обработке овощей:

а) слева - тара для очищенных овощей, справа – овощи, предназначенные для очистки

б) слева – овощи, предназначенные для очистки, справа – тара для очищенных овощей

19.Предприятие общественного питания это:

а) предприятие, предназначенное для приготовления кулинарной продукции и кондитерских изделий;

б) предприятие, предназначенное для производства кулинарной и кондитерской продукции, их реализации и организации потребления

20. По производственно-торговому признаку п.о.п подразделяют на :

А) классы и типы

Б) заводы и фабрики

В) заготовочные и доготовочные.

2 вариант

1.Последовательность сборки режущих частей мясорубки:

а) упорное кольцо, двусторонний нож, подрезная решетка, зажимная гайка;

б) односторонний нож, упорное кольцо, подрезная решетка, зажимная гайка, решетка с мелкими отверстиями;

в) подрезной нож, двусторонний нож, решетка с крупными отверстиями, упорное кольцо, зажимная гайка;

2.Назначение электро-контактного манометра(ЭКМ):

а) измерение давления в пароводяной рубашке;

б) измерение давления в парогенераторе;

в) измерение температуры в котле;

3. Назначение опрокидывающегося механизма электрической сковороды:

а) регулирования температуры;

в) слива масла;

б) состояния тэнов;

г) для проверки заземления.

4.Марка ПЭСМ-4 соответствует расшифровке:

а) плита электрическая сменная модулированная 4-производительность, кг/ч

б) привод электрический секционный модулированный 4-мощность, кВт

в) плита электрическая секционная модулированная 4-количество конфорок, шт

5. Для разогрева конфорок мармита ручки переключателей необходимо установить в положение...

а) 3 (сильный нагрев);

б) 2 (средний нагрев);

в) 1 (слабый нагрев)

6. Марка МЭСМ-3 соответствует расшифровке:

а) мясорубка электрическая сменная модулированная 3-производительность, кг/ч

б) механизм электрический секционный модулированный 3-мощность, кВт

в) мармит электрический секционный модулированный 3-количество конфорок, шт

7.Верно ли утверждение, что для лучшей передачи тепла от конфорки, наплитная посуда должна иметь ровное дно:

а) нет

б) да

8.Укажите соответствие типов холодильных шкафов и полезного объема: (цифра – буква)

|  |  |
| --- | --- |
| 1)ШХ-0,4М | а) 0,6 м3 |
| 2)ШХ-1,2 | б) 1,25 м3 |
| 3)ШХ-0,6 | в) 0,4 м3 |
| 4)Т2-125М | г) 1,2 м3 |

9.К доготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

а) кондитерский цех;

б) холодный цех;

в) мясной цех.

10. Предприятия, на которых обработку продуктов начинают с приема и хранения сырья и заканчивают реализацией готовой продукции называются:

а) заготовочными;

б) доготовочными;

в) предприятиями с полным циклом производства;

г) предприятиями с неполным циклом производства.

11. В состав кондитерского цеха НЕ входят помещения:

а) расстойки дрожжевого теста

в) приготовления крема

б) замеса теста

г) разделки мяса

12.Какое возможно объединение производственных цехов на п.о.п

а) мясо-рыбный

в) холодно-горячий

б) мясо-овощной

г) овоще-холодный

13.В соусном отделении организуют рабочие места в количестве:

а) 3

б) 2

в) 1

14.Какое количество гнезд в ваннах для мытья столовой посуды:

а) четыре;

б) два;

в) три.

15.Температура во втором гнезде для мытья столовой посуды составляет:

а) 70°С;

б) 50°С;

в) 40°С;

16.Ддля мытья столовой посуды на п.о.п используют моющие средства:

а) разрешенные Министерством здравоохранения РФ

б) разрешенные руководителем предприятия

в) разрешенные главврачом санэпидемстанции

17.Для мытья столовой посуды используют раствор хлорной извести

а) осветленный 10% ;

б) неосветленный 10%;

в) осветленный 1 %

18.Очистку лука, чеснока и хрена производят на:

а) на специальном рабочем месте с вытяжным шкафом

б) на специальном рабочем месте моечной ванной

19.Цех это….:

а) обособленная производственная ячейка, в которой осуществляется механическая кулинарная обработка сырья, приготовление п/ф или выпуск готовой продукции

б) обособленная в административном отношении производственная ячейка, в которой осуществляется отдельный учет товарно-материальных ценностей.

20.Согласно ГОСТу Р 50762-95 «Кулинария п.о.п предусматривает пять типов П.О.П»

а) ресторан, буфет, бар, кафетерий, закусочная

б) ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная

в) ресторан, столовая, фабрика, комбинат, закусочная

КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

Тестовые задания – 1 правильный ответ – 1балл.

Количественным критерием оценки правильности выполнения тестовых заданий служит коэффициент Ка, представляющий собой отношение количества правильно выполненных обучающимися существенных операций (А) к общему числу существенных операций теста(Р) Ка = А/Р

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Ка | 1,0-0,9 | | 0,89-0,8 | |  | 0,79-0,7 | |  | <0,7 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Отметка | 5 | | 4 | |  | 3 |  |  | 2 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |