ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
УФИМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА

Контрольно-измерительные материалы

УЧЕБНОЙ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД. 03. « ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА »

**Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии СПО 43.01.09Повар, кондитер**

Профиль: социально-экономический

УФА- 2018.

РАССМОТРЕНО»:
Методическим объединением
ГБПОУ УКИПиС
Председатель методобъединения
_____Ф.Я.Зиннатуллина
Протокол № _____
«_30_»_08_____2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:
И.о.директор ГБПОУ УКИП иС
_____Т.А.Христофорова
«_30_»_08_____2019 г.

«СОГЛАСОВАНО»:
Заместитель директора по УПР
_____Н.В.Трегубова
«_30_»_08_____2019 г.

Контрольно-измерительные материалы учебной дисциплины ОПД. 03. « ТЕХНИЧЕСКОН ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА » разработаны и предназначены для контроля оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины , разработанной в соответствии с программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), профессионального стандарта «Повар» утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №610н , профессиональным стандартом «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н; профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса. (ГБПОУ СПО УКИПиС)

Разработчик:
Гурова Марина Петровна – преподаватель, высшая категория

1.Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов

Нормативными основаниями для проведения промежуточной аттестации Настоящие контрольные измерительные материалы составлены для обучающихся ГБПОУ СПО УКИПиС, на основе программы учебной дисциплины разработанной в соответствии Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии Повар, кондитер, при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

. **Назначение контрольных измерительных материалов.**

Контрольные измерительные материалы позволяют установить уровень освоения образовательных программ обучающимися образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования, в ходе проведения мероприятий по экспертизе качества освоения обучающимися образовательных программ в рамках осуществления федерального государственного контроля качества образования, экспертизы соответствия содержания и качества подготовки, обучающихся образовательного учреждения по заявленным для государственной аккредитации образовательным программам, федеральным государственным стандартам.

. **Документы, определяющие содержание контрольных измерительных материалов.**

Содержание контрольных измерительных материалов определяется на основе:
-Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС);
-Рабочей программы учебной дисциплины

. **Структура контрольных измерительных материалов.**

.

КИМ состоит из 10 заданий с выбором ответа:

Содержание и структура КИМ дают возможность достаточно полно проверить комплекс умений по дисциплине

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

1. Продолжительность КИМ

На выполнение работы отводится 45 минут.

№ задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Всего
Время, мин	4	3	3	4	4	2	5	5	5	10	45

2. Система оценивания отдельных заданий и работы в целом

Правильное решение каждого из заданий 1-10 оценивается 1 баллом. Задание считается выполненным верно, если обучающийся указал верный из 4 возможных ответов. В случае если ответ неверный или отсутствует, выставляется 0 баллов. Максимальный балл за всю работу -10.

№ задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Всего	Оценка
Количество баллов	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	
Объем выполненной работы	60%											«3»
	70-80%											«4»
	90-100%											«5»

Срезовая работа по предмету «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Входная работа .2 курс обучения.

ВАРИАНТ 1.

1.**Картофелечистка МОК-125 имеет рабочие органы**:

А. терочный диск

Б. абразивный диск

В. комбинированный диск.

2.**Овощерезка МРО50-200 нарезает овощи следующим видом:**

А. брусочки

Б. кубики

В. чесночки.

3.**ОвощерезкаМРО-350 имеет по технике безопасности:**

А. крышку

Б. предохранительное кольцо

В. толкатели.

4.**Фритюрница ФЭСМ- 20имеет нагревательный элемент:**

А. масляные тэны

Б. воздушные тэны

В. водяные тэны.

5.**Масло наливают в ванну фритюрницыФЭСМ-20:**

А. по норме

Б. 80% от объема

В. до отметки.

6**.Экономия э\энергии при эксплуатации плиты ПЭСМ-4:**

А. разогревают с посудой

Б. разогреть, затем установить посуду

В. конфорку включают за 30минут до работы

7**.Кафе – это предприятие общественного питания:**

А. организует питание потребителей напитками, мучными изделиями

Б. организует питание потребителей блюдами несложного приготовления

В. организует питание и отдых потребителей.

8**.На производстве горячий цех является:**

А. вспомогательный цех

Б. заготовочный цех

В. доготовочный цех.

9.**Как тара классифицируется по степени специализации:**

А. тара общего пользования

Б. универсальная и специализированная

В. жесткая и полужесткая.

10**.Станция управления машины состоит :**

А.рубильник +кнопочная станция

Б.рубильник

В.кнопочная станция.

ВАРИАНТ 2.

1. **Картофелечистка МОК-125 имеет приспособление по технике безопасности**:

А. крышку

Б. блокировку

В. толкатель

2.**Овощерезка МРО50-200для нарезки брусочками имеет:**

А. терочный диск

Б. диск с плоскими ножами

В. комбинированный диск 10х10

3.**Загрузка овощерезки МРО50-200производится:**

А. при включенном двигателе

Б. при выключенном двигателе

В. не имеет значения

4.**В сковороде СЭСМ-0,2для изменения температуры имеется:**
А. тумблер
Б. пакетный переключатель
В. лимб терморегулятора
5.**Чашу сковороды СЭСМ-0,2 заполняют жиром по технике безопасности:**
А. на 80% объема
Б. на 50% объема
В. на 30% объема
6.**Главное назначение бортовой поверхности плиты ПЭСМ-4:**
А.защита от ожога
Б. для подогрева блюд
В. для снятия посуды
7.**Столовая - это предприятие общественного питания для:**
А. организует питание и отдых потребителей.
Б. приготовление и реализация продукции собственного производства
В. реализации покупных товаров
8.**Бесцеховая структура производства организуется на предприятиях:**
А. с небольшим объемом производства
Б. с большим объемом производства
В. с широким ассортиментом продукции
9.**Какие требования предъявляются к таре:**
А. прочность и надежность
Б. быстрая санитарная обработка
В. все ответы верны
10.**Что входит в состав приводного механизма любой машины:**
А.электродвигатель
Б.электродвигатель +передачи
В.передачи

Ключи ответов к итоговой работе 2курс обучения

1 вариант.

1-в
2-а
3-в
4-а
5-б
6-в
7-б
8-в
9-в
10-а

2 вариант.

1-в
2-в
3-б
4-а
5-в
6-б
7-б
8-в
9-
10-в

Итоговая срезовая работа 1курс обучения

ВАРИАНТ 1.

1. Картофелечистка МОК -125 имеет рабочий орган :
А.терочный диск
Б.абразивный диск
В.комбинированный диск.
2.**Картофелечистка МОК-125 имеет загрузку :**
А. по норме
Б. без нормы
В. равномерно.
3.**Овощерезка МРО50-200нарезает овощи следующим видом:**
А. брусочки
Б. кубики
В. чесночки.
4.**В овощерезке МРО-350 имеется приспособление по технике безопасности**:
А. крышка
Б. предохранительное кольцо
В. толкатели.
5.**В сковороде СЭСМ -0,2 на жарочной поверхности можно изменить:**
А. температуру
Б.степень нагрева
В. температуру и нагрев.
6.**Фритюрница ФЭСМ-20имеет нагревательный элемент:**
А. масляные тэны
Б. воздушные тэны
В. водяные тэны.

7.**Электрическая плита ПЭСМ-4имеет техническую характеристику**:
А. 3шт. конфорок 400градусов.
Б. 4шт. конфорок 300градусов .
В. 4шт.конфорок 400градусов .
8.**Экономия электроэнергии при эксплуатации плиты ПЭСМ-4:**
А. разогревают с посудой, с закрытой крышкой
Б. разогреть, затем установить посуду
В. конфорку включают за 30минут до работы.
9.**Назовите инструктаж по технике безопасности, который проводит мастер п\о на рабочем месте обучаемого:**
А. вводный
Б. первичный
В. повторный.
10.**К работе на технологическом оборудовании допускаются лица:**
А. достигшие 18 лет
Б. правильно одетые в спецодежду
В. знающие устройство машины.

Итоговая срезовая работа 1 курс обучения
Вариант 2.

1. **Картофелечистка МОК-125 имеет по технике безопасности:**
А. крышку
Б. блокировку
В. толкатели.
2.**Рабочая камера в картофелечистке МОК-125:**
А. терочный барабан
Б. абразивный барабан
В. терочная воронка.
3.**Овощерезка МРО-350 для нарезки брусочков имеет:**
А. терочный диск
Б. диск с плоскими ножами
В. комбинированный диск 10х10.
4.**Загрузка овощерезки МРО-350 производится:**
А. при выключенном э\двигателе
Б. при включенном э\двигателе
В. не имеет значения.
5.**Сковорода электрическаяСЭСМ-0,2имеет станцию управления**:
А. кнопочная станция
Б. пакетный выключатель
В. тумблер.

6.**Фритюрница ФЭСМ-20 для загрузки изделий имеет**:

А. лопаточку

Б. шумовку

В. корзину

7.**На поверхности плиты ПЭСМ-4 можно изменить:**

А. температуру

Б. температуру и степень нагрева

В. степень нагрева.

8.**Главное назначение бортовой поверхности плиты ПЭСМ-4:**

А. защита от ожога

Б. для подогрева блюд

В. для снятия посуды

9.**Назовите инструктаж по технике безопасности, который проводят каждый раз через 3 месяца:**

А. вводный

Б. первичный

В. повторный.

10.**Вредные производственные факторы – это:**

А. высокая температура, сквозняки

Б. шум и вибрация

В. все ответы верны.

ИТОГОВЫЕ ТЕСТЫ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

1 вариант

1.**Часть машины, на которой крепятся все детали и узлы машины:**

а) станина;

б) корпус;

в) приводной механизм;

г) станция управления.

2. **Технологическое оборудование подключается к электросети:**

а) рубильник;

б) пакетный переключатель

в) пакетный выключатель;

г) тумблер.

3. **Самая распространенная станция управления:**

а) тумблер;

б) пакетный выключатель;

в) кнопочная станция;

г) пакетный переключатель.

4. **Передача, состоящая из червячного и зубчатого колеса, называется:**

а) цепная;

б) фрикционная;

в) червячная;
г) ременная.
5. **Перед работой на технологическом оборудовании проверь:**
а) целостность корпуса;
б) санитарное состояние;
в) все ответы верны;
г) защитное заземление.
6**. Какие функции выполняют предприятия общественного питания:**
а) реализация продукции;
б) реализация продукции и организация ее потребления;
в) производство, реализация продукции и организация ее потребления;
г) реализация продукции и организация ее потребления.
7. **Какое предприятие, из перечисленных, делится на классы:**
а) ресторан;
б) бары;
в) столовые;
г) закусочные.
8. **Ассортиментный минимум-это наименьшее количество:**
а) посетителей в торговом зале;
б) работников предприятия;
в) закусок, блюд и напитков в меню;
г) блюд, проданных за день.
9. **к заготовочным производственным цехам относят**
а) мясной, овощной
б) холодный, горячий
в) мучной, кондитерский
г) горячий, овощной
10. **В кафе, ресторанах используют скатерти:**
а)обычные
б) банкетные
в) все ответы верны:
г) фуршетные юбки
11.**Что входит в состав станции управления машины?**
а) рубильник + кнопочная станция;
б) рубильник;
в) кнопочная станция;
г) пакетный выключатель.
12. **В мясном цехе устанавливают универсальный привод:**
а) ПУ-0,6;
б) ПХ-0,6;
в) П-II;

г) ПМ-1,1.

13. **В комплекте привода мясного цеха для рыхления порционных кусков имеется**:

а) размолочный механизм;

б) мясорыхлитель;

в) фаршемешалка;

г) мясорубка.

14**. Выбери главное правило по технике безопасности при работе на овощерезке:**

а) будь внимателен в работе;

б) не ускоряй загрузку;

в) подавай равномерно;

г) подавай продукт специальным толкателем.

15. **Назовите инструктаж, который проводится 1раз в 3 месяца на рабочем месте повара:**

а) первичный;

б) повторный;

в) вводный;

г) внеплановый.

16. **В холодном цехе не устанавливают технологическое оборудование?**

а) пароконвектомат

б) слайсер

в) овощерезка

г) холодильный шкаф

17. **Технические требования, предъявляемые к таре:**

а) быстрая санитарная обработка и дезинфекция;

б) все ответы верны;

в) удобство при перевозке;

г) безвредность для окружающей среды.

18. **С кого списывают нормируемые товарные потери?**

а) с предприятия;

б) с поставщиков;

в) с бригадира;

г) с виновного лица.

19. **Столовое белье по мере изнашивания списывают:**

а) за счет персонала бухгалтерии

б) за счет персонала кухни

в) за счет средств предприятия

г) за счет персонала торгового зала

20. **К производственному инвентарю относятся:**

а) кастрюли;

б) противни;

в) доски разделочные;
г) сотейники.

Ключи

№ вопроса	правильный ответ
1	а
2	а
3	в
4	в
5	в
6	в
7	а
8	в
9	а
10	б
11	а
12	г
13	б
14	г
15	б
16	а
17	б
18	а
19	в
20	в
I ВАРИАНТ	

II ВАРИАНТ

1.**Часть машины, внутри которой располагаются все детали и узлы машины?**

а) станина;

б) корпус;

в) приводной механизм;

г) станция управления.

2.**Настольные машины подключаются к электросети**:

а) кнопочная станция

б) штепсельный разъем;

в) пакетный выключатель;

г) тумблер.

3. **В тепловых аппаратах температуру задают прибором:**

а) пакетный выключатель

б) тумблер;

в) кнопочная станция;

г) лимб терморегулятора

4. **Передача, состоящая из 2 шкивов и ремня, называется:**

а) цепная;

б) зубчатая;

в) червячная;

г) ременная.

5. **К работе на машине допускаются лица:**

а) достигшие 18 лет;

б) знающие устройство машины;

в) прошедшие санминимум

г) правильно одетые в спецодежду.

6. **Как бары различают по ассортименту реализуемой продукции?**

а) караоке-бар;

б) видео-бар;

в) винный бар

г) диско бары.

7. **Какой это тип предприятия? Предназначен для приготовления и реализации обеденной продукции массового спроса:**

а) фабрика - заготовочная;

б) столовая;

в) ресторан;

г) закусочная.

8**. Для подачи мясных соусных блюд применяется :**

а) мелкая столовая тарелка

б) баранчик

в) суповая тарелка

г) не имеет значения.

9. **Холодильный шкаф предназначен для?**

а) хранения замороженного сырья

б) хранения охлажденного сырья

в) хранения запаса сырья

г) получение пищевого льда

10**. На производстве горячий цех относится:**

а) к специализированным цехам;

б) к вспомогательным цехам;

в) к заготовочным цехам,

г) к доготовочным цехам.

11.**Что входит в состав приводного механизма любой машины?**

а) электродвигатель;

б) электродвигатель + передача;

в) передачи;

г) рабочий вал.

12**. В горячем цехе устанавливают универсальный привод:**

а) ПУ-II;

б) ПХ-0,6;

в) ПГ-0,6;

г) ПМ-1,1.

13. **В комплекте привода мясного цеха для приготовления котлетной массы имеется**:

а) размолочный механизм;

б) мясорыхлитель;

в) фаршемешалка;

г) мясорубка.

14. **Перед работой на машине обязательно нужно проверить:**

а) чистоту машины;

б) все ответы верны;

в) комплектующие машины;

г) прочность крепления на столе.

15. **Назовите вид инструктажа, который проводит бригадир на рабочем месте повара**:

а) первичный;

б) повторный;

в) вводный;

г) внеплановый.

16. **С кого списываются ненормируемые товарные потери?**

а) предприятия;

б) поставщиков;

в) бригадира;
г)с виновного лица.

17. **Как тара классифицируется по степени специализации?**

а) инвентарная и тара общего пользования;
б) универсальная и специализированная;
в) жесткая и полужесткая;
г) однооборотная и многооборотная.

18. **Какой инвентарь, инструменты используют при формовании котлет:**

а) доска разделочная, лопаточка металлическая;
б) стол производственный, нож поварской;
в) доска разделочная, противень;
г) доска разделочная.

19**. При хранении продуктов необходимо учитывать:**

а) товарное соседство;
б) высоту помещения;
в) площадь цеха;
г) объем тары.

20**. Овощерезка МРО-50-200 нарезает овощи следующим видом:**

а) чесночки;
б) кубики;
в) брусочки;
г) дольки

ключи

№ вопроса	правильный ответ
1	б
2	б
3	а
4	г
5	б
6	в
7	б
8	а
9	б
10	г
11	б
12	в
13	а
14	б
15	а

16	г
17	б
18	а
19	а
20	б
II ВАРИАНТ	

III ВАРИАНТ

1.**Самая распространенная станция управления:**

а) кнопочная станция;

б) пакетный переключатель;

в) тумблер;

г) пакетный выключатель.

2. **Выбери главное правило по технике безопасности при работе с мясорубкой:**

а) подавай равномерно;

б) подавай продукт специальным толкателем;

в) будь внимателен в работе;

г) не ускоряй загрузку.

3. **В тепловых аппаратах температуру задают прибором:**

а) пакетный выключатель

б) тумблер;

в) кнопочная станция;

г) лимб терморегулятора

4. **В мясном цехе устанавливают универсальный привод:**

а) П-II

б) ПМ-1,1;

в) ПУ-0,6;

г) ПХ-0,6.

5. **При помощи какого инвентаря процеживают бульоны:**

а) сито;

б) дуршлаг;

в) ситечко;

г) шумовка.

6. **Овощерезка МРО-50-200 нарезает овощи следующим видом:**

а) чесночки;

б) кубики;

в) брусочки;

г) дольки

7. **Какой инвентарь, инструменты используют при формовке котлет:**

а) доска разделочная;

б) стол производственный, нож поварской;

в) доска разделочная, стол производственный;

г) доска разделочная, лопаточка металлическая.

8**. План-меню на производстве составляют для:**

1) записи продажной цены блюда

2) определения производственного задания поваров

3) для расчета калькуляции

4) для работы официанта.

9.**Назовите инструктаж, который проводится 1раз в 3 месяца на рабочем месте повара:**

а) повторный;

б) первичный;

в) внеплановый;

г) вводный.

10**.Часть машины, на которой крепятся все детали и узлы машины:**

а) приводной механизм;

б) станция управления;

в) станина;

г) корпус.

11.**Технические требования, предъявляемые к таре:**

а) все ответы верны;

б) быстрая санитарная обработка и дезинфекция;

в) безвредность для окружающей среды;

г) удобство при перевозке.

12. **Для подачи горячих закусок используют**:

а) закусочные тарелки

б) блюда фарфоровые и металлические

в) кокотница

г) салатники.

13. . **В кафе, ресторанах используют скатерти:**

а)обычные

б) банкетные

в) все ответы верны:

г) фуршетные юбки

14**.Выбери главное правило технике безопасности для овощерезок:**

а) подавай равномерно;

б) будь внимателен в работе;

в) подавай продукт специальным толкателем;

г) не ускоряй загрузку.

15.**Передача, состоящая из червячного и зубчатого колеса, называется:**

а) фрикционная;

б) цепная;

в) ременная;

г) червячная.

16.**С широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные блюда, винно-водочные изделия; с повышенным уровнем обслуживания. Назовите вид предприятия:**

а) кафе;

б) бар;

в) ресторан;

г) столовая.

17.**Что входит в состав станции управления машины?**

а) рубильник;

б) рубильник + кнопочная станция;

в) кнопочная станция ;

г) тумблер

18.**Перед работой с технологическим оборудованием убедись в наличии:**

а) санитарное состояние

б) целостность корпуса;

в) нет шума в работе;

г) все ответы верны.

19.**Технологическое оборудование подключаются к электросети:**

а) пакетный выключатель;

б) тумблер;

в) рубильник;

г) штепсельный разъем.

20 К заготовочным производственным цехам относят

а) мясной, овощной

б) холодный, горячий

в) мучной, кондитерский

г) горячий, овощной

Ключи

№ вопроса	правильный ответ
1	а
2	б
3	г
4	б
5	а
6	г
7	г
8	б
9	а

10	в
11	а
12	в
13	в
14	в
15	г
16	в
17	б
18	г
19	в
20	а
III ВАРИАНТ	

IV ВАРИАНТ

1.**Как тара классифицируется по степени специализации?**

а) инвентарная и тара общего пользования;

б) универсальная и специализированная;

в) жесткая и полужесткая;

г) однооборотная и многооборотная.

2.**На производстве горячий цех относится:**

а) к специализированным цехам;

б) к вспомогательным цехам;

в) к заготовочным цехам,

г) к доготовочным цехам.

3**. Какой вид инвентаря не используется в кондитерском цехе:**

а) кондитерский мешок;

б) поварская игла;

в) выемка для печенья;

г) скалка.

4.**При хранении продуктов необходимо учитывать:**

а) товарное соседство;

б) высоту помещения;

в) площадь цеха;

г) объем тары.

5**.Перед работой машины обязательно нужно проверить**:

а) чистоту машины;

б) все ответы верны

в) комплектующие машины;

г) прочность крепления на столе.

6**. Передача, состоящая из 2 шкивов и ремня, называется:**

а) цепная;

б) зубчатая;
в) червячная;
г) ременная.

7.**Кофеварка предназначена:**

а) приготовление кофе в больших количествах;
б) индивидуальное приготовление кофе;
в) приготовление кофе в малых количествах;
г) приготовление разных видов кофе.

8. **Какой инвентарь используется для просеивания муки?**

а) дуршлаг;
б) сито;
в) грохот;
г) цедилка.

9.С кого списываются ненормируемые товарные потери?

а) с предприятия;
б) с поставщиков;
в) с бригадира;
г) с виновного лица.

10.В комплекте привода мясного цеха для приготовления сухарей имеется:

а) размолочный механизм;
б) мясорыхлитель;
в) фаршемешалка;
г) мясорубка.

11.Настольные машины подключаются к электросети:

а) рубильник;
б) штепсельный разъем;
в) пакетный выключатель;
г) тумблер.

12. Какое предприятие, из перечисленных , делится на классы:

а) столовые;
б) бары;
в) ресторан;
г) закусочные.

13.К работе на машине допускаются лица:

а) достигшие 18 лет;
б) знающие устройство машины;
в) прошедшие санминимум;
г) правильно одетые в спецодежду.

14 Столовое белье по мере изнашивания списывают:

а) за счет персонала бухгалтерии
б) за счет персонала кухни

в) за счет средств предприятия
г) за счет персонала торгового зала

15.Что входит в состав приводного механизма любой машины?

а) электродвигатель;
б) электродвигатель+передача;
в) передачи;
г) рабочий вал.

16. . Овощерезка МРО-50-200 нарезает овощи следующим видом:

а) чесночки;
б) кубики;
в) брусочки;
г) дольки

17. Какой инвентарь, инструменты используют при формовании сырников:

а) доска разделочная;
б) доска разделочная, лопаточка металлическая;
в) доска разделочная, стол производственнный;
г) стол производственный, нож поварской.

18.Назовите инструктаж, который проводит мастер на рабочем месте:

а) первичный;
б) повторный;
в) вводный;
г) внеплановый.

19.В горячем цехе устанавливают универсальный привод:

а) П-II;
б) ПХ-0,6;
в) ПГ-0,6;
г) ПМ-1,1.

20. Тип предприятия, реализующее смешанные напитки, крепкие алкогольные и безалкогольные напитки:

а) кафе;
б) бар;
в) ресторан;
г) столовая.

Ключи

№ вопроса	правильный ответ
1	б
2	г
3	б

4	а
5	б
6	г
7	б
8	б
9	г
10	а
11	б
12	в
13	б
14	г
15	б
16	б
17	б
18	а
19	а
20	б
IV ВАРИАНТ	

V ВАРИАНТ

1.Какие функции выполняют предприятия общественного питания:

а) производство, реализация продукции и организация ее потребления;

б) организация ее потребления;

в) реализация продукции;

г) реализация продукции и организация ее потребления.

2.Какое предприятие, из перечисленных ,делятся на классы:

а) ресторан;

б) бары;

в) столовые;

г) закусочные.

3. Какой инвентарь, инструменты используют при формовании биточков:

а) доска разделочная;

б) доска разделочная, стол производственный;

в) доска разделочная, лопаточка металлическая;

г) стол производственный, нож поварской.

4. к заготовочным производственным цехам относят

а) мясной, овощной

б) холодный, горячий

в) мучной, кондитерский

г) горячий, овощной

5. Ассортиментный минимум-это наименьшее количество:

а) закусок, блюд и напитков в меню;

б) работников предприятия;
в) посетителей в торговом зале;
г) блюд, проданных за день.

6.Какой привод устанавливается в холодном цехе?

а) ПУ-0,6;
б) П-II;
в) ПХ-0,6;
г) ПМ-1,1.

7.Назовите вид инструктажа, который проводится в том случае, если произошел несчастный случай на производстве?

а) первичный;
б) внеплановый;
в) вводный;
г) повторный.

8. В холодном цехе не устанавливают технологическое оборудование?

а) пароконвектомат
б) слайсер
в) овощерезка
г) холодильный шкаф

9. . Столовое белье по мере изнашивания списывают:

а) за счет персонала бухгалтерии
б) за счет персонала кухни
в) за счет средств предприятия
г) за счет персонала торгового зала

.10. Товарные запасы скоропортящихся товаров не должны превышать:

а) 2-5дней;
б) 25-28 дней;
в) 8-10дней;
г)20-21 день.

11. Какой вид оборудования используется в мясном цехе:

а) котел пищеварочный;
б) гриль;
в) шкаф пекарский;
г) холодильный шкаф.

12. Как бары различают по ассортименту?

а) все ответы верны;
б) пивной-бар;
в) коктейль бар;
г) гриль бары.

13. Какой это тип предприятия? Предназначен для приготовления и реализации обеденной продукции массового спроса:

а) фабрика - заготовочная;

б) столовая;

в) ресторан;

г) закусочная.

14. Холодные закуски отпускают :

1) закусочные тарелки

2) салатники

3) блюда металлические и фарфоровые

4) все ответы верны.

15. План-меню на производстве составляют для:

1) записи продажной цены блюда

2) определения производственного задания поваров

3) для расчета калькуляции

4) для работы официанта.

16. На производстве холодный цех относится:

а) к специализированным цехам;

б) к вспомогательным цехам;

в) к заготовочным цехам,

г) к доготовочным цехам.

17. В горячем цехе устанавливают универсальный привод:

а) ПУ-0,6;

б) ПХ-0,6;

в) П- II

г) ПМ-1,1.

18. В комплекте привода мясного цеха для измельчения мяса имеется:

а) размолочный механизм;

б) мясорыхлитель;

в) фаршемешалка;

г) мясорубка.

19. Перед работой на машине обязательно нужно проверить:

а) все ответы верны;

б) чистоту машины;

в) комплектация машины;

г) прочность крепления на столе.

20. Назовите вид инструктажа, который проходят все лица, принимаемые на работу:

а) первичный;

б) повторный;

в) внеплановый;

г) вводный.

Ключи

№ вопроса	правильный ответ
1	а
2	а
3	в
4	б
5	а
6	в
7	б
8	а
9	г
10	б
11	г
12	а
13	г
14	г
15	б
16	г
17	в
18	г
19	а
20	г
V ВАРИАНТ	

Экзаменационная работа 2курс обучения.

ВАРИАНТ 1.

1.**Картофелечистка МОК -125 имеет рабочий орган:**

А.терочный диск

Б.абразивный диск

В.комбинированный диск.

Г.диск с плоскими ножами.

2.Картофелечистка МОК-125 имеет загрузку:

А. по норме

Б. без нормы

В. Равномерно

Г.не имеет значения.

3.Овощерезка МРО50-200нарезает овощи следующим видом:

А. брусочки

Б. кубики

В. чесночки

Г.дольки.

4.В овощерезке имеется приспособление по технике безопасности:

А. крышка

Б. предохранительное кольцо

В. толкатели

Г.нет защиты.

5.Электрическая плита ПЭСМ-4имеет техническую характеристику:

А. 3шт. 400градусов 14см.

Б. 4шт. 300градусов 5см.

В. 4шт. 400градусов 18см

Г.3шт. 200градусов 5см.

6.Экономия электроэнергии при эксплуатации плитыПЭСМ-4:

А. разогревают с посудой, при закрытой крышке

Б. разогреть, затем установить сковороду

В. оба ответа верны

Г.нет верного ответа.

7..Назовите инструктаж по технике безопасности, который проводит мастер п\обучения на рабочем месте обучаемого:

А. первичный

Б. вводный

В. повторный

Г.внеплановый.

8.К работе на технологическом оборудовании допускаются лица:

А. достигшие 18 лет

Б. правильно одетые в спецодежду

В. знающие устройство машины

Г.все ответы верны.

9.Кафе – это предприятие общественного питания:

А. организует питание потребителей с напитками, мучными изделиями

Б. организует питание потребителей блюдами несложного приготовления

В. организует питание и отдых потребителей

Г.все ответы верны.

10.На производстве горячий цех относится:

А. вспомогательный цех

Б. заготовочный цех

В. доготовочный цех

Г.специализированный цех.

11.Как тара классифицируется по степени специализации:

А. тара общего пользования

Б. универсальная и специализированная

В. жесткая и полужесткая

Г.ценная и без цены.

12.Станция управления машины состоит :

А.рубильник +кнопочная станция

Б.рубильник

В.кнопочная станция

Г.штепсельный разъем.

13.Электрогриль ГЭ-3 имеет нагревательный элемент:

А. воздушные тэны

Б. магнетрон

В.спираль

Г. лампа инфракрасного излучения.

14. Какой из вариантов относится к закусочному прибору:

А. вилка, нож, ложка

Б. ложка десертная, вилка, нож

В.вилка рыбная, нож -лопатка

Г. вилка, нож.

15. К стеклянной посуде относятся:

А. рюмки, фужеры, бокалы

Б. стаканы, стопки,

В. ваза для варенья, розетки

Г. все ответы верны.

16.Столовое белье по мере изнашивания списывают:

А. за счет средств предприятия

Б. за счет персонала кухни

В. за счет персонала торгового зала

Г.не списывают.

17. В кафе и ресторанах используют скатерти:

А. обычные и банкетные

Б. дорожки

В. фуршетные юбки

Г. все ответы верны.

18.Набор рюмок одного вида, но разной вместимости называют:

А. сервиз

Б. гарнитур

В. комплект

Г.набор.

19. Какая ложка подается к сладким блюдам:

А. кофейная ложка

Б. столовая ложка

В.ложка-вертушка

Г. чайная ложка.

20.В мясном цехе можно установить универсальный привод:

А.ПУ-0,6

Б.ПХ-0,6

В.ПГ-0,6

Г.ПМ-1,1

21.Предприятия общественного питания выполняют следующие функции:

А.реализация продукции

Б.реализация продукции и организация ее потребления

В.производство, организация ее потребления, реализация продукции

Г.организация потребления.

22. Внеплановый инструктаж проводят при :

А.устройстве на работу

Б.установке нового оборудования

В.смене руководства

Г.1 раз в месяц.

23**. Жарочный шкаф ШЖЭСМ-2 по технике безопасности имеет:**

А. блокировку

Б. бортовую поверхность

В.не имеет защиты

Г. подовый лист.

24**.Какая посуда предназначена для подачи вторых блюд с гарниром и соусом:**

А.металлическая – баранчик

Б.стеклянная – блюдо

В.хрустальная – ваза

Г.фарфоровая – мелкая столовая.

25.Назовите диаметр тарелки закусочной мелкой:

А.180мм

Б.200мм

В.240мм

Г.270мм

Экзаменационная работа

ВАРИАНТ 1.

1.Картофелечистка МОК -125 имеет рабочий орган:

А.терочный диск

Б.абразивный диск

В.комбинированный диск.

2.Картофелечистка МОК-125 имеет загрузку:

А. по норме

Б. без нормы

В. равномерно.

3.Овощерезка МРО50-200нарезает овощи следующим видом:

А. брусочки

Б. кубики

В. чесночки.

4.В овощерезке имеется приспособление по технике безопасности:

А. крышка

Б. предохранительное кольцо

В. толкатели.

5.**Экономия электроэнергии при эксплуатации плитыПЭСМ-4:**

А. разогревают с посудой, при закрытой крышке

Б. разогреть, затем установить посуду

В. оба ответа верны.

6..**Назовите инструктаж по технике безопасности, который проводит мастер п\обучения на рабочем месте обучаемого:**

А. первичный

Б. вводный

В. повторный.

7.**К работе на технологическом оборудовании допускаются лица:**

А. достигшие 18 лет

Б. правильно одетые в спецодежду

В. знающие устройство машины.

8.Кафе – это предприятие общественного питания:

А. организует питание потребителей с напитками, мучными изделиями

Б. организует питание потребителей блюдами несложного приготовления

В. организует питание и отдых потребителей.

9.На производстве горячий цех относится:

А. вспомогательный цех

Б. заготовочный цех

В. доготовочный цех.

10**.Как тара классифицируется по степени специализации:**

А. тара общего пользования

Б. универсальная и специализированная

В. жесткая и полужесткая.

11**.Станция управления машины состоит :**

А.рубильник +кнопочная станция

Б.рубильник

В.кнопочная станция.

12.**Электрогриль ГЭ-3 имеет нагревательный элемент:**

А. воздушные тэны

Б. магнетрон

В. лампа инфракрасного излучения.

13. **Какой из вариантов относится к закусочному прибору:**

А. вилка, нож, ложка

Б. ложка десертная, вилка, нож

В. вилка, нож.

14. **К стеклянной посуде относятся:**

А. рюмки, фужеры, бокалы

Б. стаканы, стопки, ваза для варенья

В. все ответы верны.

15.**Столовое белье по мере изнашивания списывают:**

А. за счет средств предприятия

Б. за счет персонала кухни

В. за счет персонала торгового зала.

16. **В кафе и ресторанах используют скатерти:**

А. обычные и банкетные

Б. дорожки и фуршетные юбки

В. все ответы верны.

17. **Какая ложка подается к сладким блюдам:**

А. кофейная ложка

Б. столовая ложка

В. чайная ложка.

18.**В мясном цехе можно установить универсальный привод:**

А.ПУ-0,6

Б.ПХ-0,6

Г.ПМ-1,1

19.**Предприятия общественного питания выполняют следующие функции:**

А.реализация продукции

Б.реализация продукции и организация ее потребления

В.производство, организация ее потребления, реализация продукции

20. Жарочный шкаф ШЖЭСМ-2 по технике безопасности имеет:

А. блокировку

Б. бортовую поверхность

В. подовый лист.