**Правительство Ленинградской области**

**Комитет общего и профессионального образования**

**Ленинградской области**

**Автономное образовательное учреждение высшего образования Ленинградской области**

**«ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ, ФИНАНСОВ, ПРАВА И ТЕХНОЛОГИЙ»**

**(АОУ ВО ЛО «ГИЭФПТ»)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**ОП. 03Техническое оснащение организаций питания**

**Уровень профессионального образования**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки специалистов среднего звена

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Гатчина

2024

Фонд оценочных средствдля проведения процедур внутренней и внешней оценки качества образовательной деятельности по дисциплине ОП.03Техническое оснащение организации питания разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 43.02.15Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565.

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчики: Шишелова С.С. преподаватель специальных дисциплин

Рассмотрена на заседании педагогического совета

протокол №1 от 14 января 2024 г.

**1 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования,**

**описание шкал оценивания**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Шкала оцени­вания** | **Планируемые результаты обучения** | **Критерии оценивания результатов обучения** | | | |
| **Оценка «неудовлетво­рительно» / «незачет»** | **Оценка «удовлетвори­тельно» / «зачтено»** | **Оценка «хорошо» / «зачтено»** | **Оценка «отлично» / «зачтено»** |
| **ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ОК-1** | **Знает:**  Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.  Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации. | Не знает.  Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| **Умеет:**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Не умеет.Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| **Владеет:**  Актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. | Не владеет.Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |
| **ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ОК-9** | **Знает:**  правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы  правила чтения текстов профессиональной направленности | Не знает.  Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| **Умеет:**  понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы | Не умеет.  Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| **Владеет:**  Использовать современное программное обеспечение | Не владеет.  Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ПК.2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента**  **с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК 2.2** | **Знает:**  Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения сохранности товаров. | Не знает.  Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| **Умеет:**  Оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; | Не умеет.Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| **Владеет:**  Использовать современное программное обеспечение | Не владеет.Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |

**2. Оценочные средства для проведения процедур внутренней и внешней оценки качества**

**образовательной деятельности**

Тестовые задания для оценивания компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | | | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Особенностью п.о.п. является:**  а)выполнение трех взаимосвязанных функций-производство, реализация и организация  потребления кулинарной продукции  б)выполнение одной функции-производство кулинарной продукции  в) выполнение одной функции-реализация продукции. | | | в |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Что не является аппаратом включения машины:**  а) рубильник  б) пакетные выключатели  в) универсальные приводы | | | в |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Для какого цеха предназначен универсальный привод ПМ – 1,1:**  а) для овощного  б) для мучного  в) для мясо-рыбного | | | в |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Универсальным приводом называется устройство:**  а)состоящее из электродвигателя и двух, трех сменных механизмов.  б) состоящее из электродвигателя и редуктора с комплектом сменных механизмов.  в) состоящее из редуктора с комплектом сменных механизмов | | | б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Единовременная загрузка картофеля в машину МОК-250 составляет:**  а)6-7к  б)11-15кг  в)20-22кг  г)25-30кг | | | б |
|  | **Установите соответствие между маркой машины и ее назначением:** | | | |
| Марка машины  1) МКП-60  2) МРО-200  3) МОК-250 | Рабочий орган  а) дисковый нож  б)головка взбивателя с лопастью  в)диск с абразивным покрытием  г)комбинированные ножи | | 1-б;  2-а;  3-в |
|  | **Установите соответствие между маркой машины и ее назначением:** | | | |
| Мармит  1.МСЭСМ  2.МНЭ-45  3.МСЭСМ-50 | Назначение  а) настольный для сохранения в горячем состоянии I-х, II-х блюд.  б)для кратковременного хранения II-х блюд, гарниров, соусов и реализации налинии раздачи.  в)для кратковременного хранения первых блюд в наплитных котлах. | | 1-в;  2-а;  3-б |
|  | **Установите соответствие между маркой машины и ее назначением:** | | | |
| Марка машины  1.ПЛСК-63  2.МП-800  3.МОК-400 | Назначение  а)для протирания овощей, творога, печени, рыбы, мяса  б)для механической очистки картофеля, корнеплодов  в)для комплексной механизации процессов очистки сульфитации картофеля | | 1-в;  2-а;  3-б. |
|  | **Установите соответствие между видом оборудования и непосредственно оборудованием:** | | | |
| Вид оборудования  1.Тепловое  2.Немеханическое  3.Транспортирующее  4.Холодильное | Оборудование  а)передвижная тележка  б)термостат  в)стол для посуды  г)мармит  д) тепловая стойка  е)стойка для приборов  ж)стол подставка  з)холодильная витрина  и)кассовый стол  к)охлаждаемый стол | | 1-б,г,д;  2-в,е,ж,и;  3-а;  4-з,к |
|  | **Установите соответствие типу машины и ее буквенному обозначению:** | | | |
| Тип машины  1.Мясорыхлительная машина  2.Картофелеочистительнаямашина  3.Котлетоформовочнаямашина  4.Тестораскаточная машина | Обозначение  а)МФК-2240  б)МРМ-15  в)МОК-250  г)МРТ-60М  д)МВ-35 | | 1-б.,  2-в.,  3-а.,  4-г |
|  | **Установите правильную технологическую последовательность подготовки к работеМПМ-800:** | | | |
| а)проверяют на холостом ходу  б)в рабочую камеру устанавливают сито  в)проверяют сан.состояние  г)закрывают крышкой и закрепляют откидным болтом  д)проверяют заземление  е)под разгрузочный лоток подставляют тару. | | | в, д, б, г, е, а |
|  | *Решите проблемную ситуацию:*  **Вы просеиваете муку на машине МПМ-800, но мука распыляется и плохо попадает вподставленную тару, ваши действия:** | | Проверить, что на разгрузочный лоток надет матерчатый рукав. Следить за тем, чтобы загрузочный бункер был постоянно заполнен мукой. Периодически останавливать машинудля очистки ситаот примесей и непросеянных частиц муки. | |
|  | *Решите проблемную ситуацию:*  **Дежа не выкатывается со станины?** | | Если дежа тестомесильной машины не выкатывается со станины, для устранения проблемы нужно заменить фиксатор. Также, если месильный орган препятствует скатыванию дежи, необходимо опустить раму, кратковременно включить машину, вновь поднять раму и повторить скатывание дежи. | |
|  | *Проблемная ситуация:*  **Вы раскатываете тесто на тестораскаточной машине МРТ-60М. При поднятиипредохранительной решетки машина продолжает работать. Опасно ли это?Ваши действия:** | | **Нет, это не опасно**, так как в тестораскаточной машине МРТ-60М предусмотрена автоматическая Блокировка, которая отключает электродвигатель при повороте предохранительной решётки на угол более 5.При опускании решётки на место контакты микровыключателя замыкаются, и электродвигатель может быть вновь включён кнопкой «Пуск» | |
|  | *Вставьте пропущенные слова и детали машин:*  **Лоток с продуктом надвигается на вращающийся …….., который…………… от продукта ломтик. Пройдя между ………. и ……… столиком,ломтик попадает в …………… ……** . | | Лоток спродуктаминадвигаетсянавращающийся дисковый нож, который отрезает отпродукталомтик. Пройдямежду ножом и опорным столиком, ломтикпопадаетв приемную тару. | |
|  | *Дайте развернутый ответ:*  **Чем отличается слайсер от машины МРГ-З00А?** | | Основное отличие заключается в том, что слайсер ориентирован на более тонкую и быструю нарезку продуктов, в то время как машина МРГ-300А предназначена для нарезки гастрономических товаров на ломтики различной толщины | |
|  | *Дайте развернутый ответ:*  **Для чего предназначена машина МРО-200?** | | Овощерезательная машина МРО-200 предназначена для нарезки сырых овощей кружочками, ломтиками, соломкой, брусочками, а также для шинковки капусты. | |
|  | *Дайте развернутый ответ:*  **Назовите, какие машины относятся к группе:**  а) машины для обработки овощей:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  б) машины для обработки мяса и рыбы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  в) машины для приготовления теста и кремов:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | - К группе машин для обработки овощей относятся **очистительные, сортировочные, моечные, резательные, протирочные.**  - К группе машин для обработки мяса и рыбы — **мясорубки, фаршемешалки, рыхлители мяса, котлетоформировки.**  - К группе машин для обработки муки и теста — **просеиватели, тестомесительные, взбивательные** | |
|  | *Дайте развернутый ответ:*  **Что называют универсальным приводом и почему?** | | **Универсальным приводом**называют **устройство, состоящее из электродвигателя с редуктором и имеющее приспособление для переменного подсоединения различных сменных механизмов.Применение универсальных приводов** повышает производительность труда, снижает капитальные затраты, увеличивает коэффициент полезного действия оборудования | |
|  | *Дайте развернутый ответ:*  **При работе протирочной машины слышен скрежет?** | | **Если при работе протирочной машины слышен скрежет, это может указывать на попадание постороннего предмета в рабочую камеру или на плохо подготовленный продукт.** В таком случае необходимо отключить машину, удалить посторонний предмет и исправить проблему. | |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | | | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Определите производственную деятельность заготовочных предприятий**  а)обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающиеготовую продукцию и реализующие ее;  б) Вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию иреализующие ее;  в) Выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья,приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее. | | | в |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Универсальный привод предназначен для:**  а) нарезки мяса.  б) приведения в движение МС.  в) нарезки овощей.  г) нарезки хлеба | | | б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Группа оборудования, в состав которой входит рефрижератор-**  а) тепловое оборудование.  б) электрическое оборудование.  в) механическое оборудование.  г) холодильное оборудование. | | | г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Рабочий орган в механизме МС-12-40:**  а) ножевая решетка.  б) терочный диск.  в) ножевая колодка.  г) дисковый нож. | | | б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Температура «холодной зоны» во фритюре:**  а) 800С.  б) 1000С.  в) 1200С.  г) 1400С | | | а |
|  | **Установите соответствие между назначением и названием универсальным приводом:** | | | |
| Назначение  1.Это специализированное оборудование, применяемое в сельском хозяйстве для подготовки тушек птицы к процессу ощипывания. Основная цель его использования - облегчение удаления пера путём кратковременного погружения птицы в горячую воду.  2. Он позволяет не только измельчать всевозможные продукты, но и регулировать степень измельчения, что зависит от времени работы.  3.Предназначен для производства чешуйчатого льда, используемого при производстве колбасных изделий  4.Машина, используемая для приготовления мясного фарша, применяемого в дальнейшем для производства сосисок, различных видов колбас, паштетов.  5.Устроийство которое используется , для заделки концов колбасных изделий, алюминиевыми клипсами | Название  а)Куттер  б)Шпарчан  в)Ледогенератор FUNK  г)Клипсатор  д)Куттер вакуумный | | 1-б.,  2-а.,  3-в.,  4-д.,  5-г. |
|  | **Установите соответствие между назначением зарубежных универсальных приводов и их названием:** | | | |
| Название УП  1.HU -1000 FEUMAГермания  2.KOCCTEGCETS 737  3.КONETEOLLISUUSKTS  4.ATESYкаскад | Назначение УП  а)**Мясорубка** отличается современным дизайном, прочной конструкцией и износоустойчивыми внутренними компонентами.  б)Рыбочистка-скребок  в)Мясорыхлитель, тендерайзер  г) Мукопросеиватель, используется на поп , в пекарнях и кондитерских, для просеивания, разрыхления и обогащения кислородом(аэрации) муки. | | 1-а.,  2-в.,  3-б.,  4-г. |
|  | **Установите соответствие теплового оборудования между назначением и их названием:** | | | |
| Название  1.AbbatЭП-6ЖШ-Э  2.СЭСМ-0.2  3.ФЭСМ-20  4.ШКЭ-СМ-2К | Назначение  а)Секционная сковорода электрическая, модулированная для жарения продуктов основным способом, имеет прямоугольную чугунную чашу.  б)Плита электрическая для приготовления первых, вторых, третьих блюд, в наплитной посуде, а также для жарки п\ф из мяса, рыбы овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий.  в)Шкаф жарочный электрический состоит из 2 двух однотипных унифицированных камер.  г)Фритюрница электрическая модулированная. Основание стол с ванной на регулированных ножках. Нагрев жира осуществляется через тэны. | | 1-б.,  2-а.,  3-г.,  4-в. |
|  | **Установите соответствие между тепловым оборудованием «Кофеварками» название и назначение:** | | | |
| Тип кофеварки  1.Капельная  2.Рожковая  3.Капсульная  4.Чалдовая | Назначение  а)Экспрессо  б) Американо  в) Кофе из пакетиков  г)Контейнерная | | 1-б..  2-а.,  3-г.,  4-в. |
|  | **Установите соответствие между тепловым оборудованием название и назначение** | | | |
| Тип теплового оборудования  1.ВЖШЭ - 675  2.МПО-350  3.С-3 производство Италия  4.ЖВЭ-720 | Назначение  а)Машина для приготовления оладий из простого и сдобного полужидкого дрожжевого теста в ПОП: столовых, кафе, павильонах «Оладиепечка»  б)Жаровня  в)Жаровня для выпечки блинчиков п\ф прямоугольной формы на ПОП  г)Автоматическая машина для выпечки блинов, для выполнения блинов круглой формы от 100 до 550мм | | 1-б.,  2-а.,  3-г.,  4-г. |
|  | *Дать развернутый ответ* | | | |
| **ХАССПП....** | | HACCP- HazardAnalysisandCriticalControlPoints –анализ рисков и критической точки контроля. ХАССП - система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов. | |
|  | *Дать развернутый ответ*  **Главные принципы системы ХАССП**- | | Отслеживать и предотвращать возможные нарушения и опасность источники вреда здоровья человека. | |
|  | *Дополните пропуски...* | | | |
| Шоковое охлаждение может быть «.......» soft, и «.......» hard. Первый вариант подходит для деликатных и тонких продуктов, второй для плотных, жирных и крупных. | | мягким и жестким | |
|  | *Дать ответ определению:* | | | |
| Air-o-chillэтоинновационный шкаф скоростного охлаждения/ замораживания | | Это составная часть интегрированной системы Cook&Chill. Шкафы air-o-chill оптимизируют работу любой кухни, продлевают срок хранения блюд и сводят к нулю нежелательные потери. | |
|  | *Дать ответ определению:* | | | |
| Air-o-check | | Обеспечивает электронный контроль и санитарный стандарт циклов охлаждения(замораживания) даже при не корректной установке термощупа в продукт. | |
|  | ***Технологический процесс машинной обработки состоит из последовательно осуществляемых операций: проставьте правильность:*** | | | |
| а)сушка  б)первичное ополаскивание(стерлизация)  в)сбив твердых остатков пищи  г) мытье моющим средством | | в,г,б,а. | |
|  | *Дополните пропуски:* | | | |
| Кулинарная ..... должна приготавливаться такими....... чтобы реализация могла осуществлять в строго ....... санитарные правилами срока. | | продукция, партиями, определенные. | |
|  | *Дать развернутый ответ*  **В каждой категории можно увидеть свои достоинства и недостаткиПремиум-** | | Дорогой сегмент представленный решениями зарубежных марок.(Rational) | |
|  | *Дать развернутый ответ*  **Сменные венчики МВ-60, их назначение.** | | Сменные венчики взбивальных машин:  -прутиковые венчики применяют для взбивания жидких смесей  -плоскорешетчатые и фигурные взбиватели – для взбивания густых смесей  -крюкообразные и рамные – для крутого теста  -лопастной – для густых кремов и песочного тест | |
|  | *Дать ответ определению:*  **Общедоступные предприятия**  **общественного питания:** | | Обслуживают непосредственно жителей данного населенного пункта | |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

ПК.2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | | | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Выделите номер правильного ответа:**  П.О.П. общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителейпроизводящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням меню называется:  а) специализированным кулинарным цехом  б) столовой  в) рестораном | | | б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Универсальным приводом называется устройство:**  а)состоящее из электродвигателя и двух, трех сменных механизмов.  б) состоящее из электродвигателя и редуктора с комплектом сменных механизмов.  в) состоящее из редуктора с комплектом сменных механизмов. | | | б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **В пароварочных аппаратах обогрев продуктов осуществляется:**  а)горячей водой  б)насыщенным паром  в) воздухом | | | б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Рабочим органом в тестомесильных машинах является:**  а)планетарный механизм  б)месительный рычаг  в)дежа  г)электродвигатель | | | б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Несоусные блюда размещают для хранения:**  а) непосредственно в мармитах  б) на противнях в тепловом шкафу  в) в функциональных емкостях | | | б |
|  | **Установите соответствие:** | | | |
| Маркировка мармита  1.**ЭМК-70КМ.**  2.**Airhot ВМ-11.**  3.ПМЭС-70КМ-60 | Назначение  а) Настольная модель для поддержания в горячем состоянии вторых блюд, гарниров и соусов на предприятиях общественного питания и торговли. Оснащена 5 уровнями нагрева, подогрев на водяном пару обеспечивает равномерный нагрев ёмкостей без пересушивания и пригорания подогреваемых блюд  б) Паровой мармит с двумя подогреваемыми полками, подсветкой и гастроёмкостями. Предназначен для приготовления вторых блюд.  в) (две полки, подсветка, с гастроемкостями, 1120 мм) предназначен для приготовления вторых блюд. | | 1-б.,  2-а.,  3-в. |
|  | **Установите соответствие между видами резьбовых соединений иих определениями.** | | | |
| 1) Болт.  2) Винт.  3) Гайка | а) Стержень цилиндрическойформы с наружной резьбой наодном конце и головкой – надругом.  б) Деталь с внутреннейрезьбой.  в) Стержень цилиндрическойформы с резьбой на обоихконцах.  г) Крепежное изделие,резьбовой конец котороговвинчивается в одну изсоединяемых деталей. | | 1-а;  2-г;  3-б. |
|  | **Установите соответствие между назначением аппаратов ручного управления и их названием:** | | | |
| 1) Аппараты, предназначенные длявключения и отключения токоприемников.  2) Аппараты, предназначенные длявключения трехфазных иоднофазных электродвигателей  3) Аппараты, предназначенные длявключения как стационарных, так ипередвижных и переносныхтокоприемников. | а) Штепсельные разъемы  б) Рубильники  в) Теплостойкий пакетныйкулачковый переключатель.  г) Кнопочные пускатели | | 1-б;  2-г;  3-а |
|  | **Установите соответствие между назначением сменных взбивателей и их названием:** | | | |
| 1) Сменные взбиватели,предназначенные для взбиваниякондитерских смесей.  2) Сменные взбиватели,предназначенные для взбиваниялегкоподвижных масс.  3) Сменныевзбиватели,предназначенные для замешивания теста. | а) Прутковые.  б) Комбинированные.  в) Плоскорешетчатые.  г) Крючкообразные | | 1-в;  2-а;  3-г. |
|  | **Установите соответствие между тепловым оборудованием название и назначение** | | | |
| Тип теплового оборудования  1.ВЖШЭ - 675  2.МПО-350  3.С-3 производство Италия  4.ЖВЭ-720 | Назначение  а) Машина для приготовления оладий из простого и сдобного полужидкого дрожжевого теста вПОП: столовых, кафе, павильонах «Оладиепечка»  б) Жаровня  в) Жаровня для выпечки блинчиков п\ф прямоугольной формы на ПОП  г) Автоматическая машина для выпечки блинов, для выполнения блинов круглой формы от 100 до 550мм | | 1-б.,2-а.,3-г.,4-г. |
|  | ***Последовательности сборки частей мясорубки для приготовления рубленой массы:*** | | | |
| подрезная решетка→двухсторонний нож→ …  упорное кольцо→ …→ нажимная гайка. | | крупная решетка, упорное кольцо | |
|  | ***Перед началом работы на овощерезках необходимо проверить:*** | | | |
| санитарное состояние, исправность заземления, надежность  крепления, работу машины на … | | холостом ходу | |
|  | *Дайте ответ:*  **Вещество циркулирующие в холодильном оборудовании**  **называется……** | | хладагентом | |
|  | *Дайте ответ:*  **Во время работы машины запрещается проталкивать продукт…** | | руками | |
|  | *Вставьте пропущенное слово:* | | | |
| **В испарителе жидкий холодильный агент … отбирая тепло у**  **охлаждаемой среды** | | кипит | |
|  | *Вставьте пропущенное слово:* | | | |
| **… - это изделие, изготовленное из однородного по наименованию и**  **марке материала без применения сборочных операций** | | деталь | |
|  | *Дополните пропуски:* | | | |
| … предназначены для перевозки скоропортящихся пищевых  продуктов в охлажденном состоянии или в замороженном состоянии | | авторефрижераторы | |
|  | *Дайте ответ:*  **Перечислите машины, которые устанавливаются в мясных цехах:** | | **Мясорубки,мясорыхлители, фаршемешалки,тендерайзеры, котлетоформовочные машины,слайсеры**. | |
|  | *Дайте развернутый ответ:*  **Для чего предназначена МВ35М?** | | Предназначена для механизации процессавзбивания различных кондитерских смесей (белковых, яично-сахарных, кремов) ижидкого теста в кондитерских цехах предприятия общественного питания. | |
|  | *Дайте развернутый ответ:*  **Расшифруйте маркировку аппарата ШЖЭСМ - 2К.** | | .Ш - шкаф; Ж - жарочный; Э -электрический;  С – секционный4 М -модулированный; 2К - 2 камеры | |