



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам.начальника колледжа
по учебно-методической работе

М.С. Агеева.

ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

Тестовые задания для специальности 43.02.15
«Поварское и кондитерское дело»

КИМ-43.02.15.ОП.03.ТЗ

РАЗРАБОТЧИКИ

Преподаватель колледжа: Макарова С.С.

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ
МЕТОДИЧЕСКОЙ КОМИССИИ

ВЕРСИЯ

V.1

ПРОГРАММА РАЗРАБОТАНА

2021

Количество часов	72
ПОКАЗАТЕЛИ ТЕСТА	
Количество проверяемых дидактических единиц	21
Количество заданий в тесте	40
Ориентированное количество вариантов теста	25

КОНТРОЛИРУЕМОЕ СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛИРУЕМЫХ УЧЕБНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ

Дидактические единицы	Перечень контролируемых учебных элементов <i>Студент должен ...</i>	Количество заданий
ОП.03. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ		
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	<i>знать:</i> классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;	4
Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;	2
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов	прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;	2
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы	правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;	2
Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	методики расчета производительности технологического оборудования;	2
Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;	2
Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	правила электробезопасности, пожарной безопасности;	2
Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	правила охраны труда в организациях питания	2
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования		2
Тема 2.2. Варочное оборудование		2
Тема 2.3. Жарочное оборудование		2
Тема 2.4. Многофункциональное оборудование		2
Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование		2
Тема 2.6. Оборудование для бариста		2
Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи		2
Тема 3.1 Классификация холодильного	<i>знать:</i> классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия,	2

оборудования		
Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; методики расчета производительности технологического оборудования; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания	2
Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)		2
Тема 3.4. Льдогенераторы		2
Тема 4.1. Классификация организаций питания		2
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания		10
Итого		96

Тестовые задания

Вопрос	Дистракторы	Ответ
1.Основные части и детали машины:	станина, двигатель, рабочие органы	
	станина, корпус, рабочая камера, рабочие органы, двигатель, передаточный механизм	V
	передаточные механизмы, двигатель, рабочие органы	
2.Станина служит для:	размещения внутренних частей машины	
	установки и монтажа всех узлов машины	V
	передает движение	
3.Механическое устройство, передающее вращательное движение от вала электродвигателя к валу рабочих органов	рубильник	
	привод	
	передача	V
4.Рабочим органом картофелеочистительной машины МОК – 250:	двухсторонний нож	
	конусный диск, покрытый абразивной массой	V
	воронка	
5.Рабочие органы мясорыхлительной машины МРМ – 15:	загрузочная воронка	
	гребенка	
	ножи-фрезы	V
6.Наиболее часто используемый на предприятиях общественного питания способ очистки картофеля:	паровой	V
	щелочной	
	комбинированный	
7.При помощи овоскопа проверяют:	влажность помещения	
	доброкачественность яиц	V
	доброкачественность мяса	
8.Предприятия общественного питания – это предприятие	Для реализации готовой продукции	
	Предназначенное только для производства кулинарной продукции	
	Предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации их потребления	V
9.Основные типы предприятий общественного питания:	заготовочные предприятия	
	студенческие, заводские столовые	
	ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная, предприятие быстрого обслуживания, буфет, кафетерий, кофейня, магазин кулинарии.	V
10.В этом цехе размещаются картофелечистка, овощерезка, производственные столы:	Мясорыбный	
	Овощной	V
	Птицегольевой	
11.Холодный цех предназначен для приготовления:	рыбных полуфабрикатов	
	мясных полуфабрикатов	
	салатов	V
12.Рабочая камера – это:	место, предназначенное для размещения внутренних частей машины	
	место в машине, где продукт обрабатывается рабочими органами	V
	рабочий орган, предназначенный для обработки продукта	

13.Для чего служит шнек мясорубки МИМ-82	Для захватывания мяса и подачи его к ножам и решеткам	V
	Для соединения с зажимной гайкой	
	Для соединения с рабочей камерой	
14.Для чего предназначен паровой пищеварочный котёл КПП-60 на предприятии общественного питания:	Для приготовления бульонов, супов, третьих блюд, кипячения воды	V
	Для приготовления бульонов	
	Для кипячения воды	
15.Машина для перемешивания фарша	фритюрница	
	фаршемешалка	V
	жарочный шкаф	
16.Благодаря чему можно управлять машиной на ПОП?	заземлением	
	мыслями	
	панелью управления	V
17.Через что, картофель проходит в машину МОК-250?	сливной патрубков	
	загрузочный бункер	
	воронку	V
18.Что обязательно должно быть на полу в рабочем цехе перед оборудованием?	тканевый коврик	
	резиновый коврик	V
	ничего	
19.Что является нагревательным элементом в пищеварочном котле?	монومتر	
	пароварочная рубашка	V
	тены	
20.Рабочими органами в взбивальной машине бывают:	дежа	
	электродвигатель	
	орган месительный	V
21.Привод называют универсальным, так как он ...	Не может выполнять разные технологические операции	
	может выполнять одну технологическую операцию	
	может выполнять разные технологические операции	V
22.Машина МИМ-82 предназначена для ...	взбивание кондитерских смесей	
	приготовления картофельного пюре	
	измельчения мяса	V
23.Что нагревает воду до температуры 96°C?	Чайник	
	Кипятильники	V
	Водонагреватель	
24.Какое оборудование жарит продукты в большом количестве жира?	Плита электрическая	
	Жарочный шкаф	
	Фритюрница	V
25.Какое оборудование выпекает мелкие хлебобулочные и кондитерские изделия?	Жарочный шкаф	
	Пекарский шкаф	V
	Фритюрница	
26.Какое оборудование предназначено для нарезки хлеба?	Хлеборезка	V
	Слайсер	
	Куттер	
27.Какое оборудование предназначено для нарезки гастрономических товаров?	Слайсер	V
	Куттер	
	Хлеборезка	
28.Какое оборудование разрыхляет мясо?	Мясорубка	
	Мясорыхлительная машина	V

	Фаршемешалка	
29.Какое оборудование предназначено для очистки картофеля?	МОК-250	V
	МИМ-82	
	МРГ-350	
30.Для чего предназначена машина МРО-200?	Для нарезки овощей	V
	Для очистки картофеля	
	Для рыхления мяса	
31.Прилавки и витрины предназначены:	для демонстрации продуктов	
	для хранения замороженных продуктов	
	для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи холодных закусок и третьих блюд	V
32.Во время работы хлеборезательной машины ухудшилось качество нарезания хлеба, в чём причины неисправности?	неисправен электродвигатель	
	неисправен пульт управления	
	затупился дисковый нож	V
33.Льдогенератор предназначен:	для получения пищевого льда	V
	для хранения продуктов	
	для смешивания коктейлей	
34.Линия самообслуживания предназначена:	для краткосрочного хранения и демонстрации приготовленных блюд посетителям	V
	для приготовления блюд в наплитной посуде	
	для варки блюд на пару	
35.Какого охлаждения нет?	охлаждение «мокрым льдом»	V
	охлаждение «сухим льдом»	
	льдосоляное охлаждение	
36. Холодильный шкаф предназначен:	Для хранения замороженных продуктов	
	Для продажи напитков	
	Для хранения и демонстрации скоропортящейся продукции	V
37. Указать, для чего предназначена котлетоформовочная машина	Для протирания мяса	
	Для рыхления мяса	
	Для формования котлет	V
38. Способы очистки овощей от кожуры	Все верно	V
	Паровой, щелочной	
	Механический, комбинированный	
39. Какое движение получает дисковый нож машины для нарезания гастрономических товаров ?	Вращательное движение.	
	Возвратно-поступательное движение.	V
	Поступательное движение	
40. Для чего нужен пароконвектомат?	используется для холодной обработки различных продуктов и позволяет выполнять до 70% технологических процессов	
	используется для тепловой обработки различных продуктов и позволяет выполнять до 70% технологических процессов	V
	Используется только для запекания продуктов	