



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

2023

| | |
|---|----|
| 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 | |