Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
города Черногорска
«Хакасский многопрофильный техникум»

Комплект
контрольно-оценочных средств
по учебной дисциплине
ОП. 04 Организация обслуживания

наименование

программы подготовки специалистов среднего звена

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код и наименование специальности (по ФГОС СПО)

(на базе основного общего образования)

для промежуточной аттестации

2024

1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Организация обслуживания».

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме контрольной работы.

КОС разработаны на основании программы учебной дисциплины «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» для профессий среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

2.1 Знания и умения, подлежащие проверке

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования компетенций:

Наименование элемента умений или знаний	**Виды аттестации**	
	Текущий контроль	*Промежуточная аттестация*
Обучающийся должен уметь:		
У.1 - организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей; У.2 - организовывать обслуживание с применением современных технологий, форм и методов обслуживания.	тестирование, **Практическое занятие № 7 по теме:** Подготовка зала. Отработка приёмов накрытия столов скатертью. Виды, правила, последовательность и техника сервировки столов. **Практическое занятие № 8 по теме**: Осуществление приема заказа. Передача заказа на кухню и в буфет. Тестирование; **Практическое занятие № 12 по теме**: Подготовка банкетного зала, сервировка столов для банкета с частичным обслуживанием официантами. **Практическое занятие № 9 по теме**: Осуществление подачи блюд и напитков различными способами. Французский способ. Английский способ. Русский способ. Американский способ. Соблюдение требований безопасности при подаче готовой продукции. **Практическое занятие № 13 по теме**: Сервировка столов для банкета-чай. **Практическое занятие № 14 по теме**: Сервировка фуршетного стола	Контрольная работа
Обучающийся должен знать:		
З.1 - основные понятия, термины и	**Практическое занятие № 1 по**	

определения в области организации обслуживания; 3.2 - классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; 3.3 - методы, формы, средства обслуживания; 3.4 - виды и характеристики торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья; 3.5 - правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей; 3.6 - характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов; 3.7 - порядок предоставления различных услуг; 3.8 - организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях; 3.9- требования к обслуживающему персоналу.	**теме**: Экскурсия в ресторан **Практическое занятие № 2 по теме**: Подбор и распределение фарфорофаянсовой, стеклянной, металлической посуды по назначению Тестирование **Практическое занятие № 4 по теме**: Подготовка столовых приборов к работе **Практическое занятие № 3 по теме:** Подбор и распределение столовых приборов по назначению. Подготовка столовой посуды к работе. Тестирование, устный опрос **Практическое занятие № 6 по теме**: Составление различных видов меню для различных типов предприятий **Практическое занятие № 5 по теме**: Складывание салфеток простыми и сложными способами. **Практическое занятие № 10 по теме**: Изучение видов платежей и выполнение расчёта с потребителем. Оформление счетов и расчёт с потребителем Тестирование **Практическое занятие № 11 по теме**: Выполнение сервировки стола к банкету с полным обслуживанием официантами. Тестирование, устный опрос	

2.2 Формы текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине

Таблица 1

Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по разделам

Элемент учебной дисциплины	**Текущий контроль**		**Промежуточная аттестация**	
	Форма контроля	**Проверяемые У, З**	**Форма контроля**	**Проверяемые У, З**
Раздел 1. Общая характеристика процесса обслуживания				
Тема 1.1 Общая характеристика процесса обслуживания	*Устный опрос* *Тестирование* *Отчёт по практической работе №1*	*У.1-У.2* *З.1-З.9*	Контрольная работа	*У.1-У.2* *З.1-З.9*
Тема 1.2. Характеристика торговых помещений				
Раздел 2. Предметы сервировки стола				
Тема 2.1. Столовая посуда, приборы, бельё	*Устный опрос* *Защита докладов* *Отчёт по практическим работам № 2-5* *Тестирование;* *Контрольная работа.*	*У.1-У.2* *З.1-З.9*	Контрольная работа	*У.1-У.2* *З.1-З.9*
Тема 2.2. Характеристика фарфоровой, фаянсовой и керамической посуды				
Тема 2.3. Характеристика хрустальной, стеклянной и металлической посуды				
Тема 2.4. Характеристика хрустальной, стеклянной и металлической посуды				
Тема 2.5. Столовые приборы				
Тема 2.6. Столовое белье				
Раздел 3. Информационное обеспечение процесса обслуживания.				

Тема 3.1. Составление и оформление меню **Тема 3.2.** Винная карта и коктейльная карта	*Устный опрос;* *Отчёт по практической работе № 6*	*У.1-У.2* *З.1-З.9*	Контрольная работа	*У.1-У.2* *З.1-З.9*
Раздел 4. Организация обслуживания потребителей в ресторанах				
Тема 4.1. Подготовительный этап организации обслуживания **Тема 4.2.** Технология обслуживания посетителей **Тема 4.3.** Обслуживание приемов и банкетов.	*Устный опрос;* *Отчёт по практическим работам № 7-14*	*У.1-У.2* *З.1-З.9*	Контрольная работа	*У.1-У.2* *З.1-З.9*
Раздел 5. Организация обслуживания в социально ориентированных предприятиях питания				
Тема 5.1. Организация обслуживания в социально ориентированных предприятиях питания	*Устный опрос*	*У.1-У.2* *З.1-З.9*	Контрольная работа	*У.1-У.2* *З.1-З.9*

3. Оценка освоения учебной дисциплины

Основной целью оценки учебной деятельности является оценка умений и знаний.

Оценка осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

- контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся по учебной дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

Дифференцированный зачет проводится в виде контрольной работы.

Критерии оценки

Оценка «5»- полностью освоил учебный материал, умеет изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4»- в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами, подтверждает ответ конкретными примерами правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3»- не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки при его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

3.1. Типовые задания для текущего контроля

3.1.1 Практические работы:

Практическое занятие № 1 Экскурсия в ресторан.
Практическое занятие № 2 Подбор и распределение фарфорофаянсовой, стеклянной, металлической посуды по назначению.
Практическое занятие № 3 Подбор и распределение столовых приборов по назначению. Подготовка столовой посуды к работе.
Практическое занятие № 4 Подготовка столовых приборов к работе.
Практическое занятие № 5 Складывание салфеток простыми и сложными способами.
Практическое занятие № 6 Составление различных видов меню для различных типов предприятий.
Практическое занятие № 7 Подготовка зала. Отработка приёмов накрытия столов скатертью. Виды, правила, последовательность и техника сервировки столов.
Практическое занятие № 8 Осуществление приема заказа. Передача заказа на кухню и в буфет.
Практическое занятие № 9 Осуществление подачи блюд и напитков различными способами. Французский способ. Английский способ. Русский способ. Американский способ. Соблюдение требований безопасности при подаче готовой продукции.
Практическое занятие № 10 Изучение видов платежей и выполнение расчёта с потребителем. Оформление счетов и расчёт с потребителем.
Практическое занятие № 11 Выполнение сервировки стола к банкету с полным обслуживанием официантами.
Практическое занятие № 12 Подготовка банкетного зала, сервировка столов для банкета с частичным обслуживанием официантами.
Практическое занятие № 13 Сервировка столов для банкета-чай
Практическое занятие № 14 Сервировка фуршетного стола.

3.1.2. Вопросы для устного контроля:

Раздел 1. Общая характеристика процесса обслуживания

1. Назовите признаки отрасли.
2. Назовите основные признаки организации.
3. По каким признакам классифицируются предприятия?
4. Назовите основные характерные черты предпринимательства.
5. Дайте определение предпринимательства.
6. Назовите виды предпринимательской деятельности и их особенности.
7. Какие предприятия относятся к коммерческим?
8. Какая организация считается юридическим лицом?
9. Назовите организационно-правовые формы предприятий.

10. Назовите действующие в России объединения предприятий.
11. В чем суть общей и производственной структуры предприятия?
12. Назовите основные элементы производственной структуры.
13. Какие факторы оказывают влияние на производственную структуру?
14. Назовите характерные черты различных типов производства.
15. Что входит в содержание производственного процесса?
16. Назовите специфические особенности экономических отношений на предприятиях общественного питания.
17. Какими методами государство регулирует экономические отношения в сфере общественного питания?
18. Назовите основные нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания.
19. Назовите основную техническую документацию, регламентирующую деятельность предприятий общественного питания.
20. Что представляет собой товарооборот предприятия общественного питания?

Тема: Характеристика предприятий общественного питания.

Тест.

1. В чем заключается роль общественного питания как отрасли народного хозяйства:
А) в обеспечении населения высококачественной пищей в соответствии с возрастом;

Б) в организации производства и реализации готовой пищи, обслуживании посетителей;

В) в обеспечении населения высококачественной пищей в соответствии с возрастом, профессией, состоянием здоровья людей, а также климатическими условиями?

2. Укажите схему технологического процесса доготовочного предприятия:

А) прием и хранение сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов;

Б) изготовление полуфабрикатов высокой степени готовности; приготовление готовой к употреблению продукции; реализация продукции;

В) прием и хранение сырья, обработка сырья; изготовление полуфабрикатов; приготовление готовой к употреблению продукции; реализация продукции.

3. Укажите схему технологического процесса предприятия с полным (законченным) технологическим циклом:

А) прием и хранение сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов; приготовление готовой к употреблению продукции; реализация продукции;

Б) изготовление полуфабрикатов высокой степени готовности; приготовление готовой к употреблению продукции; реализация продукции;

В) прием и хранение сырья, обработка сырья; изготовление полуфабрикатов.

4. Укажите схему технологического процесса заготовочного предприятия:

А) прием и хранение сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов; приготовление готовой к употреблению продукции; реализация продукции;

Б) изготовление полуфабрикатов высокой степени готовности; приготовление готовой к употреблению продукции; реализация продукции;

В) прием и хранение сырья, обработка сырья; изготовление полуфабрикатов.

5. Какие факторы необходимо учитывать при определении типа предприятия:

А) ассортимент продукции, методы обслуживания, качество обслуживания;

Б) ассортимент продукции, техническую оснащенность, методы обслуживания, качество обслуживания, номенклатура предоставляемых услуг, квалификация персонала;

В) техническую оснащенность, методы обслуживания, качество обслуживания?

6. Укажите классификацию теплового оборудования по технологическому назначению:

А) электрическое и паровое;

Б) универсальное и специализированное;

В) с косвенным и непосредственным обогревом.

7. Укажите универсальное оборудование:

А) плиты;

Б) котлы;

В) жарочные шкафы.

8. Укажите специализированное оборудование:

А) плиты;

Б) жарочные шкафы;

В) котлы.

9. Укажите оборудование с непосредственным обогревом:

А) котлы;

Б) жарочные шкафы;

В) плиты.

10. Укажите классификацию теплового оборудования по способу обогрева:

А) универсальное, специализированное;

Б) электрическое, паровое;

В) с косвенным и непосредственным обогревом.

Ответы: 1-б, 2-б, 3-а, 4-в, 5-б, 6-б, 7-а, 8-б, 9-а, 10-в.

Раздел 2. Предметы сервировки стола

ТЕСТ № 1

Выберите правильный ответ.

1. Посуда металлическая используется:
   1) для индивидуального обслуживания;
   2) для приготовления блюд;
   3) для приготовления и подачи блюд с производства в зал.
2. Посуда из мельхиора применяется:
   1) в барах, ресторанах;
   2) столовых, кафе;
   3) закусочных, кафе.
3. Для приготовления и подачи специальных горячих закусок (грибы, крабы, птица, овощи:
   1) порционную сковороду;
   2) кокильницу;
   3) пашотницу;
   4) кокотницу;
4. Металлические менажницы применяют:
   1) для подачи порционных блюд из рыбы;
   2) для подачи тушеных блюд из мяса;
   3) для отпуска блюд со сложным гарниром.
5. Баранчики круглые с крышкой из мельхиора предназначены:
   1) для подачи рыбы, запекания рыбы;
   2) для подачи порционных горячих сладких блюд, горячих закусок;
   3) для сохранения температуры при подаче тушеных блюд из мяса, овощей, блинов.

ТЕСТ № 2

Выберите правильный ответ.

1. Тарелка для хлеба имеет диаметр;
   1) 24 см;
   2) 22 см;
   3) 18 см.
2. Глубокая столовая тарелка имеет диаметр:
   1) 20 см;
   2) 22 см;
   3) 24 см.
3. Какая это посуда, если она имеет толщину не более 2,5 см, при легком ударе издает чистый продолжительный звук:
   1) фарфоровая;
   2) керамическая;
   3) фаянсовая.
4. Тарелка для мяса имеет диаметр:
   1) 22 – 24 см;
   2) 26 – 28 см;
   3) 20 – 22 см.
5. Тарелка для гарнира имеет диаметр:
   1) 27 – 32 см;
   2) 22 – 24 см;
   3) 20 – 22 см.

ТЕСТ № 3

Выберите правильный ответ.

1. Для белых сухих и полусухих вин применяется рюмка:
    1) рейнвейная;
    2) мадерная;
    3) лафитная;
    4) бокал.
2. Для крепленых вин применяется рюмка:
    1) рейнвейная;
    2) мадерная;
    3) лафитная;
    4) бокал.
3. Для безалкогольных напитков применяется:
    1) бокал;
    2) фужер;
    3) стакан чайный;
    4) стакан конический;
    5) все ответы верны.
4. Для подачи свежих ягод, фруктов в сиропе, фруктовых салатов, желе применяются:
    1) вазы;
    2) салатники из утолщенного стекла;
    3) креманки;
    4) вазы «плато».
5. Для подачи водки, настоек, наливок применяют:
    1) рюмка (25 $см^3$);
    2) рюмка лафитная (125 $см^3$) ;
    3) рюмка 50 см ^{3};
    4) рюмка рейнвейная (100 $см^3$).

ТЕСТ № 4

Выберите правильный ответ.

1. Какая посуда изящная, легкая, прозрачная, применяется в ресторанах, кафе, барах:
    1) керамическая;
    2) фарфоровая;
    3) фаянсовая;
    4) стеклянная.
2. Выберите посуду, сырьем для которой служит глина:
    1) хрустальная;
    2) гончарная;
    3) фаянсовая;
    4) майоликовая.
3. Какая посуда применяется для подачи национальных блюд и напитков на специализированных предприятиях?
    1) металлическая;
    2) керамическая;
    3) деревянная;
    4) фаянсовая.
4. Какую посуду и приборы используют при обслуживании банкетов и приемов?
    1) пластмассовую;

2) из нержавеющей стали;
3) майоликовую;
4) из мельхиора.

5. Какая посуда имеет естественную окраску?
   1) фаянсовая;
   2) деревянная;
   3) майоликовая;
   4) гончарная.

ТЕСТ № 5

Выберите правильный ответ.

1. Норма площади торгового зала в ресторане без эстрады и танцплощадки на 1 посадочное место:
   1) 2 $м^2$;
   2) 1,6 $м^2$;
   3) 1,8 $м^2$;
   4) 1,7 $м^2$.

2. Сколько комплектов столовой посуды и приборов предусмотрено Нормами оснащения?
   1) три;
   2) три с половиной;
   3) четыре;
   4) все ответы верны.

3. Ответственность за сохранность посуды в обращении в ресторане возложена на:
   1) работника сервизной;
   2) метрдотеля;
   3) бригадира официантов;
   4) бригадная ответственность;
   5) все ответы верны.

4. Основной буфет в ресторане должен иметь:
   1) одно помещение;
   2) два помещения;
   3) три помещения.

5. Для мытья посуды ручным способом устанавливают ванну:
   1) с двумя отделениями;
   2) с тремя отделениями;
   3) с четырьмя отделениями.

ТЕСТ № 6

Выберите правильный ответ.

1. Методы обслуживания бывают:
   1) самообслуживание;
   2) обслуживание официантами;
   3) комбинированный;

4) все ответы верны.

2. Формы обслуживания потребителей:
   1) столы само расчета;
   2) реализация продукции через автоматы;
   3) по типу «шведского стола»;
   4) отпуск скомплектованных обедов;
   5) все ответы не верны.
3. По способу расчета с потребителями различают самообслуживание:
   1) Само расчет;
   2) предварительный расчет;
   3) непосредственный расчет;
   4) последующий расчет;
   5) оплата после приема пищи;
   6) все ответы верны.
4. Норма площади на одно посадочное место в кафе:
   1) 2 $м^2$;
   2) 1,8 $м^2$;
   3) 1,6 $м^2$;
   4) 1,7 $м^2$.
5. В каком порядке должны размещаться группы помещений:
   1) складские;
   2) торговые;
   3) производственные.

ТЕСТ № 7

Выберите правильный ответ.

1. Какую тарелку используют для подачи небольших порций горячих блюд, устриц:
   1) тарелку для рыбы;
   2) менажницу;
   3) тарелку-кокиль.

2. Закусочная тарелка имеет диаметр:
   1) 20 см ;
   2) 18 см ;
   3) 16 см;
   4) 22 см .
3. Десертная тарелка имеет диаметр:
   1) от 18 до 20 см;
   2) от 20 до 22 см;
   3) от 26 до 28 см.
4. Вазы салатные диаметром 24 см применяют:
   1) при индивидуальном обслуживании;
   2) при обслуживании приемов;
   3) при групповом обслуживании.
5. Керамическая посуда применяется:
   1) на предприятиях с национальной кухней;
   2) в кафе, барах;
   3) в ресторанах.

ТЕСТ № 8

1. Подберите посуду для индивидуальной подачи следующих блюд:

1. сельдь рубленая; а) закусочная тарелка

2. шпроты б) икорница

3. овощи натуральные в) лоток

4. икра зернистая г) салатник

2. Подберите посуду для банкетной подачи следующих блюд:
   1. салат в волованах а) многопорционный салатник

   2. ассорти рыбное б) круглое фарфоровое блюдо

   3. салат мясной в) овальное фарфоровое блюдо

   4. курица фаршированная

      (галантин).

3. Подберите посуду для индивидуальной подачи следующих блюд:
   1. салат-коктейль а) блюдо круглое

   2. грибы маринованные б) фужер

   3. ассорти мясное в) лоток

   4. шпроты г) салатник

4. Подберите посуду для приготовления и подачи следующих блюд:
   1. раки в отваре а) круглый баранчик

   2. жульен из птицы б) закусочная тарелка

   3. солянка рыбная на сковороде в) кокотница

   4. тефтели в томате г) порционная сковорода

      д) суповая миска

      е) глубокая полупорционная тарелка

5. Подберите посуду для приготовления и подачи следующих блюд:

   1. раки без отвара а) кокотница

   2. блины б) кокильница

   3. рыба-кокиль в) закусочная тарелка

   4. грибы в сметане г) круглое металлическое блюдо

      д) баранчик

ТЕСТ № 9

1. Подберите посуду для подачи следующих блюд :

   1. тартинки а) закусочная тарелка

2. устрицы, мидии запеченные б) кокотница

3. жульен из дичи в) кокильница

4. яичница г) порционная сковорода

2. Подберите посуду для подачи следующих блюд :

1. тефтели в томате а) кокотница

2. котлеты Пожарские б) закусочная тарелка

3. люля-кебаб в) круглый баранчик

4. грибы в сметане г) порционная сковорода

д) круглое мельхиоровое блюдо

3. Подберите посуду для индивидуальной подачи блюд:

1.рыба отварная, гарнир а) металлическое овальное блюдо

отварной картофель б) круглый баранчик

2.филе в соусе, гарнир в) порционная сковорода

картофель фри г) овальный баранчик

3. шашлык по- кавказски

4. цыпленок табака

5. рыба, запеченная с картофелем

по-русски

4. Подберите посуду для банкетной подачи блюд:

1. лангет а) многопорционный круглый баранчик

2. рыба паровая под соусом б) многопорционное овальное

металлическое блюдо

3. котлета по-киевски в) многопорционное круглое

4. рыба, тушенная в томате с металлическое блюдо

овощами г) многопорционный овальный баранчик

5. Подберите посуду для индивидуальной подачи блюд:

1. сырники а) мелкая столовая тарелка

2. яичница с ветчиной б) порционная сковорода

3. цыплята отварные в) овальный баранчик

4. цыплята табака г) металлическое овальное блюдо

ТЕСТ № 10

1. Подберите посуду для подачи блюд:
   1. каша гурьевская а) десертная тарелка
   2. яблоки, жаренные в тесте б) металлическое круглое блюдо
   3. блинчики с вареньем в) порционная сковорода
   4. фрукты в ассортименте
2. Подберите посуду для подачи блюд:
   1. суфле а) баранчик
   2. пудинг сухарный б) десертная тарелка
   3. фламбированные персики в) металлическая креманка
   4. мороженое г) стеклянная креманка
   5. арбуз
3. Подберите посуду для подачи блюд:
   1. ананасы а) баранчик
   2. грейпфрут б) стеклянная креманка
   3. бананы в)десертная тарелка
   4. фруктовый салат г) креманка
      д) порционная сковорода
4. Подберите посуду для подачи блюд:
   1. мясо, тушенное в горшочке а) столовая мелкая тарелка
      б) металлическое овальное блюдо
   2. котлеты по-киевски в) овальный баранчик
   3. цыплята отварные г) круглый баранчик
   4. чахохбили из кур д) порционная сковорода
5. Подберите посуду для подачи следующих блюд:
   1. рыба отварная с соусом а) мельхиоровое блюдо
   2. бифштекс по-деревенски б) чугунная сковорода
   3. бефстроганов в) порционная сковорода
   4. лангет с гарниром г) овальное металлическое блюдо

Раздел 4. Организация обслуживания потребителей в ресторанах

Вариант № 1.

Выберите правильный вариант ответа.

Вопросы	Ответы
А1.В России рестораны классифицируют по следующим признакам:	1. месторасположению, архитектурно-планировочному решению и уровню обслуживания; 2.по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг; 3.по материально – технической базе и квалификационному составу персонала
А2. В России рестораны подразделяют на следующие категории:	1. 1-звезда; 2-звезды; 3-звезды 2 «люкс»; «высший»; «первый»; «второй» 3. «люкс»; «высший»; «первый»; 4. 1-звезда; 2-звезды; 3-звезды; 4-звезды;
А3.Торговое помещение ресторана, предназначенное для сбора гостей перед банкетом	1. вестибюль 2. гардероб 3. аванзал 4. фойе
А4.В горячем цехе выделяют	1. два отделения- суповое и соусное 2. три отделения- суповое, гарнирное и вторых блюд 3.три отделения - суповое, вторых блюд и напитков 4. два отделения – суповое, гарнирное.
А5.Сервизную оборудуют	1. шкафами, стеллажами 2.сушильными полками, шкафами 3.посудомоечными машинами, стеллажами, шкафами 4. сушильными полками.
А6 Фарфоровую посуду моют в	1. двух ваннах 2. трёх ваннах 3.четырёх ваннах

	4. пяти ваннах
А7. Только этот цех в ресторане может состоять из нескольких помещений	1. холодный 2.горячий 3. мясо-рыбный 4. кондитерский
А8.Эта тарелка не участвует в предварительной сервировке столов	1. пирожковая 2.закусочная 3.сервировочная 4.столовая мелкая
А9.Посуда, предназначенная для подачи горячих закусок из мяса, овощей.	1.кокильница 2.кокотница 3.миска суповая 4.баранчик
А10.Эта посуда предназначена для кофе по-мексикански	1. Чашка кофейная 2.пиала 3.чашка чайная 4.бокал айриш – кофе
А11.Мадерная рюмка предназначена для подачи	1.десертных и столовых вин 2.креплённых и десертных вин 3.креплённых и столовых вин 4.только для креплённых вин
А12..Рюмка ёмкостью 60 мл, используется для подачи слоистых коктейлей.	1.Маргарита 2.Коблер 3.Сауэр 4. Пуус - кафе
А13.Объём мадерной рюмки	1. 75 мл. 3. 125 мл. 2. 25 мл.. 4. 100 мл
А14.Вилка, у которой один из рожков выполнен в виде консервного ножа предназначена:	1.для раков 3. для устриц 2.для омаров 4.для мидий

А15.В этой посуде можно готовить, доставлять в зал и подавать запечённые горячие блюда из рыбы или мяса	1. кокотница 2.кокильница 3.кокотница и кокильница 4.порционная сковородка
А16.Столовый нож и вилка предназначены:	1.для всех видов вторых блюд 2. для всех видов вторых блюд, кроме рыбных. 3. для всех видов вторых блюд, кроме блюд из птицы. 4 для всех видов вторых блюд, в том числе холодной закуски, рыба горячего копчения, но кроме рыбных блюд..
А17.Нож для масла	1.имеет серповидную форму с зубцами на конце 2.имеет небольшие размеры и закруглённый край 3.выполнен в виде лопатки 4.имеет зигзагообразное остриё
А18.Нож для сыра подают	1. только с нарезанными ломтиками сыра 2.только на банкете фуршете, если сыр подаётся целым кусков 3.в любых случаях с сыром 4. на банкете фуршете
А19. Диаметр десертной мелкой тарелки (Российского стандарта):	1. 200 мм. 2. 240 мм. 3. 280 мм. 4. 220 мм.

А20.Фарфоровый соусник предназначен для подачи	1.горячих соусов 2.холодных соусов 3.холодных соусов, сметаны 4.холодных и горячих соусов
А21.Диаметр десертной тарелки европейского стандарта совпадает с диаметром	1.Столовой мелкой тарелки европейского стандарта 2. Закусочной тарелки европейского стандарта 3. Закусочной тарелки российского стандарта 4. Закусочной тарелки общего стандарта
А22. Лафитная рюмка предназначена:	1.для безалкогольных напитков 2.креплёных вин 3.десертных вин 4.столовых красных
А23. Блюдо металлическое предназначено:	1.для подачи холодных закусок из рыбы 2. для доставки из кухни в зал холодных закусок из мяса 3. для подачи горячих блюд из рыбы 4. для доставки из кухни в зал горячих блюд из мяса и рыбы
А24.Стакан для соков и безалкогольных напитков объёмом 200-250 мл	1.колинз 2.хайбол 3.тумблер 4. снифтер
А25. Для виноградной водки предназначена рюмка:	1. водочная 2.рейнвейная 3.рюмка Маргарита 4. рюмка для граппы

А26. При индивидуальной подаче холодных блюд используют	1.салатник 2. фарфоровое блюдо 3.лоток 4.икорницу
А27.Объём полупорционной тарелки равен:	1.500 мл 2.300 мл 3.250 мл 4. 200мл
А28.Мольтон – это:	1. небольшая скатерть, которая накрывается поверх основной 2. подкладка из фланели, использующаяся под основную скатерть; 3. скатерть, которая прикрепляется по периметру стола 4. все ответы верны
А29.Бифштекс рубленный готовят :	1. из свинины 2.из баранины 3. из свинины и говядины 4.из говядины
А30.Для вторых блюд мясо жарят	1.порционными п/ф 2.крупнокусковыми п/ф 3.мелкокусковыми п/ф 4. порционными п/ф, крупнокусковыми п/ф, мелкокусковыми п/ф
А31.Картофель жареный входит в состав блюда:	1.гуляш 2. бефстроганов 3.азу 4.поджарка
А32.Ромштекс готовят	1. из свинины 2.из баранины 3. из свинины и говядины

	4.из говядины
А33.Эсколоп готовят:	1.из говядины 2. из свинины 3.из баранины 4. из свинины и баранины
А34.Солёные огурцы входят в состав блюда:	1.гуляш 2.рагу 3.азу 4.мясо духовое
А35При отпуске, во все заправочные супы добавляют зелень с целью	1.украшения 2.улучшения вкуса 3.улучшения цвета 4.обогащения витаминами
А36В рецептуру всех солянок входят следующие продукты	1. лимон, каперсы, оливки 2. томатное пюре, лук репчатый, огурцы 3. лимон, оливки, лук репчатый, огурцы 4. томатное пюре, лук репчатый, огурцы, лимон
А37Рассольник «Ленинградский» готовят	1. с капустой 2. с крупой 3. с крупой и капустой 4. с мясокопчёностями
А38Мясные прозрачные супы осветляют оттяжкой из	1. белков 2. желтков 3. измельченного мяса, воды, соли и белков 4. измельченного мяса и воды
А39Борщ холодный готовят на	1. мясном бульоне 2. свекольно-морковном отваре 3. свекольном отваре 4. овощном отваре
А40.Посуда для подачи запечённых горячих вторых блюд из мяса, овощей, рыбы:	1.кокильница 2.кокотница 3.сковородка порционная 4.баранчик

Вариант 2

Выберите правильный вариант ответа.

Тест №2

Вопросы	Ответы
А1. Во Франции рестораны подразделяют на следующие категории:	1. 1-звезда; 2-звезды; 3-звезды 2 .без всяких звёзд; 1-мишленовская звезда; 2- мишленовские звезды; 3 мишленовские звезды 3. классы «люкс»; «высший»; «первый»; 4. 1-мишленовская звезда; 2-мишленовские звезды; 3- мишленовские звезды; 4- мишленовские звезды;
А2.Ресторан это-	1.общедоступное или обслуживающее определённый контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дню недели меню 2.предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные; вино-водочные, табачные и кондитерские изделия, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха. 3.предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.
А3.Вестибюль это помещение	1. предназначенное для непродолжительного ожидания мест в торговом зале гостями 2. предназначенное .для хранения одежды 3. в котором расположен гардероб, вход в

	туалетные комнаты
А4.Моечную столовой посуды оборудуют	1.двумя ваннами 2. тремя ваннами 3.четырьмя ваннами 4.пятью ваннами
А5.Аванзал всегда расположен перед	1. вестибюлем 2. гардеребом 3.торговым залом 4.кухней
А6. Стеклянную посуду моют в	1.двух ваннах 2. трех ваннах 3.четырёх ваннах 4.пяти ваннах
А7. В ресторане десерты готовят в	1.кондитерском цехе 2.холодном цехе 3.холодном и горячем цехе
А8.Фарфоровый молочник предназначен для подачи	1.холодного молока 2.горячего молока 3.горячего и холодного молока 4.кипяченного молока
А9.Наперон– это:	1. небольшая скатерть, которая накрывается поверх основной 2. подкладка из фланели, использующаяся под основную скатерть; 3. скатерть, которая прикрепляется по периметру стола
А10.Под полупорционную тарелку в качестве подстановочной используют	1.Столовую мелкую тарелки российского стандарта 2. Закусочную тарелку европейского стандарта 3.Закусочную тарелку российского стандарта

	4. Столовую мелкую тарелки европейского стандарта
А11.Объём лафитной рюмки:	1. 75 мл. 2. 25 мл. 4. 100 мл. 3. 125 мл
А12.Для приготовления, доставки и подачи горячих закусок из рыбы и морепродуктов используют	1.кокотницы 3. кроншель 2.кокильницы 4.баранчик
А13.Вилка кокотная:	1.имеет два рожка, а размер чайной ложки. 2.пять рожков, соединённых между собой. 3. три рожка, а размер чайной ложки 4 четыре рожка, а размер чайной ложки.
А14.Диаметр десертной тарелки российского стандарта совпадает с диаметром	1.Столовой мелкой тарелки российского стандарта 2. Закусочной тарелки европейского стандарта 3.Закусочной тарелки российского стандарта
А15.Рюмка, предназначенная для подачи коньяка, имеет название	1. рейнвейная 3.сауэр 2.снифтер 4.коблер
А16.Размер белых льняных салфеток:	1. 35 см 4. 46-62 см 2. 45 см. 3. 35-45 см.
А17.Нож для сыра	1.имеет серповидную форму с зубцами на конце 2.имеет небольшие размеры и закруглённый край 3.выполнен в виде лопатки 4.имеет зигзагообразное остриё
А18.Металлический соусник предназначен для подачи	1.горячих соусов 2.холодных соусов

	3.холодных соусов, сметаны 4.холодных и горячих соусов
А19.Стакан для соков и безалкогольных напитков объёмом 150-200 мл	1.колинз 2.хайбол 3.тумблер
А20.Диаметр закусочной тарелки (Европейский стандарт):	1.200 мм. 2.240 мм. 3.280 мм. 4.260 мм.
А21.Фужер предназначен:	1.для безалкогольных напитков 2.соков 3.шампанского 4.столовых вин
А22.Вилка для раков имеет:	1.размер чайной ложки с двумя рожками 2. размер закусочной вилки, но с двумя рожками 3.два коротких зубца и длинную, витую ручку 4. пять рожков, соединённых между собой.
А23.В этой посуде можно готовить, доставлять в зал и подавать запечённые горячие блюда из рыбы или мяса	1. кокотница 2.кокильница 3.кокотница и кокильница 4.порционная сковородка
А24.Эта тарелка не участвует в предварительной сервировке столов	1.пирожковая 2.закусочная 3.сервировочная 4.столовая мелкая
А25.Объём ликёрной рюмки:	1. 75 мл.

	2. 25 мл. 3. 125 мл 4. 100 мл.
А26.Металлический молочник отличается от сливочника:	1.узким носиком и объёмом 2.формой и наличием крышки 3.наличием крышки 4.объёмом
А27.Закусочный прибор предназначен:	1.для всех видов холодных закусок и блюд 2. для всех видов холодных закусок и блюд, кроме рыбных. 3. для всех видов холодных закусок и блюд, кроме - из птицы. 4 для всех видов холодных закусок и блюд, кроме рыбы горячего копчения..
А28.Скатерти для фуршетных столов состоят из:	1.верхней и нижней скатерти 2.скатерти и юбки 3.скатерти и полотна 4. скатерти салфетки
А29.Бефстроганов готовят из	1.свинины 2.говядины 3.говядины и свинины 4. конины
А30.Для вторых блюд мясо отваривают	1.порционными п/ф 2.крупнокусковыми п/ф 3.мелкокусковыми п/ф 4. рубленным
А31.Зразы натуральные относятся к блюдам	1.запечённым 2.тушённым 3.жареным

	4.варённым
А32.Обжеренное мясо мелкими кусочками для тушения заливают бульоном:	1. наполовину 2.чтобы были покрыты полностью 3.на одну треть 4.на одну четвёртую
А33. При приготовлении бифштекса рубленного добавляют	1.измельчённый чеснок 2.сырой измельчённый лук 3.нарезанный кубиком шпик 4.пассерованный лук
А34.С капустой варят рассольник:	1. Домашний 2.Московский 3.Рассольник 4.Ленинградский
А35.Оттяжку готовят из рубленных костей для осветления:	1.Рыбного бульон 2.Мясного бульона 3.Куриного бульона 4. Овощного отвара
А36.Для осветления рыбного бульона, оттяжку готовят из:	1.Рыбной чешуи 2.Измельчённой рыбы 3.Рыбных костей 4.Яичных белков
А37.Основным компонентом борща является:	1.свёкла 2.свёкла и капуста 3.свёкла, капуста, картофель 4. капуста, картофель
А38.Основной компонент щей	1.капуста 2.картофель

	3.капуста и картофель 4.томат-пюре
А39.Солянка домашняя отличается от сборной мясной тем что	1. в её состав входит меньший ассортимент мясных продуктов 2. в её состав входит картофель, но не входят оливки и лимон 3. в её состав входит картофель, но не входят оливки, маслины и лимон 4. в её состав входит меньший ассортимент мясных продуктов и не входит лимон
А40.Объём рейнвейной рюмки:	1. 25 мл. 3. 100 мл. 2. 125 мл 4. 150 мл

Эталоны ответов

Часть А вариант 1-й, 2-й

№ п/п	Тест 1	Тест2
1	1	2
2	2	2
3	3	2
4	1	3
5	1	3
6	1	1
7	4	3
8	3	3
9	4	1
10	4	3
11	1	1
12	2	4
13	2	3
14	3	3
15	4	1
16	1	3
17	1	1
18	1	1
19	4	2
20	4	2
21	3	4
22	2	2
23	1	1
24	2	3
25	1	2
26	1	5
27	3	1
28	3	2
29	3	2

30	4	2
31	3	2
32	4	2
33	2	3
34	3	1
35	4	2
36	3	4
37	2	1
38	1	1
39	3	4
40	4	4

3.2. Типовые задания для промежуточной аттестации

1. Выбрать верную характеристику ресторана высшего класса:
   а) Изысканный интерьер, высокий уровень комфортности, широкий ассортимент услуг, оригинальный ассортимент заказанных и фирменных блюд и изделий, напитков, коктейлей.
   б) Оригинальный интерьер, широкий выбор услуг, условия повышенной комфортности, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, напитки и коктейли сложного и несложного приготовления.
   в) Широкий выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.
   г) Широкий выбор услуг, оптимальный ассортимент фирменных и заказных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.
   Эталон ответа: б
2. Выбери правильный ответ. Услуги общественного питания должны отвечать:
   а) Требованиям безопасности и экологичности
   б) Требованиям экономичности
   в) Требованиям управляющего
   г) требованиям производства кулинарной продукции
   Эталон ответа: а
3. Выбери правильный ответ. Один из основных критериев в оценке деятельности предприятий общественного питания - это:
   а) Культура обслуживания
   б) Этикет
   в) Метод планирования
   г) Анкетирование

Эталон ответа: а

4. Выбери правильный ответ. Норма площади на одно посадочное место в кафе:
   а) 2 $м^2$
   б) 1,8 $м^2$
   в) 1,6 $м^2$
   г) 1,7 $м^2$

   Эталон ответа: в
5. Выбери правильный ответ. Работник ресторана, ответственный за приобретение, хранение вин и представление их клиенту - это:
   а) Хостес
   б) Официант
   в) Бармен
   г) Сомелье

   Эталон ответа: г
6. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какая это посуда, если она имеет толщину не более 2,5 мм, при легком ударе издает чистый продолжительный звук?
   а) Фарфоровая
   б) Керамическая
   в) Фаянсовая
   г) Стеклянная

   Эталон ответа: а
7. Выбери правильный ответ. Мерная посуда должна иметь:
   а) Клеймо Госстандарта
   б) Клеймо ГОСТ
   в) Клеймо Роспотребнадзора
   г) Без клейма

   Эталон ответа: а
8. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Чем отличается бокал для белого вина от бокала для красного вина?
   а) Бокал для белого имеет шарообразную форму, а для красного продолговатую
   б) Бокал для красного вина имеет шарообразную форму, а для белого продолговатую
   в) Нет различий

г) Одинаковые

Эталон ответа: б

9. Выбери бокал, предназначенный для шампанского:
   а) Пусс-кафе
   б) Айриш
   в) Флюте
   г) Фраппе

   Эталон ответа: в
10. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Каким видом приборов являются фруктовые приборы?
   а) Основными приборами
   б) Вспомогательными приборами
   в) Дополнительными приборами
   г) Столовыми приборами

   Эталон ответа: а
11. Выбери вспомогательный прибор:
   а) Ложка для бульона
   б) Вилка для раков
   в) Вилка кокотная
   г) Десертная ложка

   Эталон ответа: б
12. Выбери неверный метод обслуживания посетителей:
   а) Бригадный метод
   б) Венская система
   в) Английская система
   г) Индивидуальный метод

   Эталон ответа: в
13. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. На сколько сантиметров должны опускаться края скатерти от края столешницы?
   а) 5-15
   б) 15-25
   в) 25-35
   г) 35-45

   Эталон ответа: в

14. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какой прибор не входит в минимальную вечернюю сервировку?
    а) Столовая тарелка
    б) Рюмка для вина
    в) Столовая ложка
    г) Салфетка

    Эталон ответа: ???
15. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Чем из названного сервируется стол в первую очередь?
    а) Столовые приборы
    б) Скатерть
    в) Салфетка
    г) Столовая посуда

    Эталон ответа: б
16. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Сколько комплектов столовой посуды и приборов не предусмотрено нормами оснащения?
    а) Два
    б) Три
    в) Четыре
    г) Пять

    Эталон ответа: г
17. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Дополнительная сервировка стола зависит от заказа потребителя?
    а) От заказа потребителя
    б) От норм заведения
    в) От предпочтения официанта
    г) От администратора

    Эталон ответа: а
18. Выбери правильный ответ. При составлении меню какая характеристика не учитывается:
    а) Тип предприятия
    б) Ассортиментный минимум
    в) Экологичность заведения
    г) Сезонность

    Эталон ответа: в

19. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. От чего зависит ассортимент коктейлей и других смешанных напитков, соков, закусок, сладких блюд, кондитерских изделий в барах?
    а) От репутации
    б) От класса
    в) От бармена
    г) От управляющего

    Эталон ответа: в
20. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Что в меню располагается в третью очередь
    а) Супы
    б) Холодные закуски
    в) Вторые блюда из мяса
    г) Вторые блюда из рыбы

    Эталон: г
21. Выбери правильный ответ. Меню, составленное для быстрого обслуживания посетителей, у которых ограничен запас времени:
    а) Меню дежурных блюд
    б) Меню комплексных обедов
    в) Меню банкета
    г) Меню дневного рациона

    Эталон ответа: а
22. Выбери правильный ответ. Что стоит на первом месте в последовательной влажной уборке торгового зала:
    а) Настольные лампы
    б) Подоконники
    в) Пол
    г) Мебель

    Эталон ответа: б
23. Выбери правильный ответ. Столы, кресла, серванты должны стоять вдоль стен на расстоянии:
    а) 10-20 см от стены
    б) 15-20 см от стены
    в) 20-25 см от стены
    г) 25-35 см от стены

Эталон ответа: а

24. Выбери правильный ответ. Не существующий вариант расстановки столов:
    а) Буквой П
    б) Зигзагом
    в) Елочкой
    г) Змейкой

    Эталон ответа: б
25. Выбери правильный ответ. Дополнительные проходы в кафе должны быть не менее:
    а) 1,2 м
    б) 1,0 м
    в) 0,9 м
    г) 0,8 м

    Эталон ответа: а
26. Выбери правильный ответ. Тарелки переносят, покрывая их ручников, из сервизной в зал стопками:
    а) От 4-6 шт.
    б) От 6-8 шт.
    в) От 8-10 шт.
    г) От 10-12 шт.

    Эталон ответа: г
27. Выбери правильный ответ. Правила переноса столовых предметов на подносе:
    а) Более тяжелые предметы дальше от официанта
    б) Высокие предметы по краям
    в) Низкие предметы в центре подноса
    г) Поднос на обеденный стол не ставят

    Эталон ответа: г
28. Выбери правильный способ перекладывание блюд в тарелки гостей на подсобном столе:
    а) Французский способ
    б) Русский способ
    в) Английский способ
    г) Европейский способ

    Эталон ответа: в
29. Выбери правильный температуру подачи горячих закусок составляет:

а) 70-75 °С

б) 75-80 °С

в) 80-85 °С

г) 85-90 °С

Эталон ответа: г

30. Выбери правильную температуру подачи холодных закусок составляет:

а) 10 °С

б) 12 °С

в) 14 °С

г) 16 °С

Эталон ответа: в

31. Выбери правильное блюдо для бульонной чаши:

а) Национальные блюда

б) Заправочные супы

в) Супы-пюре

г) Обеденные супы

Эталон ответа: в

32. Выбери правильную температуру подачи горячих вторых блюд в ресторане

а) 85-90 °С

б) 70-75 °С

в) 60-65 °С

г) 75-80 °С

Эталон ответа: а

33. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Что предлагают к горячим мясным блюдам:

а) Сухие белые вина

б) Красные сухие вина

в) Крепкие вина

г) Шампанское

Эталон ответа: б

34. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Что предлагают к горячим закускам:

а) Крепкие вина

б) Водка, горькие настойки

в) Белые столовые вина

г) Красные столовые вина

Эталон ответа: б

35. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какова норма официантов, обслуживающих банкетов с полным обслуживанием? Один официант:

а) На 3-4 человека;

б) На 6-8 человек;

в) На 2-3 человека;

г) На 8-10 человек.

Эталон ответа: а

36. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Сколько приходится на одного человека пространства за банкетным столом?

а) 0,6 м

б) 1,2 м

в) 1,0 м

г) 0,8 м

Эталон ответа: а

37. Выберите неверную характеристику банкета с частичным обслуживанием:

а) Носит неофициальный характер

б) Размещение гостей за столом произвольное

в) Гостям наливают напитки официанты

г) Банкет начинается с аперитива

Эталон ответа: в

38. Выбери верное преимущество шведского стола:

а) Еду можно уносить с собой

б) Напитки включены в стоимость блюд

в) Возможность потребителю попробовать понемногу несколько блюд

г) Трапеза может продолжаться до пяти часов

Эталон ответа: в

39. Выбери верное начало работы поэтажного буфета:

а) 6:00

б) 6:30

в) 7:00

г) 7:30

Эталон ответа: г

40. Выбери правильное определение кофе-брейк:

а) Завтрак, перетекающий в обед

б) Обслуживание участников совещаний, конференций

в) Обслуживание деловых людей с 12 до 16 часов в будни дни

г) Зал, для обслуживания комплексными обедами

Эталон ответа: б

41. Выбери верное время организации дипломатического завтрака:

а) От 12 до 15 часов

б) От 8 до 10 часов

в) От 10 до 12 часов

г) От 6 до 9 часов

Эталон ответа: а

42. Выбери правильное различие между банкетом-коктейлем и банкетом-фуршетом:

а) Банкет-коктейль длиться 1-1,5 часа, а банкет-фуршет 1,5-2 часа

б) Банкет-коктейль длиться 1,5-2 часа, а банкет-фуршет 1-1,5 часа

в) Банкет-коктейль длиться 2-2,5 часа, а банкет-фуршет 2,5-3 часа

г) Банкет-коктейль длиться 2,5-3 часа, а банкет-фуршет 2-2,5 часа

Эталон ответа: б

43. Выбери верный класс туристических документов, которые приобретают иностранные туристы:

а) Люкс

б) Бизнес-тур

в) Туристический

г) Пансион

Эталон ответа: в

44. Выбери верное время обслуживание иностранных туристов завтраком и ужином:

а) 20 минут

б) 30 минут

в) 40 минут

г) 50 минут

Эталон ответа: а

45. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какой это фактор условия труда? Обеспеченность удобной одеждой, обувью, наличие гардеробных, душевых, комнат отдыха:

а) Социальный

б) Бытовой

в) Гигиенический

г) Эстетический

Эталон ответа: б

46. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какая это задача организации труда? Рост эффективности труда, рациональное использование трудовых ресурсов, техники, прогрессивных форм обслуживания:

а) Экономическая

б) Психофизическая

в) Социальная

г) Культурная

Эталон ответа: а

47. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какой это критерий сегментации? Учитываются уровень дохода, принадлежность к профессиональным группа, уровень образования:

а) Социально-экономический

б) Географический

в) Демографический

г) Политический

Эталон ответа: а

48. Выбери правильный ответ. Чтобы узнать, кто будет клиентом ресторана, чего посетители ждут от обслуживания, необходимо:

а) Анкетирование

б) Использование уже проведенных исследований в специализированных изданиях

в) Привлечение экспертов

г) Использование опыта конкурентов

Эталон ответа: а

49. Выбери неверный метод продвижения ресторанных услуг.

а) Скидки

б) Реклама

в) Почтовая рассылка

г) Телефонные звонки

Эталон ответа: г

50. Назовите мероприятия, направленные на привлечение дополнительных клиентов и удержание постоянных.

а) Проведение презентаций

б) Выдача клубных карт

в) Проведение конференций

г) Организация специальных концертных программ

Эталон ответа: б

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
б	а	а	в	г	а	а	б	в	а	б	в	в	а	б	г	а	в	в
20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38
г	а	б	а	б	а	г	г	в	г	в	в	а	б	б	а	а	в	в
39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50							
г	б	а	б	в	а	б	а	а	а	г	б							

Контрольные вопросы:

1. Услуги общественного питания, классификация.
2. Классификация методов и форм обслуживания.
3. Современные формы обслуживания.
4. Понятия: услуга, процесс обслуживания, методы и формы обслуживания.
5. Торговые помещения: виды, назначение, характеристика.
6. Подсобные помещения: назначение, характеристика.
7. Оборудования торгового (банкетного) залов.
8. Классификация столовой посуды.
9. Классификация столовых приборов.
10. Виды, назначение, емкость, размеры, характеристика фарфоровой посуды.
11. Виды, назначение, емкость, размеры, характеристика фаянсовой посуды.
12. Виды, назначение, емкость, размеры, характеристика керамической посуды.
13. Хрустальная посуда: характеристика, назначение
14. Стеклянная посуда: характеристика, назначение.
15. Металлическая посуда: назначение, характеристика, уход.
16. Столовые приборы: назначение, характеристика.
17. Столовое белье: виды и назначение.
18. Сервировка столов для завтрака.
19. Сервировка столов для обеда.
20. Сервировка столов для ужина.

21. Предварительная сервировка столов.

22. Меню, прейскурант: виды, назначение.

23. Правила составления меню.

24. Правила составления прейскурантов.

25. Правила составления карт вин.

26. Особенности обслуживания в ресторанах различных типов и классов.

27. Последовательность подачи блюд.

28. Последовательность подачи напитков.

29. Методы подачи блюд.

30. Расчет с посетителями.

31. Услуги по организации досуга.

32. Правила этикета и нормы поведения за столом.

33. Банкеты и приемы: определение, классификация, назначение.

34. Правила подготовки к проведению банкета.

35. Подготовка зала к обслуживанию.

36. Банкет (прием) с полным обслуживанием официантами.

37. Банкет (прием) с частичным обслуживанием официантами.

38. Банкет (прием) по типу фуршет.

39. Банкет (прием) – коктейль.

40. Банкет-чай.

41. Коктейль-фуршет,

42. Коктейль-фуршет-кофе.

43. Специальные формы услуг – определение, классификация.

44. Особенности обслуживания участников конференций.

45. Особенности обслуживания участников семинаров.

46. Особенности обслуживания участников съездов.

47. Особенности обслуживания участников спортивных мероприятий.

48. Особенности организации питания в местах массового отдыха.

49. Современные типы услуг: стол-экспресс.

50. Современные типы услуг: зал-экспресс.

51. Современные типы услуг: «шведский стол».

52. Современные типы услуг: бизнес-ланч.

53. Виды туризма, классы обслуживания.

54. Услуги иностранным туристам.

55. Особенности питания иностранных туристов.

56. Услуги питания в пути следования туристов.

57. Социальное питание: понятие.

58. Организация питания на производственных предприятиях.

59. Линии раздачи: виды, назначение, использование. Организация питания студентов.

60. Организация питания школьников.

61. Обслуживание незащищенных групп населения.

62. Обслуживающий персонал: определение.

63. Требования, предъявляемые к персоналу.

64. Организация труда работников зала.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
города Черногорска
«Хакасский многопрофильный техникум»

Комплект
контрольно-оценочных средств
по учебной дисциплине
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

наименование

программы подготовки специалистов среднего звена

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код и наименование специальности (по ФГОС СПО)

(на базе основного общего образования)

для промежуточной аттестации

2024

1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) являются составной частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда».

КОС включают контрольные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме 2 семестр - ***контрольной работы,*** 3 семестр – ***зачета,*** 4 семестр ***- зачета***

КОС разработаны на основании:

- Положения о Фонде оценочных средств (ФОС);
- Рекомендаций по разработке контрольно-оценочных средств (КОС);
- Рабочей программы учебной дисциплины.

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

КОС для промежуточной аттестации направлены на проверку и оценивание результатов обучения, знаний и умений:

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды формируемых профессиональных и общих компетенций	Основные показатели оценки	№ заданий, включенных в КОС
Умение определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований	ПК 1.1- 1.2, ПК 2.1, 2,6 ОК 2, 3, 10	- определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10, 11,12,13,14,15,16, 17,18,19,20,21,22, 23,24,25,26,27,28, 29,30,31,32,33,34, 35,36,37,38,39,40, 41,42,43,44,45,46, 47,48,49,50,51,52, 53,54,55,56,57,58, 59,60,61,62,63,64,65
Умение соблюдать правила охраны труда	ПК 1.1- 1.2, ПК 2.1, 2,6 ОК 2, 3, 10	- соблюдать правила охраны труда	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10, 11,12,13,14,15,16, 17,18,19,20,21,22, 23,24,25,26,27,28, 29,30,31,32,33,34, 35,36,37,38,39,40, 41,42,43,44,45,46, 47,48,49,50,51,52, 53,54,55,56,57,58, 59,60,61,62,63,64, 65,66,67,68,69,70, 71,72,73,74,75,76, 77,78,79
Умение предупреждать производственный травматизм и профзаболевания	ПК 1.1- 1.2, ПК 2.1, 2,6 ОК 2, 3, 10	- предупреждать производственный травматизм и профзаболевания	66,67,68,69,70, 71,72,73,74,75,76, 77,78,79

Умение использовать противопожарную технику	ПК 1.1- 1.2, ПК 2.1, 2,6 ОК 2, 3, 10	- использовать противопожарную технику	74,75,76,77,7879
Умение определять основные типы и классы предприятий, давать характеристику в соответствии с ГОСТом	ПК 1.1- 1.2, ПК 2.1, 2,6 ОК 2, 3, 10	- определять основные типы и классы предприятий, давать характеристику в соответствии с ГОСТом	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10, 11,12,13,14,15,16, 17,18,19,20,21,22, 23,24,25,26,27,28, 29,30,31,32,33,34, 35,36,37,38,39,40, 41,42,43,44,45,46, 47,48,49,50,51,52, 53,54,55,56,57,58, 59,60,61,62,63,64,65
Умение определять структуру производства предприятия общественного питания, определять нормируемые и ненормируемые потери	ПК 1.1- 1.2, ПК 2.1, 2,6 ОК 2, 3, 10	- определять структуру производства предприятия общественного питания, определять нормируемые и ненормируемые потери	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10, 11,12,13,14,15,16, 17,18,19,20
Умение организовывать кладовые, подбирать оборудование и инвентарь для склада	ПК 1.1- 1.2, ПК 2.1, 2,6 ОК 2, 3, 10	- организовывать кладовые, подбирать оборудование и инвентарь для склада	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10, 11,12,13,14,15,16, 17,18,19,20
Умение эксплуатировать оборудование для подготовки сырья	ПК 1.1- 1.2, ПК 2.1, 2,6 ОК 2, 3, 10	эксплуатировать оборудование для подготовки сырья	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10, 11,12,13,14,15,16, 17,18,19,20,21,22, 23,24,25,26,27,28, 29,30,31,32,33,34, 35,36,37,38,39,40, 41,42,43,44,45,46, 47,48,49,50,51,52, 53,54,55,56,57,58, 59,60,61,62,63,64, 65
Умение эксплуатировать оборудование для получения готовой продукции	ПК 1.1- 1.2, ПК 2.1, 2,6 ОК 2, 3, 10	эксплуатировать оборудование для получения готовой продукции	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10, 11,12,13,14,15,16, 17,18,19,20,21,22, 23,24,25,26,27,28, 29,30,31,32,33,34, 35,36,37,38,39,40, 41,42,43,44,45,46, 47,48,49,50,51,52, 53,54,55,56,57,58, 59,60,61,62,63,64,65
Умение эксплуатировать холодильные установки	ПК 1.1- 1.2, ПК 2.1, 2,6 ОК 2, 3, 10	эксплуатировать холодильные установки	61,62,63,64,65
Умение работать с Федеральными законами, нормативными документами в области охраны труда	ПК 1.1- 1.2, ПК 2.1, 2,6 ОК 2, 3, 10	работать с Федеральными законами, нормативными документами в области охраны труда	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10, 11,12,13,14,15,16, 17,18,19,20,21,22, 23,24,25,26,27,28, 29,30,31,32,33,34, 35,36,37,38,39,40, 41,42,43,44,45,46, 47,48,49,50,51,52, 53,54,55,56,57,58, 59,60,61,62,63,64,

			65,66,67,68,69,70, 71,72,73,74,75,76, 77,78,79
Знание классификации оборудования, характеристики отдельных его групп, назначения, принципов действия, особенностей устройства, критерий выбора, правил безопасной эксплуатации	ПК 1.1- 1.2, ПК 2.1, 2,6 ОК 2, 3, 10	- знать классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципов действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10, 11,12,13,14,15,16, 17,18,19,20,21,22, 23,24,25,26,27,28, 29,30,31,32,33,34, 35,36,37,38,39,40, 41,42,43,44,45,46, 47,48,49,50,51,52, 53,54,55,56,57,58, 59,60,61,62,63,64,65
Знание основ нормативно-правового регулирования охраны труда, особенностей обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания	ПК 1.1- 1.2, ПК 2.1, 2,6 ОК 2, 3, 10	- знать основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания	66,67,68,69,70, 71,72,73,74,75,76, 77,78,79
Знание принципов возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний	ПК 1.1- 1.2, ПК 2.1, 2,6 ОК 2, 3, 10	- знать принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний	72-73
Знание типы и классы предприятий общественного питания	ПК 1.1- 1.2, ПК 2.1, 2,6 ОК 2, 3, 10	- знать типы и классы предприятий общественного питания	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10, 11,12,13,14,15,16, 17,18,19,20
Знание характеристики, назначения и особенностей деятельности заготовочных, доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства	ПК 1.1- 1.2, ПК 2.1, 2,6 ОК 2, 3, 10	- знать характеристики, назначения и особенностей деятельности заготовочных, доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10, 11,12,13,14,15,16, 17,18,19,20
Знание правил приемки, хранения и отпуска сырья	ПК 1.1- 1.2, ПК 2.1, 2,6 ОК 2, 3, 10	- знать правила приемки, хранения и отпуска сырья	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10, 11,12,13,14,15,16, 17,18,19,20,21,22, 23,24,25,26,27,28, 29,30,31,32,33,34, 35,36,37,38,39,40, 41,42,43,44,45,46, 47,48,49,50,51,52, 53,54,55,56,57,58, 59,60,61,62,63,64,65
Знание правил организации рабочих мест по обработке сырья и приготовлению готовой продукции	ПК 1.1- 1.2, ПК 2.1, 2,6 ОК 2, 3, 10	- знать правила организации рабочих мест по обработке сырья и приготовление готовой продукции	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10, 11,12,13,14,15,16, 17,18,19,20,21,22, 23,24,25,26,27,28, 29,30,31,32,33,34, 35,36,37,38,39,40, 41,42,43,44,45,46, 47,48,49,50,51,52, 53,54,55,56,57,58, 59,60,61,62,63,64,65
Знание правил проведения бракеража готовой продукции	ПК 1.1- 1.2, ПК 2.1, 2,6 ОК 2, 3, 10	- знать правила проведения бракеража готовой продукции	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10, 11,12,13,14,15,16, 17,18,19,20,21,22, 23,24,25,26,27,28,

			29,30,31,32,33,34, 35,36,37,38,39,40, 41,42,43,44,45,46, 47,48,49,50,51,52, 53,54,55,56,57,58, 59,60,61,62,63,64,65
Знание режимов и условий хранения сырья и продуктов на складе	ПК 1.1- 1.2, ПК 2.1, 2,6 ОК 2, 3, 10	- знать режимы и условия хранения сырья и продуктов на складе	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10, 11,12,13,14,15,16, 17,18,19,20,21,22, 23,24,25,26,27,28, 29,30,31,32,33,34, 35,36,37,38,39,40, 41,42,43,44,45,46, 47,48,49,50,51,52, 53,54,55,56,57,58, 59,60,61,62,63,64,65
Знание назначения, устройства, принципов действия и правил эксплуатации механического оборудования	ПК 1.1- 1.2, ПК 2.1, 2,6 ОК 2, 3, 10	- знать назначение, устройство, принципы действия и правила эксплуатации механического оборудования	21,22, 23,24,25,26,27,28, 29,30,31,32,33,34, 35,36,37,38,39,40, 41,42,43,44,45,46, 47,48,49,50,51,52, 53,54,55,56,57,58, 59,60,61,62,63,64,65
Знание правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	ПК 1.1- 1.2, ПК 2.1, 2,6 ОК 2, 3, 10	- знать правила безопасной эксплуатации теплового оборудования	21,22, 23,24,25,26,27,28, 29,30,31,32,33,34, 35,36,37,38,39,40, 41,42,43,44,45,46, 47,48,49,50,51,52, 53,54,55,56,57,58, 59,60,61,62,63,64,65
Знание правил техники безопасности при работе с холодильным оборудованием	ПК 1.1- 1.2, ПК 2.1, 2,6 ОК 2, 3, 10	- знать правила техники безопасности при работе с холодильным оборудованием	61,62,63,64,65
Знание нормативно-правовой базы охраны труда	ПК 1.1- 1.2, ПК 2.1, 2,6 ОК 2, 3, 10	- знать нормативно-правовую базу охраны труда	66,67,68,69,70, 71,72,73,74,75,76, 77,78,79

3. Распределение КОС по темам учебной дисциплины

Контрольно-оценочные средства представляют собой перечень теоретических вопросов

Теоретические вопросы охватывают все разделы, темы учебной дисциплины:

Содержание учебного материала по программе	№ заданий (из Перечня)
	Теоретические
Введение	1
Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства на предприятиях общественного питания	

Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания	2,3,4,5,6,7,8,9,10, 11,12,13,14,15,16, 17,18,19,20
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	2,3,4,5,6,7,8,9,10, 11,12,13,14,15,16, 17,18,19,20
Тема 1.3 Подсобные и вспомогательные помещения предприятий общественного питания, их назначение и оснащение	2,3,4,5,6,7,8,9,10, 11,12,13,14,15,16, 17,18,19,20
Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования	
Тема 2.1 Оборудование для сервисной реализации продуктов питания	21,22, 23,24,25
Тема 2.2 Оборудование для подготовки сырья к производству	26,27,28, 29,30,31,32,33,34, 35,36,37,38,39,40, 41,42,43,44,45,46, 47
Тема 2.3 Оборудование для получения готовой продукции	48,49,50,51,52, 53,54,55,56,57,58, 59,60,61
Тема 2.4 Оборудование для хранения сырья, полуфабрикатов и готовых блюд	62,63,64,65
Раздел 3 Охрана труда в организациях общественного питания	
Тема 3.1 Нормативно-правовая база охраны труда	66,67,68,69
Тема 3.2 Основы безопасных условий труда в организациях общественного питания	70, 71,72,73,74
Тема 3.3 Пожарная безопасность	75,76,77,78,79

4. Содержание КОС

4.1. Теоретические задания (ТЗ):

1. Перечислите техническое оснащение ПОП с учетом разделения технологического процесса.
2. Перечислите классификацию ПОП.
3. Перечислите и охарактеризуйте классы ПОП.
4. Расскажите о механической и тепловой обработке продуктов.
5. Организация работы заготовочных цехов.
6. Для чего предназначены ПОП?
7. Дайте определение понятию «Кафе».
8. Охарактеризуйте структуру управления предприятием в соответствии с его типом и классом.
9. Расскажите про хранение пищевых продуктов.
10. Организация работы горячего цеха.
11. Охарактеризуйте заготовочные ПОП.
12. Дайте определение понятию «Ресторан».
13. Расскажите об организации труда официантов.
14. Охарактеризуйте нормируемые и ненормируемые потери.

15. Организация работы холодного цеха.
16. Охарактеризуйте доготовочные ПОП
17. Чем занимаются предприятия с полным циклом производства?
18. Перечислите и охарактеризуйте методы обслуживания клиентов.
19. Перечислите и поясните комплекс складских операций.
20. Организация работы кондитерского цеха.
21. Классификация оборудования для раздачи пищи: классификация
22. Назначение оборудования для раздачи пищи
23. Устройство оборудования для раздачи пищи
24. Оборудование для раздачи пищи: классификация
25. Техника безопасности при работе с оборудованием для раздачи пищи
26. Классификация механического оборудования
27. Основные части и детали машин
28. Универсальные приводы: назначение
29. Универсальные приводы: принципы устройства
30. Универсальные приводы: правила безопасной эксплуатации
31. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов: классификация
32. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов: характеристика.
33. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов: назначение Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов: устройство
34. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов: правила безопасной эксплуатации
35. Оборудование для обработки мяса и рыбы: классификация
36. Оборудование для обработки мяса и рыбы: характеристика
37. Оборудование для обработки мяса и рыбы: назначение и устройство
38. Оборудование для обработки мяса и рыбы: правила безопасной эксплуатации
39. Оборудование для подготовки кондитерского сырья: назначение
40. Оборудование для подготовки кондитерского сырья: устройство
41. Оборудование для подготовки кондитерского сырья: правила безопасной эксплуатации
42. Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов: назначение
43. Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов: устройство
44. Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов: правила безопасной эксплуатации
45. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров: назначение
46. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров: устройство
47. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров: правила безопасной эксплуатации
48. Классификация теплового оборудования
49. Общие сведения о тепловом оборудовании. Способы нагрева
50. Виды электронагревательных элементов
51. Варочное оборудование: классификация
52. Варочное оборудование: назначение и устройство
53. Варочное оборудование: правила безопасной эксплуатации
54. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты: назначение и устройство
55. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты: правила безопасной эксплуатации
56. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки
57. Жарочное оборудование: классификация и устройство
58. Жарочное оборудование: правила безопасной эксплуатации
59. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
60. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
61. Общие правила безопасной эксплуатации электрического и газового теплового оборудования
62. Характеристика способов охлаждения. Машинное охлаждение

63. Виды холодильных машин. Общие сведения о холодильном оборудовании
64. Классификация и принцип работы холодильных машин и установок
65. Торговое холодильное оборудование: типы, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации
66. Нормативно-правовая база охраны труда
67. Основные законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие охрану труда в РФ
68. Порядок проведения государственного контроля и надзора охраны труда, социальные гарантии
69. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании
70. Вредные производственные факторы: понятие, классификация, краткая характеристика отдельных видов производственных факторов, их воздействие на человека
71. Требования и нормы, установленные межотраслевыми правилами охраны труда, к микроклимату помещений (отоплению, вентиляции, канализации, освещению)
72. Производственный травматизм и профессиональные заболевания
73. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профилактике профессиональных заболеваний
74. Условия возникновения электротравм и их классификация. Виды и последствия поражения электрическим током. Мероприятия по обеспечению электробезопасности, технические способы защиты
75. Причины возникновения пожаров. Правила поведения при возникновении пожара
76. Виды противопожарного инструктажа, сроки проведения, документальное оформление
77. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения
78. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования.
79. Пожарный инвентарь, его виды, особенности применения

5. Описание процедуры проведения промежуточной аттестации

Контрольная работа проводится за счет часов, отведенных на дисциплину, в учебное время по вопроснику, согласованному на ПЦК.

При проведении контрольной работы по дисциплине каждый студент получает 1 вариант в произвольном порядке.

Зачет проводится за счет часов, отведенных на дисциплину, в учебное время по вопроснику, согласованному на ПЦК.

Студент выбирает разложенные на столе листочки с номером вопроса на обратной стороне. Затем садится за первый стол для подготовки - время 15 минут. После правильного устного ответа на вопрос преподаватель задает дополнительные вопросы на усвоение понятийного аппарата по дисциплине. При неполном, неуверенном ответе, наличии ошибок в терминологии преподаватель вправе предложить студенту диагностическую карточку.

5.1 Время на подготовку и выполнение:

подготовка ___15_____ мин.;
выполнение 3 мин.;
всего___1___ час____30__ мин.

6. Эталоны ответов

Ответы на вопросы зачета

Номер вопроса	Ответы
1. Перечислите техническое оснащение ПОП с учетом разделения технологического процесса	Производство большого и постоянно обновляющегося ассортимента продукции, её хранение и реализация, обслуживание потребителей на высоком уровне сервиса с применением анимационных программ связано с применением высокоэффективного специализированного разнообразного по принципу действия и конструктивному исполнению оборудования с расширяющимся внедрением информационных технологий с целью автоматизации технологических процессов. Перечислим ряд основных факторов, принимаемых во внимание менеджментом предприятия при подборе, приобретении и установке различных видов оборудования. Во-первых, предприятия питания реализуют следующие основные виды услуг: услугу по производству кулинарной продукции и напитков; услугу по реализации продукции предприятия питания; услугу по организации обслуживания потребителей; услугу по анимации потребителей. Во-вторых, специфика данных услуг определяет набор помещений предприятия, который включает административно-бытовые, складские, производственные (цехи для обработки рыбы, мяса, птицы, горячий, мучной, холодный цехи, моечную кухонной посуды), торговые (торговый зал, сервизная, моечная столовой посуды, аванзал, туалетные комнаты, гардероб, вестибюль) помещения. В-третьих, техническое оснащение полносервисных предприятий общественного питания осуществляется с учётом разделения технологического процесса производства кулинарной продукции на следующие стадии: хранение, первичная обработка сырья и продуктов; производство полуфабрикатов до высокой степени готовности, в том числе охлаждённых и замороженных блюд; доведение полуфабрикатов до кулинарной готовности, их кратковременное хранение. А также с учётом специфики обслуживания потребителей услуг ресторана: реализации готовых блюд и напитков на основе сервисного обслуживания высокого уровня; организации досуга. Таким образом, техническое оснащение предприятий питания осуществляется с учётом: заявленной концепции (темы, идеи) предприятия; типа ПП (ресторан, бар, кафе, закусочная и т.п.); ассортимента кулинарной продукции и напитков, вырабатываемых ПП; производственной программы (ожидаемого количества вырабатываемой продукции с определённым запасом); ценовой политики ПП; вида сырья, используемого ПП; набора и уровня сервисных услуг, предоставляемых ПП; состава помещений, имеющихся в ПП. Современное оборудование, применяемое предприятиями питания, должно соответствовать ряду требований: Безопасности. Оборудование должно соответствовать общим принципам безопасности: 1) Строго отвечать санитарно-гигиеническим требованиям: внутренние рабочие камеры должны быть доступны для очистки и мытья после окончания работы машины. Материал, из которого выполняется рабочая камера, при контакте с продуктами и моющими средствами не должен вступать в реакцию окисления. Наружная поверхность машины также должна легко очищаться от загрязнений разного рода. 2) Температура наружной поверхности теплового оборудования не должна превышать +45оС. Материал изоляции д.б. гладким, прочным, устойчивым к воздействию влаги и огнестойким. 3) Конструкция оборудования должна обеспечивать исключение или снижение до регламентированных уровней шума, вибрации, а также вредных излучений. 4) Рабочие органы машины, представляющие опасность для человека, должны иметь заграждения или закрываться защитным кожухом. 5) В случае недостаточной освещённости оборудования естественным и искусственным светом предусматривают использование местного освеще-

	ния. 6) Оборудование должно быть подключено к системе защитного заземления. 7) Конструктивно оборудование должно быть пожаро- и взрывобезопасным. 8) Оборудование должно быть снабжено контрольно-измерительными приборами, устройствами автоматического управления и регулирования, звуковой и световой сигнализацией, а также, в случае необходимости, фотоэлементами для защитного отключения. Экологичности. В соответствии с данным требованием оборудование, по возможности, 1) д.б. герметичным, что снижает нагрев воздуха, тепловое, инфракрасное и электромагнитное излучения, уменьшает загрязнение воздуха производственных помещений вредными веществами (пылью, паром, газом); 2) иметь поглощающий экран, например, в аппартах СВЧ. Многофункциональности. Что означает возможность выполнения разнообразных операций в процессе его применения. Примером является привод с редуктором (двигателем) и набором сменных механизмов, выполняющих различные функции. Приводы устанавливаются в мясорыбном цехе, в этом случае сменными механизмами являются мясорубка, куттер, фаршемешалка, мясорыхлитель, рыбочистка, предназначенные для переработки мяса, птицы, рыбы. В горячем цехе в качестве сменных механизмов используются протирочные механизмы для протирания варёных продуктов – картофеля, овощей, бобовых, круп, печени и т.п. В холодном цехе используются такие сменные механизмы как миксер, предназначенный для перемешивания и взбивания холодного продукта до увеличения в объёме в несколько раз; блендер, измельчающий и перемешивающий продукт до однородной массы, например, при приготовлении холодных соусов; овощерезательные механизмы для нарезки сырых и варёных овощей; просеиватели. Примером многофункционального механизма является барный комбайн, включающий соковыжималку для цитрусовых, кофемолку, измельчитель для льда. Компактности. Оборудование, по мере возможности д.б.: 1) малогабаритным; 2) иметь обтекаемые формы; 3) устанавливаться на различные основания без специальной подставки. Экономичности. Что означает: 1) работу оборудования, по мере возможности, от сети с напряжением 220в; 2) оснащение системами автоматизации, позволяющими контролировать с помощью термодатчиков температуру нагрева как в рабочей камере теплового аппарата, так и внутри приготовляемого продукта с помощью электрощупа, погружаемого в продукт; 2) снижение теплопотерь в окружающую среду путём использования надёжной теплоизоляции. Эргономичности (от греч. ergon – работа, nomos – закон). Означает проектирование производственного оборудования с учётом гигиенических, антропометрических, психофизиологических показателей человека. Например, размещение органов управления машиной должно быть удобным, простым и доступным для человека. Конструкция машины должна обеспечивать рациональную рабочую позу и правильную осанку человеческого тела. В данном случае действует принцип взаимосвязи по типу «Человек – машина». Эстетичности. Означает конструирование машин на основе технического дизайна, производство оборудования с использованием элементов художественного дизайна, когда используемое оборудование наряду с производственными функциями, является частью интерьера. Например, демонстрационная охлаждаемая витрина, шкаф-винотека, линия «шведский стол», салат-бар и т.п.
2. Перечислите классификацию ПОП	При определении типа предприятий учитывают следующие факторы: - ассортимент реализуемой продукции, ее разнообразие и сложность приготовления; - техническую оснащенность; - методы обслуживания; - квалификацию персонала; - качество обслуживания; - номенклатуру предоставляемых услуг. В настоящее время выделяют следующие типы предприятий общественного питания: ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная, предприятие другого типа.

	Ресторан – предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха. Бар – предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары. Кафе – предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки. Столовая – общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню. Закусочная – предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей. Рестораны и бары по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяются на три класса: люкс, высший и первый, которые должны соответствовать следующим требованиям: - класс «люкс» - изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей – для баров; - класс «высший» - оригинальность интерьера, выбор услуг, комфортность, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей – для баров; - класс «первый» - гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд, изделий и напитков сложного приготовления для ресторанов, выбор напитков, коктейлей несложного приготовления – для баров. Кафе, столовые и закусочные на классы не подразделяют.
3. Перечислите и охарактеризуйте классы ПОП	Люкс - изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных изысканных заказных и фирменных блюд, изделий- для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей –для баров. Высший - оригинальность интерьера, комфортность, выбор услуг, разнообразный ассортимент оригинальных изысканных заказных и фирменных блюд, изделий- для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей –для баров. Первый - гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд, изделий и напитков сложного приготовления для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в том числе заказных и фирменных напитков, – для баров. Кафе, столовые и закусочные на классы не подразделяют
4. Расскажите о механической и тепловой обработке продуктов	Классическая технология включает две основные стадии — первичную обработку сырья, задачей которой является получение полуфабрикатов, и последующую тепловую обработку, которой подвергаются большинство полуфабрикатов с целью доведения пищевых продуктов до кулинарной готовности. Технологические процессы обработки пищевых продуктов принято подразделять на следующие группы: механическую, гидромеханическую, термическую, биохимическую и химическую. К механической относят процессы, основу которых составляет механическое воздействие на продукт: сортирование, измельчение, перемешивание, взбивание, прессование, дозирование и формование. К гидромеханической относят процессы, основой которых является гидромеханическое воздействие на обрабатываемый продукт: промывание, замачивание, осаждение, фильтрование. К термической относят процессы, движущей силой которых является разность температур взаимодействующих сред: нагревание, охлаждение (в естественных условиях и с применением искусственного холода), выпаривание, конденсация. К биохимической относят процессы, связанные с гидролизом, окислением, гликолизом и брожением. К химической относят процессы воздействия на продукт химических веществ, вызывающих определенные реакции (разрыхление, сульфитация).

	Перечисленные процессы сопровождаются многообразными изменениями физических, химических и органолептических свойств перерабатываемых продуктов
5. Организация работы заготовочных цехов	В заготовочном цехе – рыбном, мясном и овощном осуществляется изначальная обработка мяса, овощей, рыбы, птицы и картофеля, а также заготовка полуфабрикатов из них. Заготовочный цех для ресторана, кафе и столовых, которые работают на сырье, производят для доготовочного цеха собственного производства полуфабрикаты, и только отчасти для реализации через кулинарные торговые точки. Заготовочный цех в фабрике-заготовочной, фабрике-кухне, в столовой-заготовочной, а еще на пищевом предприятии, таком как, мясокомбинат и рыбокомбинат, производят палуфабрикаты для обеспечения и кулинарных магазинов. В такой компании есть самостоятельный заготовочный цех – овощной, рыбный и мясной. На маленьком предприятии выделяют овощной цех, ну а обработка рыбы и мяса проводится в одном месте – в цеху мяса и рыбы. От работы торговых залов зависит и режимы работы заготовочного цеха. Заготовочный цех производит полуфабрикаты в подходящем ассортименте, в согласовании с рацион-меню, и передает своевременно ко времени открытия торгового зала в доготовочный цех для готовки из них яств. Площадь овощных цехов определяют исходя из типа компании и численности мест, имеющимся в торговом зале. Располагают овощной цех таким образом, чтоб было комфортно перевозить сырьё из овощного склада, избегая общий производственный коридор. В процессе обработки овощей используется существенное количество воды, испарясь которая, увеличивает влажность и убавляет в помещении температуру воздуха. Потому в овощных цехах нужно, чтобы были приборы отопления для температурного поддержания баланса не ниже 15-ти градусов по цельсию. В подобных цехах быть должны водоразборные краны горячей и холодной воды, а еще трапы, с помощью которых удаляют сточные воды. Так как процесс сортировки занимает немало производственных площадей, помещение загрязняет существенно, то ее рекомендовано проводить в овощных хранилищах, а в овощные цеха направлять лишь овощи уже отсортированные. В большом овощном заготовочном цеху выделяют при обработке овощей следующие самостоятельные линии технологий: а) Линия обработки корнеплодов и картофеля; б) Линия обработки зелени, луковых и капустных овощей томатов и т.п; в) Линия обработки маринованных, солёных и квашеных овощей. В маленьком и среднем овощном цеху такого точного деления процесса производства на раздельные поточные линии никак не производится. Механизация процесса производства, которым характеризуется фабрика-кухня, осуществляется благодаря сортировочным машинам, овощемойкам, картофелечисткам, овощерезкам и т.д.
6. Для чего предназначены ПОП?	Предприятия общественного питания — осуществляют производство кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, а также их реализацию и (или) организацию потребления
7. Дайте определение понятию «Кафе»	Кафе — предприятие по организации питания и отдыха посетителей с ограниченным по сравнению с ресторанным ассортиментом продукции. По ассортименту реализуемой продукции подразделяются на: кафе-мороженое, кафе-кондитерская, кафе-молочная; по контингенту — на молодёжное, детское и др
8. Охарактеризуйте структуру управления предприятием в соответствии с его типом и классом	Необходимо рассказать о структуре управления на предприятии общественного питания в соответствии с его типом и классом (линейная, функциональная и т.д.)
9. Расскажите про хранение пищевых продуктов	Правильное хранение пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовой пищи необходимо для сохранения их доброкачественности. Для нормальной работы столовой требуется не менее трех изолированных кладовых: охлаждаемой кладовой для скоропортящихся продуктов; кладовой для сухих продуктов; кладовой для картофеля и овощей. Кладовые для хранения пищевых продуктов должны быть соответствующим образом оборудованы, содержаться в чистоте хорошо вентилироваться, иметь надлежащую температуру и влажность воздуха. Для сохранения скоропортящихся продуктов их охлаждают или замораживают. В охлажденных продуктах (от 0 до + 4 или +5°) замедляется размно-

	жение микробов, а в мороженых прекращается их жизнедеятельность. Мороженые продукты могут сохраняться значительно дольше охлажденных. Необходимо помнить, что холод не убивает микробов; как только мороженый или охлажденный продукт оттает, он очень быстро подвергается порче. Поэтому полученные мороженые и охлажденные продукты необходимо хранить на холоде. Наиболее рациональным в гигиеническом отношении является хранение пищевых продуктов в холодильных камерах. В камерах для контроля температуры и влажности воздуха должны быть установлены термометры и психрометры. Понижение влажности вызывает усыхание продуктов, а повышение приводит к увлажнению их и появлению плесени. Холодильные камеры оборудуются в предприятиях общественного питания с расчетом хранения в них в течение не- скольких дней разнообразного ассортимента пищевых продуктов, требующих разных температур хранения. В средних и крупных предприятиях общественного питания (на 100—250 мест) должны быть 4 отдельные холодильные камеры: для мяса, рыбы, молочных продуктов и свежей зелени. В небольших предприятиях общественного питания (до 50 мест) обычно имеется только одна охлаждаемая камера. Однако и в этом случае в камере необходимо отвести места для раздельного хранения мяса, рыбы, молочных продуктов, свежей зелени. Холодильные камеры оборудуются полками, подтоварниками, стеллажами. В мясной камере устраиваются вешала с луженьми крючьями. Охлажденное, остывшее и мороженое мясо подвешивается на луженые крючья; при более длительном хранении мороженое мясо может храниться штабелями на подтоварниках, если температура воздуха не превышает — 6°. Охлажденная, мороженая птица хранится на подтоварниках или стеллажах в стандартных ящиках. Субпродукты — печень, почки, языки, мозги и т. д. —- хранятся раздельно по видам уложенными в один ряд в металлические или деревянные ящики, обитые внутри оцинкованным железом. Ящики ставятся на подтоварники. Колбасные изделия и мясокопчености хранятся в подвешенном состоянии; сосиски непродолжительный срок разрешается хранить в металлических ящиках из нержавеющей стали или алюминия. Мелкая рыба хранится на подтоварниках в промышленной таре — ящиках, корзинах, кулях, бочках; крупная охлажденная и мороженая рыба — на стеллажах или подвешенной на крючьях; балыки — в промышленной таре на подтоварниках. Молочные продукты и масло хранятся во флягах, бутылках, ящиках, бочках на подтоварниках или полках. Для кратковременного хранения скоропортящихся пищевых продуктов используются также различные системы ледников: с нижней и боковой загрузкой льда. В гигиеническом отношении более приемлемы ледники с боковой загрузкой льда. При нижнем расположении льда в леднике-погребе продукты хорошо охлаждаются только при размещении их непосредственно на поверхности льда; чтобы предупредить загрязнение продуктов микробами, хранение незатаренных пищевых продуктов на льду запрещается; допускается хранение их на клеенке или стеллажах, уложенных на лед. Лед из водоемов может заготавливаться для ледников только по разрешению органов санитарно-эпидемиологической службы. Для длительного хранения лед тщательно укрывают в яме или буртах соломой, камышом, стружкой и т. д., выбирая для льдохранилища место вдали от уборных, выгребных ям, скотного двора и т. п. Если есть водопровод, лед в зимнее время можно заготовить намораживанием водопроводной воды на чистых площадках. Такой лед, так же как и лед, заготовленный из водоемов, может применяться исключительно для охлаждения пищевых продуктов. Использование его непосредственно для холодных блюд и напитков — окрошки, свекольника, кваса и т. п. - не разрешается, так как он может быть загрязнен кишечной палочкой, протеем и т. д.
10. Организация работы горячего цеха	Горячие цехи организуются на предприятиях, выполняющих полный цикл производства. Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка больона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Кроме того, в цехе приготовляются горячие напитки и выпекаются мучные кондитерские изделия (пирожки, расстегаи, кулебяки и

тюд.) для прозрачных бульонов. Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно в раздаточные для реализации потребителю.
Горячий цех занимает в предприятии общественного питания центральное место. В том случае, когда горячий цех обслуживает несколько торговых залов, расположенных на разных этажах, его целесообразно расположить на одном этаже с торговым залом, имеющим наибольшее число посадочных мест. На всех других этажах должны быть раздаточные с плитой для жаренья порционных блюд и мармитами. Снабжение этих раздаточных готовой продукцией обеспечивается с помощью подъемников.
Горячий цех должен иметь удобную связь с заготовочными цехами, со складами помещения и удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом , моечной кухонной посуды.
Блюда, изготавливаемые в горячем цехе, различают по следующим основным признакам:
-виду используемого сырья- из картофеля, овощей и грибов; из круп, бобовых и макаронных изделий; из яиц и творога; из рыбы и морепродуктов; из мяса и мясных продуктов; из птицы, дичи, кролика и др.;
- способу кулинарной обработки-отварные, припущенные, тушеные, жареные, запеченые;
-характеру потребления-супы, вторые блюда, гарниры и др.;
- назначению-для диетического, школьного питания и др.;
- консистенции- жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, рассыпчатые.
Блюда горячего цеха должны соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам, технико-технологическим картам при соблюдении Санитарных праивл для предприятий обественного питания.
Производственная программа горячего цеха составляется на основаниии ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал, ассортимента кулинарной продукции, реализуемой через буфеты и предприятия розничной сети (магазины кулинарии, лотки).
Микроклимат горячего цеха. Температура по требованиям научной орагнизации труда не должна превшать 23С,поэтому более мощной должна быть приточно-вытяжная вентиляция ; относительная влажность 60-70% . Чтобы уменьшить воздействие инфрокрасных лучей, выделяемых нагретыми жарочными воверхностями, площадь плиты должна быть меньше в 45-50 раз площади пола.
Режим работы горячего цеха зависит от режима работы предприятия (торгового зала) и форм отпуска готовой продукции. Работники горячего цеха, чтобы успешно справиться с производственной программой, должны начинать работу не позднее чем за два часа до открытия торгового зала.
Горячий цех должен быть оснащен современным оборудованием-тепловым, холодильным, механическим и немеханическим: плитами, жарочными шкафами, пищеварочными котлами, электросковородами, электрофритюрницами, холодильными шкафами, а также производственными столами и стеллажами.
В зависимости от типа и мощности предусматривается применение в горячем цехе механического оборудования (универсальный привод, машина для приготовления картофельного пюре).
Оборудование для горячего цеха подбирают по нормама оснащения торгового-технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с типом и количеством посадочных мест в предприятии, режимом его работы, максимальной загрузкой торгового зала в часы пик, а также формама обслуживания. Так, в ресторанах, где первые блюда готовят небольшими партиями, меньше требуется стационарных пиеварочных котлов, чем в столовых, имеющих столько же посадочных мест.
В горячем цехе для удобства организации процессов приготовления горячих блюд целесообразно использовать секционное модулированное оборудование, которое можно устанавливать островным спомобом, или организовывать несколько технологических линий-для приготовления бульонов и первых и вторых блюд; гарниров и соусов.
Секционное модулированное оборудование экономит производственную площадь 5-7 %, повышает эффективность использования оборудования, снижает утомляемость работников, повышает их тредоспособность.
Секционное модулированное оборудование снабжено индивидуальным вытяжным устройством, удаляющим из цеха вредные газы, образующиеся при

	жаренье продуктов, что способствует созданию благоприятного микроклимата в цехе и улучшению условий труда. Для рациональной организации рабочего места повара следует применять также секционные модулированные производственные столы и другое немеханическое оборудование. Это оборудование может применяться во всех доготовочных цехаха. Горяий цех подразделяется на два специализированных отделения-суповое и соусное. В суповом отделении осуществляется приготовление бульонов и первых блюд, в соусном-приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков. Количетсов поваров в каждом отделении определяется соотношением 1:2, т.е в суповом отделении поваров вдвое меньше. В горячих цехаха малой мощности такого деления, как правило нет. Суповое отделение. Технологический процесс приготовления первых блюд состоит из двух стадий: приготовления бульона и приготовления супов. В столовых большой мощности, где ассортимент первых блюд небольшой (2-3 наименования), супы готовят большими партиями, поэтому требуется много бульона. На рабочем месте повара, приготовляюие бульоны, устанавливают в линию стационарные котлы-электрические, газовые или паровые. Чаще применяют электрические котлы. Над стационарными котлами целесообразно устанавливать местную вытяжную вентиляцию в виде зонтов, подсоединенную к общей системе вытяжной вентиляции горячего цеха. Это способствует созданию нормального микроклимата цеха. В ресторане готовят бульоны в небольшом количетсве и поэтому для варки бульона устанавливают котлы или опрокидывающийся котел. к пищеварочным котлами подводится холодная или горячая вода. Количетсов котлов и их вместимость зависят от мощности предприятия. Вблизи котлов для удобства работы устанавливают в линию производственные столы, предназначенные для выполнения вспомогательных операций. В горячем цехе готовят костный, мясо-костный, куриный, рыбный и грибной бульоны. Наибольшая продолжительность варки-костного и мясокостного бульонов. Их готовят заранее, обычно на кануне текущего дня. После приготовления бульоны котлы промывают и испольщуют для варки супов. В ресторане, где бульоны готовят в небольших количетсвах, для их варки используют наплитные котлы 50 и 40 л. Кроме стационарных пищеварочных котлов рабочее место для приготовления супов включает линию теплового оборудования и линию немеханического оборудования. Расстояние между линиями должно быть 1,5 м. Линия теплового оборудования состоит из электрических (газовых плит), электросковороды. Плита используется для приготовления в наплитных котлах первых блюд небольшими партиями, тушения, пассерования овощей и т.д. Электросковороду используют для пассерования овощей. Секции-вставки к тепловому оборудованию применяют в качестве дополнительных элементов в линиях секционного модулированного оборудования, создают дополнительного удобства для работы повара. Линии немеханического оборудования включают секционные модулированные столы и передвижную ванну для промывки гарниров к прозрачным бульонам. На рабочем месте повара, приготтовляющего первые блюда, используются: стол с вмонтированной ванной, стол для малой механизации, стол с охлаждаемой горкой и шкафом для хранения запаса продуктов. Технологический процесс приготовления супов организуется следующим образом. Накануне повара знакомятся с планом-меню, где указано количетсво и ассортимент первых блюд на следующий день. Бульоны костный и мясо-костный варят концентрированные или нормальной концентрации, как указывалось выше, также накануне. В начале рабочего дня повара в соответствии с заданием технологическими картами получают необходимое количетсов продуктов массой нетто, подготавливают рабочее место-подбирают посуду, инвентраь, инструменты. При четкой организации производства на подготовку рабочего места и получение продуктов должно уходить не более 15 мин рабочего времени повара. Остальные операции, которые выполняют повара, зависят от ассортимента первых блюд. Вначале повара процеживают бульон, ставят варить мясо, птицу, шинкуют овои, тушат свеклу для борща, пассеруют овощи и тамотпюре, перебирают крупы и др. Для варки супов используют наплитные котлы 50, 40,30 и 20 л и стационарные котлы. Последовательность варки супов опредляется с учетом трудоемкости приготовляемых блюд и продолжительности тепловой обработ-

	ки продуктов. ДЛЯ ускорения процесса приготовления блюд используют вымерную посуду. В ресторанах, где первые блюда готовят небольшими партиями, в горячем цехе устанавливают мармиты, что обеспечивает сохранение температуры и вкусовых качеств супов. Первые блюда должны отпускаться с температурой не ниже 75С, продолжительность реализации первых блюд при массовом приготовлении-не более 2-3 ч. Для приготовления супов-шбре продукты протирают и измельчают, используя универсальный привод со сменными механизмами, кухонную универсальную машину со сменными механизмами. К прозрачным бульоном приготовляются мучные кулинарные изделия (пирожки, ватрушки, расстегаи). Для их изготовления орагизуют дополнительные рабочие места. Замешивают тесто в наплитных коталх, раздулывают на производственном столе с деревянным покрытием, используя скалки, ручные тестоделители, резцы. Соусное отделение. Соусное отделение предназначено для приготовления вторых блюд, гарниров и соусов. Для выполнения различных процессов тепловой и механической обработки продуктов рабочие места оснащены соответствуюим оборудованием и разнообразной посудой, инструментом и инвентарем. Подбирают тепловое и механическое оборудование в соответствии с нормами оснащения оборудованием предприятий общественного питания. Основным оборудованием сосуного отделения являются кухонные плиты, жарочные шкафы, электросковороды, фритюрницы, а также пищеварочные котлы, универсальный привод. Стационарные пищеварочные котлы применяются в соусном отделении в крупных цехаха для варки овощных и крупяных гарниров. В горячих цехах специализированных предприятиях и в ресторанах устанавливаются шашлычные. На прелдприятиях применяют сосисковарочные аппараты, яйцеварки, кофеварки и др. Ускорение варки пищи может быть достигнуто применением сверхвысокочастотных аппаратов. В СВЧ-аппаратах прогерв полуфабрикатов осуществляется по всему объему продукта благодаря свойствам электромагнитных волн проникать внутрь изделия на значительную глубину. ДЛя приготовления диетических блюд в соусном отделении устанавливается пароварочный шкаф. Оборудование соусного отделения можно сгруппировать в две-три технологические линии. Первая линия предназначена для тепловой обработки и приготовления блюд из полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, а также для приготовления гарниров и соусов в наплитной посуде. Линия состоит из секицонного модулированного оборудования и включает жарочный шкаф, плиты, электросковороды, фритюрницы. В ресторанах в данную линию устанавливают также мармиты, предназначенные для кратковременного хранения вторых блюд в горячем состоянии. Вторая линия предназначена для выполнения вспомогательных операций и включает секционные модулированные столы: стол со встроенной моечной ванной, стол для установки средств малой механизации, стол с охлаждаемой горкой и шкафом (в ресторанах). На производственных столах подготавливают к тепловой обработке мясные, рыбные, овоные полуфабрикаты. Производственный стол с охлаждаемой горокй и шкафом используется в ресторанах для порционирования и оформелния блюд. Третья линия организуется в крупных горячих цехаха, где для варки гарниров используют стационарные пищеварочные котлы. Эта линия включает секционные модулированные котлы с функциональными емкостями, рабочие столы для подготовки продуктов для варки (перборка крупы, макаронных изделий и др.), ванну для промывки гарниров. В ресторанах, где в основном готовят сложные гарниры в небольших количетсвах вместо стационарных пиеварочных котлов используют наплитную посуду. Для жаренья картофеля (фри, пай и др.) используют фритюрницы. Работа поваров соусного отделения начинается с ознакомления с производственной программой (планом-меню), подборки технологических карт, уточнения количетсва продуктов, необходимых для приготовления блд. Затем повара получают продукты, полуфабрикаты, подбирают посуду. В ресторане блюда жареные, запеченные готовятся только по заказу посетителей; трудоемкие блюда, которые требуют много времени на приготовление (тушение, соусы), готовят небольшими партиями. На других предприятиях при массовом изготовлении, какой бы объем продукции ни готовился,

	необходимо учитывать, что жареные вторые блюда (котлеты, бифштексы, антрекоты и др.) должны быть реализованы в течение 1 ч; вторые блюда отварные, припущенные, тушеные-2 ч, овощные гарниры-2 ч; каши рассыпчатые, капуста тушеная-6 ч; горячие напитки-2 ч. В исключительных случаях, в соответсвии стребованиями Санитарных правил вынужденного хранения отсавшейся пищи ее необходимо охладить и хранить при температуре 2-6С не более 18 ч. Перед реализацией охлажденная пища проверяется и дегустируется заведующим производством, после чего обязательно подвергается тепловой обработке (кипячение, жаренье на плите или в жарочном шкафу). Срок реализации пищи после этой тепловой обработки не должен превышать одного часа. Запрещается смешивать остатки пищи от предыдущего дня или с пищей, приготовленной в тот же день, но в более ранние сроки. Запрещается на следующий день в соусном отделении горячего цеха: - блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы; - соусы; - омлеты; - картофельное пюре, отварные макаронные изделия. В сырье и пищевых продуктоах, используемых для приготовления блюд, содержание потенциально опасных для здоровья веществ, химического и биологического происхождения (токсичных элементов, интибиотиков, пестицидов, патогенных микроорганизмов и др.) не должно превышать нормы, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продуктов питания. Из посуды в соусном отделении применяются - наплитные котлы емкостью 20,30,40, 50 л для варки и тушения блюд из мяса, овощей; котлы (коробины) для варки и припускания рыбы целиком и звеньями; - котлы для варик диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем; - кастрюли для приготовления небольшого количетсва порцийотварных, тушеных вторых блюд, соусов; - сотейники для пассерования овощей, томата-пюре. В отличие от котлов, сотейникик имеют утолщенное дно; - противни металлические и большие чугунные сковороды для обжаривания полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, птицы; - сковороды малые и средние чугунные с ручкой для жаренья блинов, блинчиков, приготовления омлетов. - сковороды с ячейками для приготовления яичницы глазуньи в массовом количестве; - сковроды чугунные с прессом для жаренья цыплят-табака и др. Из ивентаря применяют: венчики, вселки, вилки поварские (большие и малые); грохот; лопатки для блинов, котлет, рыбы; приспособление для процеживания бульона, сита разные, черпаки , шумовки, шпажки для жаренья шашлыков. В сосуном отделении организуют рабочие места в соновном по виду тепловой обработки. Например, рабочее место для жаренья и пассерования продуктов и полуфабрикатов; второе-для варки, тушения и припускания продуктов; третье-для приготовления гарниров и каш. На рабочем месте повара для жаренья и пассерования используют кухонные плиты, жарочные шкафы, производственные столы и прежвижные стеллажи. В ресторанах, где ассортиментблюд более разнообразный и готовят блюда, жаренные во фритюре, на открытом огне, в тепловую линию включают электрогриль, фритюрницу. Подготовленные полуфабрикаты в сетке погружают в сетке погружают во фритюрницу с разогретым жиром, затем готовые изделия вместе с сеткой или шумовкой перекладывают в друшлаг, установленный на сотейнике, для стекания излишнего жира. Если в ассортимент блюд входят шашлыки, то организуют специализированное рабочее место, состоящее из производственного стола и шашалычной печи. Рабочее место для варки, тушения, припуская и запекания продуктов организуются с учетом выполнения поворами нескольких операций одновременно. С этой целью тепловое оборудование (кухонные плиты, жарочные шкафы, электросковороды) группируются с расчетом удобсвта перехода поваров от одной операции к другой. Вспомогательные операции осуществляются на производственных столах, установленных параллельно тепловой линии. Тепловое оборудование можно ставить не только в линию, но и островным способом. Каши и макаронные изделия для запеченных блюд варят в наплитных котлах. Подготовленную для запекания массу укладывают на проитивни и ста-

	вят в жарочные шкафы, где она доводится до готовности. Тушат продукты в наплитных котлах или электросковородах. На рабочем месте повара, приготовляющего гарниры из овощей, круп и макаронных изделий, технологический процесс состоит из следующих операций: крупы пербирают на производственном столе, промывают, затем варят их в стационарных или наплитных котлах. Для варки и быстрого удаления из стационарных котлов готового продукта применяют сетки-вкладыши из нержавеющей стали. Отварные макароны откидывают на дуршлаг и промывают. Подбор наплитных котлов отпределенной вместимости для варки каш различной консистенции производится исходя из объема, занимаемого 1 кг крупы вместе с водой. Для приготовления соусов на рабочем месте используют пищеварочные котлы, когда надо приготовить большой объем соусов, или кастрюли различной емкости-при приготовлении небольшого количества соусов. Для протирания овощей и процеживаниябульонов используют сита различной формы или цедилки. Основные соусы (красный и белй), как правило, готовят на целый день, а производные соусы на 2-3 ч реализации блюд в торговом зале. Организация труда. Так как работа в горячем цехе очень разнообразная, там должны работать повара различной квалификации. Рекомендуется следующее соотношение поваров в горячем цехе: VI разряд-15-17%, V разряда-25-27 %, IV разряда-32-34% и III разряда-24-26%. В производственную бригаду горячего цеха входят также мойщицы кухонной посуды, кухонные подсобные работники. Повар VI разряда, как правило, является бригадиром или страшим поваром ии несет ответственность за организацию технологического процесса в цехе, качество и соблюдение выхода блюд. Он следит за соблюдением технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, готовит порционные, фирменные, банкетные блюда. Повар V разряда приготавливает и оформляет блюда, требующие наиболее сложной кулинарной обработки. Повар IV разряда готовит первые и вторые блюда массового спроса, пассирует овощи, томат-пюре. Повар III разряда подготавливает продукты (нарезает овощи, варит супы, макаронные изделия, жарит картофель, изделия из котлетной массы и др.). В небольших горячих цеха работу цеха возглавляет заведующий производством
11.Охарактеризуйте заготовочные ПОП	Фабрика-заготовочная - это крупное механизированное предприятие, предназначенное для производства полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских изделий и снабжения ими других предприятий общественного питания и предприятий розничной сети. Мощность заготовочной фабрики-кухни определяется тоннами перерабатываемого сырья в сутки. На фабрике-заготовочной действует высокопроизводительное оборудование, в том числе механизированные линии по обработке мяса, рыбы, овощей; мощное холодильное оборудование; для размораживания мяса и птицы - дефростеры. Фабрика-заготовочная имеет большое складское хозяйство с транспортерами, подвесными механическими линиями для передвижения продуктов и сырья; мясной, птицегольевой, рыбный, овощной, кулинарный и кондитерский цехи, экспедицию и специализированный транспорт, предусматривающий использование функциональных емкостей для транспортировки полуфабрикатов и кулинарных изделий в другие предприятия. Производственные цехи оснащаются современным высокопроизводительным оборудованием. В них могут организовываться поточные механизированные линии для приготовления быстрозамороженных полуфабрикатов и блюд, их хранение предусматривается в низкотемпературных камерах. Комбинат полуфабрикатов отличается от фабрики-заготовочной тем, что выпускает только полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбы, картофеля и овощей и большей мощностью. Мощность такого предприятия проектируется до 30 т перерабатываемого сырья в сутки. На базе фабрик-заготовочных, комбинатов полуфабрикатов могут создаваться фабрики-кухни, комбинаты питания - кулинарные торгово-производственные объединения. Фабрика-кухня - это крупное предприятие общественного питания, предназначенное для выпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий и снабжения ими доготовочных предприятий. Фабрики-кухни отличаются от других заготовочных предприятий тем, что в их здании могут находиться столовая, ресторан, кафе или закусочная. В состав фабрики-кухни кроме основных цехов могут входить цехи по производству безалкогольных

	напитков, кондитерских изделий, мороженого, по изготовлению охлажденных и быстрозамороженных блюд и др. Мощность фабрики-кухни - до 10-15 тыс. блюд в смену. Комбинат питания - крупное торгово-производственное объединение, в состав которого входят: фабрика-заготовочная или специализированные заготовочные цехи и доготовочные предприятия (столовые, кафе, закусочные). Имея высокомеханизированное оборудование, комбинат питания обеспечивает производство и доставку полуфабрикатов другим предприятиям общественного питания. Комбинат питания имеет единую производственную программу, единое административное управление, общее складское хозяйство. Комбинат питания, как правило, создается на территории крупного производственного предприятия для обслуживания его контингента, но, кроме того, может обслуживать население прилегающего жилого района, сотрудников расположенных поблизости учреждений. Комбинат питания может быть также создан при крупном высшем учебном заведении с общей численностью студентов более 5 тыс. человек. Создаются также школьные комбинаты питания
12.Дайте определение понятию «Ресторан».	Ресторан — предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные. Отличается повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха посетителей. По ассортименту реализуемой продукции рестораны могут специализироваться как: рыбные, пивные, с национальной кухней и т. д
13.Расскажите об организации труда официантов	В зависимости от конкретных условий работы ресторана используются индивидуальный и бригадный (звеньевой) методы обслуживания официантами. Индивидуальный метод — официант один обслуживает три-четырыре столика и выполняет все операции — сервирует столы, встречает гостей, принимает заказы, подает блюда, производит расчет и уборку столов. Недостатком этого метода является то, что офици-Кант находится в зале небольшой отрезок времени, когда принима- рст и когда приносит заказ посетителю и рассчитывает его. Остальное время он тратит на раздаче, оформляя заказ и получая его, на В получение буфетной продукции и пробивание чеков. Он не всегда имеет возможность быстро подойти к посетителю, выслушать по- I; желания и просьбы, принять дополнительный заказ и произвести расчет. Поэтому у посетителя складывается не очень лестное впечатление от обслуживания, а официант может показаться нерасторопным. Бригадный (звеньевой) метод — более прогрессивный метод обслуживания, который применяется в современных ресторанах. Бригада состоит, как правило, из трех или четырех официантов разной квалификации, а возглавляет ее бригадир или метрдотель. Между членами бригады четко распределены обязанности. Так, бригадир как наиболее квалифицированный и грамотный, встречает и рассаживает посетителей, предлагает меню и принимает заказ, уточняет сервировку стола, убирает лишнюю или дополняет недостающую столовую посуду и приборы, выписывает счет и рассчитывается с посетителем. Иногда бригадир в соответствии с Принятым заказом разливает напитки и подает холодные закуски. Бригадир должен постоянно находиться в зале ресторана и Выследить за правильностью обслуживания, при необходимости быстро подойти к посетителю и выполнить его пожелания. Другие «Члены бригады выполняют заказ: один официант получает буфет- Жую продукцию и холодные закуски, другой — горячие блюда и при необходимости раскладывает или разливает их с подсобного столика. Инфицированному официанту или ученику. Преимущества бригадного метода обслуживания посетителей в ресторане по сравнению с индивидуальным заключаются в следующем: повышается производительность труда официантов, сокращается обслуживания; Постоянно находящийся в зале бригадир может уделять больше внимания посетителю, что улучшает культуру обслуживания; повышается ответственность каждого члена звена, так как ошибка или небрежное отношение одного к выполняемым обязанностям снижает авторитет всей бригады. За четкую организацию работы официантов отвечает метрдотель. Он формирует бригады, назначает бригадира, распределяет официантов по отдельным участкам зала и закрепляет за ними определенное количество столов для обслуживания. Звено (бригада) из трех-четырех официантов обслуживает 40 мест или десять четырехместных столов.

	Метрдотель составляет график выхода на работу официантов в соответствии с режимом работы ресторана. В таких предприятиях, как казино, спортивно-бильярдные клубы и т.п., рестораны организуют круглосуточное обслуживание. В зависимости от условий работы в ресторане применяют линейный, ленточный (ступенчатый), двухбригадный, комбинированный графики обслуживания, а также график суммированного рабочего времени. При организации работы по линейному графику все официанты начинают и заканчивают работу в одно время и имеют равномерную нагрузку в течение всей рабочей смены. Продолжительность рабочего дня — 41 час в неделю. При двухбригадном графике официантов делят на две бригады, которые работают через день по две смены. Продолжительность такого рабочего дня не должна превышать 11,5 часов. Следующий день — день отдыха. Преимущества этого графика — постоянный состав бригады, повышение ответственности каждого работника за порученное дело, а недостатки обусловлены большой длительностью рабочего дня официантов — у них снижается работоспособность, появляется утомляемость, что сказывается на качестве культуры обслуживания посетителей. При ступенчатом графике, который наиболее распространен в организации труда, официанты выходят на работу в разное время группами или по одиночке. Большая часть официантов выходит в „ часы «пик», когда приходится обслуживать максимум посетителей — во время конференций, симпозиумов и т.д. Это особенно важно для ресторана, где поток посетителей в течение дня неравномерен. Комбинированный график сочетает различные виды графиков, например двухбригадный и ленточный графики, когда официанты, входящие в состав бригады, начинают и заканчивают работу в разное время. При суммированном рабочем времени официант может быть занят различное количество часов в отдельные дни в связи с неравномерной загрузкой ресторана, но за месяц он 1 должен отработать столько часов, сколько установлено по норме. Так, официант может работать в две смены в течение нескольких недель и в случае переработки ему будут предоставлены отгулы, і Такой график применяется в ресторанах на морских и речных судах, в вагонах-ресторанах. Все графики выхода на работу должны составляться с учетом І норм действующего трудового законодательства. ПродолжительНость рабочей недели для работников ресторана составляет 41 час. К Перерыв для отдыха и питания продолжительностью не более 2 І часов не включается в рабочее время. Время начала и окончания «перерыва определяется Правилами внутреннего трудового распо- Врядка ресторана и графиком работы. Графики работы составляют- рся на месяц и доводятся до сведения каждого работника не позд- Вкее чем за 2 недели до введения их в действие, а если режим работы (ресторана не меняется, то за 3 дня до начала месяца.
14.Охарактеризуйте нормируемые и ненормируемые потери	Товарные потери возникают при транспортировке, хранении и отпуске товаров. Они подразделяются на нормируемые и ненормируемые. К нормируемым относятся потери, образующиеся в результате их усушки, утруски, раскрошки и т.п. (естественная убыль товаров: уменьшение веса или объема товаров происходит вследствие изменения их физико-химических свойств). К ненормируемым (сверхнормативным) относятся потери от боя, брака и порчи товаров, а также потери по недостачам, растратам и хищениям. Такие потери образуются вследствие уменьшения массы товаров сверх норм естественной убыли, понижения качества по сравнению со стандартами, веса и объема товаров, а также их порчи вследствие нарушения нормальных условий хранения, халатности должностных лиц
15.Организация работы холодного цеха	Холодные блюда и закуски занимают одно из основных мест в меню предприятий питания. Многие из них являются визитной карточкой ресторана или кафе и способны привлечь множество клиентов. Эта категория блюд не только вносит разнообразие в нашу пищу, украшает застолье, но благотворно влияет на пищеварение и способствует полноценному усвоению основных блюд. Приготовлением холодных блюд и закусок занимаются повара холодного цеха. Холодный цех - это один их основных производственных цехов, где организуют выпуск салатов, различного рода закусок, сезонных холодных первых блюд, желированных десертов, а также охлаждают напитки, сваренные в горячем цеху. Приготовление, порционное оформление и украшение блюд должно производиться в условиях, обеспечивающих оптимальный температурный режим их подачи - 14°С.

	Блюда холодного цеха не только предлагаются посетителям ресторанов, кафе или столовых, но пользуются устойчивым спросом в магазинах и отделах кулинарии, которые целесообразно организовывать для увеличения объёма реализации продукции собственного производства. Характерные отличия холодного цеха от других производственных цехов Особенностью этого производственного участка является то, что продукты, используемые для приготовления блюд, контактируют с руками поваров, кромками режущих инструментов, вспомогательным инвентарём и не проходят дальнейшую термическую обработку. Вот почему основными требованиями работы холодного цеха являются: соблюдение санитарно-гигиенических норм; соблюдение сроков и температуры хранения; разграничение участков нарезки отварных и сырых овощей; разграничение участков нарезки гастрономии, мясных и рыбных продуктов. Все продукты, необходимые по рецептурам, хранятся в холодильных камерах или шкафах при температуре не более 8°С. Функциональные ёмкости и вспомогательный инвентарь используется строго по назначению, для чего специально маркируется: ОВ - овощи варёные; ОС - овощи сырые; ГАСТРОНОМИЯ; РВ - рыба варёная; МВ - мясо варёное. Холодные блюда и закуски приготавливают ограниченными партиями, так как срок их реализации не должен превышать одного часа. При значительных объёмах производства можно предварительно заготавливать полуфабрикаты салатов. Сырые или отварные продукты одного наименования, входящие в состав холодных блюд, шинкуют, укладывают в маркированные ёмкости и хранят в холодильниках не более 6 часов. Используют по мере поступления спроса на те или иные блюда. Отварные очищенные овощи хранятся в холодильниках не более 12 часов. Требования к помещению холодного цеха Площадь холодных цехов регламентируется СНиП, где указываются рекомендуемые параметры, которые зависят от типов предприятия питания и производственной мощности. Она должна обеспечивать организацию производства с соблюдением всех технологических требований, позволять размещать всё необходимое оборудование и создавать комфортные условия работы для обслуживающего персонала. Холодный цех располагают на любом этаже, кроме подземного, рядом с обеденным залом, в который направляется готовая продукция, и кухней, откуда поступает основное сырьё. Высота помещения должна быть не менее 3-х метров. Стены, пол и потолок отделывают гигиеническими материалами, которые позволяют поддерживать санитарное состояние на высоком уровне. В холодный цех должны быть подведены: канализация, холодная и горячая вода, отопление, вентиляция и система и энергоснабжения с напряжением 220 и 380 Вт. Особое внимание уделяют освещению, где основным должно быть естественное, а дополнительным – искусственное. В летнее время для поддержания в помещении температуры не выше 18°С необходимо предусмотреть кондиционер. Организация производственного процесса в холодном цехе Холодный цех – это особый производственный цех, работа которого во многом зависит типа и специфики предприятия. В холодных цехах ресторанов и кафе особое внимание уделяют оформлению блюд и готовят их порционно. При массовом производстве, которое характерно для столовых школ, больниц, пансионатов и крупных промышленных предприятий, блюда готовят в значительных объёмах, исключая трудоёмкое украшение. Определённые особенности работы холодных цехов присущи предприятиям, специализирующимся на выпуске сладостей и десертов. Но даже с учётом всех различий в холодных цехах предусматривается строгое разделение производственных участков. В первую очередь, предусматривается технологическая линия по нарезке сырых и отварных овощей и приготовлению салатов из них. Механизированная нарезка овощей имеет неоспоримые преимущества перед ручной. Она не только повышает производительность, но позволяет достичь идеальных параметров шинковки, которые являются одним из качественных показателей салатов. Для нарезки отварного мяса, рыбы, гастрономических продуктов и приготовления блюд и закусок из них организуют отдельный производственный

	участок, который оборудуют всем необходимым инвентарём: разделочные доски, ножи, функциональные ёмкости, в которые укладывают нарезанные продукты для хранения в холодильных шкафах. На следующем рабочем участке производят порционирование, украшение и отпуск блюд на раздачу. Рабочее место организуют захолодильным столом, в камере которого хранят дополнительные ингредиенты: растительное масло, майонез, зелень, горошек, лимоны. Рядом размещают кухонные полки для тарелок и салатников. Нарезку продуктов выполняет повар холодного цеха 3, 4 разряда, а приготовление и украшение блюд доверяется поварами 5 и 6 разряда. Приготовление заливных блюд является длительным и трудоёмким процессом. Поэтому их готовят заблаговременно и хранят в холодильниках. Отдельный производственный участок для этих целей не выделяют, а используют тот, который освободится к концу рабочей смены. Оборудование для холодного цеха Для обеспечения технологического процесса и организации рабочих мест поваров холодный цех оснащают механическим, холодильным и вспомогательным оборудованием. Установка теплового оборудования здесь недопустима. Виды и производительность оборудования холодного цеха зависит от ассортимента выпускаемой продукции и объёмов её производства. Так как основным условием хранения продуктов является наличие холода, в цеху размещают холодильный шкаф. В крупных цехах может быть установлена холодильная камера, оборудованная стеллажами. Общий объём холодильных шкафов или камер рассчитывают на основе плана-меню цеха, в котором указывают ассортимент и количество выпускаемых блюд, но также учитывают определённый товарный запас. Для механизации процесса нарезки овощей холодный цех оснащают овощерезкой соответствующей производительности с определённым набором режущих инструментов, которая должны выполнять все виды нарезки, требуемые технологией приготовления того или иного блюда. Даже небольшие предприятия питания способны значительно улучшить качество салатов, используя профессиональные овощерезки небольшой мощности. Для нарезки гастрономических продуктов не обойтись без слайсера, который, благодаря регулировке толщины ломтиков, обеспечивают качественную и эстетичную нарезку колбас, сыров и копчёностей. Слайсер можно использовать для нарезки хлеба, но если значительную долю ассортимента занимают бутерброды, в холодном цеху может быть установлена хлеборезка соответствующей производительности. Для приготовления паштетов, холодных соусов и других блюд, где требуется тонкое измельчение ингредиентов, необходим куттер. Он, кроме этого, выполняет функции взбивания и может быть использовании для приготовления муссов, самбуков и взбитых сливок.
16. Охарактеризуйте доготовочные ПОП	В предприятиях общественного питания, работающих на полуфабрикатах и реализующих свою продукцию, основной частью производственной группы помещений являются доготовочные цехи. Доготовочные предприятия и предприятия с полным производственным циклом. Эти предприятия различаются по типам в зависимости от ассортимента реализуемой продукции, характера и объема предоставляемых потребителям услуг, методов и форм обслуживания. К основным типам таких предприятий относятся столовые, рестораны, кафе, закусочные, магазины (отделы) кулинарии и бары. С учетом требований технологического проектирования в них проектируют группы помещений: для приема и хранения продуктов; производственных; для потребителей; служебных и бытовых; технических. Состав помещений предприятия зависит от типа предприятия, мощности, а также от степени готовности получаемых полуфабрикатов, кулинарных изделий и сырья. Главной особенность доготовочного цеха является зонирование. Доготовочный цех предназначен для доработки мясных, рыбных , овощных и кондитерских полуфабрикатов. В цехе желательно выделить рабочие места для доработки мясных, рыбных , кондитерских и овощных полуфабрикатов. При большой мощности цеха их объединяют в технологические линии, которые оснащают механическим (универсальная кухонная машина), холодильным (холодильный шкаф, секция-стол с охлаждаемым шкафом) и вспомогательным оборудованием (производственные столы со встроенными ваннами, столы для установки средств малой механизации, моечные ванны).
17. Чем занимаются	Охарактеризовать работу предприятия с полным циклом производства,

предприятия с полным циклом производства?	например ресторан
18.Перечислите и охарактеризуйте методы обслуживания клиентов	1) самообслуживание; 2) обслуживание официантами; 3) комбинированное обслуживание. Также необходимо дать характеристику каждому методу обслуживания
19.Перечислите и поясните комплекс складских операций	Складские помещения предприятий общественного питания служат для приемки поступающих от поставщиков продуктов, сырья и полуфабрикатов, их краткосрочного хранения и отпуска. Складские помещения могут размещаться в отдельных помещениях, а также на первых, цокольных и подвальных этажах. Они должны иметь удобную связь с производственными помещениями. Компоновка складских помещений производится по направлению движения сырья и продуктов при обеспечении наиболее рационального выполнения складских операций и погрузочно-разгрузочных работ. Крупные фирмы (акционерные общества), объединяющие несколько предприятий, как правило, имеют центральные склады, откуда продукция поступает на склады предприятий общественного питания, входящих в эти объединения. Такой склад может предназначаться для хранения товаров одной фирмы (склад индивидуального пользования), а может на условиях лизинга сдаваться в аренду физическим или юридическим лицам (склад коллективного пользования). Склады могут быть цеховыми, обслуживающими цех, при котором они обычно и размещаются (кладовые суточного запаса продуктов, кондитерского цеха). Совокупность работ, выполняемых на различных складах, примерно одинакова. Любой склад обрабатывает по меньшей мере три вида материальных потоков: входной, выходной и внутренний. Наличие входного потока означает необходимость разгрузки транспорта, проверки количества и качества прибывшего груза. Выходной поток обусловливает необходимость погрузки на транспорт или отпуск на производство, внутренний - необходимость перемещения груза внутри склада. В целом комплекс складских операций представляет собой следующую последовательность: 1) разгрузка транспорта; 2) приемка товаров; 3) размещение на хранение; 4) отпуск товаров из мест хранения; 5) внутрискладское перемещение грузов. Состав и площади складских помещений для различных типов предприятий общественного питания устанавливаются по Строительным нормам и правилам проектирования предприятий общественного питания (СНиП II -Л 8-71) в зависимости от типа и мощности предприятия. Расчет площади складских помещений можно про изводить по норме нагрузки на 1 м2 площади пола и коэффициенту использования площади по следующей формуле: 1) для специализированной кладовой Sобщ.= Р·100 ?N (100 - Кс.п.), (1) 2) для универсальной кладовой Sобщ.= ? Р *100? N(100 - Кс.п.) = Р1 *100 ?N1 (100 - Кс.п.) + Р2 *100 ? N2(100 - Кс.п.)) + ... , (2) где Sобщ. - общая площадь кладовой, м?; Р- масса продукта, кг; N - норма нагрузки, кг/м?; Кс.п. - коэффициент, учитывающий свободные проходы, % Устройство складов должно обеспечить: 1) полную количественную и качественную сохранность материальных ценностей; 2) надлежащий режим хранения; 3) рациональную организацию выполнения складских операций; 4) нормальные условия труда. Для хранения скоропортящихся продуктов на предприятиях оборудуются охлаждаемые камеры для хранения мяса, рыбы, молочных продуктов, жиров и гастрономических продуктов. Количество складских помещений зависит от мощности предприятия. В небольших предприятиях общественного питания планируется не менее двух камер: 1) одна - общая охлаждаемая камера для кратковременного хранения мясных, рыбных полуфабрикатов, кисломолочной продукции, гастрономических продуктов и др.; 2) другая - неохлаждаемая камера - для нескоропортящихся продуктов.

	В средних предприятиях должно быть не менее четырех камер: 1) две камеры охлаждаемые (мясо-рыбная, для молочных, жировых продуктов и др.), 2) камера для сухих продуктов и овощная камера. В крупных предприятиях на 150 мест и более предусматривается раздельное хранение мяса, рыбы, молочных и гастрономических продуктов. Если предприятие имеет лицензию на реализацию винно-водочных изделий, они должны храниться в отдельной камере. На предприятиях предусматриваются помещения для хранения белья, инвентаря, тары. Для обеспечения нормальных условий труда при приемке товаров, оформлении транспортных и сопроводительных документов в группе складских помещений оборудуется специальное помещение для приемки сырья и продуктов. Оснащение складских помещений зависит от типа и мощности предприятия, нормативов товарных запасов. К оборудованию складских помещений относятся стеллажи и подтоварники для размещения и хранения продуктов, в мясных камерах - подвесные крючья, весоизмерительное, подъемно-транспортное и холодильное оборудование. Складские помещения должны быть оснащены необходимым инвентарем, инструментом для приемки сырья, его хранения и отпуска. Это различный инвентарь для хранения и транспортировки продуктов, инвентарь для вскрытия тары, транспортные средства для складских помещений - грузовые тележки и т. п. Внутренняя планировка склада должна отвечать следующим требованиям: 1) обеспечивать применение наиболее рациональных способов размещения и укладки товаров; 2) исключать отрицательное влияние одних товаров на другие при храпении; 3) не допускать встречных, перекрестных движений товаров; 4) обеспечивать возможность применения средств механизации, современной технологии. Для обеспечения четкой работы складов к складским помещениям предприятий общественного питания предъявляются определенные объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования. Объемно-планировочные требования: 1) складская площадь должна быть компактна, для каждого товара выделен участок; 2) оборудование должно быть рационально размещено, причем предусматривается необходимая площадь для проездов и проходов; 3) высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее 2,5 м; 4) охлаждаемых камер - не менее 2,4 м; 5) подъезд транспорта и разгрузка продуктов должна осуществляться со стороны хозяйственного двора; 6) для приемки грузов предусматриваются разгрузочные площадки, платформы для разгрузки нескольких машин сразу; 7) для спуска товаров в подвальные помещения оборудуют специальные люки с дверями и пандусами; 8) охлаждаемые камеры должны размещаться одним блоком с общим тамбуром. Санитарно-гигиенические требования: 1) для соблюдения санитарных правил стены в складских помещениях должны быть защищены от проникновения грызунов и покрашены масляной краской, а стены охлаждаемых камер облицованы кафельной плиткой для систематической влажной уборки; 2) освещение в кладовых овощей и охлаждаемых камерах должно быть только искусственным, в других складских помещениях освещение кроме искусственного может быть и естественным; коэффициент естественного освещения 1 : 15 (соотношение площади окон к площади пола), норма искусственного освещения 20 Вт на 1 м?; 3) вентиляция в складских помещениях должна быть естественной и механической (вытяжной); 4) полы должны обеспечивать безопасное и удобное передвижение грузов, людей и транспортных средств; 5) ширина коридоров складов принимается 1,3-1,8 м, а если применяются тележки - 2,7 м.
20. Организация работы кондитерского цеха	работа кондитерских цехов при предприятиях общественного питания разного типа строится в соответствии с производственной программой. при организации кондитерских цехов в ресторанах, кафе, столовых и других

	предприятиях общественного питания учитывают, что продукция таких цехов в основном реализуется в самом предприятии. в связи с этим ассортимент мучных кулинарных и кондитерских изделий, выпускаемых кондитерскими цехами, определяется в соответствии с профилем предприятия. для кондитерских цехов при ресторанах и крупных кафе, отводят отдельные помещения, с заготовочным, вышечным и отделочным отделениями. снабжение сырьём осуществляется из кладовой ресторана. специальное помещение для экспедиции не предусматривают, так как готовые изделия из отделочного отделения поступают непосредственно для реализации. при наличии отделения для изготовления кремовых изделий организуют отдельную посудомоечную для мойки и стерилизации посуды, инструментов и инвентаря, и выделяют рабочее место для мойки яиц. в таких кондитерских цехах устанавливают оборудование для замеса теста, формовки изделий, изготовления отделочных материалов, кондитерские печи и шкафы для выпечки изделий. в ассортименте кондитерских цехов при столовых преобладают мучные кулинарные изделия из дрожжевого теста – пироги, пирожки, кулебяки, расстегаи, ватрушки, пончики. в ресторанах и крупных кафе наряду с простыми в изготовлении и недорогими мучными кулинарными изделиями (пирожки, блины, блинчики), реализуют сложные и дорогие кондитерские изделия – торты, пирожные, печенье, десерты. в специализированных предприятиях (пирожковых блинных, пышечных) ассортимент продукции, выпускаемой кондитерскими цехами, является основным и подчинён профилю предприятия. кондитерский цех здесь выполняет функции горячего цеха. из оборудования в таких цехах устанавливают фритюрницы, электросковороды или специальные аппараты. товарные запасы. правильная организация технологического процесса изготовления кондитерских изделий во многом зависит от снабжения производства сырьём. в каждом предприятии для обеспечения его бесперебойной работы создаются необходимые запасы сырья. величина товарных запасов зависит от суточной нормы переработки сырья, количества наименования сырья. организация завоза. сырьё поступает с продовольственных складов или непосредственно с пищевых предприятий (мукомольных, молочных). доставка сырья осуществляется централизованно непосредственно поставщиком с торговых баз. для обеспечения бесперебойного снабжения между предприятием и поставщиком, заключается договор поставки, где определяется, порядок доставки и приёмки товаров, устанавливается форма расчёта за товары и взаимные обязательства (гк рф). товар сопровождается экспедитором. приёмка сырья. приёмка осуществляется ответственным лицом (руководителем). при приёмке следует ознакомиться: с сопроводительными документами сертификатами устанавливается наличие сырья по количеству и качеству состояние тары (целостность упаковки) если при приёмке обнаружена недостача или излишки товаров, то в этом случае в сопроводительных документах делают пометку. документы подписываются работником сдающим товар и принимающим. качественная проверка сырья производиться органолептически. в тех случаях, когда возникает сомнение в качестве сырья или соответствии его госту, отбирают пробу и отправляют на лабораторный анализ. хранение сырья. для хранения необходимого запаса сырья отводят специальные помещения, где оборудуют охлаждаемые камеры для хранения скоропортящихся и сухая кладовая - для нескоропортящихся продуктов. камеры оборудуются в зависимости от вида сырья и допустимого соседства отдельных товаров. в помещениях, где хранят сырьё, поддерживают определённую температуру и влажность воздуха. помещения должны иметь достаточную вентиляцию. планировка помещений и размещение оборудования кондитерского цеха при планировке помещений и размещении оборудования кондитерского цеха, должна быть обеспечена последовательность выполнения операций изготовления кондитерских изделий по ходу технологического процесса. 1.в тестомесильном отделении – производят обработку сырья, при этом используют: просеиватель для муки, и тестомесильную машины для замеса теста.

	2. в тестоделочном отделении организованы рабочие места для порционирования дрожжевого теста, раскатки слоёного и песочного теста. используют производственные столы с весами, тестоделитель, тестораскаточная машина, передвижные стеллажи. холодильная камера для охлаждения слоёного теста. 3. выпекают полуфабрикаты в выпечном отделении в жарочных шкафах, загрузка и выгрузка готовых изделий производится с помощью передвижных стеллажей; используются и стеллажи – шпильки. для варки помадки и сиропов пользуются электроплитами или пищеварочными котлами. 4. для отделки готовых изделий предусматривают: производственные столы с полками или раковиной, весы и стеллажи для готовых изделий. 5. для мойки посуды и инвентаря отведена моечная с моечными ваннами и стеллажами для хранения чистой посуды и инструментов. 6. для мойки экспедиционной тары предусмотрена отдельная моечная. 7. экспедиция оборудована холодильным шкафом (камерой) для хранения кремовых изделий, весами и стеллажами. 8. отдельные помещения выделены для приготовления кремовых изделий: заготовочное – заготовка полуфабрикатов, отделочное – окончательное оформление изделий. рабочие места организованы в соответствии с санитарными нормами. отдельная моечная ванна для яиц, овоскоп. моечная ванна для посуды, инвентаря, инструментов. стерилизатор для кондитерских мешков. при кондитерском производстве имеется кладовая суточного запаса продуктов. технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий состоит из следующих стадий: хранение и подготовка сырья (просеивание муки, подготовка яиц); приготовление и замес теста; разделка теста и его порционирование; формовка изделий; расстойка, выпечка и охлаждение изделий; приготовление отделочных полуфабрикатов (кремов, сиропов, помадок); отделка изделий. кондитерские цеха большой мощности предусматривают следующий состав помещений: кладовая и холодильная камера суточного хранения продуктов помещение для обработки яиц помещения для просеивания муки, замеса и брожения теста, разделки, растойки и выпечки кондитерских изделий, приготовления отделочных полуфабрикатов, отделки кондитерских изделий моечная посуды, тары инвентаря кладовая и охлаждаемая камера готовых кондитерских изделий комната начальника цеха экспедиция инвентарь кондитерского цеха: сита для просеивания муки и пудры наконечники кондитерские с мешком для украшения изделий кремом венчики для взбивания скалки для раскатывания теста скалки тестоделительные для нарезки теста на ленты определённой ширины резцы для теста лопатки металлические и деревянные, бордюрные ножи – разных назначений и размеров лейка для пропитки кондитерских изделий кисточки для смазывания кондитерских изделий ступка с пестиком кольцо для круглых тортов шаблон для деления торта на 10 порций листы кондитерские двухбортиковые и трехбортиковые противни формы кондитерские тарталетницы щипцы кондитерские
21.Классификация оборудования для раздачи пищи: классификация	Оборудование для раздачи пищи на предприятиях общественного питания предназначено для кратковременного хранения и демонстрации продукции, хранении столовой посуды, комплектации обедов и их отпуска потребителям. Разнообразие вырабатываемой продукции (первые, вторые блюда, закуски, напитки) различия их по форме, размерам, физическим свойствам, температуре отпуска и способам подачи требуют при комплектации обедов

	большого количества разнообразного оборудования. С целью улучшения обслуживания потребителей, повышения производительности труда и экономии производственных процессов, оборудование группируется, образуя линии комплектации и раздачи обедов. Способы размещения оборудования в линиях раздачи обедов зависят от вида предприятия, его пропускной способности, а так же от ассортимента реализуемой продукции. Раздаточные линии комплектуются из различных видов оборудования: вспомогательного теплового, немеханического и транспортирующего. К вспомогательному тепловому оборудованию относятся мармиты, тепловые шкафы, тепловые стойки и термостаты. Главное их назначение - поддержание готовой продукции в горячем состоянии и ее кратковременное хранение. К немеханическому оборудованию относятся столы для установки на них посуды, термостатов и контрольно-кассовых аппаратов. К транспортирующему оборудованию 2. Оборудование для раздачи пищи Раздаточные линии комплектуются из различных видов оборудования: вспомогательного, теплового, немеханического и транспортирующего. К вспомогательному тепловому оборудованию относятся мармиты, тепловые шкафы, тепловые стойки и термостаты для поддержания готовой продукции в горячем состоянии и кратковременного хранения. К немеханическому оборудованию относятся столы для установки на них посуды, термостатов и контрольно-кассовых аппаратов. К транспортирующему – передвижные тележки для посуды и приборов. 3. Мармиты Классификация Выпускаются или эксплуатируются стационарные электрические мармиты следующих типов: МСЭСМ-3, МСЭ-3К для кратковременного хранения первых блюд; МСЭСМ-50, МСЭСМ-5К, МСЭСМ-55, МСЭСМ-60, МСЭСМ-80, МСЭСМ-110 для кратковременного хранения вторых блюд, гарниров, соусов и др.; МСЭ-55, МСЭ-55К, МС-80, МСЭ-80К, МСЭ-110, МСЭ-110К – вторых блюд в мармитницах и противнях с несоусными блюдами в тепловом шкафу; МСЭ-84 - для кратковременного хранения в горячем состоянии супов, соусов, соусных блюд и гарниров; МНЭ-22, МНЭ-45 – первых и вторых блюд. Мармит стационарный МСЭСМ-3 Предназначен для кратковременного хранения первых блюд в наплитных котлах в горячем состоянии. Он состоит из рамы, к которой крепятся каркас и два стола. Верхний стол имеет раздаточную полку, а нижний стол – три круглые электрические конфорки. Включение мармита и регулирование мощности конфорок осуществляется четырехпозиционным переключателем, установленном на панели управления. Мармит устанавливается на ножки, которые регулируются по высоте, и имеет полку, жестко укрепленную на верхнем столе. На передней панели установлена розетка для подключения тепловых аппаратов (тележка с выжимным устройством для тарелок). Эксплуатация мармита. Перед работой с мармитом необходимо ознакомиться с элементами его управления, а также с инструкцией по эксплуатации. Обслуживающий персонал должен пройти специальное обучение и инструктаж по технике безопасности. В процессе эксплуатации необходимо выполнять следующие требования: следить за исправностью заземляющего устройства; контролировать санитарно-техническое состояние мармита и при замеченных неисправностях отключать его от сети и вновь включать только после устранения всех неисправностей; категорически запрещается включать мармит в электрическую сеть без заземления и оставлять его без присмотра; не оставлять на длительное время конфорки, не загруженные продуктами; при проведении санитарной обработки или ремонта мармита нужно обязательно сначала отключить его от электросети. Для разогрева конфорок до рабочей температуры необходимо установить ручки переключателей в положение «сильный нагрев». После разогрева конфорок ручки переключателей следует установить в положение «средний нагрев» или «слабый нагрев» согласно требованиям технологического режима. Нужно следить за тем, чтобы на нагретые конфорки не попадала жидкость, так как при этом они могут потрескаться. Кроме того, жидкость может нарушить электроизоляцию конфорки. Выключать конфорки следует за несколько минут до окончания работы. Мармит МСЭ-3К отличается от мармита МСЭСМ-3 размерами и отсутствием розетки на панели управления. Мармиты стационарные электрические секционно-модулированные МСЭСМ-50, МСЭСМ-55 и др. Предназначены для кратковременного хранения в горячем состоянии вторых блюд, гарниров, соусов и последующей реализации продукции на линии раздачи. Мармиты имеют одинаковую конструкцию и отличаются один от другого формой, количеством и суммарной вместимостью мармитниц, а также размерами и потребляемой мощностью. Устанавливаются они в раздаточных линиях и линиях самообслуживания. Блюда хранятся в мармитницах, обогреваемых насыщенным

	паром. Форма мармитниц выполнена в виде сосудов прямоугольной или цилиндрической формы различной вместимости в зависимости от типа мармита. Использование в качестве теплоносителя пара вместо воды значительно улучшило теплотехнические данные аппаратов, сократило время их разогрева, привело к равномерному обогреву мармитниц по высоте, улучшило условия санитарной обработки аппаратов. Нагрев воды осуществляется тенами. Защита тенов от «сухого хода» обеспечивает реле давления, которое срабатывая отключает тены парогенератора, а на панели управления загорается красная сигнальная лампочка. Мармиты стационарные электрические МСЭ-110К, МСЭ-110, МСЭ-80К, МСЭ-55. Имеют конструкцию аналогичную конструкции мармита МСЭСМ-50. Главное отличие заключается в размерах, наличии укрепленной на столе полки для тарелок и столаполки для подносов. Друг от друга эти мармиты отличаются мощностью, количеством и вместимостью мармитниц. Мармиты настольные электрические МНЭ-22, МНЭ-45. Они предназначены для сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд. Используются эти мармиты на предприятиях с барным методом обслуживания. Корпус мармита имеет стол с прямоугольными мармитницами двух типоразмеров. Конструкция обоих мармитов аналогична. Обогрев мармитниц осуществляется воздухом, нагреваемым тенами, установленными под съемным поддоном. Заданный температурный режим мармита поддерживается автоматически с помощью терморегулятора. Отличаются между собой эти мармиты только вместимостью мармитниц, потребляемой мощностью и размерами. Мармиты передвижные электрические МЭП-6, МЭП-20, МП-28, МЭП-35, МЭП-60. Назначение, устройство и принцип действия передвижных мармитов те же что и у стационарных. Мармиты имеют раму, к которой крепятся стальные эмалированные облицовки. Стол, изготовленный из нержавеющей стали, имеет гнездо для установки мармитниц, которые обогреваются воздушными тенами. Подключают мармит к электрическим розеткам с помощью трехштыревой вилки. Включение тенов мармита производится выключателем, после чего загорается сигнальная лампа. Ходовая часть мармитов состоит из пары поворотных и пары неповоротных обрезиненных колес и обладает хорошей маневренностью. Стойка раздаточная электрическая секционная модулированная СРТЭСМ Тепловая стойка предназначена для подогрева тарелок и готовых блюд на раздаче. Стойка изготавливается из нержавеющей стали в виде стола с гладкой полированной крышкой. Под верхней поверхностью стойки находится тепловой шкаф, в котором имеются съемные решетчатые полки для тарелок. Тепловой шкаф разделен на четыре отсека, каждый из которых имеет три полки и закрывается створчатыми дверками. Стойка обогревается с помощью тенов, мощность которых регулируется пакетным выключателем. Обслуживание стойки может производиться с двух сторон. Тепловая стойка работает от однофазной сети переменного тока частотой 50 Гц, напряжением 220 В. 4. Линии самообслуживания В настоящее время многие предприятия общественного питания работают по принципу самообслуживания и поэтому оборудован линиями, состоящими из аппаратов, подогревающих или охлаждающих отпускаемые блюда. Линия самообслуживания предназначена для раздачи первых и вторых блюд, холодных закусок, молочнокислых продуктов, горячих напитков, сладких блюд и кондитерских изделий, работающих по методу самообслуживания. Экономическая эффективность линий самообслуживания обуславливается в основном возможностью механизации процесса выдачи комплексных обедов или отдельных блюд, что существенно повышает производительность труда. В результате увеличивается пропускная способность торгового зала и сокращается продолжительность обеденного перерыва. Линии самообслуживания выпускаются четырех исполнений: ЛС-А (50 мест), ЛС-Б (50 мест), ЛС-В (75 мест), ЛС-Г (50 мест). Техническая характеристика линий самообслуживания приводится в таблице 14.1. Производительность линий может быть увеличена в 2-3 раза при раздаче обедов с предварительной оплатой или увеличении числа раздатчиц. Все линии самообслуживания выпускаются в правом исполнении. Для левого обслуживания необходимо сделать их перекомпоновку в обратном порядке. Механизированные линии подразделяются на две группы: линии для непрерывного отпуска обедов – ЛККО-2 «Поток» и др. и линии для циклического отпуска обедов (линии с накопителями). По сравнению с линиями прилавков самообслуживания позволяют сократить обеденное время с 30-40 до 15-20 мин, увеличить реализацию продукции на 50–60%. Механизированная линия представляет конвейер, обслуживаемый комплектовщицами обедов. По мере движения подносов на транспортере комплектовщицы ставят на них блюда, формируя на них ком-

	плексный обед определенной цены. Используются в столовых крупных предприятий.
22. Назначение оборудования для раздачи пищи	см. ответ на вопрос 21
23. Устройство оборудования для раздачи пищи	см. ответ на вопрос 21
24. Оборудование для раздачи пищи: классификация	см. ответ на вопрос 21
25. Техника безопасности при работе с оборудованием для раздачи пищи	При ответе на данный вопрос необходимо рассказать правила охраны труда (технику безопасности, электробезопасности) при работе с электрическим оборудованием
26. Классификация механического оборудования	1. По структуре рабочего цикла технологические машины бывают: а) непрерывного действия. Обрабатываемый продукт поступает непрерывно в рабочую камеру, перемещается вдоль нее с одновременным воздействием рабочих инструментов и выгрузкой конечного продукта (например мясорубка). б) периодического действия. Обработка продуктов осуществляется в одном замкнутом объеме с прерыванием цикла для выгрузки обработанного продукта и загрузки новой порции. 2. По степени автоматизации и механизации технологические машины классифицируют на группу: а) неавтоматизированные технологические машины, т.е. такие, в которых загрузка, некоторые операции, выгрузка выполняется вручную. б) полуавтоматизированные, т.е. такие, в которых технологические операции выполняются машиной, а вспомогательные (загрузка и выгрузка) – вручную. в) автоматические действия. Все операции выполняются машиной. 3. По виду обрабатываемого сырья оборудование предприятий общественного питания классифицируют на группы: а) машины для обработки овощей и картофеля. б) машины для обработки мяса и рыбы. в) машины для приготовления кондитерского сырья. г) машины для обработки теста и полуфабрикатов. д) машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.
27. Основные части и детали машин	Современные машины состоят из большого числа деталей различного назначения. Соединяясь между собой, детали образуют узлы. Основными узлами любой машины, используемой в предприятиях общественного питания, являются: станина, корпус, рабочая камера, рабочие органы, передаточный механизм и двигатель. Станина — служит для установки и монтажа всех узлов машины. Изготавливается она обычно литой или сварной и имеет отверстия для закрепления машины на рабочем месте. Корпус машины — предназначен для размещения внутренних частей машины — рабочей камеры, передаточного механизма и т.д. Иногда станина и корпус изготавливаются как одно целое. Рабочая камера — место в машине, где продукт обрабатывается рабочими органами. Рабочие органы — это узлы и детали машин, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их обработки. Передаточный механизм — передает движение от вала двигателя к рабочему органу машины, одновременно обеспечивая требуемые скорость и направление движения. Как правило в качестве двигателя машины используется электродвигатель
28. Универсальные приводы: назначение	Промышленные общие приводы (ПОП) могут быть как отечественного, так и импортного производства. Сам по себе универсальный привод - это совокупность таких приборов, как двигательный и передаточный механизм, которые заключаются в единый корпус. Основное предназначение - это приведение в действие разнообразных сменных механизмов. Смена происходит поочередно, а каждый из них выполняет определенную технологическую операцию. Общее описание агрегата Естественно, что наибольшее преимущество универсального привода заключается в том, что он способен выполнять большее количество разнообразных операций, чем, к примеру, ин-

	дивидуальный привод, выполняющий лишь одну функцию. Другими словами, за те же деньги можно приобрести более функциональную модель. Кроме того, снижаются затраты и на технологическое обслуживание устройства. Как выбрать подходящее для вашего автомобиля масло? (+ конфигуратор) Разнообразие смазочных материалов может поставить в тупик даже опытного автовладельца. А ведь выбор моторного масла критически важен: от него зависит исправность двигателя и безотказность автомобиля. Но эта задача перестает быть сложной... Местом установки данного аппарата чаще всего становится наиболее освещенное и удобное место в производственном цеху. Тут важно добавить, что устройство имеет несколько сменных деталей, среди которых можно выделить мясорубку, овощерезку, мукопросеиватель, рыхлитель. Это дает возможность использовать оборудование в мясном цеху, в овощном и т. д. Использование на овощных объектах На таких объектах ПОП может быть использован, к примеру, как машина для чистки картофеля. Такая модель обладает рабочей камерой, которая располагается в верхней части корпуса агрегата. Корпус представляет собой некое основание, которое стоит на опорах, а к нему крепятся вертикальные стойки с облицовками. Тут стоит добавить, что в конструкции такого универсального привода всегда предусмотрен болт, который крепится к одной из стоек. Этот элемент предназначен для присоединения заземления. Нижняя часть этого устройства состоит из непосредственно электрического двигателя, а также передаточного механизма. Использование устройства Приборы для очистки картофеля в овощных цехах устанавливаются на фундамент только в тех местах, где имеется подвод воды. Кроме того, в полу, где будет размещен агрегат, необходимо обустроить канализационный тракт, который будет использоваться для отвода переработанной жидкости из машины. Прежде чем запустить данный аппарат, необходимо проверить следующее: наличие заземления, а также защитных ограждений; герметичность разгрузочного лотка. Перебирать и мыть продукты приходится вручную. Когда это сделано, запускается электродвигатель устройства, сырье грузится в рабочую камеру, а также включается поток воды. Продолжительность очистки составляет от 2 до 5 минут. Очищенный продукт можно выгружать из устройства, не останавливая его работу. Однако нужно перекрыть подачу воды и закрыть рабочую камеру. После этого к рабочему окну разгрузочного отсека можно подставлять тару и открывать дверцу. Под действием центробежной силы сырье будет выбрасываться в емкость. Дисковые устройства Здесь важно отметить, что это может быть как устройство с ИП, так и со сменным механизмом универсального привода. Состоит эта модель из корпуса, разгрузочного устройства, привода, а также комплекта сменных деталей. Местом установки данного агрегата становится стол в цеху. Сам же монтаж осуществляется на амортизаторы, а не на саму поверхность стола. Корпус данного устройства выполнен из алюминия и является литым, а также обладает разгрузочным каналом, установленным под наклоном. Внутри данного элемента размещается электрический двигатель и клиноременная передача. Верхняя часть корпуса имеет отверстие, в которое устанавливают ножи в форме дисков. Использование этих приводов в овощных цехах довольно распространено. Также стоит добавить, что данная установка обладает несколькими наборами ножей. Первый набор включает в себя нож серповидной формы, который предназначен для шинкования капусты. Второй - это два терочных диска, использующихся для терки овощей соломкой. Последний третий набор - это комбинированный комплект ножей, предназначающихся для резки овощей брусочками. Описание универсальных приводов общего назначения Данные устройства чаще всего имеют одинаковый набор основных элементов. Это всегда один электрический привод, а также несколько сменных исполнительных механизмов. Каждый из них предназначается для выполнения определенной задачи. УП в мясном цеху или на любом другом предприятии чаще всего являются машинами общего назначения. Однако также имеется и специализированная модель агрегата. Разница между общим и специализированном приводом в том, что первая категория может применяться в нескольких цехах, а вторая категория изготавливается под один конкретный. Применение привода общего назначения поможет сэкономить площадь, необходимую для размещения устройства, снижает затраты на изготовление, в сравнении с обычными приборами, а также имеет увеличенный срок службы. Основные модели общего назначения - это П-П, ПУ-0,6. Имеются также типы, работающие на переменном токе и характеризующиеся как малогабаритные устройства. Общая конструкция привода

	Все модели общего назначения универсальных приводов имеют следующую конструкцию: корпус; редуктор двухступенчатый зубчатого типа с разъемным картером; двухскоростной двигатель; пульт управления; комплект сменных деталей. У горловины привода имеется рукоятка с кулачком, которая предназначена для крепления сменных элементов. Если рассматривать конструкцию распространенного устройства ПУ-0,6, то она включает в себя следующие элементы: редуктор и электродвигатель, которые закрыты общим кожухом. Для того чтобы подсоединять или менять у этого прибора сменные детали, имеется горловина в боковой части. Пуск привода осуществляется при помощи пакетного переключателя, расположенного на самом корпусе данного прибора. К сменным деталям устройства можно отнести следующие: мясорубка, мясорыхлительный механизм, механизм нарезки сырых и вареных овощей и т. д. Производители Отечественным производителем данных устройств является компания ОАО "Торгмаш". Данное предприятие было основано еще в 1951 году. Основное внимание компании уделено производству агрегатов, успешно эксплуатирующихся в кондитерской, пищевой промышленности, а также в хлебопекарнях и местах общественного питания. Стоимость оборудования считается умеренной. При этом продукцию компании можно охарактеризовать как надежную, экономичную и простую в использовании. Правила безопасной эксплуатации устройства просты и понятны. Из зарубежных производителей можно отметить итальянскую фирму AngeloPo. Деятельность этой компании началась еще в 1922 году. Универсальный привод, который изготавливает эта фирма, выпускается в трех разных комплектациях, а также имеет возможность установки двенадцати видов разных насадок.
29. Универсальные приводы: принципы устройства	См. вопрос 29
30. Универсальные приводы: правила безопасной эксплуатации	См. вопрос 29
31. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов: классификация	Переработка плодо-овощной и грибной продукции стоит на одном из лидирующих мест в пищевой промышленности. Полуфабрикаты, консервация и пресервы занимают все более значимое место в рационе современного человека. Различные линии оборудования, используемые для переработки, плодов, ягод. Овощей и грибов могут состоять из следующих аппаратов: котлы варочные, бланширователь универсальный, ванны для мойки плодов и ягод, машина протирочная, гомогенизатор-измельчитель для чеснока, шпарители шнековые, устройства селекционные, дозаторы шнековые, смеситель для измельченных компонентов, блок оборудования для резки огурцов и кабачков на дольки, шинкования и измельчения зелени, машина моечная универсальная, транспортер с установкой для залива жидкости, транспортер инспекционный, чан для засолки овощей, опрокидыватели, солерастворители, станция для приготовления заливок и сиропа, установка для варки варенья и джемов, установка для получения овощных и плодово-ягодных соков-концентратов, установка для фасовки измельченных компонентов. Плодовые, ягодные и овощные консервы в герметичной таре. Консервы представляют собой готовые продукты, которые можно использовать в пищу непосредственно, как в холодном, так и в подогретом виде. Современной пищевой промышленностью выпускаются различные виды овощной консервированной продукции: - овощные соки, которые получают из томатов, тыквы, моркови, квашеной капусты, свеклы и других овощей, а так же из смесей различных соков. - натуральные консервы изготавливаются из протертых, нарезанных на кусочки или целых овощей. Добавление приправ или пряностей не используется. - концентрированные томатные продуктовые консервы представляют собой томатные соусы, томатное пюре или томатную пасту. - обеденные консервы готовятся в виде первых (щи, борщ, свекольник, рассольник, овощные супы) или вторых (овощное рагу, солянки, овощи с мясом, голубцы) блюд. - закусочные консервы изготавливаются из подвергнутого предварительной обжарке и смешанного с томатным соусом сырья, с добавлением приправ, пряностей или пряных овощей. Большим разнообразием отличается ассортиментный ряд плодово-ягодных

	консервов. - консервы для диетического и детского питания. - фруктовые приправы, вырабатываемые из плодово-ягодного пюре с добавлением сахара и пряностей типа имбиря, гвоздики, корицы. - плодово-ягодные соусы, представляют собой протертые плоды с добавлением сахара и уваренные до содержания сухих веществ в количестве 21-23%. - пюре из плодов и ягод могут быть приготовлены как с добавлением сахара, так и без него. - компоты готовят из свежих ягод и плодов, как одного вида, так и нескольких одновременно – ассорти. - маринованные овощи и плоды получают при использовании уксуса, соли, пряностей и сахара. Широкое распространение получил метод консервации овощей, плодов и грибов при помощи сушки, основанный на удалении из них значительной доли влаги до содержания ее в овощах 10-12%, в плодах и ягодах 16-25%. Котлы варочные. Нашей компанией производится широкий ассортиментный ряд котлов. Мы можем изготовить модели любых объемов и комплектации, как в прямоугольном, так и в круглом варианте, с нагревом паром или ТЭНами , с современными системами управления и автоматики. Ванны для мойки плодов и ягод. Объемом 350 литров. Машина протирочная 154. Применяется для ускоренной переработки плодов и ягод, перед процессами измельчения или гомогенизации. Так же используется для обработки замороженных блоков плодово-ягодной продукции. Обладает производительностью переработки 2 500 килограммов сырья в час. Отличительной чертой относительно аналогов является исполнение проточной части из пищевой нержавеющей стали, а не сплавов алюминия, которые дают окисление плодов. Конструктивно протирочная машина состоит из укрепленных на раме каркаса, корпуса, шнека, ножа измельчителя, вала, электрического привода, закрытых предохранительным кожухом. Принцип работы состоит в следующем: исходный продукт – овощи или фрукты – помещаются в приемный бункер машины. Их равномерную подачу обеспечивает прижимное устройство. Турбинами дробления плоды протираются и, с помощью шнека из нержавеющей стали подаются непосредственно к диску размельчителя. Гомогенизатор – измельчитель чеснока. Обладает производительностью 2 500 килограммов обработанного сырья в час. Селекционные устройства. Могут использоваться для мойки и охлаждения бланшированного зеленого горошка. А так же для дробления обмолоченных зерен размером не менее 5 мм и отделения от них вероятных примесей. Часто используются на предприятиях по производству консервированного зеленого горошка. Производительность составляет 4 500 килограммов перерабатываемого сырья в час. Конструктивно селекционное устройство состоит из вибраторов с электроприводом, душирующего устройства, рамы вибрацилнной, поддона, каркаса и пульта управления. Порядок работы селекционного устройства происходит следующим образом: из секции мойки-охлаждения, сырье поступает на решетку вибрационной рамы. При этом производится его интенсивная обработка водой из душирующего устройства. Одновременно сырье продвигается вдоль рамы. Вода удаляется через ее перфорацию. Вибрационная рама колеблется в двух плоскостях, что дает возможность подбрасывать находящееся на ней сырье вверх, при одновременном его перемещении от места поступления к выходу из селекционного устройства. Сита с елочной перфорацией позволяют полностью удалять примеси с размером частиц менее 5 мм и отработанную воду. Движение рамы производится при помощи двигателя и вибраторов, при помощи клиноременной передачи. На выходе из рамы сырье попадает на сито, имеющее квадратную перфорацию со строной 14 мм. Через нее обрабатываемый продукт проваливается на нижний лоток, по которому и выводится из аппарата. Удаление более крупных примесей производится при помощи верхнего лотка в левую или правую стороны. Бланширователь универсальный. Применяется в линиях по производству различной консервированной про-

	дукции для тепловой обработки исходного сырья. Конструктивно представляет собой емкость цилиндрической формы с объемом рабочей камеры 300 литров, установленную на раме. Оснащается паровой рубашкой . Внутри емкость имеет вал с перемешивающим устройством ленточного типа, приводимым в действие при помощи электрического привода. Загрузка продукта производится при помощи приемной воронки. Перемешивающее устройство распределяет сырье по всему объему. Подогрев продукта происходит при подаче пара в рубашку аппарата. Предусмотрена так же функция барботирования продукта паром непосредственно в емкости. Возможно увеличение времени тепловой обработки продукта, если существует такая необходимость. В этом случае перемешивающее устройство на время выключается и выгрузочное отверстие закрывается. При помощи перемешивающего устройства происходит перемещение продукта и его выгрузка. В верхней части емкости предусмотрена съемная крышка, что дает дополнительное удобство в обслуживании аппарата. Все части универсального бланширователя, приходящие в контакт с продуктом, изготавливаются из марок нержавеющей стали, разрешенных к применению в пищевой промышленности. Шнековые шпарители (бланширователи). Шпарители или бланширователи используются в составе линий по производству фруктового пюре, для тепловой обработки сырья, состоящего из дробленых плодов. Конструктивно бланширователь состоит из установленных на трубчатых ножках соединенных между собой секций , расположенных последовательно. Секции цилиндрические с установленным внутри по всей ее длине шнеком. Каждая секция снабжается паровой рубашкой под острый пар под давлением, что дает возможность поддерживать внутри нее необходимой температуры. Наличие в конструкции конденсатосборника позволяет конденсировать и отводить обратный пар. Шнековые бланширователи оснащаются манометрами, термометрами и предохранительными клапанами.Части аппарата, приходящие в соприкосновение с продуктом выполняются из марок нержавеющей стали, разрешенных к применению в пищевой промышленности. Корпус и детали с которыми возможен телесный контакт имеют термическую изоляцию, что позволяет избежать ожогов. Производительность шпарителя регулируется при помощи вариатора, изменяющего скорость вращения шнека в зависимости от сорта или вида обрабатываемых плодов. Очищенные и промытые плоды предварительно измельчаются в дробилке, которая устанавливается над бланширователем. Полученная масса поступает в приемный бункер шпарителя и непрерывно подается в первую секцию, откуда посредством шнека поочередно во вторую и третью. Во время продвижения по шпарителю продукт нагревается до необходимой температуры, размягчается и посредством шнека перемещается в протирочную машину. Бланширователи – 315. Используются в цехах консервных заводов для предварительной тепловой обработки таких видов сырья как фрукты, резанные овощи, стручковая фасоль, зеленый горошек. Производительность 4 500 килограммов обработанного сырья в час, при продолжительности бланширования 5,5 минут. Конструктивно бланширователь состоит из ванны, загрузочного устройства, барабана, привода, крышек, паропровода, водопровода, разгрузочного устройства, пульта управления. При выводе бланширователя в рабочий режим, через цапфу загрузочного устройства подается обрабатываемый продукт. Барабан вращается посредством электропривода с такой скоростью, которая необходима для соблюдения продолжительности бланширования. Продвигаясь по поверхности барабана и перемешиваясь шнеком, сырье достигает готовности. Температура обработки регулируется с помощью подачи пара в ванну с водой. При помощи шнека происходит и выгрузка готового продукта. Шнековые дозаторы с устройством весового дозирования. Используется для дозирования продуктов имеющих консистенцию пюре, нарезанных кусочками и рыхлых продуктов. В их числе протертая морковь, яблоки, пюре, капуста кусочками. Конструктивно представляет собой вертикально ориентированный сосуд емкостью 60 литров, изготовленный из нержавеющей стали, с конусным дном. Оснащается крышкой, перемешивающим устройством рамного типа, и шнековым питателем на выгрузке, пультом управления.

	Подающийся в загрузочный бункер продукт перемешивается и удаляется со стенок при помощи шнекового перемешивающего устройства. Уровень продукта в бункере контролируется с помощью датчика. Он же подает команду шнековому питателю на заполнение или приостановку подачи дозируемого продукта в бункер. Далее отмеренный продукт из бункера поступает в емкость или тару через трубу. Дозирование основано на работе дозатора, оснащенного весовым контролем и поддержании постоянного веса фасуемого продукта, находящегося в корпусе весовой приставки. Число оборотов шнека весовой приставки остается постоянным. Регуляция производится при изменении скорости вращения винта питателя, что изменяет скорость подачи дозируемого продукта. Принцип работы дозатора с весовым контролем основан на поддержании постоянно заданного веса дозируемого материала, находящегося в корпусе весовой приставки (число оборотов шнека весовой приставки постоянно), путем регулирования скорости вращения винта питателя, а следовательно, и подачи материала. НПО АГРОМАШ предлагает изготовить дозаторы различных характеристик, объемов и уровней системы автоматизации. Блок оборудования предназначенный для резки кабачков и огурцов на дольки; измельчения зелени и шинкования капусты. Используется в цехах переработки сельскохозяйственной продукции малой мощности для производства плодоовощной консервированной продукции. Имеет производительность 400 килограммов перерабатываемого продукта в час. На разработанном специалистами НПО АГРОМАШ блоке оборудования возможно выполнение следующих технологических операций : - нарезка овощей – патиссоны, кабачки, огурцы , тыква – на дольки от 5 до 20 мм; - шинкование капусты; - измельчение твердых видов овощей – свеклы, моркови, тыквы, корня сельдерея – при помощи терочного диска; - измельчение зелени – укропа, петрушки, стеблей сельдерея, хрена – с длиной нарезки от 22,5 до 45 мм. Резка овощей происходит при принудительной подаче сырья в загрузочный бункер и при помощи дискового ножа овощерезки. Зелень измельчается между ножевым барабаном и горизонтальным ножом. Блок оборудования конструктивно состоит из овощерезки, силового блока, блока резки зелени, набора электрооборудования. В конструкции предусмотрены места заземления, защитные кожухи и крышки. Это обеспечивает надежность и безопасность работы блока. Машина моечная универсальная. Используется в цехах предприятий консервной промышленности средней и малой мощности в составе технологических комплексов по переработке фруктов и овощей. Применяется для мойки бурых и зеленых томатов, кабачков, перца, айвы, груш, яблок и тому подобных плодов. Производительность 1 250 килограммов готового продукта в час. Конструктивно состоит из установленного на каркасе решетчатого барабана, ванны, сопел, электронасосов, крышек, конвейера с приводом, душирующего устройства, ограждения, механизмов управления, соединительной коробки, пульта управления. Обрабатываемое сырье равномерно подается через приемный лоток в барабан решетчатый. Здесь оно перемещается в вихревом спиральном потоке воды. В это время происходит его промывка и перемещение к конвейеру. Попавшее на конвейер сырье проходит сквозь струи воды его ополаскивающей. Промытый продукт подается с полотна конвейера в приемное устройство или тележку. Тяжелые примеси опускаются в нижнюю часть ванны и затем удаляются в канализацию через патрубок с шиберной заслонкой. Смеситель для измельченных компонентов. Применяется для перемешивания измельченных на кусочки овощей для салатов и закусочных консервов. Используется на предприятиях по производству плодоовощных консервов с малой мощностью. Конструктивно состоит из сварной рамы со смонтированным на ней барабаном и его приводом. Барабан цилиндрический, изготовленный из нержавеющей стали, оснащенный люком загрузки-выгрузки для овощных масс. Заполнение барабана измельченными овощами производится через люк в торцевой его части. В это время люк ориентирован вверх. При включении привода барабан вращается и компоненты перемешиваются. Удаление го-

	товой смеси производят при положении люка снизу. Транспортер с установкой залива жидкости. Используется для расфасовки в ручную в стеклянные банки плодоовощной продукции и последующей их заливки наполнителями. Применяется на производствах плодоовощных консервов в цехах малой мощности. Производительность составляет 1 000 килограммов продуктов в час. Конструктивно состоит из двух транспортеров с раздельными приводами.. Нижний предназначается для подачи плодов или овощей. Верхний – для стеклянных банок. А так же установки для заливки жидкостей. Сырье поступает на нижний транспортер. Банки – на верхний. Операторы вручную переносят их на панели, смонтированные вдоль желоба нижнего транспортера. Затем банки вручную заполняются сырьем с одновременной его сортировкой. После заполнения банки ставят на верхний транспортер и они перемещаются к установке заливки. Оператор установки останавливает банки при помощи упора и одновременно производит их заливку рассолом. При необходимости он может производить раздельную доливку. Транспортер инспекционный. Используется для удаления дефектных плодов, сортировки сырья и ополаскивания продуктов водой проточной с помощью щелевых распылителей. Применяется в цехах предприятий малой мощности по производству плодоовощных консервов. Производительность составляет 1 500 килограммов продукта в час. Конструктивно состоит из лотка загрузочного, транспортера горизонтального, привода, верхнего транспортера, щелевых распылителей, рамы. Верхний транспортер крепится к раме шарнирно, что позволяет проводить выгрузку на разной высоте, а горизонтальный жестко. Транспортеры оснащаются автономными натяжными и ведущими валами со звездочками, несущими на себе тяговую цепь с роликовым полотном. Привод осуществляет движение транспортеров посредством цепной передачи на приводной вал горизонтального транспортера, а затем на приводной вал транспортера верхнего. Подача инспектируемого продукта на роликовое полотно производится через загрузочный лоток. Сортировка и инспекция поступающего сырья производится в ручную. Прошедшие инспекцию плоды подвергаются ополаскиванию при помощи щелевых распылителей чистой водой. Чан для засолки овощей. Используется для засолки огурцов, томатов, капусты, корнеплодов. Изготавливается из марок нержавеющей стали, разрешенных к применению в пищевой промышленности. Конструктивно представляет собой емкость, оснащенную съемной крышкой и сливным краном в нижней части. Чан может использоваться для хранения различных продуктов и сред. Опрокидыватель овощей. Применяется для механизации процесса загрузки сырьем различных технологических агрегатов. Может использоваться в различных отраслях промышленности. Солерастворитель. Применяется для приготовления солевых растворов в рыбной, мясоперерабатывающей и консервной отраслях промышленности. Станция приготовления сиропа и заливок. Используется для изготовления различных заливок и сахарного сиропа на предприятиях по переработке плодоовощного сырья в цехах малой мощности. Техническая производительность составляет 400 килограммов в час. Конструктивно состоит из реактора, бака для уксуса, бака накопителя, эстакады, тележки, загрузочного бункера, тельфера, насоса, комплекта электрического оборудования. Реактор применяется для изготовления заливок или сиропа. Бак-накопитель используется для сбора приготовленного продукта. Он исполняется из марок коррозийно-стойкой стали, оснащается заливным патрубком, фильтром, указателем уровня продукта, краном сливным. Бак для уксуса заполняется из стеклянных бутылей Эстакада представляет собой сварную конструкцию, изготовленную из черного проката. Она оборудуется ограждением и лестницей на которой размещаются реактор, бак-накопитель, бак для уксуса. Лестница так же предназначена для их обслуживания. Тележка применяется для размещения на ней загрузочных бункеров и перевозки их к станции.

	Загрузочный бункер применяется для загрузки в его емкость сахарного песка и перегрузки его в реактор. Бункер оснащается крышкой откидной с уплотнением и замком, а так же траверсой для подъема. Станция оснащена насосом для осуществления перекачки заливок или сиропа из реактора. А так же уксуса из бутылей. Тельфер используется для транспортировки загрузочных бункеров к реактору. Имеет грузоподъемность 250 килограммов. Установка для получения овощных и плодово-ягодных соковых концентратов и экстрактов уврп-1. Производительность установки по конечному продукту составляет от 15 до 100 килограммов в час, в зависимости от перерабатываемого сырья. Начальным этапом переработки сырья является его загрузка в бункер-накопитель. Отсюда сырье подается в моечный агрегат. После очистки плоды поступают в шнековый фильтр-пресс. Здесь производится их дробление и отжим. Мезга собирается в поддоне, а сок стекает в емкость. На следующем этапе сок при помощи насоса подается в теплообменник кожухотрубный. Здесь он подвергается предварительному нагреву и поступает в верхнюю часть роторного пленочного испарителя, который работает к вакуумной среде. Приготовленный концентрат сока стекает в одну из приемных емкостей, по пути охлаждаясь в холодильнике. Пары, отходящие из верхней части роторно-пленочного испарителя, проходят через конденсатор. Получаемый дистиллят направляется в приемную емкость . Он может, согласно технологического процесса, либо отводиться в канализацию, либо использоваться для получения растворенных в нем ароматических веществ. Во втором случае дистиллят, после сброса вакуума, направляется на ректификационную колонну. Здесь ароматическая компонента улавливается и в концентрированном виде собирается в бидоны. Вакуум в установке создается при помощи насоса. Весь производственный процесс контролируется приборами КИПа. Окончание производственного цикла завершается проимывкой установки горячей водой и ее дезинфекцией. Все оборудование смонтировано на металлической конструкции, обеспечивающей удобство в работе и размещении узлов установки. Обслуживание установки производится одним человеком. Установка для фасовки измельченных компонентов. Используется для заполнения овощными смесями стеклянных банок объемом от 0,5 до 1,0 литра в цехах малой мощности предприятий по изготовлению плодоовощных консервов .Имеет производительность 400 килограммов в час. Конструктивно состоит из бункера, механизма подъема и привода, закрепленных на раме. Бункер имеет конусообразную сварную конструкцию. Изготавливается из марок нержавеющей стали, разрешенных к применению в пищевой промышленности. Оснащается подающим шнековым устройством. После заполнения бункера овощной смесью начинается производственный процесс. На столик механизма подъема устанавливается стеклянная банка. После нажатия на педаль происходит подъем банки со столиком. Банка ребордой нажимает на датчик. Тогда включается привод подающего шнека. Шнек перемещает продукт в нижнюю часть бункера и происходит заполнение банки и уплотнение смеси в ее емкости. После этого реле времени отключает подающий столик и он перемещает банку вниз. Установка для варки варенья и джемов рз – кве. Используется для приготовления варенья и джемов из различных сортов ягод или фруктов. Применяется в цехах предприятий малой мощности по переработке плодоовощной продукции. Техническая производительность составляет 500 килограммов в час. Конструктивно состоит из накопителя поворотного, трех аппаратов вакуумно-выпарных, бункеров загрузочных, эстакады, трех ванн передвижных, бункера для готовой продукции, тельфера электрического и комплекта электрического оборудования. Накопитель используется для размещения на нем четырех загрузочных бункеров с возможностью установки их в удобном для захвата тельфером положении. Накопитель исполняется как основание , закрепленное на фундаменте. Рама с четырьмя отделениями для бункеров, вращается на подшипниках. Через бункеры происходит загрузка подготовленных к варке ягод и плодов.

	Загрузочные бункеры исполняются из марок коррозийно-стойкой стали. Они оснащаются откидной крышкой с замком и уплотнителем и траверсой для подъема. На эстакаде устанавливаются вакуум-выпарные аппараты. Для их обслуживания имеются лестница и ограждение. Варка продукта при использовании вакуума позволяет ускорить процесс приготовления, сохранить полезные качества и существенно экономить электроэнергию. Готовый продукт собирается в передвижную ванну. Ее корпус выполняется из марок нержавеющей стали. Ванна, установленная на каркасе, перемещается при помощи колес, обработанных резиной. Бункер для готового продукта предназначен для отделения проваренных плодов от сиропа и транспортировки их к дозирующему устройству. Установка изготавливается из марок коррозийно-стойкой стали, оборудуется разделительной решеткой, сливным краном и узлами для транспортировки и перегрузки продукта.
32.Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов: характеристика.	См. вопрос 31
33.Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов: назначение Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов: устройство	См. вопрос 31
34.Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов: правила безопасной эксплуатации	См. вопрос 31
35.Оборудование для обработки мяса и рыбы: классификация	Классификация Для обработки мяса и рыбы применяются машины: мясорубки, мясорыхлители, фаршемешалки, рыбоочистительные и рыборазделочные машины, котлетоформовочные, набивочные и разливочные машины, для нарезки гастрономических товаров, костерезки. Машины для обработки мяса. Мясорубки Мясорубки и волчки предназначены для грубого измельчения сырья. На предприятиях широкое распространение получили мясорубки МИМ-82 производительностью 250 кг/ч и МИМ-105 производительностью 400 кг/ч. Мясорубка МИМ-82 является настольной машиной, состоящей из корпуса, камеры обработки, загрузочного устройства, шнека, рабочих органов, приводного механизма. Рабочая камера машины на внутренней поверхности имеет винтовые нарезы, которые улучшают подачу мяса и исключают вращение его вместе со шнеком. На верхний части корпуса находится загрузочное устройство с предохранительным кольцом, исключающее возможность доступа рук к шнеку, и толкатель. Мясорубка комплектуется тремя решетками с отверстиями 3, 5, 9 мм, подрезной решеткой и двумя двухсторонними ножами. В собранном виде ножи и решетки плотно прижаты друг к другу с помощью упорного кольца и нажимной гайки. Внутри рабочей камеры находится шнек с переменным шагом витков, который уменьшается в сторону режущего механизма. Благодаря такой конструкции однозаходного червяка-рабочего шнека – продукт уплотняется, что облегчает его резку ножами и продавливание сквозь решетки. В собранном виде ножи и решетки плотно прижаты друг к другу с помощью упорного кольца и нажимной гайки. Шнек служит для захватывания мяса и подачи его к ножам и решеткам. Установленные решетки остаются в рабочей камере неподвижными, а ножи вращаются вместе со шнеком. Первой устанавливается подрезная решетка, которая имеет три перемычки с заостренными кромками наружу. Вторым устанавливается двухсторонний

	нож, режущими кромками против часовой стрелки. Третьей устанавливается крупная решетка любой стороной. Далее устанавливают второй двухсторонний нож, мелкую решетку, упорное кольцо и нажимную гайку. Диаметр решеток мясорубок 82; 105; 120; 160; 200 мм. Рабочие органы: ножи и решетки МИМ-105 аналогичны рабочим органам МИМ-82, только диаметр рабочей камеры (диаметр решетки) на 23 мм больше. В волчке 632-М производительностью 400 кг/ч камерой обработки служит цилиндрическая полость корпуса с направляющими ребрами и бороздками, улучшающими подачу продукта. Кроме того, они препятствуют прокручиванию продукта вместе с рабочим шнеком. Принцип действия мясорубок (волчков) одинаковый. Продукт, попадая в зону резания, т.е. между вращающимися крестовидными ножами и неподвижными решетками измельчается до степени, соответствующей диаметру отверстий последней решетки. Волчок МП-160 производительностью 3000 кг/ч диаметром режущего механизма 160 мм отличается от 632-М наличием в камере обработки двух параллельных шнеков: приемного и рабочего. Волчок К6-ФВЗП-200 имеет производительность 4500 кг/ч и диаметр режущего механизма 200 мм. Фаршемешалки и машины для рыхления мяса К машинам и механизмам мясного цеха относятся: мясорыхлитель МРМ-15 производительностью 1800 шт/ч, механизмы для рыхления мяса МРП11-1 (1500 шт/ч) и МС19-140 (1400 шт/ч); механизм для рыхления мяса для бефстроганов МБП11-1 (100 шт/ч); фаршемешалка МС8-150 и МВП11-1 (150 кг/ч); размолочный механизм МС 12-15 и механизм для измельчения хрупких продуктов МИП 11-1 (15 кг/ч); рыбоочистительная машина РО-1М и костерезка. Фаршемешалки предназначены для перемешивания фарша и его компонентов в однородную массу и насыщения ее воздухом. Фаршемешалка МС-150 состоит из алюминиевого цилиндрического корпуса, отлитого заодно с загрузочным бункером. Внутрь рабочей камеры вставляется вал, на котором находятся лопасти, установленные по углом 3000. При вращении рабочего вала лопасти равномерно перемешивают фарш с компонентами. В фаршесмесителе ФММ-300 месильное корыто емкостью 300 л имеет тепловую рубашку для подогрева продукта при его перемешивании. Внутри корыта расположены рабочие органы в виде двух Z-образных винтовых лопастей, которые вращаются с различными скоростями (67 и 57 об/мин) навстречу друг другу. В фаршесмесителе с отъемной дежой в процессе работы дежа непрерывно вращается вокруг оси нижнего червячного колеса, а кулачковая мешалка также вращается и обеспечивает равномерное перемешивание продукта. Двухлопастные фаршесмесители с опрокидывающейся дежой емкостью 340 и 650 л состоят из двух месильных лопастей, вращающихся навстречу одна другой с различными скоростями (47,6 и 37,4 об/мин) и двух приводов, первый из которых приводит в движение месильные лопасти, а второй – опрокидывает дежу. Мясорыхлительная машина МРМ-15 предназначена для рыхления поверхности ромштексов, шницелей и т.д. перед их обжаркой. Рабочими органами мясорыхлителя служат дисковые ножи-фрезы с дистанционными шайбами между ними, расположенные на валах и вращающиеся при работе один навстречу другому. В каретке установлены также две гребенки между фрезами, которые предохраняют от наматывания мяса на фрезы. Кусок мяса, проходя между фрезами, надрезается с двух сторон зубьями, при этом происходит разрушение волокон и увеличение поверхности. Машины для обработки рыбы. Рыбоочистительные и рыборазделочные машины Машина РО-1М предназначена для очистки рыбы от чешуи. Рабочий инструмент рыбоочистительной машины, скребок, изготовлен из ножевой нержавеющей стали в виде фрезы с продольными бороздками, заостренными с одной стороны. Для защиты от случайного прикосновения рук и разбрасывания чешуи вращающийся скребок имеет защитный кожух. Скребок приводится в движение посредством гибкого вала, состоящего из резинового шланга, внутри которого находится стальной трос. Существует оборудование для сортирования рыбы, для ориентации и загрузки рыб и рыборазделочные машины.

	Если для сортирования рыбы используют сита, то это процесс механический. Сито является рабочим органом машины и представляет собой плоскость, выполненную из проволок, нитей, пластин, а также подвижных и неподвижных стержней. Технические способы частичной ориентации рыбы различны. Наибольшее распространение получили наклонная, и особенно широко распространенная колеблющаяся плоскость. Частичное ориентирование рыбы, когда все они после ориентации располагаются головой вперед, достаточно для загрузки в нанизочные машины, например, в линии «Шпроты в масле». Для загрузки и работы рыборазделочных машин нужна полная ориентация рыб. Например, все рыбы, расположенные головой вперед, должны лежать на спине или, наоборот, спиной вверх и, наконец, упираться рылом в какую-то планку. При разработке конструкций рыборазделочных машин необходимо в будущем: 1) Сократить номенклатуру названий за счет универсальности. 2) Повысить производительность за счет механизации загрузки рыбы в кассеты рыборазделочных машин. Для этого необходима универсальная машина для разделки средних рыб. Универсальная машина типа Н2-ИРА-115 транспортерно-линейного типа производительностью до 120 рыб в минуту, длинной рыб 200–350 мм, предназначенная для разделки рыбы типа скумбрии, ставриды, тресковых, путассу, сардинеллы, аргентины, зубана и др. и устанавливается на судах промыслового флота и береговых рыбообрабатывающих предприятиях. Основные узлы: операционный транспортер, транспортер сопровождения голов, механизмы отрезания головы и подрезания прямой кишки, гидроголовка для удаления внутренностей, механизм дочистки внутренностей, механизм отрезания хвостового плавника, станина, привод, копиры и направляющие для управления работой лотков операционного транспортера, лотки сбора и отвода отходов из машины. Машина для разделки мелких рыб производительностью 500–1000 рыб в минуту. 3) Надежность, простота, удобство в обслуживании, качество изготовления, качество обслуживания и т.д. Применение робототехники. 4) Для мелких рыб размером 140–260 мм, разработана двухручьевая Н2-ИРА-110, производительностью 240 рыб в минуту с механизированной загрузкой. Машина Н2-ИРС производительностью 300 рыб в минуту. В морском исполнении расход воды в три раза больше. Машина Н2-ИРА-107 производительностью 120 рыб в минуту в береговом исполнении с малым расходом воды. Малогабаритная машина Н2-ИРА-125 для разделывания рыбы производительностью 20–80 рыб в минуту. Малогабаритная машина для отрезания головы, хвостового плавника и внутренностей. Машина для разделки кильки с загрузочным устройством производительностью 1000 рыб в минуту. Машины дозировочно-формовочные. Котлетоформовочные машины Котлетоформовочная машина МФК-2240 производительностью 2240 шт/час предназначена для формовки котлет и биточков. Она состоит из корпуса, формующего стола с поршнями, бункеров для фарша и сухарей, привода, сбрасывателя и механизма регулирования. Рабочей камерой машины служит вращающийся формующий стол, который имеет ячейки, в которых устанавливаются поршни. При вращении стола головки толкателей скользят по кольцевому копиру и заставляют поршни совершать вертикальное возвратно-поступательное движение. Над столом расположен бункер для фарша, внутри которого установлен лопастной винт, направляющий котлетную массу через отверстия в бункере к ячейкам формирующего стола. При включении машины ячейка формирующего стола проходит под бункер сухарей, при этом поршень опускается на 1,5 мм, и сухари заполняют свободный объем. При дальнейшем движении стола ячейки подходят под бункер для фарша, поршень опускается на глубину равную толщине котлет, и фарш заполняет ячейку. При дальнейшем повороте формирующего стола, поршень поднимается и выталкивает котлету на поверхность стола, а сбрасыватель сталкивает ее на

	разгрузочный лоток. Машина для формования котлет МФК-2000 предназначена для дозирования котлетной массы или для тефтелей настольного изготовления. Рабочим инструментом машины является дисковый стол с ячейками, три ячейки диаметром 70 мм для формовки котлет и три пары (шесть) ячеек с диаметром 36 мм для тефтелей. Внутрь ячеек вставлены поршни, штоки которых опираются на копиры
36. Оборудование для обработки мяса и рыбы: характеристика	См. вопрос 35
37. Оборудование для обработки мяса и рыбы: назначение и устройство	См. вопрос 35
38. Оборудование для обработки мяса и рыбы: правила безопасной эксплуатации	См. вопрос 35
39. Оборудование для подготовки кондитерского сырья: назначение	Оборудование для просеивания применяют с целью отделения примесей от сырья. Рабочими органами этих машин являются системы подвижных или неподвижных сит. Подвижные сита могут совершать возвратно-поступательное, вращательное и вибрационное движение. Возвратно-поступательное движение сит в горизонтальной или наклонной плоскости осуществляется кривошипно-шатунными эксцентриковыми или самобалансовыми механизмами. Для просеивания муки и сахара применяют машины с плоскими и барабанными ситами. Все механизмы просеивателя смонтированы на станине. Корпус установлен на упругих опорах. В него вставлена плоская горизонтальная рамка с ситом. Корпус получает возвратно-поступательное движение в горизонтальной плоскости от двух кривошипов через два шатуна. Сырье (муку или сахар) загружают через приемные отверстия, просеянный продукт удаляется через отводной канал. Просеивание происходит при относительном движении частиц по поверхности сита. На рис. показана конструктивная схема просеивателя с барабанными ситами. Этот тип просеивателя выполнен в виде ситового пятигранного пирамидального барабана, укрепленного спицами на горизонтальном валу, расположенном в подшипниках качения. Грани барабана представляют собой съемные рамки, на которые натянуты сита. Рамки установлены и укреплены на каркасе барабана с помощью болтов с барашками. Вал и отводящий шнек приводятся во вращение от электродвигателя через червячный редуктор и цепные передачи. Продукт поступает через приемное отверстие и коротким шнеком перемещается внутрь медленно вращающегося барабана. Просеянный продукт рассекается на два потока щитками. Для отделения ферропримесей он проходит через магниты, подъемная сила которых не должна быть менее 12 кг, далее поступает в отводящий шнек и через выпускное отверстие направляется в производство. К типу просеивателя, основанного на вибрационном движении сита, относится малогабаритная машина МПМВ-300. Конструкция ее включает в себя корпус, сито, загрузочный бункер и электродвигатель с дебалансами. Корпус выполнен в виде цилиндра, разделенного горизонтальной перегородкой на две части. Сито имеет кольцеобразную форму. Загрузочный бункер устанавливают непосредственно под ситом. Корпус, сито и электродвигатель смонтированы на пружинной подвеске. Во время включения электродвигателя дебалансы, установленные на нем, создают колебания сита в горизонтальной и вертикальной плоскости. В результате такого действия сито совершает сложные пространственные колебания, обеспечивающие прохождение через него муки и дальнейшее продвижение ее к разгрузочному устройству. Наряду с просеивателями отечественного производства широкое применение нашли малогабаритные машины зарубежных фирм (Германии, Италии, Швеции и др.).

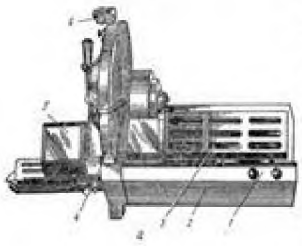
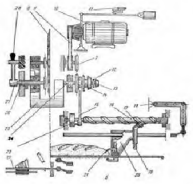
	Тестомесильные машины по принципу действия подразделяют на машины периодического и непрерывного действия, по конструктивным признакам - на лопастные, пропеллерные, турбинные и роторные. Рабочий орган тестомесильных машин периодического действия имеет горизонтальное, вертикальное или сложное движение. На рис. приведена принципиальная схема конструкции тестомесильной машины с горизонтальным месильным валом. Машина состоит из следующих основных узлов: станины, емкости с месильным валом; крышки, сблокированной с пусковым устройством; механизма поворота емкости; привода. В емкости расположен горизонтальный вал с месильными лопастями. Емкость снабжена водяной рубашкой, позволяющей нагревать или охлаждать внутренние стенки емкости в зависимости от вида теста и частоты вращения вала месильных лопастей. Снаружи рубашка снабжена теплоизоляцией. Месильные лопасти крепят на валу, который вращается в подшипниках качения. Вал с месильными лопастями приводится во вращение от четырехскоростного электродвигателя. От этого электродвигателя через четырех ручьевую клиноременную передачу движение передается цилиндрическому редуктору с двухсторонним выходным валом. Каждый выход вала муфтой связан с промежуточным валом, вращающимся в подшипниках качения. От четырехрядной цепной передачи получает вращение месильный вал. Мука, сахар и жидкие компоненты для замеса теста подаются через горловину и патрубок в определенной последовательности. Для выхода воздуха, вытесняемого из емкости загружаемым продуктом, крышка снабжена патрубком, на который надевается рукавный фильтр. Для наблюдения за процессом замеса на крышке имеется откидной люк, который может быть использован для дозирования в незначительных количествах компонентов, входящих в рецептуру. Для контроля температуры воды в рубашке на стенке емкости устанавливают манометрический термометр. Температура воды не должна превышать 60 °С. Число оборотов вращения вала при замесе меняется автоматически, продолжительность работы его в каждом режиме устанавливают заранее на пульте управления. При окончании замеса теста включается электродвигатель механизма поворота емкости. Через червячный редуктор выдвигается шток, связанный с торцовой стенкой емкости шарниром, и емкость поворачивается против часовой стрелки вокруг оси месильного вала на 90°. По окончании поворота электродвигатель выключают с помощью концевых выключателей, установленных на станине. Тесто выгружают в подкатную дежу при вращении вала месильных лопастей с малым числом оборотов в направлении, противоположном вращению вала при замесе. Примером тестомесильной машины с вертикальным движением рабочего органа является МТИ-100. Эта машина предназначена для интенсивного замеса дрожжевого и пресного теста. Она состоит из основания, станины, трех сменных баков, тележки, двух приводных устройств (для перемешивания продуктов и подъема бака) и пульта управления. Рабочим органом в машине служит месильный ротор. Рабочая камера устанавливается на кронштейн, который передвигается по вертикальным направляющим. Принцип работы машины заключается в том, что кронштейн, двигаясь вверх, подхватывает емкость за цапфы, снимая ее с тележки. Одновременно приводная головка с месительным рычагом опускается вниз и осуществляет тестомесильную операцию. На рис. приведен образец тестомесильной машины, в которой рабочий орган осуществляет сложное движение. Рабочий орган машины снабжен фигурной лопастью, которая описывает сложную пространственную фигуру. Дежа при замесе вращается на специальной платформе. Тестомесильная машина состоит из фундаментной плиты, станины, месильного органа, щитка дежи, платформы и электродвигателя. На фундаментной плите укреплены корпус машины и платформа вращения дежи. Одновременно плита служит для установки и закрепления на ней дежи при замесе. В корпусе размещены электродвигатель и червячный редуктор месильного устройства, который конструктивно связан с диском червячного колеса. Редуктор месильного устройства включается в работу с помощью рукоятки. Платформа для вращения дежи приводится в действие от электродвигателя и второго червячного редуктора. Механизм вращения платформы включа-

	ется муфтой также с помощью рукоятки. Дежа состоит из чана и каретки с двумя ходовыми колесами и одним рулевым колесом. Чан дежи вращается вокруг своей оси с помощью вала. В нижней части вала укреплен фигурный выступ, благодаря чему во время работы машины деже передается вращательное движение. Отечественная промышленность выпускает большое многообразие моделей тестомесильных машин: МТ-20М; МТ-40М; МТВК-130; ТМ-63; ОН-199А; МТ-70; Л4-ХТВ; А2-Т2-64 и др. Для всех видов общественного питания (пекарен и кондитерских цехов при супермаркетах, ресторанов, кафе, точек быстрого питания «фаст фуд» и т. п.) выпускают малогабаритные, надежные в работе и современного дизайна тестомесильные машины «Восход МТУ-50»; «Прима-40»; «Прима-160», многофункциональный автомат кухонный МАК и др. Машина тестомесильная вакуумная ТД-1 предназначена для деления теста на равные порции по объемному принципу. Главным отличием данного тестоделителя от других типов машин является принцип вакуумного всасывания тестовой массы в цилиндр тестоделительного барабана. Это практически исключает перетирание, уплотнение теста, сохраняет его структуру, что позволяет получать изделия высокого качества, не отличающиеся от изделий с ручной разделкой теста. Тестоделитель состоит из станины, привода с электродвигателем, транспортера, тестоделительного барабана с плитой, механизма регулирования массы тестовых заготовок (0,15 ... 0,80 кг), механизма регулирования производительности, системы принудительной смазки с маслонасосом, загрузочного бункера, мукопосыпателя. Машина установлена на катки. Загружаемое в бункер машины тесто (при помощи дежеподъемоопрокидывателя или вручную) под собственной тяжестью и с помощью разрежения, создаваемого в цилиндре тестоделительного барабана ходом поршня, затягивается в образовавшуюся полость. При повороте барабана тесто срезается о поверхность плиты. При дальнейшем повороте барабана срезанная порция теста выталкивается поршнем на транспортер. Для предотвращения налипания теста на ленту транспортера заготовка теста, вытолкнутая поршнем, посыпается мукой из мукопосыпателя, проходит предварительную закатку сеткой, установленной над лентой транспортера. Далее транспортер подает тестовую заготовку на тестоокруглитель или на разделочный стол. Машина имеет принудительную систему смазки режущих и трущихся поверхностей плиты, поршня и тестоделительного барабана. Для придания кускам теста формы шара их обкатывают между вращающейся поверхностью и поверхностью неподвижного желоба тестоокруглительной машины. Несущим рабочим органом тестоокруглительной машины является вращающаяся коническая чаша, а формирующим органом - неподвижный спиральный желоб, расположенный над внутренней поверхностью конической чаши. На рис. представлена принципиальная схема конструкции тестоокруглительной машины. Основными частями тестоокруглительной машины являются станина, стойка, коническая чаша, спиральный желоб и приводной механизм. Чаша имеет рифленую внутреннюю поверхность и насажена на неподвижно закрепленную стойку. Вращение чаши осуществляется от электродвигателя через цепную передачу и коническую зубчатую передачу. Куски теста с транспортера тестоделительной машины падают в приемную воронку, округленные куски передаются на дальнейшую обработку по наклонному спуску. Для предотвращения прилипания кусков теста над наклонным спуском установлен мукопосыпатель, который приводится в движение от пальца звездочки через тягу и кривошип. Спиральный желоб укреплен на неподвижной стойке. Взаимное расположение желоба и внутренней поверхности конической чаши регулируют винтами. Конус и желоба машины, а также сами тестовые заготовки в процессе округления обдуваются теплым воздухом. На выходе из машины округленная заготовка посыпается мукой и далее направляется на последующие технологические операции. Машина тестозакаточная предназначена для формирования из шарообразных тестовых заготовок полуфабрикатов цилиндрической формы. Поступающие в воронку тестовые заготовки раскатываются предварительно верхней, а затем нижней парой роликов в блин толщиной 6 ... 20 мм (в зависимости от массы), который ложится на ленту конвейера. Блин при помощи гибкой металлической ленты сворачивается в рулон и поступает в

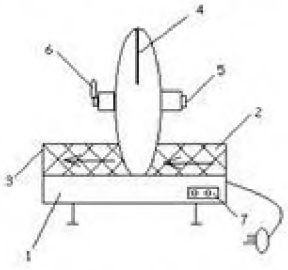
щель между закаточной плитой и лентой конвейера, где окончательно формируется заготовка необходимого диаметра.
Для формования мучных кондитерских изделий из всех видов теста - текучего, жидкого, бисквитного, взбитого типа эклерного, а также твердого плотного песочного и миндального - применяют тестоотсадочные машины. На предприятиях используют различные типы отсадочных машин отечественного и импортного производства, но их работа основана на одном и том же принципе.
Отсадка изделий заключается в том, что в рабочей камере создают давление, в результате которого определенная по массе и форме порция теста выдавливается через насадки на приемную поверхность. Давление в рабочей камере создается вращающимися валками, шнеками или поршнями, движущимися возвратно-поступательно в горизонтальной или вертикальной плоскостях.
На рис. показан общий вид тестоотсадочных машин МТК-50М и МТК-300 для выработки овсяного печенья, курабье, пряников, различных видов песочного печенья.
Для получения мучных заготовок определенной конфигурации прежде всего кусок теста надо превратить в ленту необходимой толщины. Эту операцию осуществляют на тестораскаточных машинах -ламинаторах.
Рабочими органами машины являются два горизонтальных валка, расположенных один над другим. Валки вращаются, захватывают куски теста, обжимают их и выдают в виде тестовой ленты, толщина которой соответствует зазору между валками. Нижний валок вращается в подшипниках, неподвижно закрепленных на станине, верхний валок - в подшипниках, которые могут двигаться в вертикальных направляющих станины при помощи штурвала и механизма перемешивания. При изменении высоты верхнего валка соответственно изменяется зазор между валками и, следовательно, толщина тестовой ленты. По обе стороны раскатывающих валков расположены столы с ленточными транспортерами, один из которых подает тесто в валки, а другой принимает его.
Машину снабжают реверсивным приводом для изменения направления движения всех рабочих органов машины.
Кусок теста (15 ... 20 кг) укладывают вначале на один транспортер, например на левый, подающий тесто в валки, а правый соответственно будет принимать тесто из валков. Полученную толстую ленту складывают в несколько слоев и многослойный кусок теста поворачивают на транспортере под углом 90 После этого опускают верхний валок, уменьшая зазор между валками. Дают машине обратный реверсивный ход. Правый транспортер подает тесто к валкам, а левый - принимает прокатную тестовую ленту. Эта операция повторяется несколько раз с последовательным уменьшением толщины тестовой ленты. В конце процесса получается тонкая лента слоистой структуры.
Для предупреждения травматизма машина снабжена ограждением валков, которое сблокировано с электродвигателем. При открытом ограждении машина не включается.
На рис. приведена машина для раскатки теста МРТ-60М производительностью 60 кг/ч с номинальной мощностью 0,55 кВт.
Для раскатки круглого теста, используемого для приготовления чебуреков, пельменей, вареников, используют тестораскаточную машину МТР-32. Диапазон регулирования толщины теста составляет 0,8 ... 6,0 мм. Потребляемая мощность 0,55 кВт.
Технология производства отдельных видов пищевой продукции требует включения операции по измельчению и протирки сырья.
Для получения из сахара-песка сахарной пудры применяют молотковую или штифтовую дробилки. На рис. показана молотковая дробилка.
В молотковых дробилках продукт разрушается в результате ударов по нему стальных молотков, ударов частиц о кожух дробилки и вследствие истирания их о штампованное сито, которое является частью кожуха дробилки. Дробилку устанавливают на стол. Электродвигатель через клиноременную пёредачу приводит в движение ротор и питающее устройство. Для .удаления воздуха из дробилки предусмотрен матерчатый фильтр. Для сахарной пудры под столом помещают передвижную емкость. Молотки на осях радиально закреплены на роторе. Ротор помещен внутри корпуса, верхняя часть которого имеет рельефную полукруглую поверхность, которую называют отбойной плитой. В нижней части, заканчивающейся разгрузочным патрубком, закреплена легко снимаемая металлическая сетка с отверстиями 0,5 мм. Сахарный песок подается через боковой патрубок пита-

	ющим двухзаходным шнеком, приводимым в движение от электродвигателя через червячную передачу. В загрузочной воронке помещены шибер, регулирующий подачу сахарного песка в рабочую зону, предохранительная решетка, сетка с отверстиями 3 мм, которая препятствует попаданию крупных кусков сахара и посторонних предметов в молотковую зону машины. Шнек равномерно подает сахарный песок под быстро вращающиеся молотки, которые разбивают кристаллы сахара и с большой силой отбрасывают частицы на поверхность отбойной плиты. Отброшенные ею частицы опять попадают под воздействие молотков. Процесс измельчения повторяется. Сахарная пудра вместе с воздушным потоком, образующимся при быстром вращении ротора, проходит через отверстия сита и накапливается в передвижной емкости. После ее заполнения перекрывают шибер и емкость заменяют новой. Перед поступлением сахарного песка в дробилку он проходит через магнитный сепаратор для отделения возможной ферропримеси. Машину снабжают взрыворазрядителями. Для дробления орехов, очищенных от скорлупы, используют валковую дробилку. Дробилка состоит из рамы, привода, вентилятора, камеры дробления, воздуховода. Привод включает в себя двигатель мощностью 2,2 кВт, червячный редуктор. Зубчатая передача, установленная на валах валков, обеспечивает встречное вращение. Валки имеют насечку глубиной 2 мм. В верхней части камеры дробления находится загрузочный бункер, в нижней - камера для отделения легкой кожуры ядер. Выпускное отверстие закрывается шиберной заслонкой. Вентилятор через воздухопровод направляет воздух в камеру отделения семенной оболочки. Для уменьшения напора на воздуховоде выполнена перфорация. Раздробленные ядра самотеком поступают в камеру, где потоком воздуха легкая оболочка удаляется по воздуховоду, а орех падает в специальную емкость. Для измельчения сыпучего пищевого сырья (зерна, крупы, сухих овощей, фруктов, пряностей, сахара и др.) отечественная промышленность выпускает малогабаритные универсальные машины типа Велес - ММС1, МИШО-40, УМ24А, а также съемные механизмы, входящие в комплект универсальных приводов. Для контрольной протирки фруктово-ягодного и другого жидкого сырья и полуфабрикатов применяют оборудование для протирки. Для производства мучных кондитерских изделий используют универсальную протирочную машину В корпусе машины размещен неподвижный сетчатый барабан, внутри которого проходит приводной вал. На приводном валу расположены шнек для подачи продукта внутрь барабана, лопатки для его дробления и два била для протирки продукта сквозь сетчатый барабан. Перерабатываемый продукт загружается в воронку и шнеком перемещается к лопаткам. Вращающимися лопатками продукт измельчается в тестообразную массу, которая под воздействием центробежной силы и бил протирается сквозь ячейки сита и поступает в сборный бункер. Для интенсификации технологического процесса получения полуфабриката для различного вида мучных кондитерских изделий применяют взбивальные машины. На пищевых предприятиях используют машины различных марок как отечественного, так и зарубежного производства. Для приготовления бисквитного теста применяют машину РЗ-ХВА, в которой замес осуществляют под давлением, что значительно снижает продолжительность сбивания. Сжатый воздух подается в рабочую емкость от компрессорного агрегата типа ХКС-2М со встроенным ресивером через трубопровод, на котором смонтирован манометр, контролирующий давление. Мука из расположенного над машиной автомукомера и темперированная смесь из сахара и меланжа поступают в емкость через загрузочный люк. После загрузки люк герметично закрывается крышкой. Для равномерного смешивания загруженного сырья включается привод вала и в емкость впускается воздух. Внутри емкости на горизонтальном валу смонтирована крестообразная мешалка, приводимая в движение от электродвигателя через ременную передачу. Продолжительность замеса порции бисквитного те Крышка люка сблокирована с электродвигателем через конечный выключатель. Взбивальная машина МВ-60 (рис.) предназначена для приготовления кремов, майонезов, муссов, замесов жидких видов теста и других смесей в кондитерских цехах предприятий общественного питания.

	Машина состоит из следующих узлов: плиты, станины, коробки скоростей, тележки, бачка с тремя сбивателями. В станине размещены механизм подъема бачка и электрооборудование. Вместе со станиной отлиты направляющие, по которым перемещается кронштейн, несущий на себе бачок. Бачок крепится на кронштейне с помощью штырей и упора. Для регулирования зазора между бачком и взбивателем на кронштейне вверху имеется винтовой упор. Подъем и опускание кронштейна с бачком осуществляются при вращении рукоятки. Закрепляют бачок в рабочем положении фиксирующим устройством. Коробка скоростей служит для передачи вращения от электродвигателя к взбивателю и для изменения частоты его вращения. Она состоит из чугунного корпуса, верхнего вала, шестерни и нижнего шлицевого вала с насаженным на него блоком шестерен. К фланцу чугунного корпуса крепится электродвигатель. На его вал насажена шестерня, передающая вращение через коническое колесо на вертикальный вал, от которого через планетарную передачу получает сложное планетарное движение взбиватель. Взбиватель крепят в приливе нижней крышки бачка. Последняя, получая вращение от конического колеса, вращает рабочий валик и шестерню, которая обкатывается вокруг солнечного колеса. Таким образом взбиватель получает сложное вращение вокруг собственной оси и оси бачка. Тележка служит для транспортирования бачка с готовым полуфабрикатом к месту его дальнейшей обработки. Машины МФИТ-1 и МФИТ-2 предназначены для производства фигурных изделий из теста соответственно без начинки и с начинкой. Машина МФИТ-1 состоит из следующих основных узлов: станины; приводов смесительного бункера и экструдера; смесительного бункера с мешалкой; бункера экструдера с мешалкой; экструдера; отрезных ножей. Экструдер представляет собой цилиндрическую камеру с вращающимся шнеком, закрытую с торцовой части сменными матрицами с фильерами. Матрицы позволяют получать изделия любой конфигурации, в том числе две тестовые ленты при работе машины МФИТ-1 совместно с машиной МФИТ-2. Начинку (фарш, творог, повидло) загружают в бункер машины МФИТ-2, в нижней части которого находится устройство в виде рожка с двумя окнами.. Через них начинка закладывается между тестовыми лентами. Начинка подается определенной дозой поршнем, который перемещается по рейкам бункера. После закладки начинки тестовые ленты склеиваются при прохождении между формирующими валками. Машины МФИТ-5 и МФИТ-15 совмещают функции производства фигурных изделий из теста без начинки и с начинкой. Она состоит из станины, головки, механизма струнной резки, цепного транспортера, электрошкафа и пульта управления. В станине расположены два независимых регулируемых привода, которые приводят в движение рифленые вальцы, механизм струнной резки и цепной конвейер. Внутри головки размещены два вальца, к нижней ее части крепятся сменные матрицы с накладками, которые имеют отверстия различной конфигурации в зависимости от формы тестовых заготовок. Загружаемое в бункер головки тесто подается рифлеными вальцами к матрицам и продавливается через отверстия насадок в виде жгута. Закрепленная в струнодержателях струна периодически проходит у торцов насадок и разрезает жгуты теста на отдельные заготовки, которые укладываются на подаваемые конвейером противни или непосредственно на ленточный под печи (А2-ШФЗ-01). Производительность машины и развес заготовок можно регулировать регулирующим устройством соответствующего привода. На пульте управления расположен пакетный выключатель для подачи напряжения на силовые цепи, цепи управления, а также на кнопки «Пуск» и «Стоп» приводов
40. Оборудование для подготовки кондитерского сырья: устройство	См. вопрос 39
41. Оборудование для подготовки конди-	См. вопрос 39

терского сырья: правила безопасной эксплуатации	
42.Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов: назначение	См. вопрос 39
43.Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов: устройство	См. вопрос 39
44.Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов: правила безопасной эксплуатации	См. вопрос 39 Рассказать о правилах техники безопасности при работе электрическими приборами
45.Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров: назначение	Машины для нарезки хлеба. Общая характеристика. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации МРХ-200. Машины для нарезки гастрономических товаров МРГ-300, слайсер. Ручной делитель масла РДМ-5. МРХ-200 - машина резки хлеба, 200- диаметр дискового ножа, производительность 45 резов в минуту. Хлеборезки предназначены для нарезки хлеба ломтиками различной толщины от 5 до 20 мм. Бывают с дисковым ножом (диаметр 180-200 мм) и струнные хлеборезки. Хлеборезки опасны по технике безопасности. Они устанавливаются в отдельных помещениях, которые закрывают на ключ и к их эксплуатации подпускают лиц прошедших инструктаж, и технический минимум.  Основные части Кнопочная станция Корпус Загрузочный лоток Рабочая камера Разгрузочный лоток Заточное устройство Цепная передача Дисковый нож Ремённая передача Электродвигатель Стопорное устройство 14. Регулировочный механизм 20. Каретка Вилка 25. Противовес 28. Ручка для заточки ножа  Машина настольного типа с индивидуальным приводом. Состоит из основания, на котором смонтированы рабочая камера 1, в виде пустотелого диска по обе стороны которого имеются загрузочный и разгрузочные лотки, закрытые предохранительными решетками связанные с блокировкой отключения. Рабочим органом машины является дисковый нож. Во время работы нож совершает планетарное движения от электродвигателя с тормозным устройством, через клино-ременную, цепную передачи и противовес. Для заточки ножа имеется ручка с помощью которой нож вращается при отключенной машине. На загрузочном лотке смонтирована вилка с кареткой для крепления хлеба, во время работы каретка с хлебом совершает шаговые движения в сторону ножа; длина шага (толщина кусочка) регулируется с помощью регулировочного механизма, который выведен на боковую сторону рабочей камеры. В конце загрузочного лотка установлен микровыключатель для остановке электродвигателя после нарезки хлеба. Машина включается в работу через

кнопочную станцию и штепсельный разъем.



1 - основание
2,3 – загрузочный и разгрузочный лотки
4 - рабочая камера
5 - регулировочное устройство
6 - ручка для заточки ножа
7 - кнопочная станция

Принцип действия: булку хлеба закрепляют вилкой в каретке, устанавливают толщину ломтиков; опускают предохранительную решетку и включают машину в работу. Каретка с хлебом движется в сторону ножа, в тот момент когда нож режет хлеб каретка стоит, когда нож находится в крайне верхнем положении, каретка делает шаг равный толщине ломтика. По окончанию нарезки машина автоматически отключается. Поднимают решетку и вручную отводят каретку в исходное положение.

Для заточки ножа: машину отключают, когда нож находится в крайне верхнем положении, его край виден в верхней части рабочей камере, устанавливают заточное устройство так, чтобы нож находился между двумя точильными дисками. Отключают машину через штепсельный разъем и вручную с помощью ручки проворачивают нож.

Для очистки ножа от крошек: в верхней части рабочей камере имеются скребки с кнопками. Прокручивая нож вручную нажимают на кнопки, скребки прижимаются к ножу и очищают его от крошек.

Правила эксплуатации:

Перед работой: проверяют санитарное, техническое состояние хлеборезки, заземление, остроту ножа (полоской бумаги). Подготавливают продукт для нарезки. Хлеб более 1 кг разрезают пополам. Готовят подносы под нарезанный хлеб.

Во время работы:устанавливаюттолщину нарезки, следят за качеством нарезки и отводят каретку в исходное положение после нарезки.

Строго воспрещается: во время работы поправлять нож и очищать его от крошек.

Проблемные ситуации

Не качественная нарезка хлеба	Затупился дисковый нож	Отключить, очистить дисковый нож от кро
Заклинило дисковый нож	Попал посторонний предмет	Отключить, разобрать, удалить предмет
Кусочки хлеба кривые	Плохо закреплен хлеб вилкой в каретке	Отключить, закрепить хлеб
Масса кусочка не соответствует норме	Не верно установлена регулировочная гайка	Правильно установить регулировочную гай
Перегрев двигателя	Долгая работа	Отключить, охладить

После работы: отключают от сети через штепсельный разъем, у электродвигателя срабатывает тормозное движение. Проводят санитарно-техническую обработку

46. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров: устройство	См. вопрос 45

47. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров: правила безопасной эксплуатации	См. вопрос 45
48. Классификация теплового оборудования	Тепловое оборудование для обработки продуктов классифицируется по следующим основным признакам: способу обогрева, технологическому назначению, источникам тепла. По способу обогрева оборудование делится на оборудование с непосредственным и косвенным обогревом. Непосредственный обогрев - это передача тепла через разделительную стенку(плитка, кипятильник). Косвенный обогрев - это передача тепла через промежуточную среду(пароводяная рубашка котла). По технологическому назначению тепловое оборудование делится на универсальное(эл.плита) и специализированные(кофеварка, пекарский шкаф). По источникам тепла тепловое оборудование делится на электрическое, газовое, огневое и паровое. По степени автоматизации тепловые аппараты подразделяются на неавтоматизированные, контроль за которыми осуществляет обслуживающий работник, и автоматизированные, где контроль за безопасной работой и режимом тепловой обработки обеспечивает сам тепловой аппарат при помощи приборов автоматики. На предприятиях общественного питания тепловое оборудование может использоваться как несекционное или секционное, модулированное. Несекционное оборудование, это оборудование, которое различно по габаритам, конструктивному исполнению и архитектурному оформлению. Такое оборудование предназначено только для индивидуальной установки и работы с ним, без учета блокировки с другими видами оборудования. Несекционное оборудование для своей установки требует значительных производственных площадей, т.к. обслуживание такого оборудования осуществляется со всех сторон. В настоящее время промышленность осваивает серийное производство секционного модулированного оборудования, применение которого целесообразно на больших предприятиях общественного питания. Преимущество секционного модулированного оборудования в том, что выпускается оно в виде отдельных секций, из которых можно комплектовать различные технологические линии. Секционное модулированное оборудование имеет единые размеры по длине, ширине и высоте. Такое оборудование устанавливается линейно по периметру или по центру помещения и установленная секция способствует повышению производительности труда и общей культуре на производстве. На все виды тепловых аппаратов разработаны и утверждены ГОСТы, которые являются обязательными для всех заводов и предприятий, связанных с выпуском или эксплуатацией оборудования. ГОСТ указывает сведения аппарата: наименование, индексацию, параметры, требования ТБ, БТ и производственной санитарии, комплектность, а также требования к транспортировке, упаковке и хранению. Все тепловые аппараты имеют буквенно-цифровую индексацию, первая буква которой соответствует наименованию группы, к которой относится данный тепловой аппарат. Например: котел-К, шкаф - Ш, плита - П и т.д. Вторая буква - наименованию вида оборудования: пищеварочные - П, непрерывного действия -Н и т.д. Третья буква - наименование теплоносителя: электрические -Э, газовые -Г и т.д. Цифрами обозначают основные параметры теплового оборудования. Например: КПП -160 -котел пищеварочный, паровой, вместимостью 160 литров.
49. Общие сведения о тепловом оборудовании. Способы нагрева	См. вопрос 48
50. Виды электронагревательных элементов	В настоящее время в современном хозяйстве находят широкое применение разнообразные нагревательные приборы. Главной частью любого такого агрегата является нагревательный элемент, который производят из различных сплавов, обладающих достаточно высоким удельным сопротивлением. Все нагревательные элементы делят на три вида:

	- закрытые; - открытые; - герметичные. Самые популярные и, конечно же, хорошо востребованные - это герметичные трубчатые нагревательные элементы, которые называют просто - ТЭН. Современные производители на данный момент времени предлагают электронагреватели, длина которых достигает шести метров, а диаметр варьируется от десяти до шестнадцати миллиметров. Нагревательный элемент или ТЭН - это тоненькая металлическая трубка, внутри неё находится спираль, изготовленная из проволоки с достаточно высоким удельным сопротивлением. Концы проволочной спирали соединены друг с другом, как и контактные стержни. Между самой трубкой и контактным стержнем находится специальный изолятор. С внешней стороны вмонтированы клеммы. Немного истории: первый ТЭН изобрели в 1859 году в Америке. Изначально они выглядели как обыкновенная железная проволока, которая изолирована от наружной металлической трубы специальным диэлектриком. Спустя приблизительно пятьдесят лет, электрические ТЭНы стали применять в качестве деталей бытового электрооборудования. Современные ТЭНы очень сильно отличаются от своих братьев - предшественников. Нагревательные элементы в настоящее время применяются в самых различных областях. Это: - обогрев промышленных зданий и жилых и нежилых помещений, а так же и строительных конструкций; - обогревание помещений в том случае, когда предъявляются повышенные требования к противопожарной безопасности; - обогрев цистерн, трубопроводов, баллонов, котлов и различных других объектов в химической и, кончно, пищевой промышленности; - использование в ювелирной и медицинской областях; - отверждение бетонов; - для местностей с холодными климатическими условиями - прогрев двигателей, перед их запуском. По назначению весь ассортимент электрических трубчатых нагревательных элементов можно разделить на следующие виды: - для нагрева металлов; - для нагрева воздуха; - для нагрева жидкостей. Нагревательные элементы производят из нержавейки или из разнообразных чёрных металлов
51. Варочное оборудование: классификация	Основные технологические требования, предъявляемые к конструкциям варочных аппаратов, сводятся к получению высококачественного готового продукта с максимальным сохранением белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных и экстрактивных веществ при минимальных затратах теплоты. Пищеварочные котлы используют для получения готового продукта с высокими органолептическими качествами при максимальном сохранении веществ в исходном сырье и его биологической ценности. Для обеспечения этих требований конструкция пищеварочных котлов должна обеспечивать: нагрев продукта не выше 100°С с регулированием режима варки в пределах температуры кипения; отключение нагрева перед окончанием варки. Вакуум-аппараты должны обеспечивать максимальное сохранение естественной структуры продукта, красящих веществ, витаминов, минеральных и пищевых веществ при увеличении концентрации исходного продукта. Нагрев продукта и осуществление процесса варки (выпарки) в вакуум-аппарате должны проходить при температуре ниже 100°С. Пищеварочные шкафы применяют для максимального сохранения пищевых и биологических веществ в продукте за минимальный срок его приготовления. Основным технологическим требованием к конструкции этих аппаратов является воздействие влажного насыщенного пара при температуре 105 ... 107°С без доступа кислорода воздуха. Автоклавы на предприятиях общественного питания используют в основном при варке костных бульонов для максимального извлечения пищевых веществ (белков, жиров, минеральных, экстрактивных). Их конструкция должна обеспечивать нагрев продукта при температурах не выше 130 ... 135 °С в течение 1,5 ... 2,5 ч без доступа кислорода воздуха и возможность удаления жира в процессе варки бульонов. Кофеварки подразделяют на 1-й и 2-й типы. Технологическая цель независимо от типа аппарата - максимальное извлечение ароматических, вкусовых

	веществ из порошка кофе, придание напитку свойственного ему запаха и вкуса. В кофеварке 1-го типа нагрев напитка при температуре 100°С осуществляется непрерывной циркуляцией воды через слой порошка кофе. В кофеварке 2-го типа нагрев напитка при температуре жидкости выше 100°С происходит за счет увеличения давления воды, ее температуры и воздействия влажного насыщенного пара при снижении длительности процесса варки в сравнении с варкой при температуре 100°С. Варочное оборудование в зависимости от давления в варочном сосуде классифицируют на пищеварочные котлы, работающие при атмосферном или незначительном избыточном давлении, и автоклавы, работающие при повышенном давлении (250 кПа). В зависимости от источника теплоты котлы подразделяют на твердотопливные, газовые, электрические и паровые. Способ обогрева может быть непосредственный и косвенный. Котлы с непосредственным обогревом могут работать на твердом топливе, газе и электрическом обогреве. Они более просты по конструкции и эксплуатации, чем котлы с косвенным обогревом, но имеют ряд существенных недостатков: низкий КПД, сложность регулирования теплового режима, возможность пригорания продуктов. Котлы с косвенным обогревом работают при повышенном давлении в греющей рубашке до 150 кПа. В качестве промежуточного теплоносителя используют воду. По способу установки котлы могут быть неопрокидывающиеся, опрокидывающиеся и со съемным варочным сосудом. Как правило, неопрокидывающиеся котлы выпускают вместимостью варочного сосуда более 100 дм3, опрокидывающиеся - вместимостью менее 100 дм3. Котлы со съемным варочным сосудом имеют вместимость менее 60 дм3. Пищеварочные котлы имеют буквенно-цифровой индекс. Цифры показывают вместимость варочного сосуда в дм3; буквы обозначают группу, вид котла и энергоноситель. Например, индекс КПЭСМ-60 расшифровывается так: котел пищеварочный электрический секционный модулированный вместимостью 60 дм3; индекс устройства со съемным варочным сосудом УЭВ-60 расшифровывается следующим образом: устройство электрическое вместимостью 60 дм3. Котлы, работающие при повышенном давлении, в варочном сосуде имеют индекс, в котором первая буква А обозначает, что это автоклав, вторая буква показывает вид энергоносителя (Э - электрический, Г - газовый), а цифра показывает вместимость варочного сосуда в дм3, например АЭ-60. Пищеварочный котел представляет собой сосуд с крышкой. Снаружи котел покрыт слоем тепловой изоляции, уложенной между облицовкой и корпусом котла. В нижней части котла смонтирован парогенератор, объединенный с паровой рубашкой. Конструкция котла устанавливается на постамент. Пар, генерируемый в парогенераторе, заполняет паровую рубашку, соприкасаясь с варочным сосудом, конденсируется, отдает теплоту парообразования стенке, по которой конденсат вновь стекает в парогенератор. Пищеварочные котлы с косвенным обогревом снабжены контрольно-измерительными приборами и предохранительной арматурой. К ним относят: манометр для измерения в процессе работы давления в паровой рубашке; кран уровня для контроля количества воды в парогенераторе; наполнительную воронку, предназначенную для заполнения парогенератора водой и выпуска воздуха из пароводяной рубашки в начальный период работы котла; продувочный кран, устанавливаемый совместно с конденсатоотводчиком; используется для выпуска воздуха из паровой рубашки, спуска конденсата перед началом работы котла, а также для проверки исправности конденсатоотводчика; двойной предохранительный клапан, состоящий из двух клапанов - парового и вакуумного, расположенных в общем корпусе; при повышении давления в греющей рубашке сверх допустимой величины (150 кПа) пар, преодолевая массу груза, приподнимает клапан над седлом и начинает выходить в атмосферу; вакуумный клапан открывается под давлением наружного воздуха, когда в рубашке образуется вакуум; клапан-турбинку на крышке неопрокидывающихся котлов; он предохраняет варочный сосуд от повышения давления сверх 2,5 кПа. Котел устанавливают на литой чугунной вилкообразной станине с помощью цапф, обеспечивающих опрокидывание котла червячным редуктором.

	Парогенератор котла состоит из двух цилиндров-карманов, вставленных один в другой. Внутренний карман образует топочную камеру, наружный - кольцевой газоход. В газогорелочной камере установлена газовая инжекционная горелка. Подачу первичного воздуха к горелке осуществляют регулятором первичного воздуха, который выполнен в виде шайбы, перемещающейся по резьбовой нарезке патрубка с соплом. Вторичный воздух к горелкам поступает через кольцевой зазор в основании котла. Продукты сгорания из топочной камеры отводятся дымоходом. Для обеспечения безопасности эксплуатации на котле установлены двойной предохранительный клапан, кран уровня воды, наполнительная воронка, газовая автоматика безопасности и регулирования типа 2 АРБ. Его основными конструктивными элементами являются варочный сосуд, малоемкий парогенератор и наружный корпус с теплоизоляционным покрытием. Парогенератор выполнен в виде двух цилиндрических карманов разной высоты, наружные стенки которых образуют топку и два кольцевых газохода. Под топкой в специальном цилиндрическом кожухе установлена горелка с кольцевой насадкой и запальником. Для подсоса вторичного воздуха в днище топочной камеры имеются специальные отверстия. В правой стойке котла смонтированы опрокидывающее устройство и подводящий газопровод. В левой стойке расположены трубопроводы горячей и холодной воды. Котел снабжен теми же средствами безопасности, что и котел КПГ-60М. Паровые пищеварочные котлы имеют аналогичную конструкцию, что и газовые. Они отличаются тем, что пар, обогревающий варочный сосуд, образуется не в самом котле, а поступает в паровую рубашку по паропроводу извне. Нагрев варочного сосуда осуществляется за счет теплоты парообразования. Пар, попадая в рубашку котла, соприкасается с холодными стенками варочного сосуда и наружного корпуса. Происходит его конденсация с выделением скрытой теплоты парообразования, которая идет на нагрев содержимого котла с высоким коэффициентом теплоотдачи. Централизованное приготовление пара как теплоносителя повышает эксплуатационные показатели котла за счет того, что его конструкция в этом случае не предусматривает установку парогенератора. На предприятиях общественного питания используют паровые пищеварочные котлы КПП-100, КПП-160 и КПП-250. Они имеют одинаковую конструкцию и различаются только размерами рабочего сосуда. Широкое применение на предприятиях общественного питания имеют электрические пищеварочные котлы неопрокидывающиеся КПЭ-100, КПЭ-250, КЭ-100, КЭ-160, КЭ-250 и опрокидывающиеся КПЭ-40, КПЭ-60, КПЭСМ-60, а также устройства со съемным варочным сосудом УЭВ-40, УЭВ-60. Котел стационарно крепится на постаменте. В парогенераторе, размещенном под днищем корпуса котла, смонтированы шесть тэнов. Котел герметически закрывается двухстенной крышкой, уравновешенной противовесом, который позволяет фиксировать ее в любом положении. Котел снабжен автоматическим управлением теплового режима, электроконтактным манометром, двойным предохранительным клапаном, клапаном-турбинкой, световой сигнализацией и станцией управления. Кроме того, предусмотрена защита тэнов от «сухого» хода, которая предохраняет котел от включения, когда тэны не полностью покрыты водой, а также отключает котел от электрической сети при понижении уровня воды в пароводяной рубашке ниже допустимого. В обоих случаях срабатывает световая сигнализация. Котел работает в двух режимах. Первый режим обеспечивает автоматическое отключение пяти тэнов от сети при максимально допустимом давлении и включение цх после снижения давления до нижнего предела; второй режим осуществляет автоматическое отключение всех тэнов от сети после установления в паровой рубашке заданного давления. Котел пищеварочный электрический секционный модулированный КПЭСМ-60М представляет собой опрокидывающийся варочный сосуд с пароводяной рубашкой. Для подачи воды в варочный сосуд к внутренней стороне правой тумбы прикреплен водопровод со смесителем в нижней части и наливной трубкой - в верхней. Для контроля за режимом работы котла служат сигнальные лампы: для режима «Сильно» - зеленая; «Слабо» - желтая; «Нет воды» - красная. Уровень воды в пароводяной рубашке проверяют с помощью

	спускного крана. Предохранительные клапаны служат для регулирования давления в пароводяной рубашке. Работа котла происходит следующим образом. Тэны разогревают воду в пароводяной рубашке до кипения, образующийся пар заполняет пространство пароводяной рубашки и вытесняет из нее воздух, который выходит через воздушный клапан. После закрытия воздушного клапана давление в пароводяной рубашке начинает расти до верхнего заданного предела. Если давление будет выше 0,05 МПа (0,5 атм), электроконтактный манометр (ЭКМ) отключит тэны от питающей сети или переведет схему на слабый нагрев. В случае неисправности ЭКМ срабатывает предохранительный клапан. Вакуум-аппарат представляет собой неопрокидывающийся двухстенный варочный котел, внутри которого смонтирована мешалка. Чаша помещена в стальную паровую рубашку, на которой с правой стороны находится паропроводящий патрубок с вентилем, манометром и предохранительным клапаном. С левой стороны паровой рубашки предусмотрены воздушный кран для продувки парового пространства и вентиль для присоединения конденсатоотводчика. Чаша котла закрыта колпаком, на котором смонтированы термометр, вакуумметр и воздушный кран с воронкой. Колпак заканчивается патрубком для присоединения трубопровода. Внутри колпака имеется отбойник для предотвращения уноса продукта в вакуум-линию. Трубопровод соединяет вакуум-аппарат с конденсатором мокровоздушного поршневого вакуум-насоса для создания и поддержания разрежения в вакуум-аппарате. Вакуум-аппарат загружают продуктом через штуцер, который засасывается с помощью вакуум-насоса и гибкого шланга в рабочую зону. Для выгрузки служит нижний спускной штуцер с затвором. Для взятия проб установлен специальный кран. За процессом загрузки и уваривания продукта наблюдают через смотровые окна. Мешалка приводится во вращение от электродвигателя через червячный редуктор и пару зубчатых колес. Вал мешалки имеет сальниковое уплотнение. Для варки заправочных супов, вторых и третьих блюд, гарниров, тушения овощей, а также транспортирования готовых блюд на линию раздачи и сохранения их в горячем состоянии используют устройства электрические варочные УЭВ-60 и УЭВ-40. Варочное устройство представляет собой передвижной котел с парогенератором. На парогенераторе установлены три тэна, датчик защиты от «сухого хода», наполнительная воронка, манометр, предохранительный клапан, ручка переключателя режимов работы варочного устройства. К парогенератору приварены направляющие, по которым производится перемещение котла для стыковки его с парогенератором с помощью рычажного парозапорного устройства. Приготовление лечебного, детского и диетического питания, когда требуется максимально сохранить пищевую ценность сырья, осуществляют на «остром» пару. При этом способе термической обработки насыщенный пар, непосредственно соприкасаясь с продуктами, конденсируется и отдает им теплоту парообразования. Для варки на пару мяса, рыбы, овощей, а также для разогрева различных кулинарных изделий применяют пароварочные аппараты отечественного производства АПЭСМ-1, АПЭСМ-2, АПЭ-023А, АПЭ-023А-01. Принцип работы аппарата основан на прямом обогреве содержимого варочных камер паром при атмосферном давлении, который образуется при нагреве воды в парогенераторе трубчатыми электронагревателями. Если давление в водопроводной сети нормальное, включаются катушки магнитных пускателей. При замыкании контактов магнитные пускатели становятся на самопитание. При этом тэны подключаются к сети и включается световая сигнализация «Нагрев». Пароварочный аппарат выходит на стационарный режим работы через 20 мин. Защита тэнов парогенератора от «сухого хода» осуществляется с помощью датчика, который срабатывает, когда давление воды в водопроводной сети становится ниже 0,05 МПа (0,5 атм). Автоклавы не имеют широкого распространения на предприятиях общественного питания, так как требуют длительной тепловой обработки пищевого сырья. Используют их для выварки мясокостного сырья для получения отдельных видов кулинарной продукции (бульонов, холодцов и др.).

	Автоклав представляет собой варочный сосуд, заключенный в стальной теплоизолированный корпус. В нижней части паровой рубашки расположен парогенератор с тремя тэнами общей мощностью 10,8 кВт, обеспечивающими нагрев воды до температуры кипения и превращение ее в пар. Автоклав комплектуют контрольно-измерительными приборами и предохранительной арматурой, трубопроводами горячего и холодного водоснабжения, автоматикой регулирования теплового режима и защиты тэнов от «сухого хода». В процессе тепловой обработки пищевых продуктов в варочном сосуде создается давление до 320 кПа (3,2 атм). Для выпуска воздуха в начале варки и пара повышенного давления в конце ее на крышке автоклава предусмотрен кран продувки. К варочному оборудованию относят кофеварки. В кофеварках периодического действия напиток получают в результате многократной циркуляции кипящей воды при атмосферном давлении через сито, заполненное молотым кофе. В экспресс-кофеварках используют фильтрационный способ, при котором через слой кофе при повышенном давлении пропускается кипящая вода. При этом происходит экстрагирование ароматических экстрактивных веществ. Сила, под действием которой вода проходит через слой кофе, создается либо давлением пара, образующимся в котле, либо поршнем, приводимым в движение вручную или гидравлическим приводом. Вода, используемая для приготовления напитка, поступает в змеевик, размещенный в водогрейном котле, соединенном с водопроводной сетью поплавковым клапаном, нагревается там и через распределительный коллектор подается в блок-краны с кнопочным управлением и гидравлическим усилителем. Водогрейный котел снабжен предохранительным клапаном и терморегулятором. Блок-кран открывает проход для воды из змеевика и за счет давления, под которым вода находится в змеевике, она проходит через слой молотого кофе. Готовый напиток наливается в чашку, поставленную под рожок головки блок-крана. Для поддержания необходимого давления воды (не менее 250 кПа) она подается насосом через гидравлический усилитель от питательного блока для воды. Насос нагнетает воду в бак до тех пор, пока давление в нем и связанном с ним змеевике не поднимется до требуемого значения. На предприятиях общественного питания используют экспресс-кофеварки разнообразных типов отечественного и импортного производства, отличающиеся главным образом дизайном и системой управления, но работающие по описанному принципу
52. Варочное оборудование: назначение и устройство	См. вопрос 51
53. Варочное оборудование: правила безопасной эксплуатации	См. вопрос 51
54. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты: назначение и устройство	Приготовленные на пару изделия более ароматные, вкусные и сочные, сохраняют больше минеральных веществ, чем изделия, сваренные в воде. На предприятиях общественного питания применяют пароварочные шкафы с парогенератором, расположенным в нижней части шкафа. Нагрев воды в парогенераторе осуществляется тэнами. Продукты в рабочую камеру помещают в емкостях, которые устанавливают в кассеты или на направляющие рабочей камеры. Емкости могут быть перфорированными (для лучшего контакта пара с обрабатываемым продуктом) и неперфорированными. Аппарат пароварочный электрический АПЭ-0,23А предназначен для варки на пару овощей, мяса, рыбы и различных кулинарных изделий в функциональных емкостях. Устанавливают его на общую ферму совместно с другими аппаратами. Аппарат АПЭ-0,23А-0,1 отличается от аппарата АПЭ-0,23А наличием индивидуальной подставки, поставляемой в комплекте с аппаратом. Аппарат АПЭ-0,23А состоит из двух варочных камер, установленных на раме и закрытых с лицевой стороны индивидуальными дверцами с натяжным запором. В варочные камеры устанавливаются кассеты с перфорированными и неперфорированными емкостями. Под варочными камерами находится парогенератор, заполнение которого

	водой осуществляется из водопровода через питательный бачок. Уровень воды в нем поддерживается поплавковым клапаном. Такой же уровень воды оказывается и в парогенераторе, который соединен с питательной трубкой и является сообщающимся сосудом. Вода в парогенераторе нагревается электронагревателями. Для защиты нагревателей от "сухого хода" имеется реле давления 3, установленное на подводящем трубопроводе. Реле давления отключает электронагреватели при прекращении поступления воды и снижении ее давления ниже 0,05 МПа. Образующийся в парогенераторе пар по двум трубопроводам подается в варочные камеры. Конденсат, образующийся в процессе варки, по конденсатопроводу стекает в канализацию. В нижней части аппарата размещены панель управления с электроаппаратурой, блок зажимов и заземляющий зажим. На облицовку выведена ручка выключателя и желтая сигнальная лампа, сигнализирующая о включении электронагревателей. Прекращение работы лампы при включенном положении выключателя сигнализирует о "сухом ходе". На конденсатопроводе установлен датчик реле температуры, с помощью которого электронагреватели переключаются на слабый нагрев после того, как из конденсатопровода начнет вытекать конденсат температурой 95— 96°С. Аппарат АПЭ-0,23-0,1 имеет подставку, выполненную в виде рамы, состоящую из двух боковин, опирающихся на нижнюю полку, которая в свою очередь опирается на четыре ножки с регулируемыми по высоте винтами. В правой боковине подставки смонтировано заземляющее устройство. Принцип действия. Вода в парогенераторе нагревается электронагревателями. Образующийся при этом пар поступает в варочные камеры, соприкасается с находящимися там продуктами и конденсируется, выделяя тепло, за счет которого и происходит варка продуктов. Аппарат пароварочный электрический секционный модульный АПЭСМ-2 представляет собой шкаф, состоящий из двух самостоятельных варочных камер, выполненных из нержавеющей стали. В верхней части шкафа имеется крышка. Внутри варочных камер на съемных уголках устанавливаются неперфорированные и перфорированные сотейники с продуктами. С лицевой стороны варочные камеры закрываются индивидуальными дверцами. Подставка выполнена в виде сварной металлической рамы, установленной на четырех ножках. С лицевой стороны подставка закрывается дверцей. Внутри подставки расположен парогенератор и питательный бачок с поплавковым клапаном, с помощью которого регулируется уровень воды в парогенераторе. Вода в парогенератор поступает по трубопроводу через питательный бачок. На трубопроводе установлено реле давления РД-4, предназначенное для защиты тэнов парогенератора от "сухого хода". Принцип действия. Вода в парогенераторе нагревается четырьмя тэнами. Регулирование мощности осуществляется переключателем в соотношении 4:2:1. Пар из парогенератора поступает в камеры по паропроводу. Подачу пара регулируют с помощью вентиля. Образующийся в процессе варки конденсат собирается на дне камеры и отводится по конденсатопроводу в канализацию. С лицевой стороны в подставке находится отсек с блоком управления, на лицевую панель которого выведены: рукоятка переключателя, рукоятка пакетного выключателя, красная сигнальная лампа "Нет воды" и зеленая "Нагрев". Внутри расположен клеммник вводного щитка. Аппараты пароварочные электрические АПЭ-0,23АМ, АПЭ-0,23АМ-01 предназначены для варки на пару при атмосферном давлении овощей, мяса, рыбы, различных кулинарных изделий в функциональных и других емкостях на предприятиях общественного питания. Аппарат АПЭ-0,23АМ при эксплуатации устанавливается на общую ферму совместно с другими аппаратами, АПЭ-0,23АМ-01 — на индивидуальную подставку, поставляемую совместно с аппаратом. Аппарат АПЭ-0,23АМ-01 состоит из двух варочных камер, установленных на раме, каждая из которых с лицевой стороны закрыта отдельной дверью с натяжным запором. Внутри варочных камер размещены кассеты с емкостями. Под варочными камерами смонтирован парогенератор, заполняемый водой из питательной коробки. Уровень воды регулируется поплавковым клапаном. Принцип действия. Вода в парогенераторе нагревается электронагревателями. Вырабатываемый в парогенераторе пар по двум паропроводам подается в варочные камеры. Образовавшийся в процессе варки конденсат по конденсатопроводу отводится в канализацию, конденсат с дверей стекает в

сборник конденсата.
В нижней части аппарата расположены панель с электроаппаратурой, блок зажимов и заземляющий зажим.
На облицовке размещены сигнальная лампа, кнопка включения и выключения реле времени. На конденсатопроводе установлено температурное реле.
Таблица Технические характеристики пароварочных аппаратов

Показатели	АПЭ-0,23А	АПЭ-0,23А-01	А
Производительность (по сырому картофелю), кг/ч			
Объем рабочих камер, м3	0,23	0,23	0
Номинальная мощность, кВт	7,5	7,5	1
Время разогрева камер от 20 до 95°С, мин			
Габаритные размеры, мм длина ширина высота	900 800 950 (без ферм)	900 800 1500	8
Масса, кг			

Правила эксплуатации пароварочных шкафов. Перед началом работы заполняют парогенератор водой, для чего открывают вентиль на подводящем трубопроводе холодной воды. Затем загружают продукты в емкости, устанавливают их в кассеты или на направляющие варочных камер. При этом необходимо помнить, что неперфорированные емкости ставятся в верхнюю часть камеры. После этого включают аппарат на сильный нагрев: АПЭСМ-2 — поворотом ручки включается в положение "4", АПЭ-0,23А — в положение "1". При этом в аппарате АПЭ-0,23А загорается желтая сигнальная лампа, в аппарате АПЭСМ-2 — лампа "Нагрев". Переключение аппарата на слабый нагрев в аппарате АПЭ-0,23А производится автоматически, в аппарате АПЭСМ-2 вручную после того, как из конденсатопровода появится устойчивая струя пара. Далее ручку переключателя устанавливают в положение "3" и, как только вновь появится устойчивая струя пара, устанавливают ее в положение "2" или "1".
Во время тепловой обработки продуктов не следует открывать дверцы камер, так как это способствует увеличению срока их варки. Ориентировочное время варки продуктов (в мин) от холодного состояния аппарата составляет при варке мяса — от 140 до 170, рыбы — от 35 до 50, картофеля очищенного — от 85 до 90, свеклы — от 120 до 140, моркови — от 100 до 120, сосисок — от 30 до 40 и т. д. Готовность продукта определяется органолептически.
Перед выгрузкой продуктов отключают аппарат и через 2—3 мин производят его разгрузку. Необходимо соблюдать осторожность при открывании, так как из камеры начинает выходить пар. После выгрузки готового продукта закрывают вентиль на трубопроводе холодной воды, промывают теплой водой емкости, варочные камеры и дверцы, оставляя последние открытыми до полной просушки аппарата. Далее промывают горячей водой конденсатопровод, а наружные облицовки протирают сначала влажной, а затем сухой тканью. Нельзя оставлять включенным незагруженный аппарат

55.Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты: правила безопасной эксплуатации	См. вопрос 54
56.Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки	Жарочные шкафы Жарочные шкафы применяются для жарки крупных кусков мяса, птицы, мясных и рыбных полуфабрикатов, запекания овощных и крупяных блюд, а также выпечки ряда кондитерских изделий. Температура воздуха в объеме шкафа может достигать 350 °С. Электрический секционный жарочный шкаф представляет собой металлический короб с двойными стенками, между которыми проложена теплоизоляция. Внутренний объем шкафа может быть единым или разделен на несколько самостоятельно работающих секций. Каждая секция обогревается двумя группами тэнов, размещенными в верхней и нижней частях. Верхние тэны располагаются в секции открыто, а нижние закрываются стальным листом-подом. Равномерный нагрев продуктов обеспечивается раздельной

<table>
<tr><td></td><td>регулировкой мощности для каждой группы нагревательных элементов.
Противни и кондитерские листы устанавливаются на боковых стенках камер по направляющим.
Каждая камера (или секция) плотно закрывается теплоизолированной дверцей и замком с регулируемой степенью прижима. Современные шкафы оснащаются прозрачными дверцами.
На лицевой панели шкафа размещаются ручки датчиков-реле температуры, сигнальные лампы и переключатели регулировки верхней и нижней групп тэнов.
Сигнальные лампы позволяют определять, достигла ли температура воздуха в камере заданного значения для загрузки продукции. При повышении температуры до верхнего заданного предела датчики-реле автоматически выключают тэны, а при ее понижении ниже заданной вновь включают.
В жарочных шкафах различных моделей между теплоносителем и продуктом может осуществляться естественный или принудительный конвективный теплообмен. Наиболее простую конструкцию имеют шкафы с естественным движением рабочей среды. В таких моделях продукция на верхних противнях прогревается быстрее, чем на нижних, за счет более высокой температуры воздуха в верхних слоях. Поэтому, если блюдо готовят на одном противне, его устанавливают на верхние направляющие, что позволяет сократить время обработки (или снизить температурный нагрев). Для приготовления блюд, требующих разной степени нагрева, противни устанавливают тем выше, чем выше требуемая температура обработки. Если же для блюд требуется равномерная тепловая обработка, то в шкафу приходится периодически менять местами противни, а также перекладывать и переворачивать продукты на них.
Более совершенными являются шкафы с принудительным движением теплоносителя, циркуляция которого обеспечивает быстрый и эффективный нагрев всего объема камеры в интервале 50—300 °С (в некоторых 0—300 °С). В заднюю стенку камеры (или каждой секции) встраивается один, два или три вентилятора. Такие аппараты называют конвекционными шкафами или конвекционными пенами (конвектоматами)</td></tr>
<tr><td>57.Жарочное оборудование: классификация и устройство</td><td>См. вопрос 56</td></tr>
<tr><td>58.Жарочное оборудование: правила безопасной эксплуатации</td><td>См. вопрос 56</td></tr>
<tr><td>59.Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</td><td>К варочно-жарочному оборудованию с непосредственным обогревом относят газовые и электрические плиты. Они предназначены для приготовления горячих блюд в наплитной посуде или непосредственно на поверхности конфорки, а также в жарочном шкафу.
Отечественная промышленность выпускает плиты для тепловой обработки полуфабрикатов в функциональных и других емкостях ПЭ-0,51-01; ПЭТ-0,51; ПЭ-0,17; ПЭТ-0,17 и секционные электрические плиты типа: ПЭСМ-4; ПЭСМ-4Ш; ПЭСМ-4ШБ; ПЭСМ-2; ПЭСМ-1Н; ПЭСМ-2НШ; ПЭСМ-2К.
Кроме того, используются несекционные плиты типа: ЭП-7М; ЭП-8; ЭП-4; ЭП-2М; ЭПН-4; ЭПМ-3М; ЭПМ-5; ПНЭК-2; ПНЭН-0,2.
Все типы электрических плит, выпускаемых отечественной промышленностью, унифицированы, различаются только числом конфорок, наличием или отсутствием жарочного шкафа. Электрические схемы плит принципиального отличия не имеют.
Конструктивными элементами плит являются: блок конфорок, расположенных на подъемном столе; подставка или жарочный шкаф; переключатели мощности и электрокоммуникационная проводка.
Нагревателями являются электрические спирали, уложенные в специальные пазы конфорок с нижней стороны. Регулирование температуры нагрева конфорки осуществляют переключателем мощности.
В табл. дана зависимость температуры нагрева рабочей поверхности конфорки при различных положениях ручки переключателя.
Таблица
<table>
<tr><td>Положение ручки переключателя мощности</td><td>Номинальная мощность плиты, кВт</td><td>Температура ра ности плиты, °С</td></tr>
<tr><td>1</td><td>0,75</td><td>220 ..... 230</td></tr>
<tr><td>2</td><td>1,5</td><td>340 ..... 350</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

3	3,0	450 470

Электробезопасность плит обеспечивается системой зануления, физическая сущность которой заключается в возникновении тока короткого замыкания между поврежденной фазой и нулевым проводом. Срабатывает автоматическая защита, и плита обесточивается.

Ток утечки на корпус плиты не должен превышать 0,75мА на 1кВт номинальной мощности и 10мА на плиту в целом.

Конструкция плиты по аналогии с другими типами электрических плит выполнена в виде рамы, расположенной на четырех регулируемых по высоте ножках. Жарочный шкаф представляет собой выдвижную камеру, состоящую из двух стальных коробов - внутреннего и наружного, пространство между которыми заполнено теплоизоляционным материалом. Рабочая камера устанавливается в несущем корпусе и крепится к передней панели винтами.

Нагрев рабочей камеры осуществляется шестью тэнами, расположенными по три сверху и снизу и имеющими раздельное включение. Концы тэнов выведены на заднюю стенку рабочей камеры жарочного шкафа. Нижние тэны сверху закрыты подовым листом. Шкаф снабжен переключателями ТПКП для ступенчатого регулирования мощности верхних и нижних нагревателей и терморегулятором ТР-4К для автоматического поддержания в камере заданной температуры.

Удаление паров из рабочей камеры осуществляется через воздуховод, проходное сечение которого регулируется шибером.

Ручки переключателей шкафа, лимб терморегулятора, ручка управления заслонкой и сигнальные лампы выведены на лицевую панель, расположенную с правой стороны рабочей камеры.

Модифицированная плита ПЭСМ-4ШБ отличается от плиты ПЭСМ-4Ш наличием боковых бортов шириной 100 мм.

Для жарки кулинарных изделий непосредственно на поверхности конфорки используют электрическую плиту настольного исполнения ЭПН-4. Она состоит из корпуса и чугунной конфорки, устанавливаемой на опорные регулировочные болты корпуса. Корпус плиты представляет собой разъемную конструкцию из листовой стали. Внутри корпуса установлены вводный щиток и пакетный переключатель, который позволяет регулировать мощность в соотношении 4:2:1. Основной рабочей зоной плиты является чугунная конфорка. По периметру конфорки расположены канавка для сброса излишнего жира и отверстие для его стока.

Пожарная безопасность эксплуатации такого типа электрических плит должна соответствовать требованиям ППБ 01-93 и НПБ-95.

Для получения кипятка на технологические цели используют кипятильники типа КНЭ производительностью 25, 50 и 100 л/ч. Все кипятильники по устройству и принципу действия аналогичны.

Основными конструктивными элементами аппарата являются: корпус, питательные коробки, кипятильный сосуд и сборник кипятка.

В питательной коробке имеется поплавковое устройство, с помощью которого в ней поддерживается постоянный уровень воды. Вода в питательную коробку поступает из водопровода по питающему трубопроводу. Поплавковое устройство состоит из поплавка, рычага и клапана.

В кипятильном сосуде расположены трубчатые электронагреватели, переливная труба и сливной патрубок с пробкой.

Вода в переливной трубе согласно закону сообщающихся сосудов устанавливается на том же уровне, что и в питательной коробке, так как они соединены между собой соединительной трубкой.

Сборник кипятка имеет разборный кран, крышку-отбойник, закрепленную в верхней части сборника кипятка, и отверстие, через которое кипяток при переполнении сборника попадает в питательную коробку.

При переполнении сборника кипятка, нарушении нормальной работы питательного клапана или неисправности автоматики регулирования кипяток удаляется по сигнальной трубке в трап.

Сверху кипятильник закрывается крышкой.

В кипятильнике установлены следующие электроды: на дне питательной коробки - электрод «сухого хода», который контролирует наличие воды, поступающей из водопровода в кипятильник, в сборнике кипятка - электрод нижнего уровня, обеспечивающий включение электронагревателей после отбора кипятка, и электрод верхнего уровня, отключающий электронагреватели при заполнении сборника кипятка. Последний электрод защищен колпачком от попадания на него кипятка в процессе заполнения сборника кипятком.

	На корпусе кипятильника установлены сигнальные лампочки, оповещающие световым сигналом о наличии напряжения на кипятильнике и работе электронагревательных элементов. Блок автоматики монтируется на панели, крепится к нижней части корпуса кипятильника с помощью винта и закрывается кожухом. Автоматика защиты обеспечивает защиту от «сухого хода», т. е. невозможность включения тэнов при отсутствии или низком уровне воды в питательной коробке и кипятильном сосуде. Автоматика защиты обеспечивает также отключение тэнов при чрезмерном понижении уровня воды во время работы кипятильника. Кроме автоматики защиты в кипятильниках предусмотрена автоматика регулирования, обеспечивающая отключение тэнов при наполнении сборника кипятка до верхнего заданного предела и включение тэнов после разбора кипятка и понижения его уровня до нижнего заданного предела. Принцип действия кипятильников основан на системе сообщающихся сосудов, заполненных водой с различной объемной плотностью. С одной стороны - питательная коробка и соединительная труба, заполненные холодной водой, с другой стороны - кипятильный сосуд и переливная труба, в процессе кипения заполненные горячей водой и паром. Образующаяся смесь имеет значительно меньшую объемную плотность, чем холодная вода, вследствие чего уровень ее должен быть значительно выше, чем уровень холодной воды. Уровень подъема кипятка с паром зависит от высоты начального столба воды в переливной трубе и интенсивности кипячения. Начальный уровень воды в переливной трубе выбирают таким образом, чтобы перелив ее в сборник кипятка происходил только при интенсивном кипении воды в кипятильном сосуде. Процесс приготовления кипятка в кипятильнике заключается в следующем. Вода из водопроводной сети по питательной трубе через клапан поступает в питательную коробку, а из нее по соединительной трубе - в кипятильный сосуд и переливную трубу. Когда вода в переливной трубе и питательной коробке достигает требуемого уровня, поплавковый клапан перекрывает поступление воды. Уровень воды в переливной трубе устанавливают на 60 ... 70 мм ниже конца трубы. Когда тэны включены, близрасположенный к ним слой воды нагревается и поднимается вверх. В верхней части кипятильного сосуда и в переливной трубе собирается более горячая вода из-за меньшей ее удельной плотности, а в нижней части - более холодная. В верхней части кипятильного сосуда вода быстро нагревается до кипения, так как в ней находится треть теплоотдающей поверхности тэнов. Кипение воды сопровождается значительным выделением пара, который устремляется вверх. При этом объемная масса смеси становится намного меньше и происходит выброс кипятка с паром из переливной трубы. Кипяток, ударяясь о крышку-отражатель, попадает в сборник кипятка. Пар, соприкасаясь с холодными стенками питательной коробки, конденсируется и стекает в сборник кипятка. Температура кипятка на выходе его из разборного крана на 10 ... 15 °С ниже температуры кипения. После выброса части кипятка из переливной трубы уровень воды в кипятильном сосуде понижается, поэтому в нижнюю его часть автоматически по соединительной трубе начинает поступать холодная вода. При этом уровень воды в питательной коробке понижается, поплавок опускается, водопроводная вода заполняет питательную коробку до требуемого уровня. Цикл парообразования и получения кипятка повторяется. Для получения горячей воды для технических целей применяют электрические водонагреватели НЭ-1Б, НЭ-1А. Водонагреватель представляет собой цилиндрический стальной резервуар, герметически закрывающийся крышкой, на которой смонтированы тэны. Резервуар установлен в стальной кожух. Между кожухом и резервуаром предусмотрена теплоизоляция. Для подачи воды в водонагреватель из водопроводной сети и разбора горячей воды резервуар снабжен двумя патрубками. Под съемным защитным кожухом укреплен шкаф с пусковой аппаратурой и приборами автоматики. Водонагреватель снабжен автоматикой регулирования теплового режима. Автоматика регулирования температуры воды осуществляется термосигнализатором ТСМ-100 и магнитным пускателем. При достаточном уровне воды электрод Е7, установленный на крышке резервуара, находится в воде. Электрическая цепь реле К3 замкнута, а его

	замыкающие контакты 1 КЗ и 2КЗ закрыты, т. е. включено питание сигнальной лампы Н и катушки магнитного пускателя К. Последний при включении тумблера Q2 включает тэны водонагревателя. В случае понижения уровня воды в резервуаре, например при временном прекращении подачи воды из водопровода или включении аппарата при закрытом вентиле на подводящем трубопроводе, электрод Е7 окажется оголенным и питание реле КЗ прекратится, а его замыкающие контакты 1КЗ и 2КЗ соответственно отключат сигнальную лампу и катушку магнитного пускателя К. Последний через контакты К обесточит тэны. Термометрический сигнализатор ТСМ-100 имеет три стрелки -две задающие и одну указывающую. Задающие стрелки термосигнализатора устанавливают: желтую - на минимальную, красную -на максимальную температуру воды. На указывающей (черной) стрелке жестко закреплены контактные щеточки, скользящие по двум секторам с контактами, один из которых связан с желтой, а другой с красной задающими стрелками. При нагревании воды указывающая стрелка передвигается по шкале и по достижении нижнего предела температуры через контакт желтой стрелки В1 включает реле К1, а через замыкающий контакт 1К1 подготавливает цепь реле К2. При нагревании воды до верхнего предела указывающая стрелка через контакт красной задающей стрелки В2 включает реле К2, размыкающий контакт которого 1К2 размыкает цепь катушки магнитного пускателя К. Последний отключает тэны. Поскольку замыкающий контакт 2К2 блокирует питание катушки К2 при отходе указывающей стрелки от верхней задающей стрелки В2, выключение тэнов не произойдет. Когда же указывающая стрелка опустится до нижнего заданного предела В1, цепь питания катушки промежуточного реле К1 разомкнётся, а его размыкающий контакт 1К1 отключит катушку К2, контакт которой 1К2 замкнет цепь питания катушки магнитного пускателя К и подключит тэны к сети. Водонагреватель НЭ-1Л имеет конструкцию, аналогичную конструкции водонагревателя НЭ-1Б, но отличается большими мощностью, производительностью и размерами.
60. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	См. вопрос 59
61. Общие правила безопасной эксплуатации электрического и газового теплового оборудования	В ответе на данный вопрос необходимо рассказать о правилах охраны труда и техники безопасности при эксплуатации электрического и газового теплового оборудования
62. Характеристика способов охлаждения. Машинное охлаждение	См. вопрос 62
63. Виды холодильных машин. Общие сведения о холодильном оборудовании	См. вопрос 62
64. Классификация и принцип работы холодильных машин и установок	См. вопрос 62
65. Торговое холодильное оборудование: типы, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной	Типы холодильных машин. Холодильные машины по принципу получения холода делятся на две группы: работа одной из них связана с затратой механической энергии, другой — с затратой тепла. К первой группе относятся наиболее распространенные в современной технике компрессионные холодильные машины, ко второй — абсорбционные и пароэжекторные. Принцип работы компрессионных машин основан на сжатии хладагентов компрессором для их конденсации, в абсорбционных машинах хладагенты

эксплуатации	поглощаются особыми веществами — абсорбентами с последующим их выпариванием при более высоком давлении, соответствующем давлению конденсации. В пароэжекторной водяной холодильной машине испарение воды происходит при низком давлении, создаваемом струйным аппаратом — паровым эжектором. Для получения холода применяют также газовые холодильные машины, роль хладагента в которых выполняет воздух. Такие машины входят в состав установок по получению азота, кислорода и аргона из воздуха; Холодильной установкой называется объединение холодильной машины с другими элементами, осуществляющими процессы распределения и потребления холода (например, с рассольной системой). Для получения холода иногда используются машины с незамкнутым циклом, т. е. без возврата испарившегося хладагента, например, установки для получения твердой углекислоты. Наиболее эффективный способ непрерывного охлаждения связан с процессами кипения жидкого хладагента и его последующей конденсацией в паровых холодильных машинах. Все рассматриваемые в этой главе холодильные машины относятся к паровым. Системы охлаждения. В зависимости от условий использования холода, температурного уровня, конструктивных возможностей и назначения аппаратов, потребляющих холод, а также от требований техники безопасности, применяют систему охлаждения: с промежуточным хладоносителем или непосредственного испарения. В системе с промежуточным хладоносителем вода, раствор солей или жидкость с низкой температурой замерзания охлаждаются в испарителе холодильной машины и по трубопроводам циркуляционными насосами подаются к местам потребления холода. Такие системы используют при передаче холода на значительные расстояния, при разветвленной сети, а также в случаях, когда контакт хладагента с охлаждаемой средой опасен. В системах с промежуточным хладоносителем процесс теплопередачи происходит дважды: от охлаждаемой среды к хладоносителю и от него в испарителе — к хладагенту, поэтому холодильная установка должна работать с более низкой температурой, чем в системе без промежуточного хладоносителя. Лишь при этом условии будет достигнут необходимый температурный перепад между охлаждаемой средой и хладоносителем. На циркуляцию хладоносителя, помимо этого, затрачивается энергия, расходуемая насосом. Все это увеличивает вес и стоимость оборудования холодильной установки, вызывает необходимость изготовления и монтажа оборудования для приготовления, хранения, охлаждения и циркуляции хладоносителя. В системах непосредственного испарения холодильный агент кипит в аппаратах, потребляющих холод. Эти системы применяются в холодильных установках всех диапазонов, особенно при низких температурах охлаждения, когда выбор хладоносителя затруднен. В этих установках тепло сразу передается от охлаждаемой среды к хладагенту. Отпадает необходимость поддержания двойного температурного перепада. Становятся излишними громоздкие системы приготовления и циркуляции хладоносителя. Установки непосредственного испарения экономичнее систем с хладоносителем, однако им также присущи недостатки: отсутствие способности аккумулировать (накапливать) холод; усложнение конструкции аппаратов потребителей холода; необходимость разводки большого количества хладагента, зачастую более взрывоопасного и токсичного, чем хладоноситель, большая опасность его утечки в помещения, где находятся потребители холода; трудность регулирования подачи хладагента к потребителям с колеблющимся притоком тепла. Кроме того, системы непосредственного испарения нецелесообразно применять при подаче холода из крупных холодильных установок на большие расстояния; при заполнении разветвленных систем дорогостоящими хладагентами (например, фреонами); при большом влиянии давления столба жидкого хладагента на температуру его кипения; в установках кондиционирования воздуха при использовании токсичных хладагентов. По мере усовершенствования способов автоматического регулирования подачи хладагента, оснащения промышленности машинами, защищенными от гидравлических ударов, и перехода на безопасные хладагенты, системы непосредственного испарения, как более экономичные, будут вытеснять

	системы с промежуточным хладоносителем. В установках кондиционирования воздуха на мясо- и рыбохолодильниках пользуются системой воздушного охлаждения. Здесь воздух, подаваемый в помещения, предварительно охлаждается в специальных аппаратах — воздухоохладителях, т. е. он по существу является промежуточным хладоносителем. Тепловой насос. В любой холодильной машине при затрате подведенной извне работы тепло передается от холодного испарителя к теплому конденсатору. Подбирая хладагенты, имеющие высокие температуры конденсации, или уменьшая подачу воды на конденсатор, можно получить такую температуру охлаждающей воды после конденсатора, которая позволит использовать ее для отопления зданий, горячего водоснабжения, нужд технологии и т. д. Такая машина будет работать в режиме теплового насоса, т. е. будет передавать тепло от холодного испарителя к горячему теплоносителю. Тепловые насосы могут использоваться для установок сезонного отопления и охлаждения зданий. В качестве хладагента применяются фреон-12, фреон-142 и фреон-11. Комбинированное производство тепла и холода позволяет использовать одни и те же установки для кондиционирования воздуха — летом и для отопления помещений с подачей тепла или холода на кондиционеры — зимой. Тепловые насосы позволяют использовать тепло низкого потенциала, применение которого для других целей практически невозможно. Вода с температурой 30÷40°С, нагретая за счет снятия тепла в химических или металлургических производствах, подается на конденсаторы холодильной установки, работающей в режиме теплового насоса, где нагревается до температуры 60÷70°С и используется для горячего водоснабжения.
66. Нормативно-правовая база охраны труда	См. вопрос 62
67. Основные законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие охрану труда в РФ	Пожарная безопасность - защищённость личности, имущества, общества и государства от пожаров. Обеспечение пожарной безопасности - одна из важнейших функций государства. В обеспечении пожарной безопасности (СОПБ) участвуют органы государственной власти, местного самоуправления, организации, крестьянские/фермерские хозяйства и иные юридические лица независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности, а также граждане, принимающие участие в обеспечении пожарной безопасности в соответствии с законодательством Российской Федерации. Для достижения пожарной безопасности используют: нормативно-правовое регулирование и осуществление государственных мер в области пожарной безопасности; создание пожарной охраны и организация её деятельности; разработку и осуществление мер пожарной безопасности; реализацию прав, обязанностей и ответственности в области пожарной безопасности; производство пожарно-технической продукции; выполнение работ и услуг в области пожарной безопасности; проведение противопожарной пропаганды и обучение населения мерам пожарной безопасности; информационное обеспечение в области пожарной безопасности; учёт пожаров и их последствий; осуществление Государственного пожарного надзора (ГПН) и других контрольных функций по обеспечению пожарной безопасности; тушение пожаров и проведение аварийно-спасательных работ (АСР); установление особого противопожарного режима; научно-техническое обеспечение пожарной безопасности; лицензирование деятельности в области пожарной безопасности и подтверждение соответствия продукции и услуг в области пожарной безопасности. Лица и иные граждане, ответственные за нарушение требований пожарной безопасности, или за правонарушения в области пожарной безопасности могут быть привлечены к дисциплинарной, административной или уголовной ответственности в соответствии с действующим законодательством. Правила противопожарного режима в РФ (2012, 2014) (новые) Правила противопожарного режима содержат требования пожарной без-

	опасности, устанавливающие правила поведения людей, порядок организации производства и (или) содержания территорий, зданий, сооружений, помещений организаций и других объектов в целях обеспечения пожарной безопасности. Документ, новые Правила противопожарного режима в Российской Федерации (2012 с изменениями 2014)содержит в приложениях: НОРМЫ обеспечения объектов ручными огнетушителями (за исключением автозаправочных станций); НОРМЫ оснащения помещений передвижными огнетушителями (за исключением автозаправочных станций); Радиус очистки территории от горючих материалов; НАРЯД-ДОПУСК на выполнение огневых работ; Нормы оснащения зданий, сооружений, строений и территорий пожарными щитами; Нормы комплектации пожарных щитов немеханизированным инструментом и инвентарем; ПАСПОРТ населенного пункта, подверженного угрозе лесных пожаров. Нормативные документы, регулирующие вопросы охраны труда и пожарной безопасности в проиышленном производстве и строительстве ГОСТ. Безопасность ГОСТ. Пожарная техника ГОСТ. Прочие ГОСТ. Сигнализация Инструкции Методики Наставления Нормы НПБ ОСТ Перечни Положения ППБ Правила Прочие ПУЭ Р (Рекомендации) РД (Руководящие документы) Рекомендации Руководства СНиП СО ТОИ ТТ ВСН - Ведомственные строительные нормы Законы
68.Порядок проведения государственного контроля и надзора охраны труда, социальные гарантии	Контроль за состоянием охраны труда и функционированием системы управления охраной труда направлен на: проверку соответствия условий труда на рабочих местах требованиям нормативно-технической документации, правил и норм безопасности и гигиены труда; проверку правильности и своевременности исполнения планов, приказов, распоряжений, предписаний, представлений, а также выполнения работниками своих обязанностей по охране труда; выявление эффективности принятых управленческих решений, избранных форм и методов работы по достижению поставленных целей и решению конкретных задач охраны труда. Основными видами контроля на предприятии являются: самоконтроль работников; взаимоконтроль членов бригады (смены) и дежурных по охране труда; оперативный контроль непосредственных руководителей работ и других должностных лиц; административно-общественный (трехступенчатый) контроль, осуществляемый на паритетной основе соответствующими руководителями предприятия и его структурных подразделений и функциональных служб и представителями профсоюзных структур; контроль, осуществляемый управлением (отделом, бюро) охраны труда и другими контролирующими службами предприятия (служба радиационной

	безопасности, служба лазерной безопасности, служба пожарной безопасности, служба безопасности дорожного движения, лица по надзору за объектами повышенной опасности, службы главных механика, энергетика, технолога и др., стандартизации и метрологии и др.); производственный контроль за промышленной безопасностью опасных производственных объектов. Внешними по отношению к предприятию органами и инспекциями осуществляется: ведомственный контроль (при наличии вышестоящих органов хозяйственного управления); государственный надзор и контроль, осуществляемые специализированными государственными органами и инспекциями. Профсоюзы в соответствии с законодательством и в порядке, установленном Правительством Республики Беларусь, осуществляют общественный контроль за соблюдением законодательства о труде. Все виды контроля осуществляются по намеченной программе в пределах полномочий, определенных должностными или общественными обязанностями. Наиболее грубые и очевидные нарушения норм и правил охраны труда, влекущие создание опасной ситуации на рабочих местах, обязано пресекать любое должностное лицо. К ним относятся: работа без технологической документации; отсутствие ответственного лица при выполнении работ повышенной опасности; неприменение средств индивидуальной и коллективной защиты; работа оборудования без ограждения опасных зон; работа на неисправном оборудовании; неправильное использование инструмента, оснастки, приспособлений; нарушение правил складирования материалов, конструкций, заготовок, готовых изделий и т.п.; загроможденность проходов, проездов, захламленность рабочих мест; недостаточная освещенность; запыленность и загазованность рабочих мест и др. Каждый работник ежедневно и постоянно осуществляет самоконтроль за соблюдением требований безопасности труда. До начала работы: оценивает свою практическую подготовленность к безопасному выполнению порученной работы, своё психофизиологическое состояние (при недомогании обращается к врачу); проверяет наличие положенных средств индивидуальной защиты, их исправность и эффективность в работе; проверяет исправность и состояние безопасности основного и вспомогательного оборудования, механизмов, приспособлений и инструмента, наличие ограждений, блокировок, сигнализации; проверяет безопасность состояния рабочего места и проходов к нему (отсутствие загроможденности, захламленности, достаточность освещения, эффективность вентиляции и т.п.); докладывает непосредственному руководителю работ о всех недостатках и нарушениях, которые не могут быть устранены им самим. Во время работы осуществляет контроль за соблюдением инструкции по охране труда, требований регламента, технологической карты, противопожарных и других производственных требований, правил внутреннего трудового распорядка. При выявлении неисправностей и нарушений, создающих угрозу жизни и здоровью ему и окружающим, приостанавливает работу до их устранения. По окончании работы в установленном порядке информирует о всех выявленных недостатках в обеспечении охраны труда. Члены бригады (смены) осуществляют взаимный контроль за соблюдением требований охраны труда, шефствуют над работниками, не имеющими достаточного опыта работы, в деле соблюдения ими требований охраны труда. Целесообразно поручать осуществление такого контроля работникам, которые по роду своей специальности более глубоко знают соответствующие правила, нормы и инструкции по охране труда. Дежурство членов бригады (смены), осуществляемое каждым работником по графику, позволяет оперативно устранять мелкие нарушения требований охраны труда, а также заострять внимание работников на допускаемые нарушения. Непосредственные руководители работ и другие должностные лица осуществляют контроль за соблюдением требований охраны труда и выполнением этих требований подчиненными работниками в соответствии с возложенными на них обязанностями по охране труда. Контроль за состоянием охраны труда и функционированием системы

	управления охраной труда осуществляется управлением (отделом, бюро) охраны труда на всех рабочих местах, производственных участках, в других структурных подразделениях и на предприятии в целом в соответствии со специальным положением о службе охраны труда. Другие контролирующие службы предприятия осуществляют контроль по закрепленному кругу производств, объектов и работ в соответствии с положениями об этих службах. Административно-общественный (трехступенчатый) контроль осуществляется на паритетной основе соответствующими руководителями предприятия, его структурных подразделений и функциональных служб и представителями профсоюза. Первая ступень контроля осуществляется руководителем соответствующего участка (мастером, начальником участка, начальником смены) и общественным инспектором по охране труда ежедневно в начале рабочего дня (смены), а при необходимости (работы с повышенной опасностью, наличие нарушений и т.п.) и в течение рабочего дня (смены). Рекомендуется привлекать к участию в проверке дежурных по охране труда. На первой ступени контроля проверяется: выполнение мероприятий по устранению ранее выявленных нарушений; состояние и правильность организации рабочих мест (расположение и наличие необходимого инструмента, приспособлений, их исправность, наличие заготовок и т.п.); состояние проходов, переходов, проездов; безопасность технологического оборудования, грузоподъемных и транспортных средств, соблюдение сроков проведения его освидетельствования и испытаний; соблюдение работающими правил электробезопасности при работе на электроустановках и с электроинструментом; соблюдение правил складирования заготовок и готовой продукции; исправность приточной и вытяжной вентиляции, местных отсосов, пыле- и газоулавливающих устройств; соблюдение правил безопасности при работе с вредными и пожаро-, взрывоопасными веществами и материалами; наличие, правильность составления и соблюдение работающими инструкций по охране труда; наличие и правильность использования работающими средств индивидуальной защиты; наличие у работающих удостоверений по технике безопасности, их срока действия, нарядов-допусков на выполнение работ повышенной опасности; наличие предупредительных плакатов и другой наглядной агитации; соблюдение работающими правил внутреннего трудового распорядка. По выявленным нарушениям и недостаткам намечаются мероприятия по их устранению, определяются сроки и ответственные за исполнение. В случае грубых нарушений правил и норм охраны труда, которые могут привести к повреждению здоровья работающих или к аварии, работы приостанавливаются до устранения этих нарушений. Результаты проверки записываются в журнал первой ступени контроля, который хранится у руководителя участка (мастера). Выявленные нарушения устраняются незамедлительно под непосредственным контролем руководителя участка. О недостатках, которые не могут быть устранены силами участка, начальник участка по окончании осмотра докладывает начальнику цеха для принятия им соответствующих мер. Ежедневно в конце смены руководитель участка докладывает начальнику цеха о состоянии охраны труда на участке. Руководитель участка и общественный инспектор по охране труда информирует коллектив участка о выявленных нарушениях на первой ступени контроля и о принятых мерах. Вторая ступень контроля осуществляется еженедельно комиссией в составе: начальника цеха, председателя цехового комитета профсоюза, энергетика, механика цеха, инженера по охране труда и медицинского работника, закрепленных за цехом. График проверки участков цеха устанавливается начальником цеха по согласованию с цеховым комитетом профсоюза и доводится до сведения руководителей всех участков. На второй ступени контроля проверяется: организация и результативность первой ступени контроля; выполнение мероприятий по результатам второй и третьей ступеней кон-

	троля; выполнение приказов и распоряжений руководителей предприятия и начальника цеха, планов работы, реализация предложений и представлений профсоюза; выполнение мероприятий по предписаниям отдела охраны труда, других контролирующих служб предприятия, государственных органов надзора и контроля; выполнение мероприятий по материалам расследования несчастных случаев и профессиональных заболеваний; соблюдение графиков планово-предупредительного ремонта производственного оборудования, вентиляционных и аспирационных систем и установок, технологических режимов и инструкций; состояние уголков по охране труда; своевременность и качество проведения инструктажей по охране труда; обеспечение работающих лечебно-профилактическим питанием, молоком и другими равноценными пищевыми продуктами; состояние санитарно-бытовых помещений и устройств; правильность ведения паспорта санитарно-технического состояния условий труда в цехе; соблюдение режимов труда и отдыха, правил внутреннего трудового распорядка; наличие и состояние средств пожаротушения. Наряду с этим на второй ступени контроля проверяется соблюдение требований охраны труда, проверка которых осуществляется на первой ступени контроля. Результаты проверки записываются в журнале второй ступени контроля, который хранится у начальника цеха. По выявленным нарушениям намечаются мероприятия по их устранению, начальник цеха назначает исполнителей и определяет сроки исполнения. В случае грубых нарушений правил и норм охраны труда, которые могут привести к повреждению здоровья работающих или к аварии, работа приостанавливается до устранения этих нарушений. Если намеченные мероприятия не могут быть выполнены силами цеха, начальник цеха докладывает об этом вышестоящему начальнику для принятия им соответствующих мер. Начальник цеха организует выполнение мероприятий по устранению недостатков и нарушений, выявленных на второй ступени контроля, и вместе с председателем цехового комитета профсоюза информирует свой коллектив о состоянии охраны труда в цехе и ходе выполнения мероприятий, намеченных по результатам второй и третьей ступеней контроля. Начальник цеха ежемесячно отчитывается на совещании по охране труда о состоянии охраны труда в цехе. Третья ступень контроля осуществляется центральной комиссией и подкомиссиями. Состав центральной комиссии и подкомиссий, а также перечень структурных подразделений предприятия, закрепленных за подкомиссиями. устанавливается руководителем предприятия или главным инженером (техническим директором). Проверка по третьей ступени контроля осуществляется по отдельным подразделениям согласно графику, составленному начальником управления (отдела, бюро) охраны труда и утвержденному главным инженером (техническим директором) предприятия, с таким расчетом, чтобы в течение года каждое подразделение было обследовано не менее одного раза центральной комиссией и не менее трех раз подкомиссией. График проверки доводится до руководителей цехов и других проверяемых подразделений и сообщается членам центральной комиссии, подкомиссий и профкому предприятия. На третьей ступени контроля проверяется: организация и результативность первой и второй ступеней контроля; выполнение мероприятий по результатам третьей ступени контроля; выполнение приказов и распоряжений руководства предприятия, реализация предложений профсоюза; выполнение мероприятий, предусмотренных планами, коллективным договором и Плана мероприятий по охране труда, другими документами предприятия; выполнение мероприятий по материалам специальных расследований несчастных случаев с тяжелыми последствиями, профессиональных заболеваний и аварий;

	наличие и правильность ведения паспорта санитарно-технического состояния условий труда в подразделении; техническое состояние и содержание закрепленных за подразделением зданий, сооружений и территорий, состояние проезжей и пешеходной части дорог, переходов и переездов; подготовленность персонала цеха к работе в аварийных условиях; выполнение должностными лицами возложенных на них обязанностей по охране труда; эффективность функционирования системы управления охраной труда в подразделении. Наряду с этим на третьей ступени контроля проверяется соблюдение требований охраны труда, проверка которых осуществляется на первой и второй ступенях контроля. Результаты проверки оформляются актом. Акт составляется заместителем председателя центральной комиссии (подкомиссии) утверждается председателем центральной комиссии (подкомиссии). Результаты проверки рассматриваются на совещании по охране труда, принятые решения оформляются протоколом, в котором определяются мероприятия по устранению выявленных недостатков нарушений, сроков исполнения и ответственные лица. В необходимых случаях руководителем предприятия издается приказ. Производственный контроль за промышленной безопасностью опасных производственных объектов осуществляется в соответствии с Правилами организации и осуществления производственного контроля за соблюдением требований промышленной безопасности опасных производственных объектов (утвержден постановлением Министерства по чрезвычайным ситуациям Республики Беларусь от 28.06.2000 №11). Государственные органы надзора и контроля осуществляют контроль за соблюдением законодательства о труде и правил по охране труда в соответствии с их положениями Профсоюзы осуществляют общественный контроль в соответствии с Порядком осуществления профсоюзами общественного контроля за соблюдением законодательства Республики Беларусь о труде (утверждено постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 23 10 2000 № 1630 (с изменениями от 19 02 2001 № 218)
69. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании	См. документ МЕЖОТРАСЛЕВЫЕ ПРАВИЛА ПО ОХРАНЕ ТРУДА В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ПОТ РМ-011-2000 Правила вводятся в действие с 1 июля 2000 г.
70. Вредные производственные факторы: понятие, классификация, краткая характеристика отдельных видов производственных факторов, их воздействие на человека	Подстерегать опасность в виде различных негативных факторов нас может практически везде. Даже на самых безобидных рабочих местах можно говорить о вредном воздействии компьютеров, длительной сидячей работе и о многом другом. Но в этой статье хотелось бы затронуть вредные производственные факторы, с которыми люди сталкиваются на предприятиях. Понятие вредных факторов На многих заводах и фабриках производство связано с постоянным воздействием на работников неблагоприятных условий. Вредные и опасные производственные факторы неразрывно связаны между собой. ОПФ – это те факторы, которые в результате своего длительного или кратковременного воздействия на человека приводят к ухудшению состояния его здоровья или к травме. На производствах с такими условиями труда различные несчастные случаи происходят достаточно часто. ВПФ – это факторы, которые, действуя на работника, снижают его работоспособность или приводят к различным заболеваниям, их часто еще называют профессиональными болезнями. Стоит отметить, что грань между этими двумя группами факторов достаточно условна. При некоторых условиях вредные производственные факторы могут стать опасными. Например, повышенная влажность относится к неблагоприятным условиям труда, она может вызывать различные заболевания дыхательной системы. Если человеку приходится в таких условиях работать с электрическим током, то это становится уже слишком опасно, а не просто вредно. Классификация вредных производственных факторов Все факторы на любом предприятии могут иметь различное происхождение. Часто можно сталкиваться с неблагоприятными условиями труда, которые возникают по вине руководства. Этот вопрос требует особого внимания со стороны проверяющих органов. КАК УСТРАНИТЬ ПРИЗНАКИ СТАРЕНИЯ КОЖИ? Pharma Hyaluron Day Cream глубоко питает кожу влагой, возвращая свежесть и упругость с 1-го применения! Узнать больше... SlickJump® Хочется надеяться, что большая

	часть опасных факторов имеет естественное происхождение, и человеку просто необходимо принять все меры, чтобы их воздействие было минимальным. Все вредные производственные факторы ГОСТ подразделяет на следующие группы: Физические. Химические. Биологические. Психофизиологические, к которым можно отнести тяжелые и напряженные условия труда. Можно отметить, что нет четкой границы между вредными и опасными факторами, она всегда условна и в любой момент может быть разрушена. Источники вредных химических факторов На производстве всегда имеются технологические процессы, оборудование, которые являются источником выделения ВПФ. К этим производствам можно отнести: Очистку деталей с помощью химических средств. Покраску оборудования. Сварочные работы. Процессы нанесения защитных антикоррозионных покрытий. Обработку или переработку металлов. При осуществлении всех этих процессов выделение вредных веществ неизбежно, но, как правило, усиленное их образование связано с несоблюдением технологий или неумелым их использованием. Физические факторы На многих производствах просто невозможно избежать воздействия некоторых факторов. Среди них особое место занимают: Температура, высокая влажность и излучение. Электромагнитные поля. Лазерное и ультразвуковое излучение. Вибрация. Сильный шум. Освещение, которое может быть как слишком интенсивным, так и недостаточным, что одинаково вредно для зрения. Воздействие пыли и аэрозолей. Заряженный воздух. Работающие части оборудования. Каждый фактор по отдельности вроде бы и не несет особой опасности для здоровья человека при кратковременном воздействии. Но зачастую работник находится длительное время в их окружении, да еще сразу нескольких, поэтому их влияние становится вполне ощутимым. ТРЕКРЕЗАН — ДВОЙНОЕ ДЕЙСТВИЕ ПРОТИВ ПРОСТУДЫ! Активирует иммунитет Повышает сопротивляемость 1 упаковка на курс! Узнать больше... SlickJump® Есть противопоказания. Посоветуйтесь с врачом. Шум и его воздействие на человека На предприятиях, где в цехах стоят станки и другое оборудование, без шума, как правило, не обходится. Постоянно работающая техника издает громкие звуки, которые могут менять свою интенсивность. Если человек вынужден регулярно подвергаться такому воздействию, то это неблагоприятно скажется на его здоровье. От сильного шума начинает болеть голова, повышается давление, снижается острота слуха. В конце концов от таких условий падает работоспособность, появляется усталость, снижается внимание, а это уже может привести к несчастному случаю. Руководители на подобных предприятиях должны позаботиться о своих работниках, чтобы постараться хоть немного уменьшить негативное влияние шума на организм. Для этого можно использовать: Глушители шума. Индивидуальные средства защиты, например наушники, беруши, шлемы. Производить звукоизоляцию шумных мест с помощью использования защитных кожухов, оборудования кабинок. Отделку помещений звукопоглощающими материалами. Эти меры помогут создать более благоприятную обстановку для работников. Воздействие вибрации и ее устранение Вибрация входит в перечень вредных производственных факторов. Ее можно классифицировать по нескольким категориям: По способу передачи: общая и локальная. По своему направлению: вертикальная и горизонтальная. По времени воздействия: временная и постоянная. В результате постоянного воздействия данного фактора начинает страдать не только нервная система, но и опорно-двигательная, и система анализаторов. Рабочие, которые вынуждены трудиться в таких условиях, часто жалуются на головные боли, головокружения, укачивания. Если прибавить еще и влияние сопутствующих факторов, таких как влажность, высокая температура, шум, то это только усиливает вредное воздействие вибрации. Для защиты от нее можно предложить следующие меры: Замена оборудования на более технологичное. Использование мягких покрытий на вибрирующих частях приборов или оборудования. Установка агрегатов на основательный фундамент. Химические факторы Вещества из этой группы можно различать по следующим категориям: 1. По своему воздействию на организм человека вредные и опасные производственные факторы химической природы подразделяются на: Токсичные. Действуют негативно на весь организм, например угарный газ, ртуть, свинец. Раздражающие. Такие вещества, как ацетон, хлор, оксиды азота, вызывают раздражение слизистых оболочек. Канцерогенные. Оксиды хрома, бериллий со своими соединениями могут приводить к развитию раковых клеток. Вызывающие аллергические реакции. Мутагенные. Провоцируют изменения на уровне ДНК клетки. Влияющие на репродуктивную функцию. 2. По способу поступления в организм: Через дыхательную систему. Через

	ЖКТ. Через кожу и слизистые оболочки. Также данные вредные факторы производственной среды оказывают воздействие разной степени, в зависимости от чего среди них выделяют: Чрезвычайно опасные. Опасные в высокой степени. Умеренно опасные. Малоопасные. Если на вредных предприятиях достаточно эффективно налажено использование средств защиты, то рабочие будут подвергаться воздействию опасных веществ в гораздо меньшей степени. Факторы трудового процесса К психофизиологическим факторам можно отнести тяжесть условий труда и его напряженность. Когда речь идет о тяжелом труде, то имеется в виду: Большая нагрузка на опорно-двигательную, сердечно-сосудистую, дыхательную системы. Величина статической нагрузки. Число одинаковых движений. Величина грузов, которые приходится поднимать. Поза рабочего во время выполнения процесса. Под напряженностью работы подразумевается нагрузка на нервную систему, органы чувств (больше анализаторы). Сюда можно отнести длительную умственную работу, монотонность выполняемых процессов, эмоциональные перегрузки. Все это вредные производственные факторы, которые, если разобраться, практически каждый из нас на своем рабочем месте испытывает в той или иной степени. Воздействие вредных факторов на человека На любом предприятии необходимо с целью создания благоприятных условий для работников стараться обеспечивать комфортную обстановку. Это касается, прежде всего, чистоты воздуха в производственных помещениях. Шкафы-купе в Балашихе на заказ Большой выбор шкафов купе. Своя выставка. В наличии и на заказ! Гарантия. Звоните! maximum-m.ru Жарочный шкаф Звоните сейчас! Б/у оборудование в отличном состоянии. Гарантия. В наличии. tdobu.ru Яндекс.Директ Санитарно-гигиенические службы разделяют основные вредные производственные факторы на химические вещества и промышленную пыль. Первые, в свою очередь, подразделяются на: Промышленные яды, которые часто находят свое применение на производстве. Ядохимикаты для сельского хозяйства. Лекарственные препараты. Бытовю химию. Отравляющие вещества. Большое количество пыли также является актуальной проблемой горнодобывающей промышленности, металлургической, машиностроительной, сельского хозяйства. Отрицательное влияние пыли проявляется в том, что она способна провоцировать развитие легочных заболеваний. На любом предприятии на работников оказывается воздействие вредных производственных факторов сразу из нескольких групп, то есть комплексное. Именно поэтому вопрос обеспечения защиты от негативного их действия стоит достаточно остро в производственной сфере. Защита работников от опасных веществ Несмотря на все мероприятия, направленные на нейтрализацию вредного воздействия факторов, невозможно достичь идеальных условий труда. Это не позволяют сделать особенности технологических процессов, продукция и сырье для ее изготовления. Поэтому для руководителей защита от вредных производственных факторов – это первоочередная задача. Руководствоваться при этом необходимо следующими приоритетами: Устранить опасный фактор или снизить риск его воздействия. Использовать безопасные методы работы. Осуществлять борьбу с опасным фактором и его источником. Эффективно использовать средства индивидуальной защиты. Часто бывает так, что все принятые меры не могут обеспечить полностью безопасные условия труда, в этих случаях без применения СИЗ просто не обойтись. Среди них можно выделить следующие категории, которые наиболее распространены в использовании: Средства от вибрации, это могут быть: рукавицы, наладонники, перчатки. Так как такая защита может снижать эффективность труда из-за неудобства работы, то надо предусматривать дополнительные перерывы. Наушники от шума. Но они могут снижать способность человека ориентироваться в пространстве, провоцировать головные боли из-за сдавливания. Респираторы и противогазы. Длительное время работать в них очень сложно и неудобно, поэтому следует искать альтернативные средства защиты. Можно сделать вывод о том, что средства индивидуальной защиты, с одной стороны, уменьшают воздействие вредных факторов, но с другой - могут создавать иную опасность для здоровья работника. Меры безопасности Они направлены, прежде всего, на то, чтобы вредные производственные факторы не оказывали своего опасного воздействия на человека. С этой целью на любом предприятии в обязательном порядке должен проводиться инструктаж по безопасности. Дата проведения, содержание фиксируются в специальном журнале с подписью всех инструктируемых и того, кто провел данный инструктаж. Всего можно выделить несколько разновидностей такой работы: Вводный инструктаж. Его проводят в обязательном порядке с принимаемыми на работу лицами. Здесь не имеет значения ни возраст, ни стаж

	или должность. Первичный. Осуществляется уже на своем рабочем месте, проводит его обычно мастер или руководитель данного отдела или цеха. Повторный. Проводится для всех без исключения работников через каждые полгода. Внеплановый. Его проводят, если: Изменились правила. Поменялся технологический процесс. Приобрели новое оборудование. Были выявлены случаи нарушения работниками правил техники безопасности. После длительных перерывов в работе. Довольно часто можно встретить на практике ситуацию, когда работникам просто дают расписаться в журналах по технике безопасности без проведения инструктажа. Это просто недопустимо. Любой несчастный случай в этой ситуации будет полностью лежать на совести таких нерадивых руководителей, которые работают только для галочки
71. Требования и нормы, установленные межотраслевыми правилами охраны труда, к микроклимату помещений (отоплению, вентиляции, канализации, освещению)	МЕЖОТРАСЛЕВЫЕ ОБЩИЕ ПРАВИЛА ПО ОХРАНЕ ТРУДА ГЛАВА 5 ОТОПЛЕНИЕ И ВЕНТИЛЯЦИЯ 98. Производственные и вспомогательные помещения оборудуются системами вентиляции, кондиционирования и отопления в соответствии со строительными нормами и правилами СНБ 4.02.01-03 «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха», утвержденными приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 30 декабря 2003 г. № 259. 99. Системы отопления, вентиляции и кондиционирования должны обеспечивать: 99.1. параметры микроклимата воздушной среды в соответствии с санитарными правилами и нормами СанПиН 9-80 РБ 98 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 25 марта 1999 г. № 9-80-98; 99.2. содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны не выше предельно допустимых концентраций, регламентированных ГОСТ 12.1.005, санитарными нормами и правилами СанПиН 11-19-94 «Перечень регламентированных в воздухе рабочей зоны вредных веществ», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 9 марта 1999 г. (далее – СанПиН 11-19-94), гигиеническими нормативами ГН 9-106 РБ 98 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 31 декабря 1998 г. № 53 (далее – ГН 9-106 РБ 98). 100. Вентиляция производственных и вспомогательных помещений осуществляется естественным проветриванием или с применением вентиляционных установок. Применение той или другой вентиляции обосновывается расчетом, подтверждающим обеспечение воздухообмена, температуры и состояния воздушной среды. При работе внутри сосудов, специальных машин, цистерн устройство вентиляции предусматривается технологическим процессом с указанием способов и типов вентиляции. 101. Системы вентиляции, кондиционирования воздуха и воздушного отопления должны соответствовать требованиям ГОСТ 12.4.021-75 «Система стандартов безопасности труда. Системы вентиляционные. Общие требования», утвержденного постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 13 ноября 1975 г. № 2849 (далее – ГОСТ 12.4.021). 102. Агрегаты воздушно-отопительные, отопительно-вентиляционные, аэроионизаторы, вентиляционно-приточные, вентиляторы, воздухонагреватели, воздухоохладители, кондиционеры, озонаторы и другое оборудование для кондиционирования воздуха и вентиляции должны соответствовать требованиям ГОСТ 12.2.137-96 «Система стандартов безопасности труда. Оборудование для кондиционирования воздуха и вентиляции. Общие требования безопасности», принятого Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации, протокол № 9 от 12 апреля 1996 г. и введенного в действие на территории Республики Беларусь постановлением Государственного комитета по стандартизации, метрологии и сертификации Республики Беларусь от 24 апреля 2000 г. № 11, а также требованиям государственных стандартов и технических условий на конкретные виды оборудования. 103. Монтаж (демонтаж) вентиляционных систем осуществляется специализированными организациями в соответствии с утвержденной проектной

документацией.
Перед пуском в эксплуатацию вентиляционные системы подвергаются предпусковым испытаниям. Вентиляционные системы должны иметь эксплуатационные документы, соответствующие ГОСТ 2.601-95 «Единая система конструкторской документации. Эксплуатационные документы», принятому Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации, протокол № 8-95 от 12 октября 1995 г. и введенному в действие на территории Республики Беларусь с 1 января 1997 г. приказом Государственного комитета по стандартизации, метрологии и сертификации Республики Беларусь от 6 июня 1996 г. № 101 (далее – ГОСТ 2.601), инструкции по эксплуатации, журналы ремонта и эксплуатации.
104. После ввода в эксплуатацию оборудования для кондиционирования воздуха и вентиляции осуществляется контроль воздушной среды обслуживаемого помещения на соответствие санитарным нормам, правилам и гигиеническим нормативам, а также контроль рассеивания в атмосферном воздухе вредных веществ, содержащихся в выбросах.
105. В процессе эксплуатации должны проводиться плановые осмотры и проверки соответствия вентиляционных систем требованиям ГОСТ 12.4.021 в соответствии с утвержденным графиком, чистка воздуховодов вентиляционных систем в соответствии с инструкцией по эксплуатации, ремонты вентиляционных систем в соответствии с утвержденными графиками технического обслуживания и ремонта, периодические технические и санитарно-гигиенические испытания в соответствии с эксплуатационными документами.
106. Объединение в общую вытяжную установку отсосов пыли и легкоконденсирующихся паров, а также веществ, при взаимодействии которых могут образоваться вредные смеси или химические соединения, не допускается.
107. Производственные участки, где по технологическому процессу происходит образование пыли, газа и пара, размещают в изолированных от общего помещения отделениях, оборудованных соответствующей вентиляцией. Места образования пыли, газа и пара оборудуются местной вытяжной вентиляцией.
Системы местных отсосов и общеобменной вентиляции должны быть раздельными.
Включение вентиляционных систем, осуществляющих удаление взрывоопасных и химических веществ 1-го и 2-го классов опасности от производственного оборудования, блокируется с пусковыми устройствами этого оборудования.
108. При изменении технологического процесса, перестановке оборудования имеющиеся на участке вентиляционные установки приводятся в соответствие с новыми условиями.
109. Паровые и водогрейные котлы в зависимости от давления пара, температуры нагрева воды и теплопроизводительности должны соответствовать требованиям Правил устройства и безопасной эксплуатации паровых котлов с давлением пара не более 0,07 МПа (0,7 бар) и водогрейных котлов с температурой нагрева воды не выше 115 °С, утвержденных постановлением Министерства по чрезвычайным ситуациям Республики Беларусь от 25 января 2007 г. № 5 (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2007 г., № 81, 8/15905), Правил устройства и безопасной эксплуатации паровых и водогрейных котлов, утвержденных постановлением Министерства по чрезвычайным ситуациям Республики Беларусь от 27 декабря 2005 г. № 57 (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2006 г., № 24, 8/13828), ГОСТ 12.2.096-83 «Система стандартов безопасности труда. Котлы паровые с рабочим давлением пара до 0,07 МПа. Требования безопасности», утвержденного постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 12 декабря 1983 г. № 5821, межгосударственного стандарта ГОСТ 10617-83 «Котлы отопительные теплопроизводительностью от 0,10 до 3,15 МВт. Общие технические условия», утвержденного постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 28 сентября 1983 г. № 4663, государственных стандартов и технических условий на конкретные виды, типы котлов.
110. При центральном отоплении обеспечивается возможность регулирования степени нагрева помещения, а также возможность независимого включения и отключения отопительных секций.
111. При выделении в производственных помещениях токсичных веществ, взрывающейся пыли или воспламеняющихся газов, исходя из специфических особенностей этих веществ, пыли, газов, максимальная температура

	нагревательных приборов устанавливается по согласованию с местными органами пожарного и санитарного надзора. 112. Ворота, входные двери и другие проемы в капитальных стенах, сделанные для разных целей, утепляются. На воротах и дверях оборудуются надежные устройства для фиксации их в закрытом и открытом положениях. Открывание и закрывание тяжелых и больших ворот механизируются и оборудуются сигнализацией о включении привода. Все наружные ворота оборудуются постоянно действующими воздушно-тепловыми завесамивоздушно-тепловыми завесами в холодный период года. 113. Рамы окон, форточки, фрамуги, световые фонари, двери и тамбуры к ним, устройства тепловых завес и тенты содержатся в исправном состоянии. 114. Вентиляционные установки, регулирующая и запорная аппаратура систем отопления устанавливаются в местах, легко доступных для обслуживания.
72. Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Производственные условия на предприятиях ИО в ряде случаев характеризуются опасными и вредными факторами. Воздействие на работающего опасного производственного фактора при выполнении им трудовых обязанностей называют несчастным случаем. Результат несчастного случая - производственная травма. Характерным для несчастного случая является мгновенность воздействия опасного фактора. Несчастные случаи именно этим отличаются от профессиональных заболеваний, которые возникают под длительным воздействием вредных производственных факторов и сопровождаются функциональным расстройством органов. Совокупность производственных травм за определенный период времени называют производственным травматизмом, а совокупность профессиональных заболеваний профессиональной заболеваемостью. По характеру повреждения травмы бывают механические (ушибы, переломы), термические (ожоги, обморожения), химические (отравления, ожоги), электрические (остановка дыхания, сердца, судороги в руках и т.п.), психические (испуг, шок и др.). В зависимости от тяжести исхода несчастные случаи различают: • без потери трудоспособности; • с временной потерей трудоспособности; • групповые, когда одновременно пострадали два человека и более; • с тяжелым исходом; • со смертельным исходом. Несчастный случай признается связанным с производством, если он произошел: • при выполнении обычных трудовых обязанностей работника (в том числе во время командировки); • при совершении каких-либо действий в интересах организации, хотя бы и без поручения администрации; • на территории организации или в ином месте работы в течение рабочего времени, включая установленные перерывы; в течение времени, необходимого для приведения в порядок орудий производства, одежды и т.п.; перед началом или по окончании работы; • во время пути на работу или с работы на транспорте предприятия, сторонней организации, предоставившей его согласно договору; • во время пути на работу и с работы домой; • при авариях на производственных объектах, неисправном оборудовании и др.
73. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профилактике профессиональных заболеваний	Основные мероприятия по предотвращению травматизма предусмотрены: в системе нормативно-технической документации по безопасности труда; в организации обучения и обеспечения работающих безопасными средствами защиты; в прогнозировании производственного травматизма; рациональном планировании средств и определении экономической эффективности от запланированных мероприятий. Основная задача нормативно-технической документации по безопасности труда - способствовать предвидению опасности и принятию наиболее эффективных мер его ликвидации или локализации при проектировании производственных процессов, оборудования, зданий и сооружений. Нормативно-техническая документация по безопасности труда разрабатывается с учетом характера потенциально опасных факторов, уровня их опасности и зоны распространения, психофизиологических и антропометрических особенностей людини. Все мероприятия по предотвращению производственного травматизма

	можно разделить на организационные и технични. Организационные мероприятия, способствующие предотвращению травматизма: качественное проведение инструктажа и обучение, привлечение их к работе по специальности, осуществление постоянного руководства и надзора за работой, организация рационального режима труда и отдыха, обеспечение рабочих спецодеждой, спецобувью, личными средствами защиты, выполнение правил эксплуатации обладнання. Технические мероприятия: рациональное архитектурно-планировочное решение при проектировании и строительстве производственных зданий согласно санитарных, строительных и противопожарных норм и правил, создание безопасного технологического и вспомогательного оборудования; правильный выбор и компоновка оборудования в производственных помещениях в соответствии с нормами и правилами безопасности и производственной санитарии, проведение комплексной механизации и автоматизации производственных процессов, создания надежных технических средств предотвращению аварий, взрывов и пожаров на производстве, разработка новых технологий, исключающих образование вредных и опасных факторов и инше. Важным в обеспечении безопасного труда и предотвращении травматизма на производстве являются факторы личного характера - знание руководителем работ личности каждого работника, его психики и особенностей характера, медицинских показателей и их соответствия параметрам работы, отношение к труду, дисциплинированности, удовлетворенности трудом, усвоения навыков безопасных методов работы , знание норм и правил по охране труда и пожарной безопасности, его отношение к другим рабочих и всего коллектива.
74. Условия возникновения электротравм и их классификация. Виды и последствия поражения электрическим током. Мероприятия по обеспечению электробезопасности, технические способы защиты	Электрическая травма – травма, вызванная воздействием эл. тока и дуги. Совокупность таких травм -электротравматизм. Электрический ток, проходя через живые ткани, производит термическое, электрическое и биологическое воздействия. Это приводит к различным нарушениям в организме, вызывая как местные, так и общие поражения организма. Рассмотрим различные виды электропоражений. Виды электротравм. местные, когда возникает местное повреждение организма; общие, так называемый электрический удар, когда непосредственно нарушается весь организм, из-за нарушения нормальной деятельности жизненно важных органов и систем. Местные электротравмы – это ярко выраженное местное нарушение целостности тканей тела, в том числе костных тканей, вызванное воздействием электрического тока или электрической дуги. Чаще всего это поверхностные повреждения, т. е. поражение кожи, а иногда и других мягких тканей, а также связок и костей. Опасность местных травм и сложность их лечения зависит от места, характера и степени повреждения тканей, реакции организма на это повреждение. Как правило, местные электротравмы излечиваются, и работоспособность пострадавшего восстанавливается полностью или частично. Смерть от местных электротравм - редкий случай (обычно при тяжелом ожоге человек погибает). Причиной смерти при этом является не ток, а местное повреждение организма, вызванное током. Характерные местные электротравмы. электроожоги – 40 % электрические знаки – 7 % металлизация кожи – 3 % механические повреждения – 0,5 % Электроофтальмия – 1,5 % Смешанные (ожоги + др. местные электротравмы) – 23 % Элетроожог – самая распространенная электротравма. Возникает у 63 % пострадавших от электротока. 23 % (т.е. треть из них) сопровождается другими травмами. 85 % ожогов приходится на электромонтеров, обслуживающих действующие ЭУ. Различают два вида по условию возникновения: Токовый – возникающий при прохождении тока непосредственно через тело человека в результате контакта с токоведущей частью. Дуговой – обусловленный воздействием на тело человека электрической дуги. Токовый ожог возникает в ЭУ небольшого напряжения, не более 2 кВ. При больших напряжениях, как правило, образуется электрическая дуга или искра, которая и вызывает ожог. Токовые ожоги образуются примерно у 38 % пострадавших от тока, в этих случаях они являются ожогами 1 и 2 степе-

	ней, при напряжении более 380 В – 3 и 4 степеней. 1 степень – покраснение кожи. 2 степень – образование пузырей. 3 степень – омертвление всей толщи кожи. 4 степень – обугливание тканей. Дуговой ожог – в ЭУ до 6 кВ при работе под напряжением ожоги являются следствием случайных КЗ, измерениях переносными приборами. Тяжесть поражения увеличивается с увеличением напряжения ЭУ. 25 % от общего числа ожогов занимают дуговые ожоги. В ЭУ высоких напряжений дуга возникает: а) при случайном приближении человека к токоведущим частям, находящихся под напряжением, на расстояние, при котором происходит пробой воздушного промежутка между ними. б) при повреждении изолирующих защитных средств, которыми человек касается токоведущих частей, находящихся под напряжением. в) при ошибочных операциях с коммутационными аппаратами, когда дуга нередко перебрасывается на человека. Электрические знаки – (электрические метки) представляют собой резко очерченные пятна серого или бледно – желтого цвета на поверхности тела человека, подвергшегося действию тока. Обычно имеют круглую или овальную форму и размеры 1 – 5 мм с углублением в центре. Встречаются знаки в виде царапин, небольших ран, бородавок, кровоизлияний в кожу, мозолей и мелкоточечной татуировки, иногда в форме участка токоведущей части, которой коснулся пострадавший, а при воздействии грозового разряда – напоминает форму молнии. Пораженный участок кожи затвердевает подобно мозоли, происходит как бы омертвление верхнего слоя кожи. Поверхность знака сухая, не воспалена. Обычно безболезненна. Наблюдается у 11 % всех пострадавших. Металлизация кожи – проникновение в верхние слои кожи мельчайших частиц металла, расплавившихся под действием электрической дуги. Такое явление встречается при КЗ, отключениях разъединителей и рубильников под нагрузкой. Мельчайшие брызги расплавленного металла под влиянием возникших динамических сил и теплового потока разлетаются во все стороны с большой скоростью. Поражаются обычно открытые части тела – лицо и руки (т.к. одежда как правило не прожигается). Пострадавший ощущает боль на поврежденном участке от ожогов, напряжение кожи от присутствия в ней инородного тела. Со временем больная кожа сходит, и поврежденный участок принимает нормальный вид и эластичность. Лишь при поражении глаз возможно длительное и сложное лечение, потеря зрения. Поэтому при работах, при которых возможно возникновение электрической дуги должны применяться защитные очки, одежда должна быть застегнута, ворот закрыт, рукава опущены и застегнуты у запястьев. Металлизация, наблюдающаяся у 10 % пострадавших, сопровождается дуговыми ожогами. Механические повреждения – являются в большинстве следствием резких непроизвольных судорожных сокращений мышц под действием тока, проходящим через тело человека. В результате могут произойти разрывы сухожилий, кожи, кровеносных сосудов и нервной ткани, могут быть вывихи суставов и даже переломы костей. Электротравмами не являются аналогичные травмы, вызванные падением с высоты, ушибами и т.п. в результате действия тока. Механические повреждения происходят в основном при работе в ЭУ до 1000 В при длительном нахождении человека под напряжением. Как правило, это серьезные травмы, требующие длительного лечения. Возникают редко, примерно 1 % от всех пострадавших от тока. Сопутствуют электрическим ударам. Электроофтальмия – воспаление наружных оболочек глаз, возникающее в результате воздействия мощного потока ультрафиолетовых лучей, которые энергично поглощаются клетками организма и вызывают в них химические изменения. Такое облучение возможно при наличии электрической дуги, которая является источником интенсивного излучения не только видимого света, но и УФ и УК лучей. Наблюдается у 3 % пострадавших от тока. Развивается через 4 – 8 часов после УФ облучения. Наблюдается покраснение и воспаление кожи., слизистых оболочек век, слезотечение, гнойные выделения из глаз, спазмы век и частичная потеря зрения. Резкая головная боль, резкая боль в глазах, усиливающаяся на свету, т.е. так называемая светобоязнь. В тяжелых случаях нарушается прозрачность роговой оболочки, сужается зрачок. Для предупреждения электроофтальмии применяют защитные очки. Электроудар – возбуждение живых тканей организма протекающим через

	него электротоком, проявляющееся в непроизвольных судорожных сокращениях различных мышц тела. Электроудар является следствием протекания тока через тело человека: при этом под угрозой поражения оказывается весь организм из – за нарушения нормальной работы различных его органов и систем, в том числе сердца, легких, ЦНС и пр. Степень воздействия различна от едва ощутимых сокращений мышц вблизи входа и выхода тока до полного прекращения деятельности легких и сердца, при этом внешних местных повреждений человек может и не иметь. В зависимости от исхода поражения электроудар условно делят на 5 степеней: 1 – судорожное едва ощутимое сокращение мышц. 2 – судорожное сокращение мышц, сопровождающееся сильными, едва переносимыми болями, без потери сознания. 3 – судорожное сокращение мышц с потерей сознания, но сохранившимся дыханием и работой сердца. 4 – потеря сознания и нарушение сердечной деятельности или дыхания (или и того и другого вместе). 5 – клиническая смерть, т.е. отсутствие дыхания и кровообращения. Исход зависит от ряда факторов: Значение и длительность прохождения тока через тело. Род и частота тока. Индивидуальные свойства человека. Сопротивление тела человека. Приложенное напряжение. Электроудар даже если не приводит к смерти может вызвать серьезные расстройства в организме, которые проявляются сразу или через несколько часов, дней и даже месяцев после воздействия тока (аритмия сердца, стенокардия, увеличение и уменьшение артериального давления, нервные болезни – невроз, эндокринные нарушения, рассеянность, ослабевает память, внимание, ослабление сопротивляемости организма к болезням впоследствии). Подвергается 80 % пострадавших, 55 % сопровождается местными травмами. Электроудары вызывают 85 – 87 % смертных поражений из всех смертных случаев. 60 – 62 % являются результатами смешанных поражений. Однако, в случаях смерти, исход является следствием удара. Электрошок – тяжелая нервно-рефлекторная реакция организма на чрезмерное раздражение электротоком, сопровождающаяся глубокими расстройствами кровообращения, дыхания, обмена веществ и т.п.При шоке сначала наступает фаза возбуждения (увеличивается кровяное давление, уменьшается пульс, реагирует на боль), а затем фаза торможения и истощение нервной системы, когда резко снижается кровяное давление, падает и учащается пульс, ослабевает дыхание, возникает депрессия – угнетенное состояние и полная безучастность к окружающему при сохранившемся сознании. Шоковое состояние длится от нескольких десятков минут до суток. После этого может наступить или гибель в результате полного угасания жизненноважных функций, или выздоровления в результате лечения. Факторы, определяющие опасность поражения электрическим током. Электрические: напряжение, сила, род тока, его частота, электрическое сопротивление человека. Неэлектрические: индивидуальные особенности человека, продолжительность действия тока и его путь через человека. Состояние окружающей среды. Электрический ток наименьшей силы, вызывающий раздражающее ощущение человеком, называется пороговым ощутимым током. Это примерно 1,1 МА для тока частоты 50 гц, а для постоянного тока - 6 МА. При токе 10-15 МА частотой 50 гц и постоянным в 50-80 МА человек не в состоянии разжать руку, которой касается токоведущей части. Такой ток называется неотпускающим пороговым. Ток 80-100 МА для частоты 50 гц и 300 МА для постоянного тока вызывает прекращение кровообращения и смертью Этот ток называется фибриляционным. а минимальное его значение - пороговым фибриляционным током. Ток более 100 МА (при частоте 50 гц) мгновенно вызывает смерть от остановки сердца. Наиболее опасным является переменный ток частотой 20-1000 гц. Значение неблагоприятного тока для постоянного больше в 3 раза, чем переменного
75.Причины возникновения пожаров. Правила поведения	Причины возникновения пожара и правила поведения при пожаре Пожаром называется неконтролируемый извне процесс горения, способный нанести материальный ущерб и причинить вред здоровью и жизни людей. Наибольшую опасность при пожаре таят в себе высокая температура, выде-

при возникновении пожара	ляющаяся при горении и токсичные продукты горения (газы). Пожар вызывает деформацию материалов, в результате чего опасность несут в себе сгоревшие конструкции зданий, которые могут обвалиться и электроприборы и оборудование, которые могут взорваться. Основными причинами пожара являются: Неосторожное обращение с огнем. Курение в неположенном месте, игры с открытым огнем в помещении, разведение костров на придомовой территории, небрежная эксплуатация легковоспламеняющихся жидкостей и средств бытовой химии. Бесконтрольные детские игры с огнем (спичками и зажигалками). Скачки напряжения и неполадки в работе бытовых газовых и электроприборов и оборудования. Ошибки монтажа, неисправные электроприборы и оставление приборов с открытыми спиралями без присмотра. Топящиеся печи, оставленные без присмотра ил растопленные с помощью легковоспламеняющейся жидкости. Неисправность электрических и топливных приборов на транспорте. Ошибки при проведении огневых и электрогазосварочных работ. Признаки возникновения возгорания: незначительное пламя может появиться в результате тления или перегрева предметов; появление дыма и запаха перегревшегося вещества; гаснущий свет и горящие вполнакала лампы; звуки потрескивания, запах жженой резины и пластмассы говорят о возгорании электропроводки. Перед выходом из дома нужно убедиться, что все электроприборы и временные обогреватели обесточены и перекрыта подача газа. Окна и балконная дверь должны быть закрыты. Не стоит хранить на балконе сгораемое имущество, которое может вспыхнуть от случайно занесенного ветром окурка. В случае обнаружения пожара следует сохранять ясность мышления, не паникуя вызвать пожарную охрану (телефон «01» или «112» по сотовому телефону), отключить подачу электроэнергии (на щитке), перекрыть газ и начать эвакуацию людей, выводя на улицу детей, лиц престарелого возраста и немощных. До прибытия пожарных можно тушить пожар подручными средствами (огнетушителями, мокрой тканью). Вызывая пожарную охрану необходимо сообщить диспетчеру следующую информацию: Полный адрес (город или населенный пункт, название улицы, номер дома и его этажность, номер квартиры и этажа, где находится очаг возгорания); Перечислить, что горит и по какой причине (если известно); Назвать свою фамилию и номер телефона. До прибытия на место пожарной бригады расчистить дорогу, а затем указать дорогу к очагу возгорания. Не следует забывать, что: Легковоспламеняющиеся жидкости можно тушить только при помощи огнетушителя, плотной ткани или песка. Горящий жир на сковороде нельзя заливать водой. Ее следует сверху накрыть крышкой и мокрой тканью. Если горящий жир попал на стены или пол, их можно постараться засыпать землей из цветочных горшков или стиральным порошком. Горящий телевизор необходимо отключить от сети и накрыть мокрой ткань. Если пожар на лестничной клетке, нужно помешать дыму и огню попасть в квартиру до приезда пожарных: Закрыть окна и двери. Заложить вентиляционные отверстия и щели мокрыми тряпками. Время от времени поливать входную дверь водой. Во время эвакуации не следует бежать наугад, нужно двигаться к определенному выходу, наклоняясь к полу, обмотав нос и рот мокрой тканью. Спуск производится только по лестницам, лифт может застрять между этажами, а водосточные стояки и самодельные веревочные лестницы из простыней опасны. В случае если на человеке загорелась одежда, его следует повалить на землю и постараться сбить пламя: набросить плотную одежду или заставить кататься по земле. После этого вызвать «скорую помощь» оказать пострадавшему первую помощь: охладить обожженные участки тела и наложить стерильную повязку. При отравлении угарным газом пострадавшего нужно вынести на свежий воздух, освободить от одежды, в случае необходимости сделать ему искус-

	ственное дыхание и вызвать «скорую помощь»
76. Виды противопожарного инструктажа, сроки проведения, документальное оформление	По характеру и времени проведения инструктажи подразделяются: 1. Вводный (проводится со всеми работниками, вновь принимаемыми на работу, с командированными, с сезонными работниками, с обучающимися, прибывшими на производственную практику, проводит руководитель организации или ответственное за пожарную безопасность лицо, инженер по пожарной безопасности) 2.Первичный на рабочем месте (на рабочем месте с вновь принятыми работниками, с работниками, переводимыми из одного отделения в другое, с работниками, выполняющими новую для них работу, с обучающимися, принятыми на практику) 3.Повторный (раз в год (если не пожароопасный объект, если опасный – 2 раза в год), проводится со всеми работниками, прошедшими первичный, по той же программе и теми же лицами) 4.Внеплановый (при введении новых правил пожарной безопасности, при изменении технологического процесса производства, при грубом нарушении работниками правил пожарной безопасности, при перерывах в работе более 30 календарных дней (для пожароопасных), более 60 дней (не опасных), при поступлении информационных материалов при пожарах и авариях, при установлении факта плохого знания противопожарной безопасности работниками.) Для проведения руководитель должен издать приказ со сроками и объяснением причин и указанием, кто проводит (инженер) 5.Целевой (при выполнении разовых огневых работ, при организации массовых мероприятий (больше 50 человек)) №57. Вводный и первичный инструктаж, сроки проведения, их содержание. Вводный противопожарный инструктажпроводится: Ø со всеми работниками, вновь принимаемыми на работу (вселяемые в общежитие); Ø с сезонными работниками; Ø с командированными в организацию работниками; Ø с обучающимися, прибывшими на производственное обучение или практику. Вводный противопожарный инструктаж проводит руководитель организации или лицо, ответственное за пожарную безопасность, назначенное приказом руководителя организации. Как правило, вводный инструктаж проводит инженер по охране труда. Вводный инструктаж проводится в специально оборудованном помещении по программе, утвержденной приказом руководителя организации. Вводный инструктаж заканчивается практической тренировкой действий при возникновении пожара и проверкой знаний средств пожаротушения и систем противопожарной защиты. Вводный противопожарный инструктаж проводится по Программе, разработанной с учетом требований стандартов, правил, норм и инструкций по пожарной безопасности. Программа проведения вводного инструктажа утверждается приказом (распоряжением) руководителя организации. Продолжительность инструктажа устанавливается в соответствии с утвержденной Программой. Примерно 30 минут (но везде может быть по-другому). Первичный противопожарный инструктаж проводится непосредственно на рабочем месте: ü со всеми вновь принятыми на работу; ü с переводимыми из одного подразделения организации в другое; ü с работниками, выполняющими новую для них работу; ü с командированными в организацию работниками; ü с сезонными работниками; ü со специалистами строительного профиля, выполняющими работы на территории организации; ü с обучающимися, прибывшими на производственное обучение или практику. Проведение первичного противопожарного инструктажа с указанными категориями работников осуществляется лицом, ответственным за обеспечение пожарной безопасности в каждом структурном подразделении, назначенным приказом руководителя организации. № 58 Повторный, внеплановый и целевой противопожарный инструктаж, сроки

проведения и краткое содержание.
Повторный противопожарный инструктаж проводится лицом, ответственным за пожарную безопасность в структурном подразделении организации, со всеми работниками независимо от квалификации, образования, стажа, характера выполняемой работы не реже одного раза в год, а с работниками организации, имеющих пожароопасное производство, не реже одного раза в полугодие.
Повторный противопожарный инструктаж проводится по программе первичного противопожарного инструктажа.
Внеплановый противопожарный инструктаж проводится:
-при введении в действие новых или изменении ранее разработанных правил, норм, инструкций по пожарной безопасности, иных документов, содержащих требования пожарной безопасности;
- при изменении технологического процесса производства, замене или модернизации оборудования, инструментов, исходного сырья, материалов, а также изменении других факторов, влияющих на противопожарное состояние объекта;
- при нарушении работниками организации требований пожарной безопасности, которые могли привести или привели к пожару;
- для дополнительного изучения мер пожарной безопасности по требованию органов государственного пожарного надзора при выявлении ими недостаточных знаний у работников организации;
- при перерывах в работе более чем на 30 календарных дней, а для остальных работ – 60 календарных дней (для работ, к которым предъявляются дополнительные требования пожарной безопасности);
- при поступлении информационных материалов об авариях, пожарах, происшедших на аналогичных производствах;
- при установлении фактов неудовлетворительного знания работниками организаций требований пожарной безопасности.
Внеплановый противопожарный инструктажпроводится работником, ответственным за обеспечение пожарной безопасности в организации, или непосредственно руководителем работ (мастером, инженером), имеющим необходимую подготовку, индивидуально или с группой работников одной профессии. Объем и содержание внепланового противопожарного инструктажа определяются в каждом конкретном случае в зависимости от причин и обстоятельств, вызвавших необходимость его проведения.
Целевой противопожарный инструктаж проводится:
v при выполнении разовых работ, связанных с повышенной пожарной опасностью (сварочные и другие огневые работы);
v при ликвидации последствий аварий, стихийных бедствий и катастроф;
v при производстве работ, на которые оформляется нарядДопуск, при производстве огневых работ во взрывоопасных производствах;
v при проведении экскурсий в организации;
v при организации массовых мероприятий с обучающимися;
v при подготовке в организации мероприятий с массовым пребыванием людей (заседания коллегии, собрания, конференции, совещания и т. п.) с числом участников более 50 человек.
Целевой противопожарный инструктаж проводится лицом, ответственным за обеспечение пожарной безопасности в организации, или непосредственно руководителем работ (мастером, инженером) и в установленных правилами пожарной безопасности случаях – в наряде-допуске на выполнение работ.
Целевой противопожарный инструктаж по пожарной безопасности завершается проверкой приобретенных работником знаний и навыков пользоваться первичными средствами пожаротушения, действий при возникновении пожара, знаний правил эвакуации, помощи пострадавшим лицом, проводившим инструктаж.
59.
©2015 arhivinfo.ru Все права принадлежат авторам размещенных материалов.
Периодичность проведения инструктажа по пожарной безопасности
Противопожарный инструктаж
Противопожарный инструктаж проводится в соответствии с приказом МЧС РФ от 12 декабря 2007 г. № 645 «Об утверждении Норм пожарной безопасности «Обучение мерам пожарной безопасности работников организаций» .
Противопожарный инструктаж проводится с целью доведения до работников организаций основных требований пожарной безопасности, изучения пожарной опасности технологических процессов производств и оборудова-

	ния, средств противопожарной защиты, а также их действий в случае возникновения пожара. Он проводится администрацией (собственником) организации по специальным программам обучения мерам пожарной безопасности работников организаций и в порядке, определяемом администрацией (собственником) организации. При проведении противопожарного инструктажа следует учитывать специфику деятельности организации. Проведение противопожарного инструктажа включает в себя ознакомление работников организаций с: — правилами содержания территории, зданий (сооружений) и помещений, в том числе эвакуационных путей, наружного и внутреннего водопровода, систем оповещения о пожаре и управления процессом эвакуации людей; — требованиями пожарной безопасности, исходя из специфики пожарной опасности технологических процессов, производств и объектов; — мероприятиями по обеспечению пожарной безопасности при эксплуатации зданий (сооружений), оборудования, пожароопасных работах; — правилами применения открытого огня и ведения огневых работ; — обязанностями и действиями работников при пожаре, правилами вызова пожарной охраны, правилами применения средств пожаротушения и установок пожарной автоматики. По характеру и времени проведения противопожарный инструктаж подразделяется на: вводный, первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый и целевой. О проведении вводного, первичного, повторного, внепланового, целевого противопожарного инструктажей делается запись в журнале учета проведения инструктажей по пожарной безопасности с обязательной подписью инструктируемого и инструктирующего. Вводный противопожарный инструктаж проводится: — со всеми работниками, вновь принимаемыми на работу, независимо от их образования, стажа работы в профессии (должности); — с сезонными работниками; — с командированными в организацию работниками; — с обучающимися, прибывшими на производственное обучение или практику; — с иными категориями работников (граждан) по решению руководителя. Первичный противопожарный инструктаж проводится непосредственно на рабочем месте: — со всеми вновь принятыми на работу; — с переводимыми из одного подразделения данной организации в другое; — с работниками, выполняющими новую для них работу; — с командированными в организацию работниками; — с сезонными работниками; — со специалистами строительного профиля, выполняющими строительно-монтажные и иные работы на территории организации; — с обучающимися, прибывшими на производственное обучение или практику. Первичный противопожарный инструктаж проводится непосредственно на рабочем месте: — со всеми вновь принятыми на работу; — с переводимыми из одного подразделения данной организации в другое; — с работниками, выполняющими новую для них работу; — с командированными в организацию работниками; — с сезонными работниками; — со специалистами строительного профиля, выполняющими строительно-монтажные и иные работы на территории организации; — с обучающимися, прибывшими на производственное обучение или практику. Повторный противопожарный инструктаж проводится лицом, ответственным за пожарную безопасность, назначенным приказом (распоряжением) руководителя организации со всеми работниками, независимо от квалификации, образования, стажа, характера выполняемой работы, не реже одного раза в год, а с работниками организаций, имеющих пожароопасное производство, не реже оного раза в полугодие. Внеплановый противопожарный инструктаж проводится: — при введении в действие новых или изменении ранее разработанных правил, норм, инструкций по пожарной безопасности, иных документов, содержащих требования пожарной безопасности; — при изменении технологического процесса производства, замене или

	модернизации оборудования, инструментов, исходного сырья, материалов, а также изменении других факторов, влияющих на противопожарное состояние объекта; — при нарушении работниками организации требований пожарной безопасности, которые могли привести или привели к пожару; — для дополнительного изучения мер пожарной безопасности по требованию органов государственного пожарного надзора при выявлении ими недостаточных знаний у работников организации; — при перерывах в работе, более чем на 30 календарных дней, а для остальных работ — 60 календарных дней (для работ, к которым предъявляются дополнительные требования пожарной безопасности); — при поступлении информационных материалов об авариях, пожарах, происшедших на аналогичных производствах; — при установлении фактов неудовлетворительного знания работниками организаций требований пожарной безопасности. Целевой противопожарный инструктаж проводится: — при выполнении разовых работ, связанных с повышенной пожарной опасностью (сварочные и другие огневые работы); — при ликвидации последствий аварий, стихийных бедствий и катастроф; — при производстве работ, на которые оформляется наряд-допуск; — при производстве огневых работ во взрывоопасных производствах; — при проведении экскурсий в организации; — при организации массовых мероприятий с обучающимися; — при подготовке в организации мероприятий с массовым пребыванием людей (заседания коллегии, собрания, конференции, совещания и т.п.), с числом участников более 50 человек
77.Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения	ППБ имеют множество требований, проецируемых на индивидуальные объекты, которые следует предохранить от неконтролируемого распространения огня, в силу индивидуальных особенностей различных их типов. Наиболее жесткие требования устанавливаются в отношении предприятий, в оборудовании и коммуникациях которых обращаются и трансформируются вещества способные к принудительному горению и самовозгоранию, а также поддержанию и распространению фронта огня. Однако несоблюдение элементарных требований в офисе или жилом помещении, с такой же вероятностью может стать причиной получения людьми ожогов, расцениваемые как тяжкий ущерб благосостоянию, за который виновному должна быть вменена ответственность. Когда анализируется случай умышленного инициирования возгорания и генерирования условий для распространения огня, другими словами поджога, то виновник очевиден, в отличие от ситуации воспламенения, происшедшего самопроизвольно или вследствие неблагоприятных внешних факторов. Понятие и правовая характеристика Нарушением ППБ считается любое несоблюдение, декларированных нормативной базой или предписаниями, выданными надзорными органами, действий, состояния объекта или его укомплектованности средствами борьбы с огнем. Дисциплинировать ответственных лиц реально только посредством назначения соразмерного нарушению воздаяния, суровость которого будет определяться грубостью нарушения, его повторяемостью и возможной или реальной тяжестью последствий несоблюдения того или иного обязательного требования. Принятие правил без воплощения надзорной и карательной функций не обеспечит соблюдение противопожарного режима, который возможен только при безоговорочном исполнении всех требований и обеспечении осведомленности полного круга задействованных лиц. Именно систематическая актуализация базы знаний о существующих требованиях позволяет своевременно реагировать на изменения законодательной базы, обусловленные установлением новых значимых аспектов обеспечения противопожарной защиты. Состав преступления и квалификация Нарушением ППБ рекомендуется называть любые поступки или бездействие, которые не имели намеренной цели вызвать пожар, но могли его спровоцировать или помешать локализации и устранению, вследствие неисполнения предписываемых мероприятий. Констатировать наличие состава преступления можно только применительно к субъекту, которому уже исполнилось 16 лет, и он в силу организационно-правовой специфики эксплуатации объекта относится к разряду ответственных лиц, в частности являясь: владельцем недвижимого имущества;

руководящим лицом в структуре федеральных органов исполнительных властных органов;
субъектом, реализующим руководящую функцию в структуре органов самоуправления на местах;
лицом, имеющим полномочия в части владения, ответственного использования или распоряжения имуществом, включая руководителя организации;
субъектом, который назначен организационно-распорядительным документом по организации, отвечающим за соблюдение мер противопожарного свойства;
должностным лицом, соразмерно его обязанностей и вмененной ответственности.
В зависимости от вида пренебрежений состав преступления может включать в себя только установление факта несоблюдения обязательных требований – при административном характере, либо требовать выявления причинной связи – для уголовно-наказуемого проступка.
Виды нарушений
По группе требований
Классификацию небрежного отношения к противопожарным нормам можно реализовать, исходя из того какая группа требований не соблюдена, в частности бывают нарушения в части:
Обеспечения обучения и осведомленности ответственных лиц и персонала по вопросам ППБ.
Несоблюдения организационно-эксплуатационных характеристик помещений и территорий, позволяющих минимизировать риски причинения вреда.
Обеспеченности защищаемых объектов средствами сигнализации, локализации возгораний и первичного пожаротушения.
Безопасного выполнения работ, подразумевающих применение открытого огня и/или нагрев поверхностей.
Исполнения законных предписаний надзорных органов.
По тяжести последствий
В зависимости от тяжести последствий, к которым привело пренебрежение противопожарными нормами, нарушения подразделяются на:
административные, если факт нарушения требований имеет место, но последствия не реализовались или причинили вред меньший, чем тяжкий ущерб здоровью хотя бы одного человека;
уголовные, когда последствия от неисполнения регламентированных требований ППБ привели к тяжкому ущербу физическому здоровью человека или результатам более негативного свойства.
Про нормы КоАП и УК РФ за нарушение правил пожарной безопасности расскажем далее.
Нормативное регулирование
Основные нормы пожарной безопасности и декларирование лиц ответственных за её соблюдение приведены в Федеральном законе от 21.12.1994 г. № 69-ФЗ «О пожарной безопасности».
Административная форма ответственности за различные нарушения ППБ вменяется на основании ст.20.4 КоАП РФ, при неисполнении законного предписания Госпожнадзора – по ч.12 – 14 ст.19.5 КоАП РФ, а уголовная – на основании ст.219 УК РФ.
Про виды ответственности, предусмотренной за нарушение требований и правил пожарной безопасности, поговорим далее.
Ответственность и наказание за нарушение правил пожарной безопасности
Последствия при игнорировании требований ППБ могут наступить не сразу, сначала инспектором выдается предписание, в котором констатируются выявленные отклонения от норм и предполагаемый способ их приведения к соответствию.
Для исполнения компенсирующих мероприятий устанавливается определенный оправданный срок, не превышающий одного года, по истечении которого проводится контрольный аудит.
Если при проверке исполнения предписания выявлено игнорирование законных требований, тогда выписывается штраф или в судебном порядке приостанавливается функционирование объекта.
Уголовная ответственность и мера воздействия, соразмерная тяжести происшедшего инцидента, могут быть применены только по приговору суда.
Примечателен тот факт, что за последствия игнорирования требований ППБ может быть вменены оба вида ответственности:
уголовная – для лица, назначенного отвечающим за противопожарную безопасность;
административная – для юридического лица, на территории которого про-

	изошел пожар с пострадавшими, получившими тяжкий для здоровья ущерб. Про размер штраф при административной ответственности за нарушение норм, правил и требований пожарной безопасности расскажем далее. Административная Ответственность за пренебрежение требованиями ППБ, согласно ст.20.4 КоАП РФ, может иметь предупредительный формат или заключаться в штрафных санкциях, в размере: от 1 до 5 тыс. рублей – для независимых граждан; от 6 до 50 тыс. рублей – при ответственности должностных лиц или ИП; от 15 тыс. до 1 млн. рублей – если к ответственности привлекается организация. Когда наказание вменяется инспектором Госпожнадзора за неисполнение предписания, которое он выдал, то размер штрафных взысканий составит: для граждан – от 1500 до 5000 рублей; для лиц, занимающих руководящие должности или ИП – от 3000 до 20000 рублей; юридические лица будут оштрафованы в размере от 70000 до 200000 рублей. В отношении лиц, которым делегированы руководящие полномочия в рамках определенной организации, допустивших пренебрежение требованиями ППБ или неисполнение предписаний надзорных служб, допускается применить в судебном порядке дисквалификацию сроком до 3-х лет. Далее будет рассмотрена уголовная ответственность за нарушение правил и требований пожарной безопасности. О том, какая административная ответственность предусмотрена за нарушение правил и требований пожарной безопасности, расскажет специалист в этом видео: Уголовная Вменение уголовной ответственности по ст.219 УК РФ имеет дифференцированный характер, зависящий от тяжести последствий. При тяжком вреде физическому благосостоянию человека (ч.1 ст.219 УК РФ) допускается наказание в виде: штрафа, не превышающего 80 тыс. рублей или части полугодового дохода; ограничения личной свободы не более, чем в течение 3-х лет; работ принудительного формата сроком до трех лет, с дополнительной невозможностью занятия должностей или реализации деятельности, на которой наступило наказание, в течение еще трех лет; лишения личной свободы на срок не превышающий 3-х лет, с аддитивным наказанием аналогичным принудительным работам. Если следствием пренебрежения требованиями ППБ стал летальный исход (ч.2 ст.219 УК РФ), то штраф и ограничение гражданских свобод не допускаются, а прочие наказания усугубляются, в частности: срок работ принудительного характера или изоляции виновного субъекта могут достигать 5 лет, сопровождаясь не более чем трехлетним дополнительным наказанием. когда смерть настигает двух или большее число людей (ч.3 ст.219 УК РФ), то принудительные работы сохраняют свою строгость, а лишение свободы может быть вменено сроком до 7 лет. Судебная практика В апреле 2011 года Кирово-Чепецким районным органом правосудия был вынесен обвинительный приговор гражданке Челпановой С.С., которая будучи арендатором квартиры пренебрегла требованиями ППБ, обернув абажур хлопчатобумажной тканью. В результате нагрева ткани, произошло её возгорание, приведшее к пожару, в котором пострадал человек получив повреждения в виде ожогов, классифицированных, как тяжкий вред физическому благосостоянию. В качестве меры наказания для гражданки Челпановой С.С. был выбран штраф в размере 5 тыс. рублей. В октябре 2011 года Калевальским районным судом Республики Карелия была осуждена на 2 года лишения свободы, в условной форме применения наказания, гражданка Танана О.А., которая пренебрегла мерами пожарной безопасности и подключила в розетку удлинитель с нарушенной изоляцией проводов, а в него удлинитель. Следствием стало короткое замыкание, приведшее к возгоранию и распространению угарного газа в квартиру, расположенную выше, в которой отравилась, находившаяся там гражданка, умершая впоследствии в больнице. Нарушение правил безопасности, не только пожарной, но и в строительной, атомной сферах способно повлечь массовые человеческие жертвы.

78. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования.	Территории предприятий, в пределах противопожарных разрывов между зданиями, сооружениями и открытыми складами должны своевременно очищаться от горючих отходов, мусора, тары, опавших листьев, сухой травы и т.п.. Территория производственных объектов бурения скважин и добычи нефти и газа (в том числе привышечные сооружения, установки для сбора, хранения, транспортирования нефти и газа и др.), а также производственные помещения и оборудование должны постоянно содержаться в чистоте и порядке. Не допускается замазученность производственной территории, помещений и оборудования, загрязнение легковоспламеняющимися и горючими жидкостями (ЛВЖ и ГЖ), мусором и отходами производства. Хранение нефти и других ЛВЖ и ГЖ в открытых ямах и амбарах на территории предприятий не допускается. Вокруг взрывопожароопасных объектов и сооружений, расположенных на территории нефтедобывающего предприятия, периодически должна скашиваться трава в зоне радиусом не менее 5 м. Запрещается складирование (хранение) сгораемых материалов в указанной зоне Противопожарные разрывы между зданиями и сооружениями, штабелями пиломатериалов, других материалов и оборудования не разрешается использовать под складирование материалов, оборудования и тары, для стоянки транспорта и строительства (установки) зданий и сооружений. Производственные сооружения и здания (скважины, насосные, компрессорные, сепа-рационные установки, резервуары и др.), а также разрывы между ними должны быть выполнены согласно требованиям соответствующих СНиП Наименьшие расстояния от объектов обустройства нефтяного месторождения до зданий и сооружений соседних предприятий указаны в приложении Наименьшие расстояния между зданиями и сооружениями объектов обустройства нефтяного месторождения указаны в приложении Дороги, проезды, подъезды и проходы к зданиям, сооружениям, открытым складам и водоисточникам, используемым для пожаротушения, подступы к стационарным пожарным лестницам и пожарному инвентарю должны быть свободными, содержаться в исправном состоянии, а зимой - быть очищенными от снега и льда Перед взрывоопасными объектами должны быть вывешены таблички с указанием местонахождения средств пожаротушения, которое обязаны знать все работающие. Закрытие переездов и участков дорог (с целью ремонта их или по другим причинам) и устройство объездного пути допускаются с разрешения руководителя предприятия по согласованию с пожарной охраной предприятия с указанием места, характера и срока работ. При раскопках дорог следует оставлять проезды шириной не менее 3,5 м, а также устраивать мостки через траншеи
79. Пожарный инвентарь, его виды, особенности применения	Противопожарное оборудование и инвентарь в зависимости от его предназначения можно условно разделить на несколько типов. Инвентарь для тушения локальных возгораний. К этой категории средств можно причислить: огнетушители, жестяные ведра конусной формы и огнестойкие накидки. Инвентарь для разбора завалов. Для этой цели служат: пожарные багры, совковые и штыковые лопаты, ломы и пожарные топоры. Оборудование для ликвидации возгораний повышенной опасности. Данная категория включает в себя: внутренний водопровод, пожарный гидрант, соединительные гайки, краны и пожарные рукава с брандспойтами. Порошковые огнетушители используются на химических объектах, в гаражах и автомастерских. Углекислотные — в лакокрасочных цехах, на электроустановках под напряжением, на транспорте, на складах и в офисах. Воздушно-пенные огнетушители ликвидируют большие очаги пламени, но их нельзя применять для заливания горящего электрооборудования. Специальная огнеупорная накидка в условиях пожара защищает от пламени одежду и тело человека при эвакуации. Кроме этого, накидку можно использовать как кошму, чтобы накрыть очаг возгорания. В ходе тушения пожара возникает необходимость растаскивать завалы из рухнувшей кровли и строительных конструкций. Для этого применяют багры, ломы и топоры. Лопатами бросают песок, чтобы загасить пламя. Условия правильного хранения пожарного инвентаря Пожарный щит изготавливается в виде стенда открытого или полузакрытого типа. На нем закреплены предметы инвентаря для тушения пожаров и средства личной защиты. Под пожарным щитом либо рядом с ним располагаются ящики для песка и подставки для огнетушителей. Инвентарь необходимо осматривать по графику. Огнетушители регулярно

	сдавать на техническое обслуживание. Если обнаружится, что песок в ящиках слипся комками, его следует просеять. Металлические детали пожарного инструмента нужно очищать от коррозии и смазывать. Все упомянутые средства пожаротушения располагаются в доступных для персонала местах. Пожарные щиты, ящики и резервуары для воды должны быть окрашены в заметный издали красный цвет. Допустимо закрывать их легким сетчатым ограждением. Обеспечение сохранности пожарного инвентаря станет эффективной защитой от случайных возгораний. Содержание должностной инструкции электромонтёра по ремонту и обслуживанию электрооборудования

7. Критерии оценки:

- «5» (отлично) - за правильный, полный ответ на вопрос.
- «4» (хорошо) – ответ на вопрос раскрыт полностью, но есть определенные недочеты.
- «3» (удовлетворительно)- ответ на вопрос дан, но очень кратко, допущены ошибки в терминологии
- «2» (неудовлетворительно) – дан частичный ответ на вопрос, на наводящие и дополнительные вопросы студент не отвечает.

8. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых при проведении промежуточной аттестации

Ручка, карандаш, линейка, чистые листы бумаги А4

9. Приложение:

Перечень зачетных вопросов

Контрольная работа

Вариант 1

1. Перечислите техническое оснащение ПОП с учетом разделения технологического процесса.
2. Перечислите классификацию ПОП.
3. Перечислите и охарактеризуйте классы ПОП.
4. Расскажите о механической и тепловой обработке продуктов.
5. Организация работы заготовочных цехов.

Вариант 2

1. Для чего предназначены ПОП?
2. Дайте определение понятию «Кафе».
3. Охарактеризуйте структуру управления предприятием в соответствии с его типом и классом.
4. Расскажите про хранение пищевых продуктов.
5. Организация работы горячего цеха.

Вариант 3

1. Охарактеризуйте заготовочные ПОП.
2. Дайте определение понятию «Ресторан».

3. Расскажите об организации труда официантов.
4. Охарактеризуйте нормируемые и ненормируемые потери.
5. Организация работы холодного цеха.

Вариант 4

1. Охарактеризуйте доготовочные ПОП
2. Чем занимаются предприятия с полным циклом производства?
3. Перечислите и охарактеризуйте методы обслуживания клиентов.
4. Перечислите и поясните комплекс складских операций.
5. Организация работы кондитерского цеха.

Вопросы к зачету

(3 семестр)

1. Классификация оборудования для раздачи пищи: классификация
2. Назначение оборудования для раздачи пищи
3. Устройство оборудования для раздачи пищи
4. Оборудование для раздачи пищи: классификация
5. Техника безопасности при работе с оборудованием для раздачи пищи
6. Классификация механического оборудования
7. Основные части и детали машин
8. Универсальные приводы: назначение
9. Универсальные приводы: принципы устройства
10. Универсальные приводы: правила безопасной эксплуатации
11. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов: классификация
12. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов: характеристика.
13. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов: назначение Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов: устройство
14. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов: правила безопасной эксплуатации
15. Оборудование для обработки мяса и рыбы: классификация
16. Оборудование для обработки мяса и рыбы: характеристика
17. Оборудование для обработки мяса и рыбы: назначение и устройство
18. Оборудование для обработки мяса и рыбы: правила безопасной эксплуатации
19. Оборудование для подготовки кондитерского сырья: назначение
20. Оборудование для подготовки кондитерского сырья: устройство
21. Оборудование для подготовки кондитерского сырья: правила безопасной эксплуатации
22. Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов: назначение
23. Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов: устройство
24. Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов: правила безопасной эксплуатации
25. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров: назначение
26. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров: устройство
27. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров: правила безопасной эксплуатации

Вопросы к зачету

(4 семестр)

1. Классификация теплового оборудования
2. Общие сведения о тепловом оборудовании. Способы нагрева
3. Виды электронагревательных элементов
4. Варочное оборудование: классификация
5. Варочное оборудование: назначение и устройство

6. Варочное оборудование: правила безопасной эксплуатации
7. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты: назначение и устройство
8. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты: правила безопасной эксплуатации
9. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки
10. Жарочное оборудование: классификация и устройство
11. Жарочное оборудование: правила безопасной эксплуатации
12. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
13. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
14. Общие правила безопасной эксплуатации электрического и газового теплового оборудования
15. Характеристика способов охлаждения. Машинное охлаждение
16. Виды холодильных машин. Общие сведения о холодильном оборудовании
17. Классификация и принцип работы холодильных машин и установок
18. Торговое холодильное оборудование: типы, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации
19. Нормативно-правовая база охраны труда
20. Основные законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие охрану труда в РФ
21. Порядок проведения государственного контроля и надзора охраны труда, социальные гарантии
22. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании
23. Вредные производственные факторы: понятие, классификация, краткая характеристика отдельных видов производственных факторов, их воздействие на человека
24. Требования и нормы, установленные межотраслевыми правилами охраны труда, к микроклимату помещений (отоплению, вентиляции, канализации, освещению)
25. Производственный травматизм и профессиональные заболевания
26. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профилактике профессиональных заболеваний
27. Условия возникновения электротравм и их классификация. Виды и последствия поражения электрическим током. Мероприятия по обеспечению электробезопасности, технические способы защиты
28. Причины возникновения пожаров. Правила поведения при возникновении пожара
29. Виды противопожарного инструктажа, сроки проведения, документальное оформление
30. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения
31. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования.
32. Пожарный инвентарь, его виды, особенности применения

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
города Черногорска
«Хакасский многопрофильный техникум»

Комплект

контрольно-оценочных средств

по учебной дисциплине
ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

наименование

программы подготовки специалистов среднего звена

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код и наименование специальности (по ФГОС СПО)

(на базе основного общего образования)

для промежуточной аттестации

2024

ПАСПОРТ

ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по профессиональному модулю

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Приобретенный практический опыт, освоенные умения, усвоенные знания	**Результаты обучения** **ПК,** **ОК**	**Основные показатели оценки результата**	**Наименование раздела, МДК, темы, подтемы**
1	2	3	4
иметь практический опыт в: - разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6 ОК 1. – ОК 11.	оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе,	МДК.04.01.Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тема 1.1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тема 1.2. Характеристика процесса приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тема 1.3.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению,

оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроле хранения и расхода продуктов **уметь:** - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; -оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; -организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе		эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты. адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; правильное, оптимальное, адекватное заданию	хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тема1.4. Приготовление декоративных украшений и полуфабрикатов для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тема1.5. Приготовление отделочных полуфабрикатов, сладких соусов и сиропов. МДК. 04. 02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тема1.1. Приготовление и подготовка к реализации холодных десертов сложного приготовления. Тема1.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента. Тема 1.3. Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента Тема1.4. Приготовление и подготовка к

авторских, брендовых, региональных; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. **знать:** - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;		планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;	реализации горячих напитков сложного ассортимента.

- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.		соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос. актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: - оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; - соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; - соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; - актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; - оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; - точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; правильность оформления акта проработки новой или		

		адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки.		

1. Общие положения

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионально модуля ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

ФОС по профессиональному модулю включает контрольно – оценочные средства (КОС) для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме тестов и экзаменов.

КОС разработаны в соответствии с образовательной программой по специальности СПО 43.02.15 поварское и кондитерское дело программы профессионального модуля ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Примерный перечень оценочных средств
для текущего контроля знаний, умений обучающихся
по профессиональному модулю

ПМ04.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

№ п/п	Наименование КОС	Краткая характеристика оценочного средства	Материалы для представления в ФОС
1	Вопросы для устного (письменного) опроса теме, разделу ПМ		Перечень вопросов по темам
2	Тест по теме, разделу ПМ	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Тест по темам
3	Практические занятия	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач или заданий.	Методические рекомендации по выполнению практических занятий
4	Самостоятельная работа (Составление презентаций на приготовление различных видов десертов)	Презентация - продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы

Примерный перечень оценочных средств
для промежуточной аттестации обучающихся
по профессиональному модулю

ПМ04.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

№ п/п	Наименование КОС	Краткая характеристика оценочного средства	Материалы для представления в ФОС
1.	Экзаменационные билеты для устного (письменного) экзамена по МДК04.01и МДК04.02		Утвержденный комплект экзаменационных билетов для устного (письменного) экзамена по МДК
2.	Аттестационный лист по учебной практике		перечень выполняемых работ на зачете по учебной практике
3.	Материалы для зачета (с оценкой)		Тестовые задания для зачеты (с оценкой)
4.	Отчет по производственной практике и аттестационный лист по производственной практике		перечень выполняемых работ на зачете по производственной практике, требования к структуре и содержанию отчета
5.	Экзамен (по модулю)		КОС

Пояснительная записка

Комплект вопросов для устного или письменного опроса составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Вопросы составлены для МДК. 04. 01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК. 04. 02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Критерии оценки:

-оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если логично изложил содержание своего ответа на вопрос, правильно использовал научную терминологию в контексте ответа;

-оценка «хорошо» ставится, если обучающийся допустил малозначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

-оценка «удовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или экзаменуемый не смог показать необходимые умения.

-оценка «неудовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, свидетельствующие о недостаточном уровне подготовки обучающегося.

Перечень вопросов для устного или письменного опроса

ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.
2. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента.
3. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.
4. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
5. Характеристика, последовательность этапов.
6. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.
7. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.
8. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации
9. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
10. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
11. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.
12. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента.
13. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
14. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.
15. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.
16. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
17. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые.
18. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.

19. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
20. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента.
21. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).
22. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.
23. Контроль хранения и расхода продуктов.
24. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
25. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента.
26. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
27. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.
28. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.
29. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента.
30. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
31. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.
32. Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.
33. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
34. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков.
35. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента.
36. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
37. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.
38. Организация работы бариста.
39. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента
40. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
41. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков.

Перечень тестовых вопросов по разделу «Организация и приготовление сложных холодных десертов»

1 вариант

1. Укажите температуру подачи холодных десертов?
а) 4-6 °С;
б) 10-14 °С;
в) 16-18 °С;
г) 18-20 °С;
2. Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?
а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.
б) ягоды,сахар,желатин,сахар, лимонный сок,вино.
в) ягоды,сахар, лимонный сок,фруктовое пюре,вино.
г) сахар, лимонный сок,фруктовое пюре,вино.
3. Укажите условия и сроки хранения «Ледяного салата из груш с шоколадным соусом»?
а) при t 4°С до 12 часов
б) при t - 4°С до 12 часов
в) при t 4°С до 24 часов
г) при t - 4°С до 24 часов
4. Подберите нужный взбиватель к взбивательной машине для приготовления десерта «Ванильного крема»?
а) замкнутый
б) решётчатый
в) прутковый
г) крючкообразный
5. Назовите яичный продукт, который запрещено использовать для приготовления сложных холодных блюд?
а) яйцо
б) яичный порошок
в) меланж
6. Укажите температуру и сроки хранения желированных сладких блюд
а) 24 ч t 2-6 °С
б) 6 ч t 2-6 °С
в) 36 ч t -2 -4 °С
г) 12 ч t -2 -4 °С
7. Какой сыр добавляют при приготовлении Тирамису?
а) маскарпоне
б)сливочный
в)плавленный
г)гауда
8. Первичная подготовка белка перед взбиванием включает в себя……..
а)охлаждение до 2 °С
б)охлаждение до 20 °С
в)выдерживание при комнатной температуре
г)замораживание
9. Определите изделие по рецептуре:
Молоко
Сливки 33 %
Желатин
Сахарная пудра
Груша
Мандарин
а) Холодное суфле с фруктами
б)ванильное суфле
в)ягодный террин

г)фруктовое суфле
10. Определите изделие по рецептуре:
Желток
Сахар
Крахмал
Молоко
Желатин
Холодная вода
Ванильный сахар
Сливки35%
а)ягодный террин
б)миндальный крем с фруктами
в)ванильный крем
г)"пасха" с орехами и фруктами

2 вариант

1. При приготовлении ванильного суфле яично-сахарная смесь свернулась. В чём причина?
а) не достаточно охладили смесь
б) в смесь добавили в горячее молоко
в)смесь влили в молоко сразу
г)другой вариант ответа
2. При приготовлении десерта сливки не взбиваются. В чём причина?
а)посуда для взбивания имела следы воды или жира
б) сливки не были охлаждены
в)сливки использовались 20%
г) длительное взбивание
3. При приготовлении миндального бланманже образовались комочки. В чём причина?
а) молоко было холодным
б) молоко было горячим
в)молоко было тёплым
г) другая причина
4. Гранит с апельсином и лимоном-это
а) измельчённый фруктовый лёд
б) замороженный измельчённый фруктовый лёд
в)взбитое фруктовое желе
г)желированное блюдо
5. При приготовлении пая с персиками персики окунают в кипяток на 20 минут,а затем в холодную воду. С какой целью?
а)для размягчения
б) для снятия кожицы
в)для удаления горечи
г)для сохранения формы
6. При приготовлении шоколадного щербета образовались крупные кристаллы. В чём причина?
а) при охлаждении щербет не перемешивали
б)щербет недостаточно взбили
в)низкая температура охлаждения
г)верны все утверждения
7. В какой десерт при приготовлении добавляют кокосовое молоко?
а) парфе из белого шоколада
б)суфле ванильное

в)лимонный щербет
г)гранит из апельсина и лимона
8. Верны ли следующие утверждения?
а) Гранит-это фруктовый лёд
б) Гранит-это замороженные фрукты
а) верны оба суждения
б) верно только 1
в)верно только 2
г) оба суждения неверны
9. К холодным десертам относятся……..
а) фруктовые салаты
б)пудинги
в)снежки
10. Определите перечень продуктов, используемых для приготовления миндальное бланманже?
а) миндаль, вода холодная, молоко, сахар, желатин, сливки
б) вода холодная, молоко, сахар, желатин, сливки
в) миндаль, вода холодная, молоко, сахар, желатин,
г) миндаль, вода холодная, молоко

Перечень тестовых вопросов по разделу «Организация и приготовление сложных горячих десертов»

Вариант 1

1. Укажите температуру подачи горячих десертов?
а) 50 - 55 °С
б) 70 - 75 °С
в) 80 - 85 °С
г)30 - 45 °С

2. Определите набор продуктов при приготовлении десерта «Фондю шоколадное»
а) шоколадная стружка, сухое молоко, вода, ванилин.
б)какао-порошок, сухое молоко, вода, ванилин.
в) шоколадная стружка, вода, ванилин
г)сухое молоко, вода, ванилин, шоколад

3. Какая крупа используется при приготовлении «Гурьевской каши»
а)пшено
б)рис
в)манная крупа
г)гречневая крупа

4. В каких случаях морковный кекс не пышный, на разрезе желтый с белыми крупинками?
а) перед запеканием массу долго перемешивали;
б) не добавили разрыхлители;
в) не соблюдали норму закладки продуктов
г) не соблюдали норму закладки продуктов, не добавили разрыхлители

5. Какие способы тепловой обработки используют для приготовления пудинга шоколадного?
а) варка

б)припускание
в) варку на пару
г)запекание

6. Укажите температуру запекания фруктового суфле
а) 120 - 150 °С
б) 150 - 160 °С
в) 180 - 200 °С
г)200 - 220 °С

7. До какой температуры нагревают молоко, для приготовления снежков в сладком соусе?
а) 100 градусов;
б) 80 градусов;
в) 50 градусов;
г) едва кипящее.

8. К горячим десертам относятся……
а)фруктовые салаты
б)желированные блюда
в)фондю

9. В зависимости от способов приготовления горячие десерты делятся на
а)снежки, фондю
б)суфле, пудинги
в)щербет
г)террин

10. Для отпуска десертов используют следующие соуса?
а) сладкие
б) шоколадные
в) фруктовые
г)белые

Вариант 2

1. Назовите способ тепловой обработки для блюда «Суфле ванильное»
а) жарка основным способом
б) жарка во фритюре
в) запекание в жарочном шкафу
г)припускание

2. Как вынуть суфле из формы?
а)опустить форму в холодную воду
б)вынимать суфле из формы в горячем виде
в)при вынимании суфле из формы её не много потрясти

3. Укажите температуру подачи горячих десертов
а) 50 - 55 °С
б) 70 - 75 °С
в) 80 - 85 °С
г) 30 - 35 °С

4. Определите изделие по рецептуре:
Горький шоколад
Сливочное масло
Яйца
Сахар
Ликёр
Молоко
Мука
Разрыхлитель
Молотый миндаль
а)фондю шоколадное
б)шоколадные снежки
в)суфле шоколадное
г)суфле ванильное

5. Определите изделие по рецептуре:
Манная крупа
Молоко
Орехи
Миндаль
Сахар
Масло сливочное
Кардамон
Бадьян
Лимонная цедра
а)фондю шоколадное
б)бананы фламбе
в)пасха с орехами и фруктами
г)гурьевская каша

6. К горячим десертам относятся……..
а)взбитые сливки
б)желированные блюда
в)каши сладкие

7. Верны ли следующие утверждения?
а)при приготовлении морковного кекса морковь натерают на тёрке
а)при приготовлении морковного кекса морковь нарезают соломкой
а)при приготовлении морковного кекса морковь нарезают брусочками
а)при приготовлении морковного кекса морковь нарезают произвольной формы
а) верны все суждения
б)верно только 1
в)верно только 2
г) верно 3,4

8. Для отпуска десертов используют следующие соуса
а)сладкие
б)шоколадные
в)фруктовые
г)белые

9. Гурьевскую кашу при приготовлении

а)запекают
б)выпекают
в)припускают
г)варят на пару

10. Десерт приготовленный на открытом огне в специальной жаропрочной посуде и употребляемых в компании.
а)фондю
б)фламбе
в)гранит
г)бланманже

Тестовые задания для оценки знаний в процессе текущего контроля

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Холодный цех по характеру производства относиться:
а. заготовочный
б. доготовочный
в.специализированный
г.универсальный

2. Рецептуры на блюда в Сборнике рецептур даны:
а. в 2-х вариантах
б. в 3-х вариантах
в. в 4-х вариантах
г. произвольно

3.Нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд с учетом потерь при производстве необходимо учитывать:
а. количественном учете
б. при лабораторном контроле норм вложения
в. при составлении требования в кладовую
г. при составлении технико-технологической карты

4. С французского языка слово «парфе» переводится как:
а. прекрасный
б. воздушный
в. безукоризненный
г. замороженный
д. пена
е. мокрый снег

5.Тесто для блинчиков готовят на жидкой основе:
а. на основе минеральной воды
б. с добавлением коньяка, ликера
в. приготовить на основе молока
г. с добавлением оливкового масла

6.. Карамелизуют сахар с апельсиновым соком для блинчиков:
а. Парижские
б. Итальянские
в. Сюзет
г. Австрийские

7. Для десерта крем-карамель яично-молочную смесь варят способом:
а. Бен Мари (Ben – Marie)

б. Бер бланк
в.Бер нуазет
г.Бер нуар
8.Для приготовления бланманже и панакоты в современной десертной кухне загустителями служат продукты:
а.агар-агар
б. крупа манная
в. крахмал картофельный
г. желатин
д. крахмал кукурузный
е. мука на желатине
ж. агароид
9.Начинки используемые для приготовления флана:
а. крем заварной
б. яблоки
в. ягоды
г. цитрусовые
10. Набор ингредиентов для приготовления бланманже:
а. миндальное молоко, желатин в порошке, измельченные орехи, фрукты
б. молоко коровье, листовой желатин, какао-порошок, ягоды
в. сливки 10%, сахарная пудра, мука на желатине, цукаты
г.фруктовые чипсы, картофельный крахмал, сахар-песок, вишневый сироп
д. сметана, шоколад, гранулированный желатин, сахар-рафинад
11. Компоненты, входящие в состав итальянского десерта тирамису:
а. сыр «Пармезан»
б. сахар-песок
в. печенье савоярди
г. сыр «Маскарпоне»
д. сыр «Эдам»
е. кофе
ж. куриные яйца
з. листовой желатин
и. какао-порошок
к. бренди
12. Цветы, используемые для оформления десертов:
а. розы
б. ноготки
в. жасмин
г. герань
д. каллы
е. цветы вишни
13. Зелень, используемая для оформления десертов:
а. базилик
б. укроп
в. петрушка
г. мята
д. фенхель
е. мелисса
14. Во фруктовые салаты крупные плоды нарезают:
а. **средними кубиками**
б. соломкой
в. мелким кубиком
г. целыми

15.Укажите последовательность технологических операций приготовления классической панакоты. Запишите в таблицу цифры выбранных ответов.

№	Процессы приготовления	Последовательность процессов
1	декорирование соусом	**4**
2	застывание при температуре 6 °С 5-6 часов	**5**
3	распускание желатина в сливках	**3**
4	заливание желатина водой, набухание	**2**
5	смешивание сливок и сахара с последующим нагреванием	**1**

16. Установите соответствие меду названием и предложенными вариантами.
Запишите в таблицу цифры выбранных ответов.

Называние		От вет	Варианты
1	Керамические или фарфоровые порционные формочки	4.	1.Тюиль
2	Процесс окисления сахаров при их нагревании с целью получения особого вкуса и цвета	5.	2.Айсинг
3	Сахарно-белковая рисовая масса	1.	3.Этилен
4	Миниатюрные овальные апельсины размером от 3 до 5 см в длину, которые употребляют вместе с кожицей	6.	4. Рамекины
5	Как называется газ, являющийся гормоном растений	3.	5. карамелизация

17. Установите соответствие причин возможных дефектов.
Запишите в таблицу цифры выбранных ответов.

Десерт/отделочный полуфабрикат	**Дефект**	**Ответ**	**Варианты ответов**
Чизкейк	Начинка при выпечке растеклась	**2**	1. Не смазана поверхность маслом
Айсинг	При нанесении узоров расплывается	**3**	2.Интенсивное взбивание
Карамельная сетка	Не отстает от поверхности металлической формы	**1**	3.Слабая консистенция

18.Контроль качества выпускаемых блюд регистрируется в:
а. бракеражном журнале
б.санитарном журнале
в.журнале контроля работников
г. другой вариант

19. Документы, необходимые для определения нормы вложения сырья на каждое блюдо:
а. по меню
б. по сборнику рецептур
в. по плану-меню
г. технологической карте

20. В фруктовые салаты рекомендуется добавлять чуть-чуть соли с целью:
а. **усиления вкуса фруктов**
б. сохранения витамина С
в. сохранения цвета
г. усиления аромата

21. С итальянского языка слово «тирамису» переводится как:

а. полухолодный
б. воздушный
в. безукоризненный
г. вознеси меня
д. варёные сливки
е. мокрый снег
22. Для приготовления тирамису, савойарди можно заменить:
а. крекером
б. бисквитными пальчиками
в. песочным печеньем
г. зефиром
д. бисквитным печеньем
е. мармеладом
ж. курабье
23.Основанием и тортов-муссов могут быть:
а. макаронник
б. рисовый пудинг
в. кнели
г. творожная запеканка
д. бисквитный полуфабрикат
24.Фланы готовят из полуфабриката:
а. песочного
б. бисквитного
в.заварного
г. слоеного
15. Наполнители, отделочные полуфабрикаты, используемые для оформления:
а. карамель
б. марципан
в.крем
г .франжипан
д. цветы
16. Для десерта «Крем – карамель» вначале готовят:
а. карамель
б. крем
в. соус
г. нет значения
17.Сладкие омлеты готовят с добавлением:
а. джема
б. рома
в. персиком
г. яблоком
18. Продукты, составляющие основу шербетов:
а. сок фруктов
б. настой шиповника
в. коньяк
г. взбитые сливки
д. карамель
е. фруктовое пюре
19. Способы глазирования ягод:
а. сахарной пудрой
б. растопленным шоколадом
в. сахарным сиропом
г. взбитые белками

д. желейным сиропом

20. Заправки, не рекомендуемые для фруктовых салатов:

а. йогурт

б. майонез

в. молоко

г. сметана

д. лимонный сок с портвейном

е. коньяк

21. Установите соответствие . Запишите в таблицу буквы выбранных ответов.

№	Наименование	Варианты	Определение наименования	Варианты соответствия
1	Парфе	А	Замороженный десерт, приготовленный из сахарного сиропа и фруктового сока или пюре. Вместо фруктового наполнителя возможно также использование шампанского или вина	**В**
2	Семифредо	Б	Напиток в восточных странах, который готовится из шиповника, кизила, розы и различных специй с добавлением льда	**Г**
3	Гранite	В	Десерт из взбитых и хорошо замороженных сливок с различными дополнениями	**Д**
4	Шербет	Г	Мороженое с различным наполнителем: орехами, фруктами, ягодами, шоколадом. В его состав входят сырые яйца и сливки большой жирности	**Б**
5	Сорбе	Д	Сицилийский десерт на основе фруктовых соков или пюре, рыхлой консистенцией мокрого снега	**А**

22. Установите соответствие меду видами тестов и способами их приготовления

Запишите в таблицу буквы выбранных ответов

№	Наименование	Варианты	Определение наименования	Варианты соответсвия
1	Тулип	А	Десерт из блинчатого теста, запеченного вместе с фруктами	**А**
2	Фило	Б	Тесто для профитролей, шу, эклеров	**Д**
3	Тюиль	В	Пресное, очень тоненькое, вытяжное тесто	**Г**
4	Эппл пай	Г	Миндальные печенье небольшого размера	**Б**
5	Штрудель	Д	Тесто, составными частями которого являются белок, сахарная пудра, пшеничная мука и сливочное масло в одинаковых количествах	**Ж**
6	Заварной	Е	Разновидность пирогов из тонкого теста в виде рулетов с начинками в немецкоязычных саранах	**Б**
7	Клафутис	Ж	Пирог, особенностью которого, является соотношение количества яблок и теста, теста мало, яблок - очень много.	**В**

22. Оборудование, используемое для приготовления чизкейков:

а. электрические плиты

б. кондитерсая печь

в. фондюшница

г. пароконветомат
д. штепсельный

Тестовые задания по теме «Приготовление основных холодных и горячих сладких блюд»:

Выберите верный ответ:
1. КАКОВА МАССА (г) БЛЮДА «ЯБЛОКИ В ТЕСТЕ ЖАРЕНЫЕ»?
а) 140;
б) 75;
в) 100…125.
2. ГОТОВОЕ ЖЕЛЕ ХРАНЯТ НА ХОЛОДЕ НЕ БОЛЕЕ 12 ЧАСОВ
А) желе уплотняется
Б) карамелизуется
В) выделяет жидкость
Г) приобретает горький вкус
3. В КАКОЙ МОМЕНТ В ЖЕЛЕ ВВОДЯТ ОТЖАТЫЙ СОК
А) до растворения желатина
Б) во время растворения желатина
В) после растворения желатина
Г) перед подачей
4. ПОДАЮТ СО СМЕТАНОЙ, МОЛОКОМ И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ
А) землянику, клубнику, малину
Б) арбуз, дыню
В) апельсины, мандарины
Г) яблоки, груши
5. ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ПОДГОТОВКИ ЯГОД ДЛЯ ПОДАЧИ
А) перебираем, промываем
Б) перебираем, промываем, обсушиваем
В) перебираем, удаляем плодоножку, промываем, обсушиваем
6. НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ВИТАМИНОВ СОДЕРЖИТСЯ В
А) горячих сладких блюдах
Б) желированыхблюдах
В) блюдах из свежих фруктов и ягод
Г) кремах
7. ВО ИЗБЕЖАНИЯ ПОТЕМНЕНИЯ И СОХРАНЕНИЯ ПРИЯТНОГО ВНЕШНЕГО ВИДА, НАРЕЗАННЫЕ ЯБЛОКИ СМАЗЫВАЮТ
А) сахарным песком
Б) лимонным соком
В) сладким сиропом
Г) сладким соусом
8.СПОСОБ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ ТАРТАЛЕТОК
а) запекание
б) выпекание
9.НА 100 г. ЖЕЛЕ НЕОБХОДИМО ВЗЯТЬ ЖЕЛИРУЮЩЕГО ВЕЩЕСТВА
а) 25 г.
б) 15 г.
в) 8 г.
10. МАННАЯ КАША И МОЛОЧНАЯ ПЕНКА ЯВЛЯЮТСЯ ОСНОВОЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
А) пудинга
Б) самбука
В) каши гурьевской
Г) крема

11. ТЕСТО КЛЯР ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
А) шарлотки
Б) яблоки, жаренные в тесте
В) пудинга
Г) яблок печёных
12. К ПУДИНГУ ЛУЧШЕ ПОДАТЬ СОУС
А) шоколадный
Б) молочный
В) сметанный
Г) грибной
13. В СОСТАВ ТЕСТА ДЛЯ ЯБЛОК ВХОДИТ
А) крахмал
Б) взбитые белки
В) сливки
Г) льезон

В заданиях с 14,15 согласны ли Вы с утверждением

14. НА ПРОЦЕСС СТУДНЕОБРАЗОВАНИЯ БОЛЬШОЕ ВЛИЯНИЕ ОКАЗЫВАЕТ ПРИРОДА ЖЕЛИРУЮЩЕГО ВЕЩЕСТВА, ЕГО КОНЦЕНТРАЦИЯ И ТЕМПЕРАТУРА СТУДНЕОБРАЗОВАНИЯ

А) да Б) нет

15. ЧЕМ ВЫШЕ КОНЦЕНТРАЦИЯ ЖЕЛИРУЮЩЕГО ВЕЩЕСТВА, ТЕМ МЕНЬШЕ ПРОЧНОСТЬ СТУДНЯ И НИЖЕ ТЕМПЕРАТУРА ИХ ПЛАВЛЕНИЯ

А) да Б) нет

В задании установи правильную последовательность.

16. ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЖЕЛЕ ИЗ КЛЮКВЫ
А) охлаждают, разливают в формы
Б) оформляют
В) вынимают желе из формы
Г) клюкву перебирают, промывают, ошпаривают
Д) подготавливают желатин
Е) в жидкое желе вливают отжатый сок
Ж) растирают деревянным пестиком
З) ставят желе в холодильник для застывания
И) осуществляют отпуск
17. ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ ГОРЯЧИХ СЛДАДКИХ БЛЮД
А) 40-45^{0}С
Б) 50-55^{0}С
В) 60-65^{0}С
Г) 70-75^{0}С
18. К ГОРЯЧИМ СЛАДКИМ БЛЮДАМ ОТНОСЯТ
А) пудинг
Б) самбук
В) крем
Г) мусс

19. ЛЬЕЗОН ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
А) пудинга
Б) шарлотки
В) запеканки
Г) суфле
20. К ПУДИНГАМ С КОНСЕРВИРОВАННЫМИ ФРУКТАМИ ЛУЧШЕ ПОДАТЬ СОУС
А) шоколадный
Б) молочный

В) абрикосовый
Г) малиновый

21. БЛЮДО ПРИНЯТО ГОТОВИТЬ ДЛЯ БАНКЕТОВ И НОВОГОДНИХ УЖИНОВ
А) шарлотки
Б) суфле
В) пудинга
Г) самбук

В заданиях с 22 по 26 заполните пропуски в предложениях

22. При отпуске мусс поливают _____.
23. Мусс можно приготовить без желатина, заменив его _____.
24. Мусс отличается от желе тем, что подготовленные продукты _____ в пышную пену.
25. Самбук отличается от мусса тем, что в него вводят _____.
26. При приготовлении киселей ягоды разминают _____ пестиком

В заданиях с 27 по 30выберите согласны ли вы с утверждением

27. ВИНОГРАД УКЛАДЫВАЮТ ЦЕЛОЙ ГРОЗДЬЮ И ПОСЫПАЮТ САХАРОМ
А) да Б) нет

28. ПЕРЕД ОТПУСКОМ ПОДГОТОВЛЕННЫЕ ПЛОДЫ И ЯГОДЫ УКЛАДЫВАЮТ В ВАЗОЧКИ ИЛИ НА ДЕСЕРТНУЮ ТАРЕЛКУ
А) да Б) нет

29. ЯГОДЫ МОЖНО ПОСЫПАТЬ САХАРНЫМ ПЕСКОМ ИЛИ РАФИНАДНОЙ ПУДРОЙ
А) да Б) нет

30. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МНОГИХ СЛАДКИХ БЛЮД БЕРУТ ПЛОДЫ И ЯГОДЫ В СВЕЖЕМ, ЗАМОРОЖЕННОМ И КОНСЕРВИРОВАННОМ ВИДЕ
А) да Б) нет

Установи правильную последовательность.

31. ВОССТАНОВИ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПОДГОТОВКИ ЯБЛОК ДЛЯ ОФОРМЛЕНИЯ САЛАТА
А) кипятят в течении 5 минут и настаивают 3-4 часа
Б) доводят до кипения
В) с плодов снимают цедру и мелко нарезают
Г) апельсиновый настой процеживают
Д) вливают апельсиновый сок, отжатый из апельсиновой мякоти, охлаждают
Е) цедру заливают горячей водой
Ж) добавляют сахар
З) осуществляют отпуск

Тестовые задания по теме «Приготовление холодных и горячих напитков»:

1. НОРМА ЗАКЛАДКИ МОЛОТОГО КОФЕ НА ОДНУ ПОРЦИЮ
А) 5-6 г
Б) 6-8 г
В) 8-11 г

2. В СОСТАВ НАПИТКА ИЗ ЦИТРУСОВЫХ ВХОДИТ
А) желатин
Б) агар-агар
В) апельсиновый сок
Г) апельсиновая цедра

Заполните пропуски в предложениях

3. ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ ДОЛЖНА БЫТЬ _____С.

В задании 3 установи соответствие

11.КОФЕ	СПОСОБ ПОДАЧИ
1.по-восточному	А) чёрный кофе наливают в стакан, сверху кладут сливки, взбитые с рафинадной пудрой
2.по-венски	Б) отпускают в чашка с молочной пенкой
3.чёрный	В) отпускают в турке, не процеживая, отдельно в стакане подают холодную кипячёную воду
4.по-варшавски	Г) отпускают в чашках, отдельно на розетке подают сахар, молоко или сливки

4. Установи соответствие

21.ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ	СПОСОБ ПОДАЧИ
1.хлебный квас	А) приготовленный напиток немедленно разливают в стаканы или бокалы и отпускают по 150 мл на порцию. Температура их должна быть 5-8^{0}С.
2.апельсиновый напиток	Б) приготовленный квас охлаждают, разливают в стаканы и подают с кусочками пищевого льда.
3.молочный коктейль	В) отпускают напиток охлаждённым в бокалах, фужерах, стаканах, а при групповом обслуживании – в кувшинах. Пищевой лёд подают отдельно в количестве 10 г на порцию.

В задания 5 и 6 установи правильную последовательность.

5. ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ НА МОЛОКЕ

А) кофе доводят до кипения, но не кипятят, отстаивают
Б) добавляют сахар и горячее молоко
В) готовый кофе процеживают
Г) заливают кипятком, дают настояться в течении 5-8 минут
Д) насыпают молотый кофе по норме
Е) разливают в чашки и подают
Ж) кофейник ополаскивают кипятком
З) напиток доводят до кипения

6. ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧАЯ

А) наливают кипяток на 1/3 объёма
Б) доливают оставшийся кипяток
В) в чайник насыпают заварку
Г) заварку наливают в чашку, доливают кипяток
Д) к чаю подают сахар, рядом кладут чайную ложку
Е) чайник закрывают, прикрывают салфеткой, настаивают 5-10 минут
Ж) заварной чайник нагревают, ополаскивая его кипятком

В задании 7 установить истинность / ложность утверждений колонок 1и 2 и выбрать один из ответов, отмеченных буквами

7. А) Оба утверждения истинны
Б) Оба утверждения ложны
В) Истинно только утверждение колонки 1
Г) Истинно только утверждение колонки 2

	Колонка 1	Колонка 2
1	Аромат чая зависит от содержания в нём эфирных масел, которые улетучиваются при длительном нагревании или кипячении.	Кофе крупного помола даёт более ароматный и прозрачный напиток
2	В горячем виде подают крюшоны, морсы, кофейные напитки, напитки из молока и сливок	Горячие напитки готовят по мере спроса, небольшими порциями, лишь доведя до кипения, не допуская длительного

		нагревания и разогревания
3	При приготовлении вкусного, ароматного кофе необходимо как можно лучше извлечь экстрактивные вещества из сухого кофе. Для этого кофе не следует размалывать перед варкой	Чтобы не терялись ароматические вещества чая, сухой чай хранят упакованным.
4	Нельзя добавлять сухой чай в заваренный, кипятить его и выдерживать более 1 часа, так как он приобретает неприятный запах, теряет свой аромат и вкус	Температура подачи горячих напитков 55^0С

В заданиях с 14,15 согласны ли Вы с утверждением

8. НЕПОСРЕДСТВЕННО ПЕРЕД УПОТРЕБЛЕНИЕМ АПЕЛЬСИНОВЫЙ НАПИТОК ПРОЦЕЖИВАЮТ

А) да Б) нет

9. В СОСТАВ ЦИТРУСОВОГО НАПИТКА ВХОДИТ САХАР

А) да Б) нет

10. ПОДАЧА КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ

А) с молочными пенками от топлёного молока

Б) со взбитыми сливками

В) в турке, не процеживают, с холодной кипячёной водой

11. НОРМА ОТПУСКА КОФЕ НАТУРАЛЬНОГО

А) 50-75 г

Б) 45-100 г

В) 100-150 г

12. ДЛЯ РАЗНЫХ СПОСОБОВ ЗАВАРИВАНИЯ НЕОБХОДИМО КОФЕ, РАЗМОЛОТОЕ ДО РАЗЛИЧНОЙ СТЕПЕНИ. ВЫБЕРИ ВИД ПОМОЛА КОФЕ, КОТОРЫЙ ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ВАРКИ НАСТОЯЩЕГО ТУРЕЦКОГО КОФЕ С ПОМОЩЬЮ ТУРКИ (ДЖЕЗВЫ)

А) средний помол

Б) грубый помол

В) тонкий экспресса помол

Г) тонкий помол

Д) порошкообразный помол

13. СРОК ХРАНЕНИЯ ЧАЯ

А) 30 минут

Б) 40 минут

В) 60 минут

Выберите согласны ли вы с утверждением

14. КОМПОТЫ ПРИГОТАВЛИВАЮТ ИЗ СВЕЖИХ, СУШЁННЫХ ИЛИ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ФРУКТОВ ИЛИ ЯГОД ОДНОГО ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ВИДОВ

А) да Б) нет

Установи правильную последовательность.

15. ВОССТАНОВИ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЛОЧНО-КОФЕЙНОГО КОКТЕЙЛЯ С МОРОЖЕНЫМ

А) добавляют сахар, доводят до кипения, приготовленный сироп охлаждают

Б) готовят кофейный сироп, молотый кофе заливают кипятком

В) ингредиенты коктейля взбивают в течении 1 минуты

Г) молоко соединяют с кофейным сиропом

Д) настаивают 10-15 минут

Е) процеживают

Ж) добавляют мороженое

З) готовый коктейль разливают в бокалы и подают

В заданиях с 16 по 19 заполните пропуски в предложениях

16. ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫХ НАПИТКОВ САХАР РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО _____ В ВОДЕ И ПРОЦЕДИТЬ.
17. ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ ДОЛЖНА БЫТЬ _____ С.
18. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЛОЧНЫХ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫХ НАПИТКОВ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ МОЛОКО ИЛИ СЛИВКИ _____.
19. ПОТЕРИ ПРИ КИПЯЧЕНИИ МОЛОКА СОСТАВЛЯЮТ _____%.

Критерии оценивания:

18-19- «5»

15-17 - «4»

12 -14 –«3»

Менее 12- неудовлетворительно

Тестовые задания по теме «Приготовление холодных десертов»:

1.Укажите температуру подачи холодных десертов
а) 4-6 °С;
б) 10-14 °С;
в) 16-18 °С.
2.Определите перечень продуктов, используемых для приготовления самбука
а) желатин, белки яиц, фрукты, сахар
б) желатин, фрукты, сахар
в) крахмал, фрукты, сахар
3.Подберите посуду для отпуска блюда «Фруктовый салат»
а) пирожковая тарелка
б) стакан
в) креманка
4.Желатин – это продукт переработки:
а) кукурузы
б) соединительной ткани кожи и костей животных
в) картофеля
г) морских водорослей
5.Взбитое желе – это:
а) мусс
б) самбук
в) крем
6.Подберите нужный взбиватель к взбивательной машине для приготовления десерта «Мусс клюквенный»
а) замкнутый
б) решётчатый
в) прутковый
г) крючкообразный
7.Выберите плоды, относящиеся к косточковым
а) рябина
б) виноград
в) айва
г) вишня
8.Назовите яичный продукт, который запрещено использовать для приготовления самбука
а) яйцо
б) яичный порошок
в) меланж
9.Укажите температуру и сроки хранения желированных сладких блюд
а) 24 ч t 2-6 °С
б) 6 ч t 2-6 °С
в) 36 ч t -2 -4 °С

Критерии оценивания:
9- «5»
8 - «4»
6-7 –«3»
Менее 6- неудовлетворительно
Тестовые задания по теме «Приготовление горячих десертов»:
1.Укажите температуру подачи горячих десертов
а) 50 - 55 °С
б) 70 - 75 °С
в) 80 - 85 °С
2.Определите набор продуктов для льезона при приготовлении десерта «Гренки с фруктами»
а) яица, молоко, сахар
б) желтки яиц, молоко, соль
в) белки яиц, молоко
3.Назовите способ тепловой обработки гренок для блюда «Гренки с фруктами»
а) жарка основным способом
б) жарка во фритюре
в) запекание в жарочном шкафу
4.Укажите температуру запекания шарлотки
а) 120 - 150 °С
б) 150 - 160 °С
в) 180 - 200 °С
5. В каких случаях пудинг после запекания не пышный, на разрезе желтый с белыми крупинками?
а) перед запеканием массу долго перемешивали (белки осели);
б) не протирали творог;
в) не соблюдали норму закладки продуктов.
6. Почему запеканка из творога на поверхности имеет неравномерную корочку, середина запеканки влажная (сырая)?
а) добавили много сахара;
б) запекали в очень горячей духовке (при температуре выше 250ºС);
в) не выдержали в форме для остывания.
7.Перечислите основные технологические операции при приготовлении блюда «Шарлотка с яблоками»
1)_____
2)_____
3)_____
4)_____

Задача № 8

Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций мусса яблочного (на манной крупе), если выход одной порции 150 г. результаты внесите в таблицу.

№ п/п	Сырье	Масса на 1000 г, г		Масса на 1 порцию, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	Яблоки				
2	Сахар				
3	Крупа манная				
4	Кислота лимонная				
Выход		-	1000	-	

Холодные десерты	Горячие десерты
1. Б	1)а

2. А	2) а
3. В	3) а
4) б	4) в
5. А	5)а
6. В	6)б
7. Г	
8. В	
9. А	

Введение

Эффективная подготовка специалистов среднего звена, квалифицированных рабочих, служащих осуществляется благодаря сочетанию теоретического и практического компонентов, связующим звеном между которыми является самостоятельная работа. Самостоятельная работа направлена на систематизацию, закрепление и расширение теоретических знаний и формирование общих и профессиональных компетенций. Её реализация осуществляется на всех этапах обучения, поэтому она может быть как аудиторной, так и внеаудиторной.

Аудиторная самостоятельная работа предполагает выполнение заданий непосредственно во время занятий, а внеаудиторная самостоятельная работа предполагает выполнение заданий преподавателя обучающимися во внеаудиторное время, но без непосредственного участия преподавателя.

Разнообразие видов аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы позволяет расширить спектр заданий процесса профессиональной подготовки.

Аудиторная самостоятельная работа в профессиональной образовательной организации представлена такими видами как конспектирование учебного материала; работа с учебниками, пособиями, справочной литературой, обращение к материалам сети Интернет; графическое представление учебного материала в форме технологических или инструктивных карт, графиков, схем.

Внеаудиторная самостоятельная работа может быть представлена такими видами как работа с учебной и дополнительной литературой, предлагаемой преподавателем, подготовка реферата (доклада,

презентации) по дисциплине, выполнение комплексного домашнего задания, подготовка эссе, решение отдельных задач, выполнение графических заданий, подготовка к лабораторно-практическим работам, подготовка к проведению контрольных мероприятий, выполнение курсовых работ.

Содержание

ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Наименование разделов и тем	**Объем часов**	
	аудиторные занятия	**самостоятельная (внеаудиторная) работа**
МДК. 04. 01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	174	-
Тема 1.1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	12	-
Тема 1.2. Характеристика процесса приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	28	-
Тема 1.3.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	44	-

Тема 1.4.Приготовление декоративных украшений и полуфабрикатов для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	52	-
Тема1.5.Приготовление отделочных полуфабрикатов, сладких соусов и сиропов.	38	-
МДК.04.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	196	2
Тема1.1.Приготовление и подготовка к реализации холодных десертов сложного приготовления.	82	-
Тема1.2.Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента.	42	-
Тема 1.3. Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.	36	-
Тема 1.4. Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента.	36	2

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
города Черногорска
«Хакасский многопрофильный техникум»

Комплект

контрольно-оценочных средств

по учебной дисциплине
ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

наименование

программы подготовки специалистов среднего звена

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код и наименование специальности (по ФГОС СПО)

(на базе основного общего образования)

для промежуточной аттестации

2024

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы в целом.

Формой итоговой аттестации по профессиональному модулю является экзамен по модулю. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

В качестве промежуточной оценки результатов освоения профессионального модуля является оценка знаний, умений, практического опыта в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации по модулю (экзамен по профессиональному модулю, дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике).

2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций (Таблицы 1, 2), знаний и умений (Таблица 3).

Таблица 1

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - оценивать наличие ресурсов; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;	наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ и оценка её результатов; оценка защиты выполнения практических заданий.

	- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности,пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); - методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; - важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственноститребования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке - производственного инвентаря и кухонной посуды; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; - виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
ПК 5.2.	- выполнения приготовления и хранения	наблюдение за

Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; - распознавать недоброкачественные продукты; - контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; - контролировать ротацию продуктов; - оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; - контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; - доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);	ходом выполнения лабораторных работ и оценка её результатов; оценка защиты выполнения практических заданий.

	- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; - проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; - контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения; - процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; - температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; - требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов.	
ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции; - выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать	наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ и оценка её результатов; оценка защиты выполнения практических заданий.

	ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; - распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; - контролировать ротацию продуктов; - оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; - контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных	

	изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; - соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; - проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; - контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); - контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; - контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; - рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с	

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; - температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; - техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; - виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.	

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; - распознавать недоброкачественные продукты; - контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; - контролировать ротацию продуктов; - оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; - контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований	наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ и оценка её результатов; оценка защиты выполнения практических заданий.

	рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; - соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; - проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; - контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); - контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; - контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; - рассчитывать стоимость мучных кондитерских	

	изделий сложного ассортимента; - поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; - температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; - техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; - виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - правила маркирования и упаковывания	
ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и	наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ и оценка её результатов; оценка защиты выполнения практических заданий.

	правил; - распознавать недоброкачественные продукты; - контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; - контролировать ротацию продуктов; - оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; - контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - доводить тесто до определенной консистенции; - определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; - соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских	

	изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; - проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; - контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); - контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; - контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; - рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; - температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; - техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; - виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	

	-требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	
ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	- выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; - ведения расчетов, оформления результатов проработки; - выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; - подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; - выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; - комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; - рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; - проводить мастер-класс для представления.	наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ и оценка её результатов; оценка защиты выполнения практических заданий.

Таблица 2

Результаты (общие компетенции и показатели их оценки)	**Формы и методы**

	контроля и оценки
ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам: - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности: - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска; - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации.	Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов..
ОК 03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие: - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования.	Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
ОК 04.Работать в коллективе и команде, эффективно	Текущий контроль в

взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами: - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности.	форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
ОК 05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста: - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; - особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения: - описывать значимость своей специальности; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по специальности; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.	Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях: - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения.	Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности: - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;	Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК. Сбор свидетельств освоения компетенций и

	личностных результатов.
ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках: - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.	Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
ОК.11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере: - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования; - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты.	Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.

Таблица 3

Результаты (умения, знания)	**Формы и методы контроля и оценки**
Уметь:разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к	Текущий контроль в форме: защиты выполнения лабораторных и практических работ, устного фронтального опроса, выполнения контрольных и проверочных работ, выступлений на семинарских занятиях, подготовка

безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности	рефератов, докладов, презентаций, тестирование по темам соответствующего МДК. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся. Сбор свидетельств освоения компетенций.
Знать:требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложногоассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты	Текущий контроль в форме: защиты выполнения лабораторных и практических работ, устного фронтального опроса, выполнения контрольных и проверочных работ, выступлений на семинарских занятиях, подготовка рефератов, докладов, презентаций, тестирование по темам соответствующего МДК. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся. Сбор свидетельств освоения компетенций.

3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В процессе освоения профессионального модуля предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации (Таблица 4).

Таблица 4

Элементы профессионального модуля	Формы и методы оценивания по видам контроля	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
МДК.05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Фронтальный устный опрос по темам МДК. Тестирование по темам МДК. Проверка отчетов по результатам лабораторных работ. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.	Дифференцированный зачет
МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Фронтальный устный опрос по темам МДК. Тестирование по темам МДК. Проверка отчетов по результатам лабораторных работ. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.	
УП 05. Учебная практика	Проверка и экспертная оценка результатов выполнения практических работ	Дифференцированный зачет
ПП 05.Производственная практика	Проверка и экспертная оценка результатов выполнения производственных работ на месте практики. Проверка ведения дневника практики.	Дифференцированный зачет: защита отчета по практике.
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Экзамен по модулю: оценка выполнения практических работ

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

4.1 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

4.1.1МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тесты

Выберите правильный ответ

1. Дрожжи относятся?
а) к химическим разрыхлителям
б) к биологическим разрыхлителям
в) к механическим разрыхлителям
2. Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста:
изделия тёмно- бурые, мякиш липнет
а) в тесто положено мало соли
б) тесто перекисло
в) в тесто положено много сахара
3. Для приготовления песочного теста муку используют
а) с небольшим содержанием клейковины
б) муку с «сильной» клейковиной
в) муку с очень «слабой» клейковиной
4. Определите полуфабрикат по перечисленным ингредиентам: мука, сахар, яичные желтки, яичные белки.
а) основной бисквитный п/ф.
б) масляный бисквитный п/ф.
в) бисквит «буше»
5. Температура хранения столовых яиц?
а) от 0 до 20 градусов
б) не выше 20 градусов
в) от 0 до – 2 градусов
6. Каким способом разрыхляется бисквитное тесто?
а) механическим
б) химическим
в) биологическим
7. К основному сырью хлебопекарного производства относятся:
а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар;
б) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, вода;
в) мука, дрожжи, соль, сахар, вода;
8. Какие сахаросодержащие продукты применяют на хлебопекарных предприятиях
а) сахар-песок, сахар-рафинад, сахар жидкий, сахарную пудру, патоку, мед, фруктозу;
б) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, патоку, мед;
в) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, солод, мед.
9. Как называется сахар, полученный при гидролизе сахарозы и состоящий из равных количеств глюкозы и фруктозы:
а) сахар-рафинад;
б) жидкий сахар;
в) инвертный сахар.
10. Сахаристый продукт, получаемый путем осахаривания крахмала разбавленными кислотами:

а) мед;
б) инвертный сахар;
в) патока;
г) солод.
11. Из искусственно полученных жиров в хлебопечении применяют:
а) саломас;
б) маргарин;
в) пекарский жир;
г) масло коровье.
12. Солод - это
а) побочный продукт при сортовых помолах пшеницы и ржи;
б) зерна злаков, проросшие в естественных условиях при определенной температуре и влажности и подвергнутые специальной обработке;
в) зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и влажности:
г) зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и влажности и подвергнутые специальной обработке.
13. В состав заварного теста входят:
а) вода, мука, соль, сахар, маргарин, яйца.
б) яйца, сахар, мука, маргарин, сода.
в) вода, мука, соль, маргарин, яйца.
14. Бисквитный п/ф получился плотный, малопористый:
а) высокая температура выпечки
б) низкая температура выпечки
в) плохой промесс теста
г) длительный замес теста с мукой
15. При какой температуре должны храниться прессованные дрожжи
а) от 0 до 4 °С;
б) от 0 до 3 °С;
в) от 0 до 1 °С.
16. Как увеличить силу муки?
а) добавить крахмал
б) добавить муку другого сорта
в) добавить пищевую кислоту
17. Каково технологическое значение соли при производстве хлебобулочных изделий:
а) разрыхление теста;
б) придание вкуса;
в) укрепление клейковины;
г) ускорение спиртового и молочнокислого брожения.
18. При какой температуре должны храниться яйца
а) от 0 до 4 °С;
б) от 0 до 3 °С;
в) от 0 до 1 °С.
19. Жиры, добавляемые в тесто:
а) замедляют процесс брожения;
б) ускоряют процесс брожения;
в) не влияют на процесс брожения.
20. Какие виды крахмала используют на хлебопекарных предприятиях:
а) ячменный;
б) кукурузный;
в) картофельный;
г) модифицированные.
21. При больших количествах сахара в тесте брожение:
а) замедляется;

б) ускоряется;
в) не влияет на скорость брожения.
22. Виды молока и молочных продуктов, используемых в хлебопечении:
а) солодовый экстракт;
б) пастеризованное молоко;
в) сухое молоко;
г) молочная сыворотка;
д) меланж;
е) сметана.
23. Наилучшая температура для развития дрожжей?
а) 17 – 20 градусов
б) 28 – 32 градуса
в) 45 – 50 градусов
24. Способы рыхления теста:
А) механический, термический, биологический
Б) химический, механический, кристаллический
В) биологический, химический, механический
25. Содержание крахмала в муке (%):
А) 15%
Б) 45%
В) 70%
26. Отличительная особенность пряничного теста:
А) его выдерживают на холоде
Б) в него добавляют смесь пряностей
В) в него добавляют смесь дрожжей с сахаром
27. Температура выпекания песочного теста целым пластом
А)200º-220ºС
Б) 230º-250ºС
В) 260º-270ºС
28. По содержанию и качеству клейковины муку делят на:
А) «сильную», «среднюю», «слабую»
Б) высший сорт, первый сорт, второй сорт
В) «сильную», «высшую», «слабую»
29. Меланж это:
А) диетические яйца
Б) замороженная смесь белков и желтков
В) яичный порошок
30. Какое брожение происходит при замесе теста:
А) спиртовое, молочнокислое
Б) спиртовое, масляно-кислое
В) спиртовое, уксуснокислое
31. Сколько слоёв в пресном слоёном тесте:
А) 25 слоёв
Б) 256 слоёв
В) 156 слоёв
32. К химическим разрыхлителям относят:
А) пищевая сода, аммоний углекислый
Б) аммоний углекислый, дрожжи
В) лимонная кислота, дрожжи
34. Температура песочного теста:
А) 20ºС
Б) 25ºС
В) 30ºС

35. Почему температура в помещении при замешивании слоёного теста не должна быть выше 20 °С:
А) чтобы масло, находящееся между слоями не таяло
Б) чтобы тесто не расплывалось
В) чтобы хорошо набухала клейковина
36. По стандарту используют муку с влажностью:
А) 18%
Б) 14,5%
В) 10%

4.1.2 МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

1. Как называют красный пищевой краситель?
а) кармин
б) тартразин
в) индигокармин
2. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной.
а) 1:3
б) 1:2
в) 1:1
3. Какое тесто приготавливают для кекса «Майского»?
а) дрожжевое опарное тесто
б) дрожжевое безопарное тесто
в) дрожжевое слоёное тесто
4. Для крема «Шарлотт» приготавливают
а) яично-молочный сироп
б) яично-сахарную массу
в) молочно-сахарную смесь
5. Торт «Прага» приготавливают
а) из бисквитного теста
б) из песочного теста
в) из слоёного теста
6. Заварной крем используют:
а) для украшения изделий
б) для склеивания и смазывания пластов
в) для заполнения заварных изделий
7. Нонпарель приготавливают:
а) из сахарной посыпки
б) из готовой помады
в) из песочной крошки
8. Укажите срок хранения тортов с белковым кремом?
а) 36 часов
б) 72 часа
в) 6 часов
9. Перед использованием в производстве патоку:
а) пропускают через сито;
б) разводят в воде;
в). подогревают
10. Что не разрешается добавлять в повидло:

а) красители;
б) ароматические вещества;
в) эссенции.
11. Какой крем используют для торта «Сказка»?
а) «шарлот» шоколадный
б) «глясе»
в) сливочный основной
12. Определите крем по перечисленным ингредиентам: яичные белки, сахар, повидло, агар, вода.
а) белковый заварной
б) белковый сырцовый
в) крем «Зефир»
13. Чем смазывают рулет «Экстра»?
а) кремом «Шарлотт»
б) кремом «Гляссе»
в) сливочно-творожным кремом
г) сливочным кремом
14. Как выпекают воздушно-ореховый п/ф для торта «Киевский»?
а) две лепёшки круглой формы
б) две лепёшки овальной формы
15. Из чего делают нонпарель?
а) из помады
б) из шоколада
в) из орехов
16. Чем можно заменить патоку при изготовлении помады?
а) пищевой кислотой
б) содой
17. Чем отличается крем «Шарлотт» от крема «Гляссе»?
а) готовят яично-сахарный сироп
б) готовят яично-молочный сироп
в) добавляют сгущенное молоко и сахарную пудру
18. Как используют инвертный сироп?
а) для промочки
б) добавляют вместо патоки
в) тиражируют кондитерские изделия
19. Торт «Наполеон» приготавливают:
а) из бисквитного п/ф.
б) из песочного п/ф.
в) из слоёного п/ф.
20. Кекс «Здоровье» приготавливают:
а) из дрожжевого безопарного теста
б) из дрожжевого опарного теста
в) песочного теста
21. Бисквитный п/ф получился плотный, малопористый:
а) высокая температура выпечки
б) низкая температура выпечки
в) плохой промесс теста
г) длительный замес теста с мукой
22. Какое количество муки заменяют крахмалом при приготовлении бисквитного п/ф.?
а) 25%
б) 50%
в) 10%
23. Температура выпечки белково-воздушного п/ф.?
а) 100 -110 градусов

б) 130 – 190 градусов
в) 220 градусов
24. Чем можно заменить патоку при изготовлении помады?
а) пищевой кислотой
б) содой
25. Высушенные после ферментации недозрелые плоды тропического вьющегося растения из семейства орхидейных:
а) кориандр;
б) тмин;
в) ваниль.
26. Во сколько раз увеличивается яичный белок при взбивании:
А) в 5-6 раз
Б) 2-3 раза
В) не увеличивается
27. Скакой целью добавляют лимонную кислоту при взбивании яичного белка:
А) для укрепления структуры белка
Б) чтобы белок оставался белым
В) для увеличения белка
28. Продукт, который придаёт тесту пористость:
А) разрыхлитель
Б) сахар
В) мука
29. Слоёное дрожжевое тесто прослаивают:
А) маргарином или сливочным маслом
Б) сливочным маслом или растительным маслом
Б) маргарином или сметаной
30. До какой температуры охлаждают пряничное тесто заварным способом:
А) 10-15 ºС
Б) 55-60 ºС
В) 25-27 ºС
31. С какой целью оставляют выпеченный бисквит на 8-10 часов:
А) чтобы остыл
Б) для укрепления структуры мякиша
В) чтобы был сухим
32. Влажность песочного полуфабриката
А)5,5%
Б)6,5%
В) 7,5%
33. Какие изделия не относятся к группе мучных кондитерских изделий
А)печенье,крекер,вафли
Б)торты,рулеты,пирожные
В)зерновое драже,грильяжные конфеты,какао-порошок
34. Высококалорийные мучные кондитерские изделия, с красивым внешним видом различной формы
А)пряники
Б)торты и пирожные
В)печенье
35. Срок хранения вафель без начинки
А)1месяц
Б)2месяца
В)3месяца
36. Срок хранения пирожных и тортов с заварным кремом
А)6часов
Б)7часов

В)10суток

Ответы к тестам

№ вопроса	Ответ	№ вопроса	Ответ
1 раздел		**2 раздел**	
1	Б	1	А
2	В	2	А
3	А	3	А
4	В	4	А
5	Б	5	В
6	А	6	Б,В
7	В	7	Б
8	А	8	В
9	В	9	В
10	В	10	А,Б
11	Б	11	А
12	Г	12	В
13	В	13	В
14	Г	14	А
15	А	15	А
16	А	16	А
17	Б	17	Б
18	А	18	Б
19	А	19	В
20	Б,В	20	Б
21	А	21	Г
22	Б,В,Г	22	А
23	Б	23	А
24	В	24	А
25	В	25	В
26	Б	26	А
27	Б	27	А
28	А	28	А
29	Б	29	А
30	А	30	В
31	Б	31	Б
32	А	32	А
33	А	33	В
34	А	34	Б
35	А	35	В
36	Б	36	А

4.2 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

4.2.1 Вопросы для тестовых заданий к экзамену МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Вариант 1

В заданиях 1-10 выберите один верный ответ из трех вариантов.

1. Влажность пшеничной муки не должна превышать:

1) 12,5%;

2) 16,5%;
3) 15%.

2. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?

1) 20 г;
2) 9 г;
3) 40 г.

3. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:

1) пенообразователя;
2) загустителя;
3) увлажнителя.

4. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:

1) разрыхления;
2) снижения упругих свойств теста;
3) пенообразования.

5. Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:

1) яблочного пюре с сахаром;
2) ароматных протертых фруктов и ягод;
3) натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.).

6. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:

1) 12 ч;
2) 24 ч;
3) 3-4 ч.

7. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обусловливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?

1) минеральные;
2) белковые;
3) органические.

8. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста свыше:

1) 100 C°;
2) 55 C°;
3) 40 C°.

9. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:

1) яйцепродукты и мука;
2) сахар и мука;
3) крахмал и мука.

10. При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаро-паточным сиропом, предварительно уваренным при температуре:

1) 55 ℃;
2) 200 ℃;
3) 120 ℃.

В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.

11. Кондитерский жир для вафельных начинок представляет собой смесь … жира из растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом.

1) животного;
2) молочного;
3) гидрогенизированного.

12. На водопоглотительную способность муки влияет ее …

1) дисперсность;

2) зольность;

3) кислотность.

13. Сахара в тесте и изделиях играют не только пищевкусовую роль, но и …. набухание белков и …. пластичность теста.

1) ограничивают и повышают;

2) повышают и понижают;

3) снижают и понижают.

14. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – …

1) декстринов;

2) студней;

3) меланоидинов.

15. При получении упругопластично-вязкого теста продолжительность замеса …

1) уменьшается;

2) увеличивается;

3) минимальна.

16. … – представляет собой тонкоизмельченный полуфабрикат, полученный смешиванием сахарной пудры с тертыми обжаренными ядрами орехов и твердым жиром (какао-маслом, кокосовым маслом, гидрожиром).

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. Назовите причину брака бисквитного полуфабриката, если у вас получился бисквит плотный, небольшого объема, малопористый.

18. Определить потери в массе в кг при выпечке 100 штук булочек массой по 50 г, если на 100 штук булочек расходуется 5,8 кг теста, а масса выпеченных булочек 5 кг.

Ключи к тестам и ответы

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ответы	3	2	1	2	2	3	2	3	1	3	3	1	1	3	2	2

17. Мука с большим содержанием клейковины, недостаточно взбиты яйца, длительный замес с мукой, тесто долго не выпекали, механическое воздействие при выпечке.

18. 5,8 кг теста – 5 кг выпеченных булочек = 0,8 кг

Следовательно, потери в массе 0,8 кг.

Вариант 2

1. Крахмал связывает незначительное количество воды и набухает только:

1) в горячей воде;

2) в теплой воде;

3) в холодной воде.

2. Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину:

1) глиадин и глютенин;

2) казеин и альбумин;

3) лецитин и альбумин.

3. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется:

1) денатурация;

2) адсорбция;

3) «сила муки».

4. В тесте, приготовленном из муки высшего сорта, влажность:

1) выше;

2) ниже;

3) колеблется.

5. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш если приготовлен из муки:

1) со слабой клейковиной;
2) со средней клейковиной;
3) с сильной клейковиной.

6. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре
1) 200-225 ^{0}С;
2) 250-300 ^{0}С;
3) 125-150 ^{0}С.

7. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:
1) яйцепродуктов;
2) лимонной кислоты;
3) сахара.

8. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:
1) сахар и разрыхлитель;
2) соль и сливочное масло;
3) яйца и вода.

9. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:
1) яичные белки;
2) сахар;
3) мука.

10. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?
1) сливочное масло;
2) сливки 36 % жирности;
3) яичные белки.

В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.

11. Крем сливочный (основной) приготавливается на … и сгущенном молоке.
1) сахарном сиропе;
2) сахарной пудре;
3) молочно-сахарном сиропе.

12. Масляный основной крем на … - крем «Гляссе»
1) сливках 36%;
2) яйцах;
3) молоке.

13. Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется … в печи при температуре 220 – 240 ^{0}С в течение 1…3мин.
1) запечь;
2) заколеровать;
3) закарамелизовать.

14. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом - … .
1) 12.ч;
2) 24 ч;
3) 6 ч.

15. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа … температура кипения и плотность сиропа.
1) понижается;
2) повышается;
3) изменяется.

16. Процесс «созревания» помады составляет …, это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.
1) 24 ч;

2) 1 ч;

3) 48 ч.

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. Если получился заварной полуфабрикат с малым объемом, в чем причина?

18. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

Ключи к тестам и ответы

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ответы	2	1	3	2	1	1	3	1	3	3	2	2	2	3	2	1

17. Использована мука с низким содержанием клейковины, жидкая или слишком густая консистенция теста, низкая температура выпечки.

18. 5,8 - 5:5,8х100%=14%

Вариант 3

В заданиях 1-10 выберите один верный ответ.

1. В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка:

1) повышается в 4 раза;

2) понижается в 4 раза;

3) не меняется.

2. Сырцовая глазурь называется:

1) рисовальной массой;

2) сахарной массой;

3) белковой массой.

3. Для приготовления сахарной мастики применяется

1) сахарный песок;

2) сахарная пудра;

3) сахарный сироп.

4. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:

1) сахара;

2) жира;

3) яичных белков.

5. Растворимость сахарозы, как и в других твердых веществах увеличивается:

1) с повышением температуры;

2) с понижением температуры;

3) при комнатной температуре.

6. Для получения мелкокристаллической помады в рецептуру обязательно должны входить:

1) эмульгаторы;

2) стабилизаторы;

3) антикристаллизаторы.

7. Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии:

1) желатина;

2) кислоты;

3) жиров.

8. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость. Способную принимать любую форму при температуре:

1) 200 ^{0}C;

2) 50 ^{0}C;

3) 70 ^{0}C

9. Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:

1) карамель;

2) жженка;

3) патока.

10. Пралине лучшего качества получается с использованием:

1) растительного масла;
2) фруктов;
3) миндаля.

В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.

11. Желирующая способность различных студнеобразователей наиболее проявляется в … среде.

1) щелочной;
2) кислой;
3) нейтральной.

12. Марципан представляет собой … массу, изготовленную из миндаля, сахара, патоки с добавлением различных ароматизаторов и красителей.

1) эластичную;
2) вязкопластичную;
3) жидкую.

13. Миндальный полуфабрикат имеет … структуру светло-коричневого цвета с мелкими трещинами на поверхности, с характерным запахом и вкусом миндального ореха.

1) эластичную;
2) пластично-вязкую;
3) пористую.

14. Наиболее распространенной формой сдобы обыкновенной являются ….

1) лепешки с начинкой;
2) плюшки;
3) фигуры зайцев, рыб, грибочков, лебедей.

15. Безопарный способ приготовления теста называют… .

1) многофазным;
2) двухфазным;
3) однофазным.

16. Одновременно со спиртовым брожением в тесте происходит … брожение.

1) пропионовокислое;
2) молочнокислое;
3) масляно-кислое.

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. У вас получился бисквитный полуфабрикат с уплотненными участками мякиша, с «закалом». В чем причина?

18. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

Ключи к тестам и ответы

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ответы	1	1	2	2	1	3	2	3	2	3	2	2	3	2	3	2

17. Недостаточное время выпечки, неравномерный нагрев печи.

18. От массы выпеченного теста отнять массу взятой для теста муки, разделить на массу муки и умножить на 100%.

(5 – 4):4x100 = 25%

Вариант 4

В заданиях 1-10 выберите один верный ответ из трех вариантов.

1. Назовите стандартную влажность муки:

1) 40%;
2) 28%;
3) 14,5%.

2. Важнейшей составной частью муки являются белки:

1) миозин и миоглобин;
2) авидин и овомукоид;
3) глиадин и глютенин.

3. Крахмала в муке содержится до:
1) 14,5%;
2) 28-36%;
3) 70%.

4. По характеру структуры бисквитное и вафельное тесто относится к:
1) упругопластично-вязкой системе;
2) пластично-вязкой системе;
3) слабоструктурированной системе.

5. При избытке сахара тестовые заготовки приобретают:
1) липкость;
2) эластичность;
3) упругость.

6. Для механического способа разрыхления используют:
1) соду и углекислый аммоний;
2) взбивание;
3) прессованные и сухие дрожжи.

7. Какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной средой для развития болезнетворных микроорганизмов?
1) мед, патока, сахар;
2) сахарный сироп, молоко;
3) сливочное масло и яйцепродукты.

8. Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?
1) в 2 раза;
2) в 4-5 раз;
3) в 7 раз.

9. Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»?
1) сахар, яйца, молоко, коньяк, ванильная пудра, масло сливочное;
2) сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино, масло сливочное;
3) сахар, яйца, ароматические и вкусовые добавки, масло сливочное.

10. Что такое «букет» или «сухие духи»?
1) углекислый аммоний;
2) ванилин;
3) смесь пряностей.

В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.

11. При тестообразовании белки набухают и образуют упругую эластичную и клейкую массу - …, влияющую на структуру теста:
1) минеральную;
2) клейковину;
3) патоку;

12. В связи с … сахара его хранят в сухом вентилируемом помещении при относительной влажности воздуха не выше 70%.
1) пластичностью;
2) гигроскопичностью;
3) стекловидностью.

13. Спиртосодержащее сырье, ароматизаторы и красители хранят в изолируемом помещении, так как … легко передается другим видам сырья
1) цвет;
2) вкус;
3) запах.

14. Ромовыя баба – штучные изделия, которые изготавливают из сдобного теста – обязательно … с изюмом:

1) бисквитного;
2) песочного;
3) дрожжевого.

15. Банки с замороженным меланжем предварительно обмывают теплой водой, а затем размораживают в ваннах с температурой не выше …

1) 100 ^{0}C
2) 28 ^{0}C
3) 45 ^{0}C.

16. Бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха в среде из яйцепродуктов, сахара и муки, поэтому оно относится к …

1) сахарному сиропу;
2) пенам;
3) кондитерским массам.

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. У вас белковый крем получился слабым, расплывчатым, не дающим рельефного рисунка. В чем причина?

18. Для приготовления 100 штук булочек ванильных расход пшеничной муки должен составить 6755 г. На приготовление поступила мука с влажностью 12,5%. Сколько должно быть израсходовано муки для приготовления булочек ванильных?

Ключи к тестам и ответы

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ответы	3	3	3	3	1	2	3	3	1	3	2	2	3	3	3	2

17. Неудовлетворительное состояние белка, нарушение технологии взбивания белка (попадание жира в белок), не доварен сироп.

18. Стандартная влажность муки 14,5%, надо найти разницу:14,5 – 12,5 =2%, следовательно, для приготовления булочек ванильных должно быть израсходовано муки на 2% меньше, чем это предусмотрено рецептурой.

6755 – 6755х2:100 = 6620 г

Вариант 5

1. В зависимости от содержания клейковины мука делится на 3 группы:

1) содержит до 28% клейковины, 28-36%, до 40%;
2) содержит до 16,5 % клейковины, 25%, до 50%;
3) содержит до 14,5% клейковины, 32%, до 45%.

2. Для приготовления мучных кондитерских изделий предусмотрено использование стандартного сырья:

1) яиц куриных II категории – средней массой 46 г в скорлупе или 40 г без скорлупы;
2) яиц диетических – средней массой от 48 г в скорлупе или 40 г без скорлупы;
3) яиц куриных I категории – средней массой 60 г в скорлупе или 55 г без скорлупы.

3. Клейстеризация крахмала это:

1) нарушение структуры крахмальных зерен и образование каллоидного раствора;
2) разрушение структуры крахмального зерна с образованием растворимых в воде декстринов и некоторого количества продуктов глубокого распада углеводов;
3) когда крахмальные полисахариды способны распадаться до молекул составляющих их сахаров.

4. Как влияет сахар на набухание белков муки?

1) снижает набухание белков;
2) увеличивает набухание белков;
3) не влияет.

5. Продолжительность замеса для получения пластичного сахарного и песочного теста должна:

1) сократиться;
2) увеличиться;
3) не имеет значения.
6. Наибольшую кремообразующую способность имеют:
1) яичные белки;
2) сметана;
3) сливочное масло.
7. Для приготовления бисквита основного (с подогревом) подогревают водяную баню до:
1) 100 ^{0}C;
2) 75 ^{0}C;
3) 45 ^{0}C.
8. Какие ингредиенты используют для приготовления крема «Гляссе»?
1) яичные белки, сахарная пудра, ванильная пудра;
2) сахарная пудра, сгущенное молоко, сливочное масло;
3) яйца, сахарный сироп, ароматические и вкусовые добавки, сливочное масло.
9. Помада, применяемая для отделки поверхности пирожных и тортов это:
1) продукт кристаллизаци сахарозы из ее пересыщенного раствора, образующийся при быстром охлаждении в процессе взбивания;
2) уваренный сахарный раствор с патокой или инвертным сахаром;
3) пластичная масса. Полученная смешиванием сахарной пудры с водным раствором желатина.
10. Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикате:
1) 1000 слоев;
2) 256 слоев;
3) 50 слоев.
В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из 3 вариантов.
11. Для получения слоеного теста с оптимальными свойствами (упругопластичными) в рецептуру добавляют в небольшом количестве …
1) сахарную пудру;
2) лимонную кислоту;
3) инвертный сироп.
12. Воздушный полуфабрикат представляет собой пенообразную массу, сбитую из … и сахара.
1) яиц;
2) яичных желтков;
3) яичных белков.
13. Белковые кремы применяются для …тортов и пирожных, украшения их, а также для наполнения трубочек.
1) прослойки;
2) покрытия;
3) ароматизации.
14. Нонпарель – это крепко уваренная подкрашенная…, протертая через сито с ячейками размером 2-3 мм
1) глазурь;
2) карамель;
3) помада.
15. Марципан – это вязкая пластичная масса, приготовленная из …, сахара и патоки.
1) какао-бобов;
2) миндаля;
3) фруктовой подварки.
16. Для получения меланжа … массу процеживают, перемешивают и разливают в жестяные банки с последующим запаиванием и замораживанием.
1) карамельную;

2) бисквитную;
3) яичную.

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. При приготовлении крема сироп отделился от масла (рассоединился). В чем причина?

18. Рассчитать выход при выпечке 100 штук булочек массой по 50 г, масса изделий до выпекания 5,8 кг, масса выпеченных булочек 5 кг. Потери в массе при выпекании 0,8 кг.

Ключи к тестам и ответы

№вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ответ	1	1	1	1	1	1	3	3	1	2	2	3	2	3	2	3

17. Увеличена доза сиропа, сироп плохо уварен, масло с повышенной влажностью или имеет плохую кремообразующую способность.

18. От массы изделия до выпекания отнять потери в массе при выпекании, разделить на массу изделия до выпекания и умножить на 100%

Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Вариант 1

1. Ведущая роль в процессе образования теста принадлежит белкам и крахмалу. В муке содержится:

1) белков примерно 20%, крахмала – до 90%;

2) белков примерно 12,5-14,5 %, крахмала – до 80%;

3) белков примерно 40%, крахмала – до 60%.

2. По характеру структуры теста песочный и сахарный полуфабрикаты относятся к системе:

1) упругопластично - вязкой;

2) пластично-вязкой;

3) слабоструктурированной.

3. Если необходимо увеличить набухание коллоидов муки, замес ведут при:

1) повышенной температуре;

2) пониженной температуре;

3) комнатной температуре.

4. Для химического разрыхления используют:

1) прессованные дрожжи;

2) соду и углекислый аммоний;

3) пузырьки воздуха.

5. Водопоглотительная способность муки зависит от:

1) влажности муки, выхода и крупноты помола от содержания в ней белков;

2) содержания в ней крахмала;

3) содержания сахара, влажности муки.

6. Для улучшения вкуса мучных кондитерских изделий используют вкусовые продукты:

1) какао порошок, кофе натуральный, соль поваренная;

2) желатин, агар;

3) сироп инвертный, жженку, патоку.

7. При приготовлении ромовой бабы в качестве отделочных полуфабрикатов используют:

1) шоколад, пралине;

2) марципан, мастику;

3) сироп, помаду.

8. При приготовлении заварного полуфабриката используют муку:

1) с небольшим содержание клейковины;

2) со средним содержанием клейковины;

3) с большим содержанием клейковины.

9. Какой крем не используется для склеивания пластов?

1) «Гляссе»;

2) крем «Новый»;

3) крем белковый.

10. Пирожное «Картошка обсыпная» изготавливается из:

1)слоеного полуфабриката;

2) миндального полуфабриката;

3) обрезок от бисквитного полуфабриката.

В заданиях 11-16 выберите правильный ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.

11. Белок яйца обладает связующими свойствами, является хорошим …, удерживает сахар.

1)газообразователем;

2)эмульгатором;

3)пенообразователем.

12. Жиры – высококачественный продукт, широко применяются в кондитерском производстве, придают изделиям вкус сдобы и …, а в некоторых видах изделий являются разрыхлителем.

1)рассыпчатость;

2)эластичность;

3)пластичность.

13. Разрыхлителями теста считаются такие продукты, которые выделяют газообразные вещества, придающие тесту … .

1) мажущуюся консистенцию;

2) слоистость;

3)пористость.

14. Мука с сильной клейковиной имеет большую … способность и дает большой выход.

1) испарительную;

2) водопоглотительную;

3) окислительную.

15. Применение в некоторых рецептурах для вафель сахара, растительного масла, яичного желтка снижает … теста.

1) пористость;

2) влажность;

3) слоистость.

16. Для приготовления песочного теста муку берут с … содержанием клейковины, иначе тесто получится резинистым, непластичным (затянутым).

1) большим;

2) небольшим;

3) средним.

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. У вас получилось матовое, без глянца желе. В чем причина?

18. При изготовлении 1000 штук булочек расход муки должен составить 40 кг. Поступившая на предприятие мука имеет влажность 16%. Сколько потребуется муки для изготовления 1000 булочек.

Ключи к тестам и ответы

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ответы	2	2	1	2	1	1	3	2	3	3	3	1	3	2	2	2

17. Недостаточное количество кислоты, не добавлена патока.

18. Стандартная влажность муки 14,5%, следовательно 16%-14,5%=1,5%.т.е. муки должной быть на 1,5 % больше.40 + 40 · 1,5:100=40,6 кг

Количество воды уменьшается соответственно на 0,6 кг.

Вариант 2

1. Какая группа продуктов имеет наибольшую кремообразующую способность?

1) меланж, гидрогенизированный жир, патока;

2) яичные белки, яйца, сливочное масло, сливки и сметана;

3) яичные желтки, растительное масло, молоко.

2. Патока карамельная является:

1) антикристаллизатором;

2) пластификатором;

3) ароматизатором.

3. Меланж это:

1) яичный порошок;

2) замороженная смесь желтков и белков;

3) диетические яйца.

4. К биологическим разрыхлителям относятся:

1) прессованные и сухие дрожжи;

2) крахмал, сода;

3) взбитые белки, углекислый аммоний.

5. Для приготовления воздушного полуфабриката используют:

1) масло, яйца, сахар, крахмал, мука;

2) сахар, яйца (белки), ванильная пудра;

3) сахар, миндаль, яйца (белки), мука.

6. Какова роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита?

1) крахмал является разрыхлителем;

2) уменьшает количество клейковины;

3) повышает калорийность бисквита.

7. Как подготавливают масло для слоеного полуфабриката?

1) растапливают на водяной бане;

2) нарезают на куски, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции;

3) смешивают с крахмалом и взбивают до однородной консистенции.

8. Для приготовления сахарной сырцовой мастики необходимы следующие ингредиенты:

1) сахарная пудра, яичные белки, вода;

2) сахарная пудра, патока, крахмал кукурузный, вода;

3) сахарная пудра, желатин, вода.

9. Мучные восточные изделия – это:

1) пахлава сдобная, кята карабахская, шакер-чурек;

2) пралине, кандир, марципан;

3) сдоба обыкновенная, выборгская и выборгская фигурная.

10. По характеру структуры затяжное, галетное и крекерное тесто относятся к системе:

1) пластично-вязкой;

2) слабоструктурированной;

3) упругопластично-вязкой.

В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из 3 вариантов.

11. Кондитерские духи придают изделиям ярко выраженный специфический… .

1) вкус;

2) аромат;

3) вид.

12. Ведущая роль в образовании теста с присущими ему свойствами упругости, пластичности и вязкости принадлежит … муки.

1) крахмалу;

2)белкам;

3)клетчатке.

13. Патоку, инвертный сахар и мед в производстве мучных кондитерских изделий используют для повышения … и придания поверхности изделий золотисто-желтого цвета.

1)упругости;

2)намокаемости;

3)сладости.

14. Песочное тесто должно обладать значительной … с тем, чтобы выпеченный полуфабрикат был рассыпчатым.

1)эластичностью;

2)упругостью;

3)пластичностью.

15.Приготовление крема “Шарлотт” складывается из двух операций: приготовления… и непосредственно крема.

1)заварки;

2)сиропа;

3)опары.

16Помада – это пластичная мелкокристаллическая масса, получаемая увариванием сахарного сиропа с … или инвертным сахаром и быстрым охлаждением массы в процессе сбивания.

1)меланжем;

2)жженкой;

3)патокой.

В заданиях 17-18 следует правильно сделать и обосновать выбор формулы и дать правильный ответ (вывод).

17 Выпеченные изделия из слоеного полуфабриката получились с плохим подъемом. В чем причина?

18. Определить потери в массе в кг при выпечке 100 штук булочек, на которые расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг.

Ключи к тестам и ответы

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ответы	2	1	2	1	2	2	2	3	1	3	2	2	2	3	2	3

17. Мука использовалась с небольшим содержанием клейковины. Нарушена рецептура. Недостаточно жира. Слишком тонко раскатано тесто. Излишнее количество раскаток. Низкая температура при выпечке.

18. Потери в массе составили 0,8 кг, т.к. 5,8-5=0,8 кг

4.2.2 Фонд ситуационных задач

1. Рассчитать продукты для 200 ватрушек, массой по 75 гр каждая по второй колонке Сборника рецептур, если влажность муки 13,5%

2. Рассчитать продукты для приготовления 500 штук пирожков печеных с картофелем и луком, если влажность муки 16,5%. Сезон – декабрь.

3. Рассчитать продукты для 200 штук ватрушек венгерских, если мука поступила влажностью 15%.

4. Выписать продукты для приготовления 200 порций блинов со сметаной по первой колонке Сборника рецептур. Заменить яйца яичным порошком.

5. Сколько понадобится муки влажностью 13% для приготовления 200 пирожков жареных в повидлом.

6. Определить количество муки влажностью 12,5% для 40 кг кулебяки.

7. Выписать продукты для приготовления 200 пончиков, если влажность муки 13%.

8. Рассчитать необходимое количество сырья для 200 пирожков печеных из дрожжевого теста с мясом и луком по первой колонке Сборника рецептур, если мука имеет влажность 16,5%, а говядина поступила второй категории.

9. Выписать продукты по первой колонке Сборника рецептур для 150 пирожков

печеных с рыбным фаршем, если треска поступила мелкая неразделанная, а мука влажностью 15,5%

10. Рассчитать необходимое количество продуктов для 20 кг кулебяки из дрожжевого теста с ливерным фаршем, если мука поступила влажностью 12,5%. Расчет вести по первой колонке.

11. Выписать продукты для приготовления 30 кг кулебяки с грибным фаршем, если влажность муки 18%.

12. Выписать продукты для 400 пирожков печеных с джемом, если влажность муки 12,5%.

13. Выписать продукты для приготовления 400 чебуреков, если мука поступила влажностью 14%. Молоко цельное заменить сухим обезжиренным.

14. Выписать продукты для 600 штук пирожков из пресного слоеного теста, если используется мука влажностью 16%.

15. Сколько штук пирожков печеных с капустой можно приготовить, если имеется 30 кг свежей капусты?

16. Сколько можно приготовить пирожков слоеных, если имеется 2,17 кг маргарина? Сколько потребуется остальных продуктов, если влажность муки 15,5

17. Сколько порций оладий можно приготовить при наличии 1,5 кг яичного порошка, остальные продукты имеются в достаточном количестве?

18. Сколько можно приготовить волованов массой по 40 г каждый, если имеется 3,1 кг маргарина? Рассчитать остальные продукты, если влажность муки 16,5%

19. Сколько можно приготовить ватрушек массой по 36 г каждая, если поступило 5 кг творога? Рассчитать остальные продукты, если мука имеет влажность 16,5%.

20. Сколько можно приготовить ватрушек массой по 75 г, если имеется 1 кг маргарина?

21. Сколько порций вареников с творогом можно приготовить из 8 кг муки?

22. Сколько порций блинов по первой колонке Сборника рецептур можно приготовить при наличии 0,8 кг яичного порошка?

4.2.3 Перечень вопросов к зачету МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

1. Значение хлебобулочных изделий и хлеба в питании.
2. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста.
3. Санитарные требования к изготовлению и хранению кондитерских изделий.
4. Классификация и пищевая ценность хлебобулочных изделий и хлеба.
5. Технология приготовления дрожжевого опарного теста.
6. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места кондитера.
7. Технология приготовления хлеба из пшеничной муки.
8. Разрыхлители: виды, характеристика.
9. Правила эксплуатации и охрана труда.
10. Технология приготовления фаршей и начинок.
11. Способы замеса миндального теста .
12. Краткая характеристика сырья, пищевая ценность, состав.
13. Технология приготовления сиропов.
14. Технология приготовления помады
15. Технология приготовления хлеба из ржаной муки.
16. Ассортимент изделий из слоеного теста
17. Технология приготовления мелкоштучных булочек.
18. Технология приготовления дрожжевых изделий жареных в жире.
19. Ассортимент изделий из пряничного теста.
20. Технология приготовления кексов, ромовой бабы.
21. Технология приготовления дрожжевого слоёного теста.

22. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.
23. Значение мучных и кондитерских изделий в питании.
24. Технология приготовления крема сливочного. Производные сливочного крема.
25. Ассортимент изделий из вафельного теста.
26. Технология приготовления мастики, марципана.
27. Технология приготовления пряничного теста.
28. Санитарные требования к оборудованию и инвентарю.
29. Технология приготовления вафельного теста.
30. Ассортимент изделий мелкоштучных булочек.
31. Санитарные требования к производственным помещениям
31. Требования к качеству, условия и сроки хранения изделий жареных в жире.
32. Технология приготовления желе.
33. Технология приготовления песочных пирожных.
34. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста.
35. Санитарные требования к вспомогательным помещениям.
36. Технология приготовления песочных тортов.
37. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
38. Требования к качеству, условия и сроки хранения желе
39. Технология приготовления бисквитного теста.
40. Ассортимент изделий из слоеного теста.
41. Требования к качеству песочных пирожных.
42. Технология приготовления песочных тортов.
43. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
44. Требования к качеству, условия и сроки хранения желе.
45 . Технология приготовления бисквитного теста.
46. Ассортимент изделий из слоеного теста.
47. Требования к качеству песочных пирожных.
48. Технология приготовления песочных пирожных.
49. Ассортимент десертных и крошковых пирожных.
50. Требования к качеству, условия и сроки хранения мастики, марципана.
51. Технология приготовления песочных тортов.
52. Ассортимент изделий из пшеничной муки.
53. Требования к качеству бисквитных пирожных
54. Технология приготовления бисквитных тортов.
55. Ассортимент изделий из вафельного теста.
56. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.
57. Технология приготовления слоеных пирожных.
58. Ассортимент изделий из ржаной муки.
59. Требования к качеству условия и сроки хранения изделий из принячного теста
60. Технология приготовления слоеных тортов.
61. Технология приготовления помады.
62. Ассортимент изделий из воздушного теста.
63. Технология приготовления воздушных тортов.
64. Требования к качеству десертных и крошковых пирожных.

Вопросы МДК 03.01 Организация холодных блюд и закусок.

1. Продукция корпоративного питания это:

А) Бары и столовые. Б) кафе
В) рестораны и бистро Г) столовые и буфеты

2. Сколько вы знаете форм организации шведского стола:

А) Две Б) одна
В) три Г) шесть

3.Почему холодные блюда и закуски должны производиться в строгом соответствии с санитарными правилами?
Потому что:
А) они холодные Б) не подвергаются тепловой обработке
В) не подвергаются вторичной тепловой обработке Г) все ответы верны.

4. К основным требованиям организации труда можно отнести
А) правильное расположение оборудования
Б) правильное местонахождение предприятия
В) Четкое распределение обязанностей
Г) все ответы верны

5. В каком порядке должны размещаться помещения по технологическому процессу.

А) торговые, складские, производственные, административные
Б) производственные, торговые, складские, административные
В) складские, производственные, торговые, административные
Г) складские, производственные, бытовые, торговые

6. Какими должны быть все производственные помещения?

А) сквозные Б) проходные
В) глухие Г) не проходные

7. Рабочее место считается правильно организованным когда?

А)работник может работать и сидя и стоя

Б) посуда и инвентарь в нормальной досягаемости
В) у рабочего отсутствуют лишние движения
Г) все ответы верны

8. К основным операциям относят?
А) все операции Б) пассерование моркови
В) очистка лука Г) мытье посуды.

9. Технологический процесс обработки овощей состоит из ?
А) сортировка, мытье, очистка, Б) мытье, очистка, дочистка
В) очистка, промывание, нарезка Г) механическая очистка, сортировка, мойка.

10. Горячий цех и холодный это ?

А) цеха приготовления Б) цеха взаимозаменяемые
В) цеха доготовочные Г) цеха заготовочные

11. Основное оборудование холодного цеха?

А) столы и раковины Б) механическое
В) холодильное и механическое Г) нет правильного ответа

12. Холодный цех должен иметь?

А) Определенные рабочие места Б) выделенные рабочие места
В) одно универсальное рабочее место Г) разделенные рабочие места по категориям блюд.

13. Температура холодного цеха?

А) 10-14 С Б) 15-16 С
В) 16-18 С Г) 10-16 С

14. К вспомогательным операциям относят?

А) обжаривание Б) очистка, до чистка
В) варка, тушение Г) шинковка, нарезка

15. Когда следует заправлять салаты и винегреты:
А) за час до отпуска Б) за 6 часов до отпуска

В) перед отпуском, за 10 мин Г) во время отпуска

16. От чего зависит расположение оборудования в цехе?

17. Какое оборудование и инвентарь используется в холодном цехе?

18. Нарисуйте схематично организацию одного рабочего места.

ОТВЕТЫ

1. г
2. в
3. в
4. в
5. г
6. г
7. а
8. б
9. б
10. в
11. в
12. г
13. а
14. б
15. г
16. От технологического цикла
17. Механическое слайслеры итд. Холодильники, столы, разделочные доски, ножи, фигурные ножи, льдогенераторы.
18. Рисунок.

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1. По типу предприятия делят на?
2. По масштабу деятельности предприятия бывают?
3. На какие классы подразделяют рестораны?
4. По каким признакам различают рестораны?
5. По степени мобильности предприятия общественного питания могут быть?
6. Структура предприятия –это?
7. Что понимают под производственной структурой?
8. Что такое цех?
9. По характеру деятельности цеха делят на?
10. Что такое координация?
11. По формам профессионального и квалификационного направления бригады могут быть?
12. По численному составу бригады бывают?
13. Ассортимент блюд классического ресторанного меню?
14. Виды меню?
15. Характеристика меню со свободным выбором блюд?
16. Сезонность кухни и меню?
17. Каким образом определяется оптимальное кол-во блюд в меню?
18. Требование к оформлению меню?
19. Назовите три вида ресурсов на предприятии?
20. Трудовые ресурсы – это?
21. Что такое материально-техническое обеспечение?
22. Какова норма спец. Одежды на одного сотрудника в год?
23. На какие четыре группы делится учет запасов?
24. Что такое инвентаризация товарных запасов?
25. Какой документ составляют при списании запасов?
26. Категории производственного персонала?
27. Что предусматривает функция планирования на предприятии?
28. Три метода управления в ресторане?
29. Стили управления предприятием?
30. Виды дисциплинарного взыскания?
31. Планирование на предприятии –это?
32. Назовите виды графиков выхода на работу?
33. На какой период составляется график работы?
34. Какое время не учитывают в графике работы?
35. Какие единицы применяются при калькуляции на предприятии?
36. При расчете числинности работников что учитывается?
37. Товарооборот –это?
38. Виды товарооборота?
39. Производительность труда- это?
40. Какие документы оформляют на отпуск товара?
41. Какой график работы предусматривает одновременный приход и уход с работы всех работников производства?
42. Что такое количество продукции, которое должно быть изготовлено в единицу времени?
43. В чем устанавливается выработка продукции одним работником в единицу времени?
44. Кто относится к производственному персоналу?
45. Какое образование должен иметь зав производством?
46. Из чего состоит время производительной работы?
47. Что такое число объектов или квадратных метров площади, которое может обслуживаться одним работником соответствующей квалификации за определенное время?
48. Что относится к нормированному времени?
49. Какой документ является основанием для начисления заработной платы?
50. Число работников, необходимое для выполнения определенных работ или для обслуживания конкретных объектов (рабочих мест), это- ?

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Хакасский многопрофильный техникум»

РАССМОТРЕНО	СОГЛАСОВАНО:	УТВЕРЖДАЮ:
на заседании ПЦК ООД Руководитель ПЦК Фабер О.П.	Зам. по УМР ГБПОУ РХ ХМТ	Директор ГБПОУ РХ ХМТ
_____		
протокол №_____	_____Платонова Е.В.	_____ Л.М. Шаркова
«____»_____2024 г.	«____»_____2024 г.	«____»_____2024г.

Комплект
КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

ООД 4 «Обществознание»
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Черногорск, 2024

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Курс ООД 4 «Обществознание» представляет одну из основных социально-политических и гуманитарных дисциплин.

Цели и задачи контрольно-измерительных материалов по курсу ООД 4 «Обществознание» направлены на реализацию новой структурной обществоведческой дисциплины. Этот курс является интегративным – включает знания из ряда других отраслей науки (философии, антропологии, психологии, социологии, культурологии).

Задания составлены на основе рабочей программы по **специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Для полного овладения знаниями и умениями, обучающемуся необходимо заниматься внеаудиторной самостоятельной работой в течение учебного года.

Тестовые задания по учебной дисциплине «Обществознание» предназначены для контроля степени усвоения студентами учебного материала. Изучаемый период включает материал по разделам: «Общество», «Человек», «Экономическая сфера общества».

Тест дается в форме текстов с пропусками. Предлагаемые тестовые задания состоят из 4 вариантов по 25 вопросов каждый различного уровня сложности и 4 вариантов ответа на выбор. Верным является 1 вариант ответа.

Вопросы 1 по 5 – «Общество»

6-12 – «Человек»

13-16 – «Экономическая сфера общества»

17-20 – «Философские концепции развития общества и человека»

Для определения степени усвоения материала к тестовым заданиям приводятся ответы, что позволит использовать тестовые задания не только на аудиторных занятиях, но и для самостоятельной работы студентов. В зависимости от задач и этапа изучения материала учебного курса (проверка знаний по нескольким темам, итоговая проверка, изучение остаточных знаний) преподаватель формирует различные варианты тестовых заданий.

При проведении тестирования не разрешается пользоваться литературными источниками, каждый ответ должен быть выбран самостоятельно.

При неудовлетворительных результатах тестирования следует повторно проработать соответствующий учебный материал.

Тестовые задания по обществознанию

Вариант 1

1. К числу основных подсистем общества как системы относятся:

А. Экономика.
Б. Класс предпринимателей.
В. Профсоюз.
Г. Церковь.
Ответ: А

2. К наукам, изучающим общество, среди перечисленных не относится:

А. Социология.
Б. Философия.
В. География.
Г. Генетика.
Ответ: Г

3. Общей чертой общества и природы является:

А. Действие в роли творца культуры.
Б. Проявление признаков системы.
В. Сознательная и волевая деятельность.
Г. Возможность существовать независимо друг от друга.
Ответ: Б

4. Из утверждений А и Б верно:

1) Только А.
2) Только Б.
3) Н А, и Б.
4) Ни А, ни Б.

А. Между процессами, которые происходят в сфере материального производства и в духовной сфере общества, нет взаимосвязи.

Б. Политический строй общества может тормозить развитие экономики.
Ответ: 2

5. Закончите высказывание: «Деятельность, порождающая нечто новое, никогда ранее не существовавшее - это...».

Ответ: ТВОРЧЕСТВО

6. Что общего у таких видов человеческой деятельности, как общение и игра:

А. Допускают использование определенных правил и норм.
Б. Предполагают обязательное наличие партнера.
В. Могут иметь индивидуальный характер.
Г. Предполагают использование имитации.
Ответ: А

7. Духовное и телесное в человеке:

А. Противостоят друг другу.
Б. Независимы друг от друга.
В. Связаны друг с другом.
Г. Предшествуют друг другу.
Ответ: В

8. Культура, создаваемая анонимными творцами, часто не имеющими профессиональной подготовки, называется:

А. Элитарной.
Б. Народной.
В. Массовой.
Г. Духовной.
Ответ: Б

9. Закончите высказывание: «Культура, которая не выражает изысканных вкусов аристократии или духовных поисков народа, называется...».

Ответ: МАССОВАЯ

10. Госбюджет - это...

А. Финансовый отчет правительства.
Б. Перечень планируемых доходов и расходов.

В. Расчет прибылей и убытков.

Г. Сумма расходов правительства на предшествующий год.

Ответ: Б

11. Закончите высказывание: «Минимальный набор продуктов питания, промышленных товаров и услуг, необходимых для обеспечения основных физиологических потребностей человека -это...».

Ответ: ПРОЖИТОЧНЫЙ МИНИМУМ

12. Фазы экономического цикла - это...

А. Стагнация, инфляция, депрессия, пик.

Б. Рецессия, подъем, спад, инфляция.

В. Депрессия, кризис, подъем, стагнация.

Г. Пик, спад, кризис, подъем.

Ответ: Г

13. Основными измерителями экономической деятельности являются:

А. Прибыль, рента, валовой внутренний продукт.

Б. Производительность труда, валовой национальный продукт, прибыль.

В. Процент, рента, национальный доход.

Г. Валовой внутренний продукт, валовой национальный продукт, национальный доход.

Ответ: Г

14. Наиболее вероятной причиной безработицы является:

А. Монополизация отдельных отраслей экономики.

Б. Спад производства.

В. Увеличение числа частных предприятий.

Г. Усиление конкурентной борьбы между производителями.

Ответ: Б

15. Основной институт международной финансовой системы:

А. Международная организация труда.

Б. Всемирная торговая организация.

В. Международный валютный фонд.

Г. Организация экономического сотрудничества и развития

Ответ: В

16. Расположите в правильной последовательности перечисленные этапы поведения рационального потребителя:

А. Решение о покупке.

Б. Осознание проблемы или потребности.

В. Оценка альтернатив.

Г. Поиск информации.

Ответ: Б Г В А

17. Перемещение человека или группы в обществе выражается в социологии понятием:

А. Социальная адаптация.

Б. Социальная мобильность.

В. Социальная дифференциация.

Г. Социальная стратификация.

Ответ: Б

18. Из утверждений А и Б верно:

1) Только А.

2) Только Б.

3) и А и Б.

4) Ни А, ни Б.

А. Отклоняющееся поведение - это форма дезорганизации поведения индивида, обнаруживающая несоответствие сложившимся ожиданиям, моральным и правовым требованиям общества.

Б. Отклоняющимся признается поведение, нарушающее социальные нормы.

Ответ: 3

19. Молодежь - это...

А. Социально-классовая общность.

Б. Социально-этническая общность.

В. Социально-демографическая общность.

Г. Социально-культурная общность.

Ответ: В

20. Закончите высказывание: «Комплекс отраслей права, регулирующих правоотношения между гражданами и государством, его органами, называется...».

Ответ: ПУБЛИЧНОЕ ПРАВО

21. Из перечисленного исключительным признаком государства является:

А. Право официально представлять все общество внутри страны и за рубежом.

Б. Наличие бюджета.

В. Защита интересов граждан.

Г. Существование как политической организации.

Ответ: А

22. К признакам гражданского общества из перечисленного не относится:

А. Значительная роль правового регулирования.

Б. Высокий уровень развития экономических, культурных, правовых и политических отношений между членами общества.

В. Высокий социальный, экономический, политический, культурный и моральный статус граждан.

Г. Развитый государственный аппарат, опирающийся на детально разработанную правовую систему.

Ответ: Г

23. Из перечисленного под понятие «административный проступок» подпадает:

А. Самовольное пользование водой из озера в промышленных целях.

Б. Кража общественного имущества,

В. Неявка на госэкзамены.

Г. Плохое выполнение служебных обязанностей.

Ответ: А

24. Из перечисленного характеристикой исключительно мажоритарной избирательной системы является:

А. Признание выборов действительными только при участии в них заранее оговоренной части избирателей.

Б. Возможность проведения выборов в два тура.

В. Организация выборов по одномандатным округам.

Г. Проведение выборов при введении цензов (ограничений) на право участия в них граждан.

Ответ: В

25. Особая роль государства в политической системе определяется тем, что оно:

А. Отражает разнообразные социальные интересы.

Б. Обладает исключительным правом издавать законы и творить правосудие.

В. Разрабатывает определенную политику.

Г. Имеет органы управления.

Ответ: Б

Тестовые задания по обществознанию

Вариант 2

1. Понятие «общественный прогресс» определяется признаком:

А. Неизменность общественной жизни.

Б. Переход от высшего к низшему.

В. Возврат к отжившим общественным отношениям.

Г. Переход от низшего к высшему.

Ответ: Г

2. К особенностям научного познания относится:

А. Стремление к объективности.

Б. Повседневность познавательного процесса.

В. Направленность познания на сферу практической деятельности людей.

Г. Использование житейских фактов.

Ответ: А

3. Какой признак не отражает особенностей человеческой деятельности:

А. Целеполагание.

Б. Мотив.

В. Приспособление к окружающей среде.

Г. Преобразование окружающей среды.

Ответ: В

4. Способность человека оперировать образами окружающего мира, идеально воспроизводить действительность в мышлении называется:

А. Сознанием.
Б. Познанием.
В. Отражением.
Г. Ощущением.
Ответ: А

5. Из утверждений А и Б верно:

1) Только А.
2) Только Б.
3) И А, и Б.
4) Ни А, ни Б.

А. Самопознание позволяет выявить в человеке его важнейшие отличительные особенности, сущность его «Я».

Б. «Познавая себя, мы познаем мир, а узнавая мир, ближе подходим к самим себе».

Ответ: 3

6. Установите соответствие между списками А и Б:

А. 1) Мифы. 2) Наука. 3) Здравый смысл.
Б. а) Зеленым цветом растения обязаны хлорофиллу.
б) Прометей принес людям **свет** знаний.
в) «Не зная броду - не суйся в воду»
Ответ: 1-Б 2-А 3-В

7. Форма общественного сознания, в которой находят свое отражение взгляды и представления, нормы и оценки поведения отдельных индивидов, социальных групп и общества в целом:

А. Этика.
Б. Право.
В. Мораль.
Г. Нравы.
Ответ: В

8. Из утверждений А и Б верно:

1) Только А. 3) И А, и Б.
2) Только Б. 4) Ни А, ни Б.

А. Наука является результатом деятельности ученых, нацеленной на создание ценностей и удовлетворение прежде всего духовных потребностей человека.

Б. В результате развития науки повышается культура людей.

Ответ: 3

9. Искусство как форма культуры характеризуется:

А. Точностью и определенностью.
Б. Образностью и творческим характером.
В. Творческим характером и понятийным мышлением.
Г. Соответствием действительности.
Ответ: Б

10. Экономика - это наука, изучающая:

А. Способы умелого использования редких ресурсов.
Б. Методы рационального хозяйствования.
В. Систему производственных отношений.
Г. Все перечисленное.
Ответ: Г

11. Необходимым условием функционирования рынка является все, кроме:

А. Свободы принятия производителями хозяйственных решений.
Б. Конкуренции производителей. В. Многоукладной экономики.
Г. Государственного регулирования ценообразования.
Ответ: Г

12. Система налогов на производителя обеспечивает:

А. Стабильность экономики.
Б. Высокую производительность труда.
В. Перераспределение доходов.
Г. Снижение безработицы.
Ответ: В

13. Экономическая система, в которой решение о том, что, как и для кого производить, является результатом взаимодействия продавцов и покупателей на рынке, называется:

А. Традиционной экономикой.

Б. Рыночной экономикой.
В. Централизованной (командной) экономикой.
Г. Смешанной экономикой.
Ответ: Б

14. Закон спроса утверждает, что:

А. Величина спроса определяется предложением.
Б. Спрос зависит от предложения.
В. Величина спроса прямо пропорциональна цене.
Г. Чем выше цена товара, тем меньше величина спроса.
Ответ: Г

15. К исторически сложившимся этническим общностям относятся:

А. Классы.
Б. Государства.
В. Народности.
Г. Маргиналы.
Ответ: В.

16. Примером нормы уголовного права является:

А. Виновным в преступлении признается лицо, совершившее деяние умышленно или по неосторожности.
Б. Гарантируется свобода массовой информации.
В. Место нахождения юридического лица определяется его госрегистрацией.
Ответ: А.

17. Закончите высказывание: «Комплекс отраслей права, регулирующих правоотношения между гражданами и государством, его органами, называется...».

Ответ: ПУБЛИЧНОЕ ПРАВО

18. Из перечисленного к правоотношениям относится:

А. Приход в гости по приглашению хозяев.
Б. Покупка телевизора в магазине.
В. Ответ на вопрос прохожего о местоположении ближайшей остановки транспорта.
Г. Помощь упавшему в гололед человеку.
Ответ: Б

19. Закончите высказывание: «Властная структура, обладающая суверенными полномочиями решать вопросы организации общества в масштабах страны, определять ее отношения с внешним миром, называется...».

Ответ: ГОСУДАРСТВО

20. Из утверждений А и Б верно:

1) Только А. 3) И А, и Б.
2) Только Б. 4) Ни А, ни Б.

А. В суд за защитой может обратиться любой гражданин при условии достижения им совершеннолетия.
Б. Судебная защита прав граждан осуществляется исключительно на основе дел, подпадающих под действие Уголовного кодекса.
Ответ: 4

21. Порядок избрания главы государства и его компетенцию определяет:

А. Государственное право.
Б. Гражданское право.
В. Административное право.
Г. Трудовое право.
Ответ: А

22. Высшую силу в иерархии правовых норм имеют нормы:

А. Гражданского права.
Б. Административного права.
В. Конституционного права.
Г. Уголовного права.
Ответ: В

23. Из утверждений А и Б верно:

1) Только А. 3) И А, и Б.
2) Только Б. 4) Ни А, ни Б.

А. Власть - это возможность разрабатывать предложения, направленные на развитие экономики, социальной сферы, культуры, предлагать рекомендации по совершенствованию различных видов деятельности людей.

Б. Власть - это способность, право или возможность распоряжаться кем-либо или чем-либо, оказывать решающее воздействие на судьбы, поведение и деятельность людей.

Ответ: 2

24. Политическую культуру характеризует:

А. Политическое изменение.

Б. Политическое сознание.

В. Политический интерес.

Г. Партийная система.

Ответ: Б

25. Юридическая ответственность - это, в частности, предусмотренная нормами права ответственность:

А. За невыполненное обещание.

Б. За грамматические ошибки.

В. За мысль о дезертирстве.

Г. За дисциплинарный проступок.

Ответ: Г

Тестовые задания по обществознанию

Вариант 3

1. Первым трудом по обществознанию можно считать:

А) «Политику» Аристотеля

Б) «Капитал» К.Маркса

В) «Государство» Платона

Г) «Государя» Н.Макиавелли.

Ответ: А

2. Платон разделил общество:

А) два класса

Б) четыре класса

В) три класса.

Ответ: В

3. Чтобы высший класс не злоупотреблял властью, Платон предлагал:

А) отстранить его от командных постов

Б) лишить собственности

В) повысить уровень образования

Г) лишить доступа к привилегиям.

Ответ: Б

4. Согласно Аристотелю, государство лучше всего управляется в том случае, если:

А) масса бедняков участвует в управлении

Б) эгоистические интересы богатых ограничены

В) средний класс многочисленен и сильнее, чем два других

Г) все вместе.

Ответ: В

5. Принцип разделения властей считал средством законности в обществе:

А) Дж.Локк

Б) К.Маркс

В) Ш.Л.Монтескье

Г) Т.Гоббс.

Ответ:

6. Основателем классической экономики считается:

А) К.Маркс

Б) Герберт Спенсер

В) Джон Стюар Милль.

Г) Адам Смит

Ответ: Г

7. Впервые государственно-политические вопросы вывел из под сферы влияния религии и морали:

А) Иеремия Бентам

Б) Никкола Макиавелли
В) Давид Рикардо
Г) Адам Смит
Ответ:

8. Установите последовательность иерархии социальных групп:
А) крестьянство
Б) рыцарство
В) духовенство.
Ответ: Б В А

9. Сословно- представительное учреждение под названием «парламент» возникло:
А) в XIII в. в Англии
Б) в XIV в во Франции
В) в XVIII в. в США
Г) в XIX в России
Ответ: А

10. Закончите предложение «Родиной промышленного переворота является…»:
а) Франция
б) Великобритания
в) США.
Ответ: Б

11. Какие особенности отличали древние цивилизации от первобытности:
А) Полная зависимость людей от природы
Б) возникновение и развитие городов
В) зарождение письменности
Г) формирование государства.
Ответ: А

12. Какая форма государства характерна для древних цивилизаций Востока?
А) Военная диктатура
Б) монархия
В) деспотия
Г) республика
Ответ: В

13. Кастовый строй – общая черта многих древневосточных цивилизаций. Где кастовый строй получил классическое воплощение?
А) Китай
Б) Индия
В) Египет
Г) Месопотамия
Ответ: Б

14. К античным цивилизациям относят:
А) цивилизацию Древней Греции
Б) цивилизацию Древнего Рима
В) эллинистические цивилизации
Г) все перечисленные выше.
Ответ: Г

16. Выберите характеристики, свойственные средневековому обществу Западной Европы:
А) аграрное
Б) сословно- иерархическое
В) закрытое
Г) все перечисленные.
Ответ: Б

17. Пример общения реального субъекта с иллюзорным партнером:
А) выступление политика по радио
Б) разговор ребенка с игрушкой
В) интервью журналиста с политиком в интернете
Г) отправление телеграфного сообщения.
Ответ: Б

18. Осознанное внешнее согласие при внутреннем расхождении с мнением группы называется:

А) адаптацией
Б) эгоизмом
В) конформизмом
Г) индивидуализмом.
Ответ: В

19. Однонаправленный поток сведений при отсутствии обратной связи характерен для:
А) монолога
Б) диалога
В) коммуникации
Г) переговоров.
Ответ: А

20. Осознавать смысл и предназначение своего существования для человека есть потребность:
А) духовная
Б) престижная
В) биологическая
Г) материальная.
Ответ: А

21. Изречение «Свобода есть познанная необходимость» означает –
А) обладание абсолютной свободой.
Б) сознательное принятие решений.
В) преимущество интересов общества над личностью.
Г) избавление жизни от ограничений и принуждений.
Ответ: Г

22. Преобразовательная деятельность человека, в результате которой создаются нематериальные ценности, называется:
А. Материальной культурой.
Б. Духовной культурой.
В. Культурой потребления.
Г. Культурой производства.
Ответ: Б.

23. Культура, создаваемая анонимными творцами, часто не имеющими профессиональной подготовки, называется:
А. Элитарной.
Б. Народной.
В. Массовой.
Г. Духовной.
Ответ: Б.

24. Юридическая ответственность - это, в частности, предусмотренная нормами права ответственность за следующее:
А. Невыполненное обещание.
Б. Мысль о краже.
В. Дисциплинарный проступок.
Ответ: В.

25. Примером правонарушения является следующее:
А. Молодой человек не уступил место в трамвае ветерану.
Б. Водитель нарушил правила дорожного движения.
В. Ученик не выполнил домашнее задание.
Ответ: Б.

Тестовые задания по обществознанию

Вариант 4

1. Из утверждений А и Б верно:

1) Только А. 3) и А и Б.

2) Только Б. 4) Ни А, ни Б.

А. Отклоняющееся поведение - это форма дезорганизации поведения индивида, обнаруживающая несоответствие сложившимся ожиданиям, моральным и правовым требованиям общества.

Б. Отклоняющимся признается поведение, нарушающее социальные нормы.

Ответ: 3.

2. Из утверждений А и Б верно:

1) Только А. 3) И А, и Б.

2) Только Б. 4) Ни А, ни Б.

А. Отклоняющимся называется поведение, всегда причиняющее вред обществу, другим людям и самой личности, чье поведение отклоняется от норм.

Б. Отклонения от норм чаще всего имеют негативные последствия, но могут и не приносить никакого вреда и даже иметь позитивный характер.

Ответ: 2.

3. К позитивным проявлениям отклоняющегося поведения относятся:

А. Наркомания.

Б. Новаторское предложение.

В. Алкоголизм.

Ответ: Б.

4. Из утверждений А и Б верно:

1) Только А. 3) И А, и Б.

2) Только Б. 4) Ни А, ни Б.

А. Отклоняющимся считается поведение, не согласующееся с нормами.

Б. Отклоняющимся считается поведение, не соответствующее требованиям общества.

Ответ: 3.

5. Семья-это...

А. Социальная группа.

Б. Малая группа.

В. Социальный институт.

Г. Все перечисленное.

Ответ: Г.

6. Основными функциями семьи являются:

А. Рождение и содержание детей.

Б. Накопление и передача собственности.

В. Поддержка нетрудоспособных и несовершеннолетних членов семьи.

Г. Все перечисленное.

Ответ: Г.

7. К числу причин кризиса современной семьи относят:

А. Увеличение рождаемости.

Б. Усиление вмешательства государства в сферу семейных отношений.

В. Рост трудовой занятости женщин вне дома.

Ответ: В.

8. Из утверждений А и Б верно;

1) Только А. 3) И А, и Б.

2) Только Б. 4) Ни А, ни Б.

А. Современное западное общество отказалось от семейных ценностей, сделав выбор в пользу личной свободы.

Б. Семья остается одной из высших ценностей западного общества.

Ответ: 2.

9. Какие формы собственности признаются и защищаются Конституцией РФ:

А. Частная.

Б. Государственная.

В. Муниципальная.

Г. Все перечисленные.

Ответ: Г

10. Основная цель рыночной экономики состоит в следующем:

А. Защита окружающей среды.

Б. Укрепление государства.

В. Удовлетворение потребностей людей.

Ответ: В

11. Рынок-это...

А. Деятельность по продаже и покупке товаров.

Б. Принцип организации экономической жизни.

В. Механизм, соединяющий производителей с потребителями.

Г. Все перечисленное.

Ответ: Г

12. От чего зависит стоимость денег:

А. От затрат на их изготовление.

Б. От возможности обменять их на какой-либо товар.

В. От стоимости материала, из которого они изготовлены.

Ответ: Б

13. Что такое эмиссия денег:

А. Изъятие из оборота

Б. Помещение в банк.

В. Выпуск в обращение.

Ответ: В

14. Падение покупательной способности денег – это

А. Эмиссия.

Б. Инфляция.

В. Дефляция.

Ответ: Б

15. При увеличении скорости обращения количество денег, необходимое для оборота:

А. Уменьшится.

Б. Увеличится.

В. Остается прежним.

Ответ: А

16. Закончите высказывание: «Минимальный набор продуктов питания, промышленных товаров и услуг, необходимых для обеспечения основных физиологических потребностей человека, -это...»

Ответ: прожиточный минимум.

17. Перемещение человека или группы в обществе выражается понятием:

А. Социальная дифференциация.

Б. Социальная стратификация.

В. Социальная мобильность.

Ответ В.

18. Разделение общества на различные социальные группы называется:

А. Общественным распадом.

Б. Социальной стратификацией.

В. Социальной дискриминацией.

Ответ: Б.

19. Совокупность взаимосвязанных и взаимодействующих социальных общностей и отношений между ними называется:

А. Социальной структурой.

Б. Социальной группой,

В. Социальным институтом.

Ответ: А.

20. Устойчивая группа людей с небольшим числом постоянно взаимодействующих между собой членов называется:

А. Социальным слоем.

Б. Социумом.

В. Малой социальной группой.

Ответ: В.

21. Социальная стратификация - это:

А. Разделение общества на различные социальные группы.
Б. Распад общества.
В. Рост среднего класса,
Ответ: А.

22. Переход индивида из одной социальной группы в другую называют:

А. Расселением.
Б. Миграцией.
В. Социальной мобильностью.
Ответ: В.

23. К нисходящей социальной мобильности относится:

А. Переход из сельской местности в город,
Б, Переход с руководящей должности на рядовую работу.
8. Переход с гражданской службы на военную.
Ответ: Б.

8. Социальная мобильность - это:

А. Социальное неравенство.
Б. Переход людей из одной социальной группы в другую.
В. Разделение общества на различные социальные группы.
Ответ: Б.

24. Примером нормы семейного права является следующее:

А. Каждый из супругов свободен в выборе занятий, профессии и места жительства.
Б. Подсудимый имеет право на последнее слово в судебном заседании.
В. Основные права и свободы человека неотчуждаемы.
Ответ: А.

25. Примером нормы трудового права является:

А. Уничтожение природы влечет наложение штрафа.
Б. При приеме на работу запрещается требовать документы, не предусмотренные законодательством.
В. При жизни супругов брак может быть расторгнут по заявлению одного из супругов.
Ответ: Б.

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка – 1 балл.

За не правильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Приложение

1. Контрольно-измерительные материалы

1.1Тестирование по теме «Общество и общественные отношения»

1. Закончите определение: «Общество-это..»
а) определенная группа людей, объединившихся для совместной деятельности;
б) определенный этап исторического развития человечества;
в) человечество в целом;
г) правильны все определения.
2. К экономической сфере общественной жизни можно отнести:
а) все отношения между классами, общественными группами;
б) отношения в процессе материального производства;
в) отношения, возникающие по вопросам государственной власти.
3. К какой сфере общественной жизни относятся научные открытия, написание романов:
А) экономической сфере; Б) политической сфере;
В) социальной сфере; Г) духовной сфере.
4. Деятельность государственных организации, политических партий относится к:
а) государственной сфере общественной жизни;
б) политической сфере общественной жизни
в) духовной сфере общественной жизни;
г) социальной сфере общественной жизни;
5. Как называются науки, изучающие общественную жизнь?
а) гуманитарные науки; б) естественные науки; в) общественные науки.

1.2Тестирование по теме «Деятельность» (на 4 варианта)

I вариант

1. Что из перечисленного ниже свойственно и деятельности человека и поведению животных:
а) использование природных материалов
б) преобразовательная направленность
в) сознательный выбор способов действия
г) создание орудий труда
2. Деятельность, порождающая нечто новое, иногда ранее не существующее:
а) моделирование
б) познание
в) творчество
г) изучение
3. Какой признак не отражает особенности «человеческой деятельности»:
а) целеполагание
б) мотив
в) приспособление к окружающей среде
г) преобразование окружающей среды.
4. Что относится к видам деятельности, характерным только для человека?
А) удовлетворения физиологических потребностей
Б) изменение условий своего существования
В) обучения потомства
5. Закончите высказывание:

«В отличие от действий животного, проявление активности человека преобразует и
подчиняет себе внешний мир и называется ...»

II вариант

1. Признаком человеческой деятельности, отличающим ее от поведения животных является:

А) целеполагание
Б) приспособленность к окружающему миру
В) взаимодействие с природой

2. Назовите вид духовной деятельности:

А) производственная
Б) социальная
В) материальная
Г) прогностическая

3. Дополните приведенный перечень биологических потребностей человека: в сне, в заботе о потомстве, в поддержании теплового баланса, …:

А) в общении
Б) в уважении
В) в труде
Г) в воздухе

4. Что означает понятие «субъект»?

А) деятельную, активную сторону в отношениях
Б) индивида, характеризуемого негативным образом
В) узкую, неоправданную точку зрения

5. Какие суждения верны?

1) Практическая деятельность подразделяется на материально-производственную и социально-преобразовательную
2) Духовная деятельность включает в себя познавательную, ценностно-прогностическую и прогностическую

А) верно только 1)
Б) верно только 2)
В) верно 1 и 2

III вариант

1. Форма активности человека, направленная на преобразование окружающей действительности, - это…

А) потребность
Б) мотив
В) целеполагание
Г) деятельность

2. Чем отличается деятельность человека от поведения животных?

А) ограничением возможностей человека природными условиями
Б) способностью приспосабливаться к существующим условиям
В) способностью изменять условия своего существования

3.Общей для человека и животного является потребность в:

А) самосохранении
Б) самореализации
В) самопознании
Г) самосовершенствовании

4. Игре, как виду человеческой деятельности, всегда присуще:
А) создание материальных благ
Б) удовлетворение потребностей в общении
В) творческое начало
Г) использование орудий труд
5. Деятельность, характеризующаяся признаками:
А) создает ранее никогда не существовавшее
Б) создает новую информацию
В) создает новую организацию различных объектов
Г) влияет на материальный и духовный мир человека,- называется_____

IV вариант

1. Выделите обязательный элемент, характерный для любой человеческой деятельности:
А) наличие партнера
Б) создание новых продуктов
В) действие по аналогии
Г) наличие цели
2. Какой из приведенных видов деятельности характерен для всех людей без исключения:
А) художественная
Б) административная
В) игровая
Г) педагогическая
3. Дополните приведенный перечень социальных потребностей человека: в общении, в труде, в творчестве:
А) в пище
Б) в воздухе
В) в защите
Г) в уважении
4.Наличие воображаемой обстановки и распределение ролей характерны для:
А) труды
Б) игры
В) учебы
Г) общении
5. Продолжите список.
Виды потребностей человека:
А) биологические
Б) идеальные
В) _____

1.3 Задания повышенной трудности по теме «Деятельность»

Все виды материальной и духовной деятельности человека производны от труда и несут в себе его главную черту – творческое преобразование действительности, а в итоге самого себя.

Важная особенность деятельности состоит в том, что она всегда носит явный или неявный предметный характер,- все ее компоненты имеют то или иное предметное содержание, а сама она обязательно направлена на творческое созидание определенного материального или духовного продукта (так, благодаря деятельности рабочего создаются реальные машины, здания, а в деятельности писателя и художника создаются художественные произведения).

Если мы хотим осознанно употребить слово «деятельность» применительно к той или иной сфере жизни человека, то обязательно должны представлять себе предметное содержание ее компонентов, содержание ее конечного «продукта». Но если в наблюдаемых нами жизненных событиях мы не можем выделить и определить содержание компонентов деятельности, не можем проследить реальное преобразование человеком той или иной материальной или духовной действительности, то термин «деятельность» к этим событиям применять нельзя. Жизнь некоторых людей лишь частично связана с полнокровной человеческой деятельностью, она лишь теплится у них в неразвитой форме.

(В.В.Давыдов)

1. Каковы, по мнению автора, общие черты всех видов человеческой деятельности? Укажите две черты.
2. В каких случаях, по мнению автора, термин «деятельность» не может быть использован? Укажите два случая.
3. Какие примеры преобразований материальной и духовной действительности приводит автор? Приведите по одному собственному примеру таких преобразований.

1.4 Тестирование по темам «Истина и ее критерии», «Мировоззрение и его типы», «Свобода в деятельности человека»

1. Мировоззрение – это:
   а) взаимосвязь убеждений и взглядов на мир;
   б) совокупность взглядов на окружающий мир;
   в) совокупность убеждений и веры современного человека.
2. И абсолютная, и относительная истины:
   а) всегда находят подтверждение на практике;
   б) носят объективный характер;
   в) дают полное исчерпывающее знание о предмете;
   г) могут быть опровергнуты со временем.
3. Закончите определение: «Мировоззрение – это …»:
   а) определенные знания людей о мире;
   б) ценности, идеалы, представления, понятия о мире;
   в) человеческий опыт;
   г) правильны все определения.
4. Что в философской традиции понимается под истиной:
   а) соответствие наших знаний предмету;
   б) представления, порывающие с традицией;
   в) привычные для общества представления;
   г) авторитетная точка зрения.
5. С помощью чего осуществляется самопознание:
   а) наблюдения за своими душевными движениями;
   б) создания моделей самого себя в творчестве;
   в) общения с другими людьми;
   г) анализа своих поступков.
6. Использование чего не относится к научному познанию:
   а) наблюдения;

б) мысленного эксперимента;
в) положений Священного Писания;
г) математических моделей.

7. Что является формой ненаучного познания:
а) алхимия;
б) геометрия;
в) философия;
г) математика.

8. С чего начинается самопознание:
а) с отделения себя от окружающего мира;
б) с осознания своих связей с окружающим миром;
в) с усвоения своей социальной роли;
г) с преодоления навязанных обществом правил.

9. Тип мировоззрения, характеризующийся признаками:
а) познает объективные законы развития природы и общества;
б) оказывает влияние на общественный прогресс;
в) подчиняет интересы личности задачам социального прогресса;
г) оказывает как положительное, так и отрицательное воздействие на развитие современной цивилизации, - называется

_____

10. Какое знание называют абсолютной истиной:
а) обладающее предельной полнотой;
б) установленное раз и навсегда;
в) высказанное авторитетным человеком;
г) родившееся в результате дискуссии.

11. Что определяется понятием «свобода»:
а) способность человека действовать в соответствии с собственным решением;
б) отсутствие ответственности за содеянное;
в) поведение, в основе которого лежит стремление к достижению цели любым путем;
г) презрение к нравственным и иным социальным требованиям.

1.5 Тестирование по теме «Научное познание»

1. Научное познание ориентируется на…
а) общее и закономерное;
б) обыденное знание;
в) теоретическое знание;
г) на случайные явления.

2. Интуиция – это…
а) мистическое созерцание Божества;
б) получение нового знания нелогическим путем, не осознаваемым самим человеком;
в) то, что никак не может быть переведено на язык разума;
г) получение нового знания во сне.

3. К социальным относятся потребности человека в:

а) отдыхе; б) воде; в) пище; г) общении.

4. Понятие – это…

а) форма мысли, которая отражает общие и существенные признаки познаваемых предметов и явлений;

б) форма мысли, в которой устанавливаются связи между отдельными понятиями и с помощью этой связи что-либо отрицается, либо утверждается;

в) отражение отдельных свойств и качеств предметов окружающего мира, которые непосредственно воздействуют на органы чувств;

г) процесс и результат получения новых суждений, уже имеющихся согласно законам логического мышления.

5. Представление – это…

а) чувственное отражение в виде образа предметов или явлений, сохраняющееся в сознании после окончания непосредственного воздействия на органы чувств;

б) отражение отдельных свойств и качеств предметов окружающего мира, которые непосредственно воздействуют на органы чувств;

в) отражение предметов и их свойств, непосредственно воздействующих на органы чувств в виде целостного образа;

г) формирование образа ранее воспринимаемого предмета или образа, созданного продуктивным воображением.

2. Дидактический материал

2.1 Рекомендации по написанию эссе

1. Внимательно прочитайте высказывание.
2. Определите, с какими разделами курса обществознания связана рассматриваемая тема, что необходимо вспомнить, чтобы раскрыть ее? (теоретические понятия, научные теории, термины, факты).
3. Обдумайте содержание, смысл, актуальность высказывания.
4. Определите свою позицию в отношении высказывания: согласны Вы с автором или нет.
5. Подберите убедительные аргументы (факты, примеры) для подтверждения своей позиции, с опорой на факты общественной жизни или личный социальный опыт.
6. Составьте тезисный план, сформулируйте все возникшие у вас мысли и идеи.
7. Напишите эссе в черновом варианте, придерживаясь оптимальной структуры.
8. Начните эссе с ясного и четкого определения личной позиции: «Я согласен (-на) с данным мнением»; «Я не могу присоединиться к этому утверждению»; «В данном высказывании есть то, с чем я согласен (-на), и то, что кажется мне спорным».
9. В следующем предложении сформулируйте Ваше понимание высказывания, ставшего темой эссе. Не стоит дословно повторять высказывание. Важно так раскрыть его смысл, чтобы стал очевиден контекст, который определит содержание и сущность основной мысли.

10. В основной части эссе развернуто изложите Ваше собственное мнение в отношении поставленной проблемы. Каждый утверждение необходимо аргументировать, используя факты и примеры из общественной жизни и личного социального опыта. Целесообразно, чтобы каждый абзац эссе содержал только одну основную мысль.
11. В заключительном предложении (абзаце) подводятся итоги эссе. Допустимо перечислить вопросы, которые связаны с темой, но остались нераскрытыми, или указать на аспекты и связи, в которых рассмотренная проблема приобретает новый смысл.
12. Прочтите содержание чернового варианта. Проверьте стиль и грамотность; проверьте текст на соответствие основным признакам: тематическое, композиционное, стилистическое единство; связность; логичность; законченность.
13. Внесите необходимые изменения, напишите окончательный вариант

2.2 План написания синквейна

Первая строка – ключевое слово (одно существительное, местоимение).
Вторая строка – описание темы (два прилагательных).
Третья строка - описание действия (три глагола, деепричастия...)
Четвертая строка – это фраза из четырех слов, показывающая отношение к теме.
Последняя строчка - это синоним (метафора), ассоциация (одно слово, которое повторяет суть темы.

2.3 План конспекта (на примере)

1. Что такое миф?
2. Отличие мифа от науки.
3. Какие сведения об окружающем мире содержали в себе мифы?
4. Какие темы освещались в мифах?
5. Что такое жизненная практика?
6. Что является отличительной чертой народной мудрости?
7. Что такое здравый смысл?
8. Что такое паранаука?
9. В чем отличие паранауки от здравого смысла?
10. Ответ на вопрос 6 после § 10.

2.4 Отрывок из рассказа Р.Бредбери «И грянул гром»

Мы не хотим изменять Будущее. Здесь, в Прошлом, мы незваные гости. Правительство не одобряет наши экскурсии. Приходится платить немалые взятки, чтобы нас не лишили концессии. Машина времени – дело щекотливое. Сами того не зная, мы можем убить какое-нибудь важное животное, пичугу, жука, раздавить цветок и уничтожить важное звено в развитии вида.

– Я что-то не понимаю, – сказал Экельс.

– Ну так слушайте, – продолжал Тревис. – Допустим, мы случайно убили здесь мышь. Это значит, что всех будущих потомков этой мыши уже не будет – верно?

– Да.

– Не будет потомков от потомков от всех ее потомков! Значит, неосторожно ступив ногой, вы уничтожаете не одну, и не десяток, и не тысячу, а миллион – миллиард мышей!

– Хорошо, они сдохли, – согласился Экельс. – Ну и что?

– Что? – Тревис презрительно фыркнул. – А как с лисами, для питания которых нужны были именно эти мыши? Не хватит десяти мышей – умрет одна лиса. Десятью лисами меньше – подохнет от голода лев. Одним львом меньше – погибнут всевозможные насекомые и стервятники, сгинет

неисчислимое множество форм жизни. И вот итог: через пятьдесят девять миллионов лет пещерный человек, один из дюжины, населяющей весь мир, гонимый голодом, выходит на охоту за кабаном или саблезубым тигром. Но вы, друг мой, раздавив одну мышь, тем самым раздавили всех тигров в этих местах. И пещерный человек умирает от голода. А этот человек, заметьте себе, не просто один человек, нет! Это целый будущий народ. Из его чресел вышло бы десять сыновей. От них произошло бы сто – и так далее, и возникла бы целая цивилизация. Уничтожьте одного человека – и вы уничтожите целое племя, народ, историческую эпоху. Это все равно что убить одного из внуков Адама. Раздавите ногой мышь – это будет равносильно землетрясению, которое исказит облик всей земли, в корне изменит наши судьбы. Гибель одного пещерного человека – смерть миллиарда его потомков, задушенных во чреве. Может быть, Рим не появится на своих семи холмах. Европа навсегда останется глухим лесом, только в Азии расцветет пышная жизнь. Наступите на мышь – и вы сокрушите пирамиды. Наступите на мышь – и вы оставите на Вечности вмятину величиной с Великий Каньон. Не будет королевы Елизаветы, Вашингтон не перейдет Делавер. Соединенные Штаты вообще не появятся. Так что будьте осторожны. Держитесь тропы. Никогда не сходите с нее!

1. Какие чувства вызвали у вас строки рассказа?

2. Какую мысль хотел донести до нас автор произведения?

1.5 Раздаточный материал к уроку «Сущность и структура деятельности»

Карточка № 1.

1. Процесс активного взаимодействия субъекта с миром, во время которого субъект удовлетворяет какие-либо свои потребности.
2. Любая активность человека, которой он сам придает некоторый смысл.
3. Специфически человеческая форма активного отношения к окружающему миру, содержание которой составляет его целесообразное изменение и преобразование.
4. Работа, систематическое применение своих сил в какой-либо области.

Карточка № 2.

Задание: прочитав текст, ответьте устно на вопросы.

В сказке М.Е. Салтыкова-Щедрина “Дикий помещик” автор изображает помещика, по молитве которого Бог очистил все его владения от мужиков. Наслаждался этот помещик воздухом, освободившимся от запаха мякины и овчины, и мечтал о том, “какой он плодовый сад разведёт: “Вот тут будут груши и сливы; вот тут – персики, тут – грецкий орех!” Думал, “каких он коров разведёт, что ни кожи, ни мяса, а всё одно молоко, всё молоко!.. какой он клубники насадит, всё двойной да тройной, по пяти ягод на фунт, и сколько он этой клубники в Москве продаст”. Много ли, мало ли времени прошло, только видит помещик, что в саду у него дорожки репейником поросли, в кустах змеи да гады всякие кишмя кишат, а в парке звери дикие воют”, “остановились и подати и регалии, и не стало возможности достать на базаре ни фунта муки, ни куска мяса”.

Вопросы:

1. Каковы были цели помещика?
2. Какие он выбрал средства для их достижения?
3. Привели ли действия помещика к тем результатам, к которым он стремился? Почему?

1.6 Раздаточный материал к уроку «Многообразие деятельности»

Определите вид деятельности:

1. Февральская революция
2. Прогноз курса валют на январь 2012 года
3. Реформы Петра I
4. «И сказали и иудей и христиане: мы сыны Аллаха и возлюбленные его» Скажи: тогда почему Он вас наказывает за ваши грехи? Нет, вы -только люди из тех, кого он создал. Он прощает кому пожелает и наказывает – кого пожелает» (выдержка из Корана)
5. Французский философ Монтескье на рубеже XVII –XVIII веков писал: «Природе каждого вида правления соответствует и свой принцип, приводящий в движение механизм человеческих страстей – особый для данного политического строя. В республике таким принципом является добродетель, в монархии – честь, в деспотии - страх»
6. Строительство библиотеки
7. Дни свои влачить без друга – неблагодарнейшая из бед.

Жалости душа достойна, у которой друга нет.

Утешителя лишенный, проживи-ка не скорбя.

Эти несколько коротких, купленных у рока лет.

(Низами Гянджеви, поэт XII века)

8. Климатологи предполагают, что к концу XXI века средняя температура вырастет на 3° С, что грозит значительными изменениями жизни на Земле

2.6 Правила хорошего слушания (раздаточный материал к уроку «Деятельность и общение»)

1.Старайся сконцентрироваться на человеке, который обращается к тебе.

2.Обращай внимание не только на слово, но и на звук голоса, мимику, жест, позу и т.п.

3.Покажи говорящему, как ты его понимаешь. Это можно сделать, повторяя своими словами то, что услышал, или смысл того, что тебе сказали.

4.Не давай оценок.

5. Не давай советов. Оценки и советы, даже когда они даются из самых лучших побуждений, обычно ограничивают свободу высказывания говорящего, мешают ему выделить наиболее существенные моменты в своих словах.

Бланк ответов

Повторительно - обобщающий урок по теме «Проблема познаваемости мира»

Фамилия Имя_____

Критерии оценки:

«5» - 30-27 баллов

«4» - 26- 23 баллов

«3» - 22-19 баллов

1. Соотнеси название термина и его определение. Результаты занеси в таблицу (максимальное количество 10 баллов)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

2. Исправь ошибки (максимальное количество 5 баллов)

Обсалютная истина, относительная истина, паронаука, познание, самапознание, эмперический, гипотиза, экспиремент, иследование, самоаценка

3. Заполни пропуски в схеме (максимальное количество 4 балла)
3.1_____
3.2_____

4. Тестирование (максимальное количество 5 баллов)
Вариант_____

А 1	
А 2	
А 3	
А 4	
А 5	

5. Прочитайте текст и письменно ответьте на вопросы (максимальное количество 6 баллов)

2. Тренинги и психологические тесты

3.1 Тренинг «Правильное и неправильное слушание» к уроку «Деятельность и общение»

Цель: уяснить важность умения слушать во время общения. Познакомиться с приемами активного слушания.

Ход тренинга:

Сегодняшнее занятие посвящено одному из важнейших умений— слушать другого человека. Один из студентов должен выйти и рассказать о последнем увиденном фильме. Во время его рассказа преподаватель демонстрирует **плохое слушание:**

—смотрит в сторону;

—делает вид, что скучно;

—перебивает;

—смотрит на часы;

—смеется не к месту.

Через несколько минут останавливает игру и просит ребят поаплодировать рассказчику.

Вопросы группе:

—Слушала ли я говорящего?

—Как вы поняли, что я не слушала?

—Какие мои действия подсказывали вам, что я не слушала? (Напишите на доске ответы.)

—Как реагировал ..., когда я не слушала?

—Как вы думаете, что он чувствовал, когда я не слушала?

Написать на доске признаки «неслушающего» поведения.

Другой студент выходит и рассказывает вам о любимом занятии, хобби и т.п.

Во время рассказа преподаватель демонстрирует **хорошее слушание:**

—поддерживает визуальный контакт с говорящим;

—сидит лицом к партнеру, кивает, улыбается, если нужно;

—не перебивает;

—задает вопросы, помогающие лучше понять проблему;

—повторяет услышанное, чтобы убедиться, что правильно понимает;

—отражает чувства говорящего;

—показывает, что признает ценность чувств, проблемы, усилия говорящего.

Преподаватель останавливает демонстрацию через несколько минут и группа аплодирует участнику.

Вопросы:

—Слушала ли я на этот раз?

—Как вы догадались, что я слушала?

—Какие мои действия подсказали вам это? (Запишите ответы на доске.)

—Как реагировал ..., когда я слушала?

—Как вы думаете, что он чувствовал, когда я внимательно слушала его рассказ?

Вопросы для обсуждения в группе после обеих демонстраций:

1.Что может случиться, если вы не будете слушать кого-либо?

2.Как вы можете кому-либо показать, что вы слушаете?

3.Как вы себя чувствуете, когда кто-либо слушает вас?

4.Как вы себя чувствуете, когда кто-либо не слушает вас?

5.Когда, по вашему мнению, труднее всего быть хорошим слушателем?

3.2 Психологические тесты к уроку «Самопознание»

Тест «Мой характер»

1. Умеете ли вы отказывать другим в их просьбе?
2. Избегаете ли вы столкновений, даже когда думаете, что правы?
3. Легко ли вы подчиняетесь правилам и предписаниям?
4. Вы часто извиняетесь?
5. Вы перестанете носить одежду, если кто-нибудь посмеется над ней?
6. Стараетесь ли модно одеваться?
7. Если одежда неудобная, но к лицу, будете ли вы ее носить?
8. Приходилось ли вам когда-нибудь грозить водителям или пешеходам?
9. Вы нетерпеливы с людьми, которые не сразу понимают, чего от них хотят?
10. Ругаетесь ли вы нецензурными словами?
11. Заставляете ли других людей выглядеть глупыми?
12. Мнения, высказываемые по телевидению, раздражают вас?
13. Можете ли вы честно сказать другому, что вас не устраивает его работа?
14. Вы всегда говорите то, что думаете, невзирая на последствия?
15. Считаете ли вы себя нетерпеливым?
16. Раздражаетесь ли, если проигрываете в споре?
17. Главные решения в жизни за вас принимают другие, не правда ли?
18. Вы тратите деньги только на себя и свои удовольствия?
19. Одеваетесь ли вы так, чтобы привлекать к себе внимание?
20. Нормально ли чувствуете себя в толпе?

Тест «Отношение к окружающим»

1. Какой человек, по вашему мнению, особого уважения?
   а) умный и добрый (1 балл);
   б) тот, кто остается самим собой (2 балла)
   в) богатый и энергичный (0 баллов)
2. Часто ли бывает так, что вы гордитесь сделанной вами работой?
   а) да, даже если никто, кроме меня, ее не оценит (2)
   б) лишь тогда, когда меня хвалят за нее другие люди (1)
   в) нет, я обычно думаю, что мог (могла) бы выполнить ее и получше (0)
3. Как вы обычно поступаете, если перед вами возникает новая проблема?
   а) сразу кидаюсь решать ее (2)

б) игнорирую ее – может рассосется (0)
в) думаю, потом советуюсь со знающими людьми и наконец действую (1)

4. Как вы оцениваете свое окружение?
а) люди как люди, у всех свои недостатки и свои достоинства (1)
б) в большинстве своем они превосходят меня по своим личным качествам (0)
в) я выделяюсь на их фоне, причем в лучшую сторону (2)

5. Если бы вы просто исчезли, то многие бы это заметили?
а) нет, только самые близкие родственники (0)
б) думаю, таких людей оказалось бы больше, чем я полагаю (1)
в) да, такая потеря стала бы почти национальным бедствием (2)

Я - темперамент

1	2	3	4
1. Как вы ведете себя в ситуации, когда необходимо быстро действовать?			
Легко включаетесь	Действуете со страстью	Спокойно, без лишних слов	Неуверенно, робко
2. Как вы реагируете на замечания учителя?			
Говорите, что больше не будете, но обещание не выполняете	Возмущаетесь	Выслушиваете спокойно	Молчите, но обижены
3. Как говорите о том, что вас затрагивает?			
Быстро, с жаром, но прислушиваетесь к другим	Быстро, не слушая других	Медленно, уверенно	С большим волнением и сомнением
4. Надо сдавать контрольную работу, а она не закончена:			
Легко реагируете	Торопитесь закончить	Решаете спокойно, пока не отберут	Сдаете работу, но неуверенно
5. Трудная задача не получается сразу:			
Решаете упорно и настойчиво	Бросите - продолжаете – бросите –еще попробуете	Спокойно продолжаете	Проявляете растерянность, неуверенность
6. После уроков вы спешите домой, а учитель предлагает остаться, сделать работу:			
Быстро соглашаетесь	Возмущаетесь: «Почему я?»	Остаетесь, не говоря ни слова	Проявляете растерянность
7. Родители делают вам не совсем справедливое замечание:			
Спокойно выслушиваете, спокойно заявляете о своем мнении	Взрываетесь, вступаете в спор, опровергаете обвинение	Не обращаете внимания: «Пусть повыступают»	Очень переживаете, плачете
8. Вы получаете плохую оценку, как изменится ваше настроение?			

Внешне незаметно, но внутри есть горечь	Раскаиваетесь, развиваете деятельность по исправлению	«Ну и что? Исправлю»	Приходите в отчаяние, уныние
9. Ваш друг (подруга) не пришел на свидание:			
Ничего не предпринимаете до выяснения причин	Проклинаете, мечете в его адрес гром и молнии	«Все, что ни делается, все к лучшему!»	Переживаете, воображаете измену, крах отношений
10. Вы проигрываете в соревновании, игре:			
Продолжаете борьбу, тренировки, готовитесь к будущей победе	Теряете самообладание, обвиняете окружающих	«Не корову же проигрываем!»	Приходите к выводу о своем ничтожестве

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Хакасский многопрофильный техникум»

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ
ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ООД. 3 «ИСТОРИЯ»

по профессии:

43.01.09 Повар, кондитер

Разработала: Андрющенко М.А.

Черногорск 2024

Пояснительная записка

Контрольно-измерительные материалы включают текущий контроль по разделам учебной дисциплины **ООД. 3 «ИСТОРИЯ»**

Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.: ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06; ПК 1.4, 2.8, 3.7, 5.6

Каждая работа включает 2 варианта и содержит различные задания.

Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.

Критерии оценивания:

"отлично" - 91-100%

"хорошо" - 80-90%

"удовлетворительно" -50-79"

"неудовлетворительно" - менее 50%.

Контрольно-измерительные материалы

Текущий контроль по разделу 1

Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922)

Вариант № 1

Часть А. Тестовое задание.В каждом задании только один правильный ответ

1. Портсмутский мир между Россией и Японией был подписан при посредничестве:
1) Германии 2) Италии 3) Франции 4) США

2.Социальный смысл аграрной реформы Столыпина состоял в том, чтобы:
1) рассредоточить крестьян по хуторам
2) создать широкий слой мелких и средних собственников
3) отвлечь крестьян от революции
4) освоить и заселить малоосвоенные территории

3. Верны ли следующие суждения о новейшем времени:
А. В период новейшей истории революции произошли во всех развитых странах мира.
Б. В новейшее время идет процесс становления социализма во многих странах мира.
1) верны оба суждения 2) неверны оба суждения
3) верно только суждение А 4) верно только суждение Б

4. «Антанта» включала страны:
1) Россия, Франция, Англия 2) Россия, Франция, Германия
3) Англия, Германия, Австро-Венгрия 4) Германия, Австро-Венгрия, Италия

5.Причиной первой мировой войны стало:
1) убийство наследника австро-венгерского престола Франца Фердинанда в Сараево
2) противоречия между крупнейшими державами мира за передел уже поделенного мира
3) стремление Англии увеличить свои колониальные владения
4) военный конфликт между Австро-Венгрией и Сербией

6.В 1917 году двоевластие существовало в России с февраля до:
1) марта 2) апреля 3) июня 4) июля

7. В правительство, созданное большевиками после октябрьской революции, вошли:
1) правые эсеры 2) кадеты 3) левые эсеры 4) меньшевики

8.Кронштадтское восстание произошло:
1) в декабре 1920 г. 2) в январе 1921 г. 3) в феврале 1921 г.4) в марте 1921г.

9. Этот военачальник в годы Гражданской войны сражался на стороне красных:
1) М.Н. Тухачевский 2) М.В. Алексеев
3).Г. Корнилов 4) А.И. Деникин

10. К причинам победы советской власти в гражданской войне не относится:
1) разнородность и разобщенность сил белого движения
2) отсутствие в белом движении четких и популярных лозунгов
3) обеспечение прочности своего тыла большевиками
4) отсутствие кадровых военных офицеров и генералов с белом движении

Часть В. Задания на соответствие и пропуски слов

11. Соотнесите даты и события

Даты	События
А) 1904-1905 гг.	1) «Манифест 17 октября»
Б) 1905 г.	2) русско-японская война
В)1914-1918 г.	3) взятие Перекопа
Г) 1920 г.	4) Первая мировая война

12. Установите соответствие между термином и понятием

Термин	Определение
А) продразверстка	1) международная организация, возникшая после Первой мировой войны и ставящая цель разоружение, предотвращение военных действий, обеспечение коллективной безопасности, урегулирование споров между странами путём дипломатических переговоров
Б) «Лига наций»	2) радикальное крыло Российской социал-демократической рабочей партии после её раскола на фракции
В) зубатовщина	3) название созданной в России в начале 19 века системы легальных рабочих организаций
Г) большевики	4) политика обеспечения заготовок продовольствия за счёт обложения крестьян налогом в виде зерновых и других продуктов

13. Установите соответствие между именем исторической личности и деятельностью

Имя	Деятельность
А) П.А. Столыпин	1) в определённых кругах петербургского общества имел репутацию «царского друга», «старца», прозорливца и целителя, оказывал существенное влияние на императорскую семью
Б) Н.Д. Зелинский	2) реформатор и государственный деятель, сыгравший значительную роль в подавлении первой русской революции
В) Ф.Э. Дзержинский	3)русский учёный, известен как создатель активированного угля, изобретатель первого эффективного противогаза во время Первой мировой войны
Г) П. Н. Врангель	4)политический деятель, глава ряда наркоматов, основатель и глава ВЧК
Д) Г.Е Распутин	5) один из главных руководителей Белого движения в годы Гражданской войны

14. Назовите историческую личность, которой принадлежат эти слова.
«Революция пролетариата совершенно уничтожит деление общества на классы, а, следовательно, и всякое социальное политическое неравенство»…«Революции в белых перчатках не делаются». _____.

15. Вставьте пропущенные имена.

Создателем новой системы актерской игры и театральной режиссуры в начале 20 века являлся русский театральный режиссёр, актёр и педагог _____.

_____ - российский художник-авангардист, педагог, теоретик искусства, основоположник супрематизма — одного из крупнейших направлений абстракционизма. Одна из наиболее известных картин – «Чёрный квадрат».

Русский поэт Серебряного века, создатель школы акмеизма, прозаик, переводчик и литературный критик. Добровольцем отправился на Первую мировую войну. В 1921 году был обвинён в контрреволюционной деятельности и расстрелян. Это - _____.

Русский ученый _____ и итальянский - _____ являются изобретателями радио.

Вариант № 2

Часть А. Тестовое задание.В каждом задании только один правильный ответ

1. Сторонником экономических реформ в правительстве на рубеже 20 веке был:
А) С.Ю.Витте Б) В.К. ПлеВеВ) А.И.Гучков Г) Г.Е.Распутин

2. Одной из причин Первой российской революции 1905−1907 гг. было:
1) тяжёлые условия труда и бесправие промышленных рабочих
2) поражение в Первой мировой войне
3) проведение правительством национализации предприятий и банков
4) нарастающий конфликт между царём и Государственной Думой

3. Верны ли следующие суждения о новейшем времени:
А. В период новейшей истории конфликты и войны приобретают не только локальный, но и глобальный характер.
Б. В новейшее время идет процесс становления абсолютной монархии во многих странах мира.
1) верны оба суждения 2) неверны оба суждения
3) верно только суждение А 4) верно только суждение Б

4.«Тройственный союз» включал страны:
1) Россия, Франция, Англия 2) Россия, Франция, Германия
3) Англия, Германия, Австро-Венгрия 4) Германия, Австро-Венгрия, Италия

5.В первой мировой войне приняли участие:
1) 21 государство 2) 38государств 3) 33 государства 4) 34 государства

6.Приказ №1, изданный Петроградским Советом, предусматривал:
1) полную амнистию по политическим делам 2) создание выборных солдатских комитетов
3) свободу слова и печати 4) введение 8-часового рабочего дня

7. Большевики пришли к власти в России:
1) в феврале 1917г. 2) в июле 1917 г. 3) в сентябре 1917 г. 4) в октябре 1917 г.

8.Вооруженные группы рабочих, созданные для изъятия хлебных «излишков»:
1) совнархозы 2) продотряды 3) черносотенцы 4) махновцы
9. Этот военачальник в годы Гражданской войны сражался на стороне красных:
1) М.В. Фрунзе 2) М.В. Алексеев 3) Л.Г. Корнилов 4) А.И. Деникин

10. В итоге Гражданской войны:
1) повысился жизненный уровень населеният2) была уничтожена Советская власть
3) потерпело поражение белое движение 4) Россия увеличила свою территорию

Часть В. Задания на соответствие и пропуски слов

11. Соотнесите даты и события

Даты	События
А) 1905 г.	1) Верденская битва
Б) 1916 г.	2) «Кровавое воскресенье» Гражданская война в России
В)1918 г.	3) разгон Учредительного собрания
Г) 1917-1922 гг.	4) разгон Учредительного собрания

12. Установите соответствие между термином и понятием

Термин	Определение
А) отруб	1) стратегический план Германской империи, заключался в том, чтобы применить принцип одновременной войны только с одним противником, разбив и принудив к капитуляции сначала Францию, а затем уже Россию
Б) план «Шлиффена»	2) крупная центристская политическая партия в России в

	начале 19 века
В) черносотенцы	3) собирательное название представителей крайне правых организаций в России в 1905—1917 годах, выступавших под лозунгами самодержавия и православия
Г) кадеты	4) участок земли, выделявшийся в личную собственность крестьянину при выходе его из общины

13. Установите соответствие между именем исторической личности и деятельностью

Имя	Деятельность
А) Г.Е. Львов	1) русский государственный деятель, министр путей сообщения (1892), министр финансов (1892—1903), председатель Комитета министров (1903—1906), его прозвали «дедушкой русской индустриализации»
Б) И. И. Сикорский	2) император Николай II одновременно со своим отречением назначил его главой Временного правительства
В) Л.Д. Троцкий	3) авиаконструктор, создатель первых в мире: четырёхмоторного самолёта «Русский витязь» (1913 год), тяжёлого четырёхмоторного бомбардировщика и пассажирского самолёта «Илья Муромец» (1914 год)
Г) А.В. Колчак	4) революционер, советский государственный и политический деятель, один из создателей Красной Армии
Д) Ю.В. Витте	5) русский военный и политический деятель, полярный исследователь, вошедший в историю как руководитель Белого движения во время Гражданской войны

14. Назовите историческую личность, которой принадлежат эти слова.
«Последние 2 месяца у нас внутри России борьба шла по треугольнику. В центре — Временное правительство с народом. С одной стороны — Ленин с немцами. С другой стороны — Корнилов с союзниками, которые поддерживали его совершенно откровенно».
_____.

15. Вставьте пропущенные имена.

Русский театральный режиссёр, актёр и педагог. Теоретик и практик театрального гротеска, создатель актёрской системы, получившей название «биомеханика» _____.

_____ - русский художник, историк искусства, художественный критик, основатель и главный идеолог объединения «Мир искусства». Сразу после Октябрьской революции он тесно сотрудничал с Максимом Горьким в Комиссии по охране памятников искусства. Основное сюжеты его картин – русская история.

Русский поэт, писатель, публицист, драматург, переводчик, литературный критик. Классик русской литературы 20 столетия, один из крупнейших представителей русского символизма. К революции первоначально отнёсся с восторгом. В феврале 1919 года его арестовали по обвинению в связи с левыми эсерами и освободили только по личной просьбе Анатолия Луначарского. Это - _____.

В 1908 году лауреатами Нобелевской премии по физиологии или медицине за труды по иммунитету стали русский учёный _____ и немецкий - _____.

Текущий контроль по разделу 2
Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы

Вариант № 1

Часть А. Тестовое задание.В каждом задании только один правильный ответ

1. Политика НЭПа пришла на смену политике:

1) «красногвардейской атаки на капитал» 2) «военного коммунизма»

3)индустриализации 4) коллективизации

2. СССР был образован в:
1) 1917 г.2) 1920 г.3) 1922 г.4) 1924 г.

3. Военачальник, погибший в годы «Большого террора» 1937-1938 гг.:
1) М. В. Фрунзе 2) А. И. Егоров 3) С. М. Будённый 4) К. Е. Ворошилов

4. Понятие, не относящееся к событиям, явлениям, происходившим в СССР в 1930-е гг.:
1) индустриализация 2) культ личности3) приватизация 4) репрессии
5. Комсомольская путевка – это:
1) путевка на отдых 2) направление за границу 3) направление молодежи на работу в промышленности и строительстве4) направление на учебу в ВУЗ

6.Аншлюсом в предвоенной истории называют:
1) насильственное присоединение Австрии к Германии 2) мятеж фашистов в Испании
3) поход Муссолини на Рим4) захват Чехословакии

7. Название «Новый курс» получила политика Ф. Рузвельта, направленная на:
1) повышения налогов2) усиления монополий
3) увеличения военных расходов4) антикризисных мер государственного регулирования экономики

Часть В. Задания на соответствие и пропуски слов

8. Соотнесите даты и события

Даты	События
А) 1928 г.	1) Мюнхенский сговор
Б) 1929-1933 гг.	2) «Великая депрессия»
В)1936 г.	3) «Большой террор»
Г) 1937-1938 гг.	4) начало индустриализации

9. Установите соответствие между термином и понятием

Термин	Определение
А) тоталитарный режим	1) форма политического насилия, применяемая государственными органами с целью защиты и сохранения действующего правительственного режима
Б) кейнсианство	2) политический режим, подразумевающий абсолютный контроль государства над всеми аспектами общественной и частной жизни
В) кулак	3) направление экономической теории, обосновывавшее необходимость государственного вмешательства в экономику
Г) репрессии	4) термин, используемый для названия зажиточных крестьян при проведении сплошной коллективизации

10. Установите соответствие между именем исторической личности и деятельностью

Имя	Деятельность
А) В.М. Молотов	1 лидер Национальной фашистской партии, возглавлял Италию с 1922 года
Б) Б. Муссолини	2) государственный и партийный деятель. Председатель Совета народных комиссаров СССР в 1930—1941 годах, народный комиссар, министр иностранных дел СССР в 1939—1949 годах
В) Н.Д. Кондратьев	3) Генеральный прокурор СССР в годы «Большого террора» идеологически обосновал развёртывание репрессий во всём обществе
Г) А.Г. Стаханов	4) Известный экономист, основоположник теории экономических циклов, теоретически обосновал «новую экономическую политику» в СССР, расстрелян в 1938 года
Д) А.Я. Вышинский	5) шахтёр, основоположник движения передовиков производства, названного в его честь

11. Назовите историческую личность, которой принадлежат эти слова. Сталин

«Уничтожение классов достигается не путём потухания классовой борьбы, а путём её усиления. Отмирание государства придёт не через ослабление государственной власти, а через её максимальное усиление, необходимое для того, чтобы добить остатки умирающих классов и организовать оборону против капиталистического окружения, которое далеко ещё не уничтожено и не скоро ещё будет уничтожено». _____.

12. Вставьте пропущенные имена.

_____ - советский поэт, футурист, ярко проявил себя как драматург, режиссёр, редактор журналов «ЛЕФ» («Левый фронт»), «Новый ЛЕФ». Он реализовался как оригинальный художник («Окна Роста»), стоял у истоков советской рекламы.

Известными фильмами режиссёра_____ были «Броненосец Потёмкин», «Александр Невский». В 1937 году, чтобы избежать репрессий ему пришлось выступить с публичной самокритикой в печати.

Самой известной работой этого скульптора является «Рабочий и колхозница». Это - _____.

_____ - композитор, дирижёр, автор музыки Гимна СССР. С 1928 года организатор и музыкальный руководитель, а с 1937 года - художественный руководитель и главный дирижёр Ансамбля красноармейской песни Центрального дома Красной Армии, с которым объехал весь Советский Союз и ряд зарубежных стран и завоевал в 1937 году «Гран-при» на Всемирной выставке в Париже.

Советский учёный и авиаконструктор. На его самолёте в 1937 году экипаж под командованием Валерия Чкалова совершил первый беспосадочный перелёт через Северный полюс из Москвы в Америку. 21 октября 1937 года конструктор был арестован, осуждён на 15 лет лишения свободы. Работал в закрытом конструкторском бюро НКВД, досрочно освобождён в 1941 году. Это - _____.

Вариант № 2

Часть А. Тестовое задание.В каждом задании только один правильный ответ

1**.** К нэпу относится:

1) всеобщая трудовая повинность2) натурализация оплаты труда

3) запрещение найма рабочей силы 4) свобода частной торговли

2. Понятие «ликбез» относится к проведению в стране

1) повышения общей грамотности населения 2) национализации промышленности

3) коллективизации сельского хозяйства 4) продовольственной разверстки

3.Государственный деятель, погибший в годы «Большого террора» 1937-1938 гг.:

1) В.М. Молотов2) Н.И. Бухарин3) Г.М. Маленков4) М.И. Калинин

4. Массовая детская организация, созданная в 1922 году:

1) комсомольцы 2) пионеры3) коммунисты4) октябрята

5. Принятие СССР в Лигу Наций произошло:

1) 1922 г.2) 1924 г.3) 1930 г.4) 1934 г.

6. Причина установления фашистского режима в Италии:

1) пресечение династии итальянских королей

2) поддержка Муссолини немецкими фашистами

3) наступление мирового экономического кризиса

4) недовольство населения условиями Версальского мирного договора

7. К политике Народного фронта во Франции относится:

1) понижение зарплаты государственным служащим

2) национализация ряда отраслей промышленности

3) разрешение фашистских организаций
4) запрещение частной собственности

Часть В. Задания на соответствие и пропуски слов

8. Соотнесите даты и события

Даты	События
А) 1924-1925 гг.	1) приход к власти в Германии нацистов
Б) 1928 г.	2) начало коллективизации
В) 1933 г.	3) пакт Риббентропа-Молотова
Г) 1939 г.	4) «полоса дипломатического признания СССР»

9. Установите соответствие между термином и понятием

Термин	Определение
А) «Великая депрессия»	1) международный договор, заключённый между Германией и Японией, направленный против Коммунистического Интернационала с целью не допустить дальнейшее распространение коммунистической идеологии в мире
Б) коллективизация	2) продолжительный экономический кризис в мировой экономике, начавшийся в США в 1929 году, а затем и в других странах мира
В) «Новая экономическая политика»	3) политика объединения единоличных крестьянских хозяйств в коллективные
Г) антикоминтерновский пакт	4) политика, проводившаяся в 1920-е годы в Советской России и СССР с целью восстановления экономики страны

10. Установите соответствие между именем исторической личности и деятельностью

Имя	Деятельность
А) Д. Кейнс	1) военачальник, участвовал в техническом перевооружении советской армии, развитии новых видов и родов войск. В 1937 году объявлен главой разветвленного военно-фашистского заговора в РККА и расстрелян
Б) М.Н. Тухачевский	2) английский экономист, основатель нового подхода к макроэкономике, сторонник вмешательства государства в экономику
В) Т. Рузвельт	3) руководитель НКВД, один из главных организаторов массовых репрессий 1937—1938 годов, известных как «Большой террор»
Г) В.П. Чкалов	4) президент США, предложивший программу социально-экономических преобразований, получившую название «Новый курс»
Д) Н.И. Ежов	5) советский лётчик-испытатель, командир экипажа самолёта, совершившего в 1937 году первый беспосадочный перелёт через Северный полюс из Москвы в Америку

11. Назовите историческую личность, которой принадлежат эти слова.

«Я верю, что Божья воля послала юношу в Рейх, чтобы он вырос, стал во главе нации и привёл свою родную землю обратно в германское государство»._____

12. Вставьте пропущенные имена.

_____ - писатель, поэт, прозаик, драматург, основоположник литературы социалистического реализма, инициатор создания Союза писателей СССР и первый председатель правления этого союза.

Известными фильмами прославленного режиссёра_____ в 30-е годы были «Весёлые ребята», «Волга-Волга», «Цирк».

В 20-е годы этот художник входил в Общество художников станковистов, позже придерживался «официальной» линии искусства. Но он всегда стремился передать дух современности, за счёт

минимального числа выразительных средств. Известные картины – «Оборона Петрограда», «Будущие лётчики». Это - _____.

_____ - советский композитор и дирижёр, музыкальный педагог. Автор 11 оперетт и 4 балетов, множества популярных советских песен. Вместе с кинорежиссёром Г. В. Александровым стал создателями жанра музыкальной кинокомедии, сделав музыку одним из главных компонентов драматургии фильма.

Советский конструктор, с 1934 года работал конструктором и заместителем начальника конструкторского бюро на Ленинградском опытном машиностроительном заводе имени СМ. Кирова. С 1937 г. главный конструктор танкового конструкторского бюро - на Харьковском заводе. По его замыслу и под его руководством был создан опытный образец гусеничного танка, который был подготовлен в 1939 году к серийному производству под шифром Т-34. Это - _____.

Текущий контроль по разделу 3.
Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы

Вариант № 1

Часть А. Тестовое задание.В каждом задании только один правильный ответ

1. Вторая мировая война началась с нападения Германии на:
1) СССР2) Данию3) Великобританию4) Польшу

2. Формирование Антигитлеровской коалиции началось с подписания:
1) Мюнхенского договора2) советско-германского пакта о ненападении
3) англо-советской декларации о взаимной помощи и поддержке
4) документа о созыве Организации Объединенных Наций

3. Союзник СССР во Второй мировой войне:
1) Дания2) Польша3) Румыния4) США

4. Немецкий план войны против СССР предусматривал:
1) молниеносную войну сроком 5 месяцев 2) войну в несколько этапов общим сроком 1 год
3) затяжную войну сроком до 4 лет 4) сроки войны по ситуации

5. Коренной перелом во Второй мировой войне завершило сражение под:
1) Курском2) Дюнкерком3) Сталинградом4) Эль-Аламейном

6. Операцией «Морской лев»назывался план вторжения Германиив:
1) Францию 2) Египет 3) Великобританию 4) Норвегию

7.Высший орган государственной власти СССР в годы Великой Отечественной войны:
1) Государственный комитет обороны2) Совет народных комиссаров
3) Верховный совет СССР4) Высший совет по эвакуации

8.СССР превзошёл Германию по выпуску военной продукции в:
1) середине 1942 г. 2) конце 1942 г. 3) середине 1943 г. 4) начале 1944 г.

9. На территории скольких государстввелись военные действия:
1) 452) 40 3) 364) 60

10. Завершение Второй мировой войны было связано с:
1) войной с Японией 2) капитуляцией Германии 3) выходом из войны Италии 4) взятием Праги

Часть В. Задания на соответствие и пропуски слов

11. Соотнесите даты и события

Даты	События

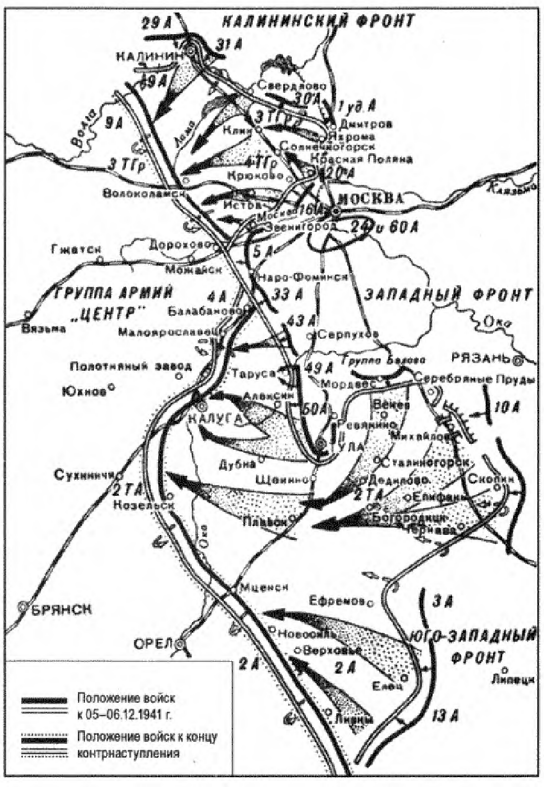
А) 1 сентября 1939 г.	1) оборона Ленинграда
Б)10 июля 1941 г. - 13 января 1944 г.	2) начало Второй мировой войны
В)17 июля 1942 г.– 2 февраля 1943 г.	3) Тегеранская конференция
Г) 28 ноября – 1 декабря 1943 г.	4) Битва под Сталинградом

12. Установите соответствие между термином и понятием

Термин	Определение
А) «рельсовая война»	1) вывод войск, военного имущества или населения во время войны из опасных районов
Б) эвакуация	2) название крупной операции советских партизан во время Великой Отечественной войны в августе-сентябре 1943 года по выводу из строя железнодорожных коммуникаций противника на оккупированной территории
В) блицкриг	3) уничтожение отдельных групп населения по расовым, национальным или религиозным мотивам
Г) геноцид	4) теория скоротечной войны с достижением победы в кратчайший срок

13. Установите соответствие между именем исторической личности и деятельностью

Имя	Деятельность
А) И. Кожедуб	1)Разведчик 67-го отряда 4-й Ленинградской партизанской бригады, погиб в 16 лет. Герой Советского Союза
Б) С. Ковпак	2) известный снайпер, смог уничтожить 225 солдат и офицеров немецкой армии, 11 снайперов, в том числе майора Кёнига - руководителя снайперской школы Вермахта
В) Г. Жуков	3)самый результативный советский лётчик, трижды Герой Советского Союза
Г) Л. Голиков	4)один из самых известных партизанских командиров, дважды Герой Советского Союза
Д) В. Зайцев	5) крупнейший военачальник Второй мировой войны,принимал Парад Победы 24 июня 1945 года



14. Назовите битву, её даты и значение

15. Вставьте пропущенные имена.

_____ - советский художник, создавший знаменитый плакат «Родина-мать зовёт!» Работу над ним художник начал в момент сообщения о войне Совинформбюро 22 июня 1941 года. А в середине июля - плакат был известен уже всей стране.

Через два дня после начала войны, 24 июня 1941 года, одновременно в газетах «Известия» и «Красная звезда» был опубликован текст песни «Священная война», а 26 июня 1941 года на Белорусском вокзале одна из не выехавших ещё на фронт групп Краснознамённого ансамбля красноармейской песни и пляски СССР впервые исполнила эту песню. Автором слов являлся поэт - _____.

Советский авиаконструктор, разработчик самого массового в истории самолёта-штурмовика, который называли «летающим танком», а пилоты-истребители люфтваффе - «бетонным самолётом». Это - _____.

_____ - советская врач-учёный в 1942 году впервые в СССР получила пенициллин (крустозин ВИЭМ) и активно участвовала в организации его промышленного производства в СССР. Это спасло сотни тысяч жизней советских солдат во время Великой Отечественной войны.

Вариант № 2

Часть А. Тестовое задание.В каждом задании только один правильный ответ

1. Германский стратегический план о разгроме основных сил Красной Армии в рамках кратковременной кампании назывался:
1) «Барбаросса»2) «Тайфун»3) «Зимняя гроза»4) «Цитадель»

2. Формирование Антигитлеровской коалиции в основном завершилось подписанием
1) Атлантической хартии2) Мюнхенского договора
3) Антикоминтерновского пакта4) Декларации Объединенных Наций

3. Союзник СССР во Второй мировой войне:
1) Италия2) Румыния3) Великобритания4) Испания

4. Найдите лишнюю среди причин неудач советских войск на начальном этапе войны:
1) предвоенные репрессии командного состава ослабили армию
2) немецкая армия имела перевес в живой силе и технике
3) необходимость эвакуировать промышленные предприятия
4) часть советских войск сражалась с Японией на втором фронт

5. Первая крупная победа над немецкой армией была по итогам:
1) битвы под Сталинградом2) битвы за Москву3) битвы на Курской дуге4) битвы за Севастополь

6. «Дорога жизни» для ленинградцев проходила по:
1) Ладожскому озеру 2) Онежскому озеру 3) Чудскому озеру4) Финскому заливу

7. Целью операции «Концерт», проведённой во второй половине сентября 1943 г. был:
1) массовый выезд на фронт концертных бригад
2) подрыв коммуникаций противника, вывод из строя железных дорог
3) уничтожение высших чинов гитлеровской армии
4) снятие блокады с Ленинграда

8. «Второй фронт» был открыт в:

1) 20 января 1944 г. 2) 30 апреля 1944 г.3) 11 мая 1944 г.4) 6 июня 1944 г.

9. Государств, участвующих во Второй мировой войне было:
1) 722) 463) 564) 76

10. Вторая мировая война закончилась:
1) взятием Берлина2) капитуляцией Японии
3) арестом Муссолини и Гитлера4) встречей «большой тройки» - Черчиль, Рузвельт, Сталин

Часть В. Задания на соответствие и пропуски слов

11. Соотнесите даты и события

Даты	События
А) 22 июня 1941 г.	1) оборона Севастополя
Б)30 октября 1941 г.– 4 июля 1942 г.	2) начало Великой Отечественной войны
В)23 июня — 29 августа 1944 г.	3) Ялтинская конференция
Г) 4 – 11 февраля 1945 г.	4) операция «Багратион»

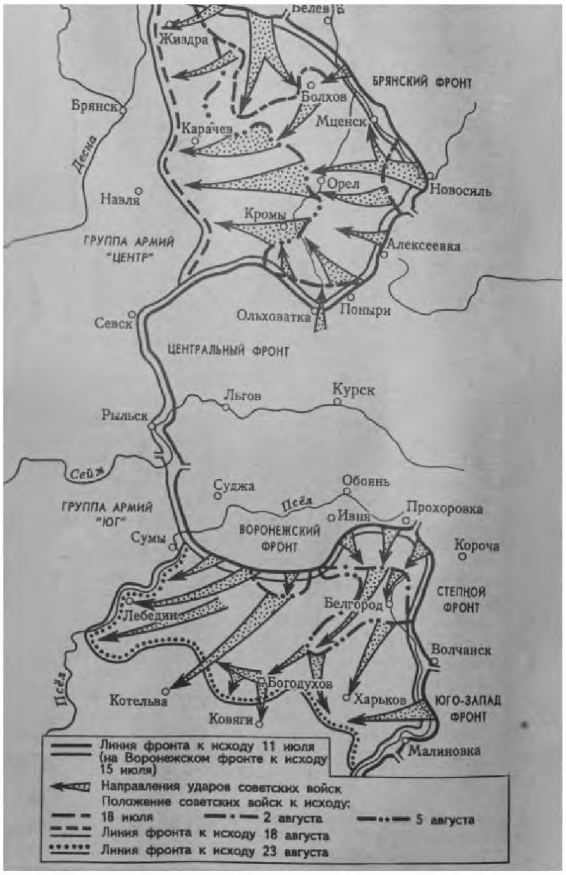
12. Установите соответствие между термином и понятием

Термин	Определение
А) оккупация	1) вид борьбы народа за свободу и независимость Родины или за социальные преобразования, которая ведется на территории, занятой противником, при этом вооруженное ядро опирается на поддержку местного населения
Б) партизанское движение	2) временный захват чужой территории военной силой без законных на нее прав
В) ленд-лиз	3) система снабжения населения товарами народного потребления в условиях дефицита в военное время
Г) карточная система	4) система передачи взаймы или в аренду вооружения, боеприпасов, продовольствия, медикаментов и т.д., предпринятая США в годы Второй мировой войны

13. Установите соответствие между именем исторической личности и деятельностью

Имя	Деятельность
А) Д. Лавриненко	1)Партизан-разведчик в отрядеимени Кармелюка, погиб в 14 лет. Самый юный Герой Советского Союза
Б) М. Егоров	2) летчик, воевавший с ампутированными ногами и сбивший после ранения 7 самолётов. Герой Советского Союза
В) Г. Рокоссовский	3)самый результативный советский танкист, Герой Советского Союза
Г) В. Котик	4) воевал в партизанских отрядах, был одним из поднявших Знамя Победы над рейхстагом, Герой Советского Союза
Д) А. Маресьев	5) крупнейший военачальник Второй мировой войны,командовал Парадом Победы 24 июня 1945 года

14. . Назовите битву, её даты и значение



15. Вставьте пропущенные имена.

_____ - советский писатель, военный корреспондент является автором знаменитого стихотворения «Жди меня», после публикации которого в 1941 году, к нему пришла всесоюзная слава.

_____ - советский композитор, автор музыки песни «Священная война», один из основателей и первый руководитель ансамбля песни и пляски РККА. Всего в годы Великой Отечественной войны артисты коллектива выступали в действующей армии свыше 1500 раз.

Наибольшую славу этому конструктору принесло создание пистолета-пулемёта образца 1941 года (ППШ). Разработанный в качестве замены более дорогому и сложному в производстве ППД, он стал самым массовым автоматическим оружием РККА во время Великой Отечественной войны. Это - _____.

В 1941 году, с начала Великой Отечественной войны — главный хирург Красной Армии, часто выезжал на фронт и лично провёл несколько тысяч операций.30 июня 1944 года, в период завершающих битв войны, по его инициативе была учреждена Академия медицинских наук СССР.

Текущий контроль по разделу 4.

СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир

Вариант № 1

Часть А.Тестовое задание.В каждом задании только один правильный ответ.

1. Город Европы, в котором была возведена стена, символ «холодной войны»:
1) Прага 2) Берлин 3) Варшава 4) Дрезден

2. Руководитель Китая, получивший прозвище "архитектор реформ":
1) Мао Цзэдун 2) Дэн Сяопин 3) Чан Кайши 4) Си Цзиньпин

3. Страны-участницы совещания в Хельсинки 1975 г. положили начало созданию организации:
1)ОБСЕ2) НАТО3)ООН4) СЭВ

4. Название договора о Европейском союзе:
1) Хельсинское соглашение2) Маастрихтское соглашение
3) Амстердамское соглашение4) Версальская система.

5. Регион мира, где регулярно происходили вооружённые конфликты:
1) Иран 2) Индонезия 3) Ближний Восток 4) Индокитай

6. Президент Венесуэлы, символ «левого поворота» Латинской Америки в конце 20 -начале 21 века:
1) А. Пиночет 2) С. Альенде 3) Уго Чавес 4) Э. Че Гевара

Часть В.Задания на соответствие и пропуски слов

7. Установите соответствие между политическим деятелем и программой

Политический деятель	событие
А) А. Дубчек	1) стратегическая оборонная инициатива
Б) Д. Кеннеди	2) «пражская весна»
В) Мао Цзэдун	3) «карибский кризис»
Г) Р. Рейган	4) «культурная революция»

8.Установите соответствие между событиями и датами

Событие	Год
А) Договор о всеобъемлющем запрещении ядерныхиспытаний	1) 1990 г.
Б) Договор об обычных вооруженных силах в Европе	2) 1996 г.
В) Создание НАТО	3) 1968 г.
Г) Договор о нераспространении ядерного оружия	4) 1949 г.

9. Установите соответствие между событиями и периодами

Термин	Определение
информационное общество	тенденция, характерная для стран мира во 2 половине 20 века – начале 21 века, направленная на объединение в различных сферах жизни
интеграция	тип общества, в котором ведущую роль приобретают информация, знания, информационные технологии и средства массовой коммуникации
АТЭС	отказ от социализма в некоторых странах Восточной Европы
«Бархатная революция»	объединение стран азиатско-тихоокеанского региона

10. Вставьте пропущенные имена.

_____ известен своими необычными картинами.Прославился своими сюрреалистическими полотнами. Мировой славы ему добавило продуманное эксцентричное поведение, умение продавать образ.

Американский писатель, лауреат Нобелевской премии по литературе. Премию получил за повесть-притчу «Старик и море». Широкое признание _____получил благодаря своим романам и многочисленным рассказам, а также и своей жизни, полной приключений и неожиданностей.

Эти сотрудники Массачусетского технологического института написали программу mail для операционной системы CTSS и создали электронную почту.

Вариант № 2

Часть А.Тестовое задание.В каждом задании только один правильный ответ.

1.К странам «социалистического лагеря» относились:

1) США и Канада 2) Страны Западной Европы 3) Страны Восточной Европы4) Страны Бенилюкса

2. Лидер Индийского Национального Конгресса, проводивший политику неприсоединения:

1) Д. Неру2) И. Ганди3) Р. Ганди4) Н. Моди

3. Политику «новых рубежей» в США провозгласил:

1) Л. Джонсон 2) Д. Картер 3) Д.Кеннеди 4) Р. Никсон

4. «Годом Африки», когда большая часть колониальных владений на этом континенте приобрела независимость, принято считать:

1) 1950г. 2) 1960г. 3) 1965г. 4) 1974г.

5. Лидером борьбы против режима апартеида в ЮАР был:

1)М.Л. Кинг2) С. Рамафоса3) Н.Мандела4) Д. Ф.Малан

6. АСЕАН - это:

1) Ассоциация стран Юго-Восточной Азии2) Ассоциация арабских стран

3) Ассоциация стран Восточной Европы4) Ассоциация стран Африки

Часть В.Задания на соответствие и пропуски слов

7. Установите соответствие между политическим деятелем и программой

Политический деятель	событие
А) Ш. де Голль	1) исламская революция
Б) М. Тэтчер	2) выход Франции из НАТО
В) Ф. Кастро	3) фолклендская война
Г) Р. Хомейни	4) кубинская революция

8.Установите соответствие между событиями и датами

Событие	Год
А) Договор об окончательном урегулировании в отношенииГермании	1) 1992 г.
Б) Договор о Европейском Союзе	2) 1990 г.
В) Заключительный акт Совещания по безопасности и сотрудничеству в Европе	3) 1955 г.
Г) Создание ОВД	4) 1975 г.

9.Установите соответствие между событиями и периодами

Термин	Определение
деколонизация	противостояние между странами, возглавляемыми США и СССР, основанное на блоковой стратегии
«холодная война»	процесс краха колониальной системы и получение странами независимости
БРИКС	отрицание необходимости революционного изменения государства и общества
реформизм	объединение стран в составе Бразилии, России, Индии, Китая и ЮАР

10. Вставьте пропущенные имена.

Большую известность _____принесли картины, созданные в одном из самых современных стилей - поп-арт.Картины, которые принесли ему славу: диптих «Мэрилин», «Красный Ленин», «Сто долларовых банкнот», «Мао».

Французский писатель и философ, основатель атеистического экзистенциализма, Лауреат Нобелевской премии по литературе 1964 года, от которой отказался. В 60–70-е гг. 20 века захвачен леворадикальным, бунтарским движением, идеологом которого он стал.

В 1962 году трое учёных получили Нобелевскую премию по физиологии и медицине за это открытие в биологии - расшифровку структуры молекулы ДНК. Это - _____.

Текущий контроль по разделу 5.
Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации

Вариант № 1

Часть А. Тестовое задание.В каждом задании только один правильный ответ

1. В 1947 году в СССР произошла:
1) отмена карточной системы и денежная реформа 2) создание атомной бомбы
3) отказ от массовых репрессий 4) участие в Корейской войне

2. Период руководства Н.С. Хрущева:
1) 1948-1956 гг. 2) 1953-1964 гг. 3) 1956-1966 гг. 4) 1958-1965 гг.

3. В 1961 году произошли события:
1) принятие Конституции СССР, запуск первого искусственного спутника Земли
2) полет Юрия Гагарина, принятие новой программы КПСС
3) начало перестройки, приход к власти М.С. Горбачева
4) приход к власти Н.С. Хрущева, XX съезд КПСС

4. В 1963 году:
1) произошло подписание договора о запрете проведения ядерных испытаний на земле, под водой и в космосе
2) первый визит советского руководства в США
3) возведение стены в Берлине
4) создание Организации Варшавского договора

5. Период руководства государством Л.И. Брежнева характеризует понятие:
1) «коллективизация» 2) «развитой социализм» 3) «гласность» 4) «ликбез»

6. Проведение экономической реформы в 1965 году, направленной на повышение эффективности промышленного развития связано с именем:
1) Н.А. Тихонова2) А.Н. Косыгина3) А.Н. Шелепина4) М.А. Суслова

7. Подписание в Хельсинки Заключительного акта Совещания по безопасности и сотрудничеству в Европе состоялось в:
1) 1975 г. 2) 1963 г. 3) 1985 г. 4) 1991 г.

8. Программа «500 дней» предполагала:
1) сохранение командно-административной системы 2) отказ от арендных отношений в экономике
3) инвестирование в машиностроение 4) использование рыночного механизма в экономике

9. XIX Всесоюзная партийная конференция (июнь-июль 1988 г.) предусматривала:
1) ужесточение цензуры 2) отказ от кадровой реформы 3) продолжение демократизации общества
4) отказ от поправок в Конституцию СССР

10. Автор книги «Перестройка и новое мышление для нашей страны и для всего мира»:
1) Л.И. Брежнев 2) М.С. Горбачев 3) Ю.В. Андропов 4) К.У. Черненко

Часть В. Задания на соответствие и пропуски слов

11. Соотнесите даты и события

Даты	События
А) 1949 г.	1) беловежское соглашение
Б) 1956 г.	2) XX съезд ВКП(б)
В) 1979-1989 гг.	3) создание в СССР атомной бомбы
Г) 1991 г.	4) война в Афганистане

12. Установите соответствие между термином и понятием

Термин	Определение
А) «застой»	1) восстановление в правах, восстановление доброго имени, прежней репутации
Б) реабилитация	2) используемое в публицистике обозначение периода в истории СССР, охватывающего примерно два десятилетия (1964-1982). В официальных советских источниках того времени данный период именовался развитым социализмом
В) диссидент	3) должностные лица в государственном аппарате
Г) партийная номенклатура	4) «инакомыслящие», которые в разных формах выступали за соблюдение прав и свобод человека и гражданина, против преследования инакомыслия

13. Установите соответствие между именем исторической личности и деятельностью

Имя	Деятельность
А) В.И. Сталин	1)гласность и демократизация общества
Б) Н.С. Хрущёв	2) массовые репрессии
В)Л.И. Брежнев	3)начало массового жилищного строительства
Г) Ю.В. Андропов	4)строительство крупных автозаводов ВАЗ, КАМАЗ
Д) М.С. Горбачёв	5) 60-летие СССР

14. Назовите исторического деятеля, о котором идёт речь.

«Политики, историки, укоряя его за экспрессивность и недостаточную образованность, все же отдают должное умению … действовать нестандартно.Главное – его роль в избавлении советского общества от страха и раскрепощение его творческих сил». _____

15. Вставьте пропущенные имена.

_____- гениальный советский физик-теоретик, лауреат Нобелевской премии, входит в число выдающихся личностей XX века. Он занимался вопросами низких температур, в том числе сверхпроводимостью и сверхтекучестью. Участвовал в советском атомном проекте, изучая ядро атома и виды радиоактивного излучения, изучал космос, плазму и химические реакции с точки зрения физики элементарных частиц.

Советский и российский поэт, бард, прозаик и сценарист, композитор. Автор около двухсот авторских и эстрадных песен, один из наиболее ярких представителей жанра авторской песни в 1960-е—1980-е годы.Более чем в 80 советских картинах звучат его песни. «Нам нужна одна победа», которая вскоре стала одной из самых знаменитых композиций автора. Она была написана к фильму «Белорусский вокзал». Это -_____.

_____- советский режиссёр театра и кино, сценарист. Народный артист РСФСР. Его фильмы «Андрей Рублёв», «Зеркало» и «Сталкер» периодически включаются в списки лучших кинопроизведений всех времён. Его творчество проникнуто философским смыслом.

Вариант № 2

Часть А. Тестовое задание.В каждом задании только один правильный ответ

1. В 1946 году началась:

1) компания против М. Зощенко и А. Ахматовой 2) Корейская война

3) строительство байкало-амурской магистрали 4) освоение космоса

2. Первая в мире атомная электростанция в Обнинске была запущена в:
1) 1951 г. 2) 1954 г.3) 1961 г. 4) 1964 г.

3. В 1956 году произошло событие:
1) Карибский кризис 2) создание СЭВ 3) XX съезд ВКП(б) 4) смерть И.В.Сталина

4. В 1961 году:
1) произошёл Берлинский кризис и возведение стены в Берлине
2) «пражская весна»
3) первый визит советского руководства в США
4) вступление в строй трансконтинентального нефтепровода «Дружба»

5. Инакомыслящий человек, не разделяющий господствующую идеологию, называется:
1) диссидент 2) компромат 3) ренегат 3) бюрократ

6. В 1977 г. произошло событие:
1) начало проведения реформы в промышленности2) первый полет человека в космос
3) окончание правления Н.С Хрущева4) принятие «брежневской» Конституции

7. Периодом «международной разрядки» принято считать:
1) 1965-1966 гг.2) 1967-1968 гг.3) 1969-1979 гг.4) 1980-1982 гг.

8. «Ускорение» предполагало:
1) изменения в экономической системе2) изменения в политической системе
3) изменения в духовной сфере4) изменения во внешней политике

9. Проведение политики Перестройки предполагало:
1) проведение выборов в органы власти на безальтернативной основе
2) установление всеобщего контроля государства в духовной сфере
3) роспуск КПСС и полное прекращение ее деятельности
4) превращение СССР в правовое государство

10. Политика «нового мышления» была направлена на:
1) сохранение «железного занавеса»2) распад «социалистического лагеря»
3) отказ от сотрудничества со странами «третьего мира»4) улучшение отношений со странами Запада

Часть В. Задания на соответствие и пропуски слов

11. Соотнесите даты и события

Даты	События
А) 1952 г.	1) «Перестройка»
Б) 1961 г.	2) первый полёт человека в космос
В) 1977 г.	3) переименование ВКП(б) в КПСС
Г) 1985-1991 гг.	4) принятие новой Конституции СССР

12. Установите соответствие между термином и понятием

Термин	Определение
А) «Оттепель»	1) период в истории международных отношений со второй половины 40-х до 1991 г. характеризовался противоборством двух сверхдержав – СССР и США
Б) «холодная война»	2) распространенное обозначение перемен в социальной и культурной жизни СССР, характеризовался смягчением политического режима, началом процесса реабилитации жертв массовых репрессий 1930-х – начала 50-х гг., расширением прав и свобод граждан, некоторым ослаблением

	идеологического контроля в области культуры и науки
В) товарный дефицит	3) способ нелегального распространения литературных произведений, а также религиозных и публицистических текстов в СССР, когда копии изготавливались автором или читателями без ведома и разрешения официальных органов, как правило, машинописным, фотографическим или рукописным способами
Г) самиздат	4) нехватка потребительских товаров

13. Установите соответствие между именем исторической личности и деятельностью

Имя	Деятельность
А) В.И. Сталин	1) вывод войск из Афганистана
Б) Н.С. Хрущёв	2) «культ личности»
В)Л.И. Брежнев	3)создание совнархозов
Г) Ю.В. Андропов	4)Летняя олимпиада в Москве
Д) М.С. Горбачёв	5) борьба с коррупцией

14. Назовите исторического деятеля, о котором идёт речь.

«В отличие от Сталина или Хрущева …не обладал яркими личностными характеристиками. Он был человеком аппарата и, по существу, слугой аппарата. Если же иметь в виду человеческие качества, … был в общем-то неплохим человеком, общительным, устойчивым в своих привязанностях, радушным, хлебосольным хозяином». _____

15. Вставьте пропущенные имена.

_____ - выдающийся конструктор и ученый, работавший в области ракетной и ракетно-космической техники, дважды Герой Социалистического Труда. Он был генератором многих неординарных идей и прародителем выдающихся конструкторских коллективов, работающих в области ракетно-космической техники, его вклад в развитие отечественной и мировой пилотируемой космонавтики является решающим.

Легенда авторской музыки, актер театра и кино, он был кумиром миллионов. Песни в его исполнении звучат в десятке фильмов — «Короткие встречи», «Вертикаль», «Я родом из детства». Его поэзия отличалась многообразием тем (уличные, лагерные, военные, сатирические, бытовые, сказочные, «спортивные» песни), остротой смыслового подтекста.

_____ - один из самых популярных и признанных советских режиссеров, большинство его картин разошлись на цитаты и стали культовыми. Снял 32 фильма, наиболее популярные - «Иван Васильевич меняет профессию», «Операция „Ы“», «Кавказская пленница», «Бриллиантовая рука» и «12 стульев» .

Вариант № 1

Часть А. Тестовое задание.В каждом задании только один правильный ответ

1**.** Первые после распада СССР выборы в Государственную думу РФ состоялись в:
1) 1990 году 2) 1991 году 3) 1993 году 4) 1995 году

2) Понятие «ближнее зарубежье» для современной России включает в себя:
1) страны Скандинавии 2) страны Прибалтики
3) соседние государства вдоль южной границы России 4) бывшие союзные республики СССР

3) Столкновение между президентом и Верховным советом Российской Федерации в 1993 году произошло по причине:
1) разработки новой Конституции2) создания должности президента
3) разрешения деятельности коммунистической партии 4) перехода в рыночной экономике

4) Второй президент Российской Федерации:
1) М.С. Горбачев 2) Б.Н. Ельцин 3) В.В. Путин 4) Д.А. Медведев

5. Для укрепления роли федерального центра президент Путин В.В. учредил:
1) Федеральное собрание2) Федеральные округа3) Общественную палату4) Федеральные агентства

6. Правительству Российской Федерации повысить жизненный уровень населения помогло:
1) модернизация промышленности2) реформы в сельском хозяйстве
3) увеличение государственных расходов на развитие науки4) высокие мировые цены на нефть

7.Формирование этой структуры мироустройства является основополагающей целью мировой политики России:
1) однополярная2) биполярная3) многополярная4) сегментированная

Часть В. Задания на соответствие и пропуски слов

8. Соотнесите даты и события

Даты	События
А) 12 декабря 1993 г.	1) Россия начала боевые действия против террористических формирований в Сирию
Б) 10 октября 2000 г.	2) вхождение Крыма в состав РФ
В) 16 марта 2014 г.	3) создание ЕврАзЭС
Г) 30 сентября 2015 г.	4) принята Конституция Российской Федерации

9. Установите соответствие между термином и понятием

Термин	Определение
А) «шоковая терапия»	1) ограничения в различных сферах, вводимые для одного государства другим
Б) приватизация	2) внедрение современных цифровых технологий в различные сферы жизни и производств
В) санкции	3) ускоренный переход России к рыночной экономике
Г) цифровизация	4) переход государственной собственности в частную

10. Установите соответствие между именем и деятельностью

Имя	Деятельность
А) Б.Н. Ельцин	1)программа «Национальных проектов»
Б) В.В. Путин	2) первая чеченская война
В) Д.А. Медведев	3)абсолютный рекорд пребывания в должности среди всех российских постсоветских политиков министерского ранга
Г) С.К. Шойгу	4)реформа МВД

11. О каком политическом деятеле идёт речь?

Что касается деятельности_____, то…мы обязаны ему, по крайней мере, тремя исключительно важными и в то же время непопулярными решениями, которые, в конце концов, определили судьбу России на многие годы вперед. Во-первых, переход от плановой к рыночной экономике, другое дело, насколько эффективной оказалась эта экономика. Во-вторых, пришлось решать вопрос судьбы СССР. Больше всего упреков он получал именно за этот шаг… В-третьих, пытался решить проблему строительства демократического государства, что давалось тяжелее всего. _____.

12. Вставьте пропущенные имена.

Лауреат Нобелевской премии (по физике) 2000 года, внес воистину гигантский вклад не только в науку, но и в нашу повседневную жизнь. Именно благодаря его фундаментальной работе о полупроводниках мы сегодня можем пользоваться такими достижениями цивилизации, как мобильные телефоны, компакт-диски, светодиоды и т. д. _____.

Фактически его книги - это мифы народов России конца 20 — начала 21 века, частью созданные, частью собранные и спародированные писателем. Самые известные его работы «Чапаев и пустота», «GenerationП», «AvionPa», «Жизнь насекомых». _____.

Вариант № 2

Часть А. Тестовое задание. В каждом задании только один правильный ответ

1. «Шоковая терапия» в Российской Федерации началась в:
1) 1992 году 2) 1990 году 3) 2000 году 4) 2011 году

2. Первый президент Российской Федерации:
1) М.С. Горбачев 2) Б.Н. Ельцин 3) В.В. Путин 4) Д.А. Медведев

3. Гарантом соблюдения Конституции РФ является:
1) Федеральное собрание 2) Совет Федерации3) Государственная Дума4) президент

4. Федеративный договор был подписан:
1) 31 марта 1992 года2) 31 августа 1993 года
3) 5 марта 1994 года 4) 1 июля 1995 года

5. В 2000-2004 году в России появился:
1) Конституционный суд 2) мировой суд 3) суд присяжных 4) Верховный суд

6. Для политической системы РФ характерно:
1) единая идеология 2) министры должны быть беспартийными 3) однопартийность
4) многопартийность

7. Одним из результатов внешнеполитического курса России в 2000-2008 году является:
1) прекращение «холодной войны» 2) сокращение угрозы международного терроризма
3) усиление влияния в странах Азии и Латинской Америки 4) прекращение деятельности военных блоков

Часть В. Задания на соответствие и пропуски слов

8. Соотнесите даты и события

Даты	События
А) 3-4 октября 1993 г.	1) Россия стала полноправным членом Всемирной торговой организации
Б) 20 октября 1993 г.	2) создание Федеральных округов
В)13 мая 2000 г.	3) прекращена деятельность Советов всех уровней
Г) 22 августа 2012 г.	4) открытый конфликт между президентом и Верховным советом Российской Федерации

9. Установите соответствие между термином и понятием

Термин	Определение
А) дефолт	1) инструмент реализации целей развития, имеющих приоритетное значение на определенном этапе развития государства и требующих для своего решения значительных ресурсов,предполагающих четко обозначенный конечный результат
Б) финансовая пирамида	2) всенародное голосование, проводимое по какому-либо важному вопросу государственной жизни
В) национальный проект	3) экономическая ситуация в РФ, сложившаяся в августе 1998 г
Г) референдум	4) система обеспечения дохода членам структуры за счёт постоянного привлечения денежных средств новых участников: доход первым участникам структуры выплачивается за счёт средств последующих

10. Установите соответствие между именем и деятельностью

Имя	Деятельность
А) Б.Н. Ельцин	1)борьба с политическим влиянием «олигархов»
Б) В.В. Путин	2) либерализация цен
В) Д.А. Медведев	3)«разворот над Атлантикой»
Г) Е. М. Примаков	4)создание инновационного центра «Сколково»

11. Какому политическому деятелю принадлежат эти слова?

«У нас в другом проблема. В том, что... государственные власти у нас, к сожалению, дряблые, государство ослабло. Оно не в состоянии проводить в жизнь те решения, которые формально заложены в законе. Вот именно поэтому, кстати сказать, я все время говорил о необходимости укрепления так называемой властной вертикали, об укреплении государства и так далее». _____.

12. Вставьте пропущенные имена.

Математик не только решил одну из семи задач тысячелетия (покаэто единственная решенная задача из семи) — первым доказал гипотезу Пуанкаре, но и отказался от Медали Филдса в 2006 году, а затем от премии Института Клэя в 1 млн. долларов в 2010 году.

Событием к культурной жизни стало возвращение в страну этого писателя, Лауреата Нобелевской премии в 1994 году. В 1998 году издал объёмное историко-публицистическое сочинение «Россия в обвале», содержащее размышления об изменениях, произошедших в России в 1990-х годах, и о положении страны, в котором резко осудил реформы (в частности, приватизацию), проведённые правительством Ельцина — Гайдара — Чубайса. Его именем названа улица в Москве и Литературная премия. _____.

Дифференцированный зачет

ВАРИАНТ I

1. Расположите события в хронологической последовательности

1) ввод советских войск в Афганистан
2) начало реализация плана Маршалла
3) распад СССР

Запишите получившуюся последовательность букв

2. Установите соответствие между событиями и годами

События	Годы
А) создание Организации Варшавского договора (ОВД)	1) 1947 г.
Б) референдум о сохранении СССР	2) 1955 г.
В) отмена продуктовых карточек и проведение денежной реформы	3) 1962 г.
Г) принятие последней Конституции СССР	4) 1977 г.
	5) 1985 г.
	6) 1991 г.

А	Б	В	Г

3. Ниже приведен список терминов (названий). Все они, за исключением двух, относятся к событиям (явлениям) 1990-х гг. Найдите и укажите порядковые номера терминов (названий), выпадающих из данного ряда.

1) государственные краткосрочные облигации
2) «шоковая терапия»
3) федеральные округа
4) дефолт

5) многопартийность
6) приоритетные национальные проекты

4. Запишите термин, о котором идет речь

Политический термин периода перестройки в СССР, обозначающий политику, которая предполагала ограниченную открытость в деятельности государственных учреждений и свободу распространения информации

Ответ _____

5. Установите соответствие между событиями (процессами, явлениями) и участниками этих событий (процессов, явление)

События (процессы, явления)	Участники
А) разработка программы «500 дней»	1) А.Д. Сахаров
Б) деятельность «антипартийной группы»	2) Л.П. Берия
В) диссидентское движение	3) Г.М. Маленков
Г) реформы в промышленности 1965 г.	4) А.А. Жданов
	5) Г.А. Явлинский
	6) А.Н. Косыгин

А	Б	В	Г

6. Прочтите отрывок из воспоминаний политического деятеля.

«Я вот уже сколько лет нахожусь на положении неработающего пенсионера: особых дел у меня нет, в настоящем и будущем у меня особых вопросов не возникнет, поэтому я и живу анализом пройденного пути. А путь, пройденный мною, хороший, и я его не только не стыжусь, а горжусь им. Карибский кризис является украшением нашей внешней политики, в том числе моей как члена того коллектива, который проводил эту политику и добился блестящего успеха для Кубы, не сделав ни единого выстрела. Как далее развивался кризис, когда мы приняли решение о том, что целесообразно поставить ракеты с атомными зарядами на территории Кубы и таким образом поставить США перед фактом, что если они решатся вторгнуться на Кубу, то Куба будет иметь возможность нанести сокрушительный ответный удар? Это был бы, конечно, не разгром США. Но им были бы нанесены очень большие разрушения. Отсюда мы сделали вывод, что эта перспектива удержит власть имущих в США от вторжения на Кубу. К такому выводу все мы пришли после двукратного или трёхкратного обсуждения моего предложения».

Используя отрывок и знания по истории, выберите в приведённом списке три верных суждения. Запишите в таблицу цифры, под которыми они указаны.

1) Автором воспоминаний является В. М. Молотов.
2) Кризис, о котором идёт речь в данном отрывке, относится ко второй половине 1950-х гг.
3) Кризис, о котором идёт речь, удалось преодолеть благодаря взаимным уступкам СССР и США.
4) Автор воспоминаний пишет, что решение о действиях в условиях кризиса принималось коллективно.
5) Автор утверждает, что одной из целей действий советского руководства в условиях кризиса являлось развязывание войны против США.
6) Руководителем Кубы в период кризиса являлся Фидель Кастро.

Запишите в таблицу цифры, под которыми они указаны.

7. Установите соответствие между деятелями культуры и их произведениями

Произведения	Деятели культуры
А) кинофильм «Утомленные солнцем»	1) Н.С. Михалков
Б) памятник Петру I в Москве	2) А.М. Шилов
В) картина «Где царствуют звуки»	3) В.А. Гергиев
Г) роман «Чапаев и пустота»	4) В.О. Пелевин
	5) В.А. Фетисов
	6) З.К. Церетели

А	Б	В	Г

8. Рассмотрите изображение и выполните задание

Укажите два верных суждения о данной марке.

1) Событие, которому посвящена марка, связано с полётом Ю. А. Гагарина.
2) В период, когда произошло событие, которому посвящена марка, СССР участвовал в «холодной войне».
3) Событие, которому посвящена марка, произошло в ходе совместного экспериментального пилотируемого полёта советского космического корабля «Союз-19» и американского корабля «Аполлон».
4) Марка выпущена после роспуска СЭВ.
5) Руководителем страны в период выпуска марки был Л. И. Брежнев.

9. Выберите плакаты, посвященные событиям, произошедшим в том же десятилетии, когда выпущена марка. В ответе запишите две цифры, которыми обозначены эти плакаты.

1)

2)

3)

4)

Рассмотрите карту и выполните задание 10 – 13

10. Укажите название военного блока, в который изначально вошли страны, территории которых закрашены на карте

Ответ _____

11. Укажите название государства, обозначенного на карте цифрой «2».

Ответ _____

12. Укажите название самого западного города СССР из обозначенных на данной карте.

Ответ _____

13. Какие суждения, относящиеся к событиям, представленным на карте, являются верными? Выберите три суждения из шести предложенных. Запишите в таблицу цифры, под которыми они указаны.

1) Город, обозначенный на карте цифрой «4», не был сдан фашистам в годы Великой Отечественной войны.

2) Государство, территория которого обозначена на карте цифрой «3», стала членом Совета экономической взаимопомощи в год ее основания.

3) Государство, территория которого обозначена на карте цифрой «5», была членом Совета экономической взаимопомощи

4) Испания изначально входила в враждебный СССР военный блок, территории стран-членов которого закрашены на карте.
5) На карте ГДР и ФРГ обозначены как отдельные государства.
6) В страну, обозначенную на карте цифрой «1», в 1968 г. были введены войска стран ОВД.

14. Заполните пустые ячейки таблицы, используя представленные в приведенном ниже списки данные. Для каждой ячейки, обозначенной буквой, выберите номер нужного элемента

События (явления, процессы)	Дата	Результат
III Съезд народных депутатов	1990 г.	А_____
Б _____	В_____	распад социалистической системы
Г _____	1977 г.	закрепление руководящей роли КПСС
провозглашение доктрины Трумэна	Д _____	Е_____

Пропущенные элементы:
1. начало развертывания военных баз США вдоль советских границ
2. 1991 г.
3. принятие Конституции СССР

4. избрание М.С. Горбачева на пост Президента СССР
5. 1962 г.
6. роспуск ОВД и СЭВ
7. Карибский кризис
8. 1947 г.
9. провозглашение гласности в СССР

А	Б	В	Г	Д	Е

15. Установите соответствие между фрагментами исторических источников и их краткими характеристиками: к каждому фрагменту, обозначенному буковой, подберите по две соответствующие характеристики, обозначенные цифрами.

ФРАГМЕНТЫ ИСТОЧНИКОВ	
А	Партия уверена в том, что советские люди воспримут новую Программу КПСС как сове родное, кровное дело, как величайшую цель свое жизни и знамя всенародной борьбы за построение коммунизма. Партия призывает всех коммунистов, весь советский народ – рабочих и работниц, колхозников и колхозниц, работников умственного труда – приложить свои силы к тому, чтобы успешно выполнить намеченные в Программе исторические задачи. (….) Партия торжественно провозглашает: нынешнее поколение советских людей будет жить при коммунизме!
Б	Как углубить и сделать необратимой революционную перестройку, которая по инициативе и под руководством партии развернулась в нашей стране, - вот коренной вопрос, стоящий перед нами, делегатами XIX Всесоюзной партийной конференции. И от того, насколько мы дадим правильный ответ, зависит, в состоянии ли партия выполнять роль политического авангарда на новом этапе развития советского общества. Три последних года в нашей жизни с полным правом можно назвать поворотным. Усилиями партии, трудящихся удалось остановить сползание страны к кризису в экономической, социальной и духовной сферах. Политика перестройки, развернутая в конкретные социально-экономические программы, становится практическим делом миллионов. В этом суть политической обстановки в стране

ХАРАКТЕРИСТИКИ:
1. Проведение перестройки началось по инициативе К.У. Черненко
2. Программа построения коммунизма была принята в том же году, когда Ю.А. Гагарин полетел в космос
3. Делегаты партийной конференции приняли решение учредить новый орган власти – Съезд народных депутатов.
4. Под коммунизмом в СССР понимали бесклассовый общественный стой, в котором будет реализован принцип «от каждого - по способностям, каждому – по потребностям»
5. В тексте приведено выступление М.С. Горбачева
6. Текст программы построения коммунизма был написан лично И.В. Сталиным

Фрагмент А		Фрагмент Б	

16. Ниже приведен список имен. Все они, за исключением двух, являются режиссерами театра и кино второй половины XX века

1. М.З. Шагал
2. Э.А. Рязанов
3. Л.И. Гайдай
4. Е.В. Вучетич
5. А.А. Тарковский
6. Ю.П. Любимов

Найдите и запишите порядковые номера фамилий деятелей культуры, проявивших себя в других (не исполнительских) сферах

Дифференцированный зачет

ВАРИАНТ II

1. Расположите события в хронологической последовательности

1) Карибский кризис
2) создание НАТО
3) вооруженный конфликт в Южной Осетии

Запишите получившуюся последовательность букв

2. Установите соответствие между событиями и годами

События	Годы
А) ввод войск ОВД в Чехословакию	1) 1949 г.
Б) указ Президента РСФСР о прекращении деятельности КПСС	2) 1955 г.
В) XIX конференция КПСС	3) 1968 г.
Г) создание Организации Варшавского договора	4) 1977 г.
	5) 1988 г.
	6) 1991 г.

А	Б	В	Г

3. Ниже приведен список терминов (названий). Все они, за исключением двух, относятся к событиям (явлениям) периода 1990 гг. Найдите и укажите порядковые номера терминов (названий), выпадающих из данного ряда.

1) приватизационный чек
2) либерализация цен
3) стабилизационный фонд
4) Большая восьмерка
5) вертикаль власти
6) Содружество Независимых Государств

4. Запишите термин, о котором идет речь

Название внешнеполитической концепции 1985 – 1990 гг., заключающейся в отказе от представлений о расколе мира на две противоборствующие системы и приведшей к завершению «холодной войны»

Ответ _____

5. Установите соответствие между событиями (процессами, явлениями) и участниками этих событий (процессов, явление)

События (процессы, явления)	Участники
А) ввод советских войск в Афганистан	1) Л.П. Берия
Б) борьба за власть после смерти И.В. Сталина	2) Н.И. Бухарин
В) руководство Госпланом СССР	3) А.Д. Сахаров
Г) I Съезд народных депутатов	4) М.Н. Тухачевский
	5) Д.Ф. Устинов
	6) Н.А. Вознесенский

А	Б	В	Г

6. Прочтите отрывок из воспоминаний иностранного государственного деятеля.

«В последний день съезд проводил свою работу при закрытых дверях, так как предстояли выборы, поэтому мы не присутствовали на этих заседаниях. Фактически в тот день после выборов делегаты выслушали второй доклад ___. Это был пресловутый доклад против Сталина, так называемый секретный доклад. После того, как он был проработан с делегатами съезда, этот доклад был вручен для чтения и нам, как всем другим зарубежным делегациям. Его прочли только Первые секретари братских партий, участвовавшие в съезде. Я прочёл его за ночь. Что ___с компанией поставил крест на Сталине, на его облике и на его славном деле, это мы знали ещё раньше, в этом мы воочию убедились также в ходе работы съезда, где его имени ни разу не помянули добром. Но чтобы советские руководители могли записать на бумаге уйму обвинений и чудовищной ругани против великого и незабываемого Сталина, это нам и в голову не приходило. И тем не менее всё было черным по белому написано. Наши умы и наши сердца получили потрясающий, тяжёлый удар. Между собой мы говорили, что это была несусветная подлость с пагубными для Советского Союза и нашего движения последствиями, так что в тех трагических условиях долгом нашей партии было прочно стоять на своих марксистско-ленинских позициях».

Используя отрывок и знания по истории, выберите в приведённом списке три верных суждения. Запишите в таблицу цифры, под которыми они указаны.

1) В отрывке дважды пропущена фамилия Н. С. Хрущёва.
2) На съезде, события которого описываются в отрывке, была принята новая программа КПСС.
3) Описываемые в отрывке события произошли в ходе XX съезда КПСС.
4) Руководство КПСС скрыло содержание упоминаемого в отрывке доклада от руководителей дружественных социалистических партий.
5) Следствием описываемых в отрывке событий стал роспуск ОВД.
6) Автор не разделяет ту оценку, которую в описываемый период давало личности и деятельности Сталина советское руководство.

7. Установите соответствие между деятелями культуры и их произведениями

Произведения	Деятели культуры
А) кинофильм «Остров»	1) И.С. Глазунов
Б) картина «Вечная Россия (Сто веков)»	2) В.П. Астафьев
В) роман «Прокляты и убиты»	3) А.Ю. Нетребко
Г) мемориальный комплекс на Поклонной горе в Москве	4) Б.Б. Гребенщиков
	5) П.С. Лунгин
	6) З.К. Церетели

А	Б	В	Г

8. Рассмотрите изображение и выполните задание

Укажите два верных суждения о данной марке.

1) В год, когда была выпущена марка, в Москве проходили летние Олимпийские игры.
2) Скульптура, представленная на марке, находится в Санкт-Петербурге.
3) Автор скульптуры, представленной на марке, был представителем соцреализма.
4) На марке представлен храм Христа Спасителя, спроектированный К. А. Тоном.
5) Руководителем СССР в период выпуска марки был Н. С. Хрущёв.

9. Выберите плакаты, посвящённые битве, в память о которой была создана скульптура, представленная на марке. В ответе запишите две цифры, которыми обозначены эти плакаты

1)

2)

3)

Плакат «Старинная русская песня «Потеряла я колечко...» (А в колечке 22 дивизии)». Художники Кукрыниксы. 1943 г.

4)

Рассмотрите карту и выполните задание 10 – 13

10. Укажите год, когда сформировались границы СССР, обозначенные на карте.
Ответ _____
11. Заполните пропуск в предложении: Цифрой «2» в легенде карты обозначены районы массового освоения_____
Ответ _____
12. Напишите аббревиатуру, обозначающую название железной дороги, показанной на карте.
Ответ _____
13. Какие суждения, относящиеся к событиям, обозначенным на схеме, являются верными? Выберите три суждения из шести предложенных. Запишите в таблицу цифры, под которыми они указаны.
1) На территории республики СССР, обозначенной на карте цифрой «4», произошла крупнейшая в СССР катастрофа на атомной станции.
2) Цифрой «5» на карте обозначена территория Узбекской ССР.
3) На карте обозначена территория Китайской Народной Республики.
4) Цифрой «1» в легенде карты обозначены территории, вошедшие в состав СССР по итогам Второй мировой войны.

5) На карте подписаны столицы автономных республик в составе СССР.
6) Цифрой «3» на карте обозначен город, где в 1962 г. с помощью войск было подавлено выступление рабочих.

14. Заполните пустые ячейки таблицы, используя представленные в приведенном ниже списки данные. Для каждой ячейки, обозначенной буквой, выберите номер нужного элемента

События (явления, процессы)	Дата	Результат
Фултонская речь Черчилля	1946 г.	А_____
Б _____	В_____	срыв политики разрядки
Г _____	2014 г.	воссоединение Крыма с Россией
«бархатные революции»	Д _____	Е_____

Пропущенные элементы:
1. 1979 г.
2. политический кризис на Украине
3. начало «холодной войны»
4. 1989 г.
5. ввод войск в Афганистан
6. 1999 г.
7. падение коммунистических режимов в странах Восточной Европы
8. «революция роз» в Грузии
9. создание ОВД

А	Б	В	Г	Д	Е

15. Установите соответствие между фрагментами исторических источников и их краткими характеристиками: к каждому фрагменту, обозначенному буковой, подберите по две соответствующие характеристики, обозначенные цифрами.

ФРАГМЕНТЫ ИСТОЧНИКОВ	
А	Чековая приватизация в Российской Федерации завершилась… Главными ее результатами явились создание широкого слоя частных собственников, который сформировался благодаря введению в обращение приватизационных чеков, а также условий для становления реального рынка ценных бумаг. Приватизационный чек предоставил каждому гражданину Российской Федерации реальное право на получение доли государственной собственности.
Б	Мы знаем, что проект «Сколково» - это один из самых масштабных проектов. Именно здесь должны проходить обкатку, а потом закрепляться на нашей почве самые современные научные, исследовательские, образовательные методики, новейшие технологии. Речь не идет о создании некоего инновационного рая на отдельно взятой территории. Речь идет о том, чтобы просто создать правильный пример. И конечно, речь идет о привлечении в Россию серьезных, стратегических, можно сказать, инвестиций для крупных исследовательских центров, промышленных производств, в основе которых будут использоваться разработки, созданные в Сколове и при участии «Сколково». А это работа уже для всей нашей большой страны

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

1. Источник относится к 2011 г.
2. Приватизационный чек, упомянутый в фрагменте, носил название «ваучер»
3. «Сколково» находится в Калининградской области
4. Процессом приватизации руководил А.В. Руцкой
5. Источник относится к 1994 г.
6. «Сколково» создано с целью формирования в России инновационной эффективной экономики

Фрагмент А		Фрагмент Б	

16. Ниже приведен список исторических деятелей. Все они, за исключением двух, являются видными политиками, участвуют (участвовали) в деятельности политических партий и органов власти.

1. С.И. Миронов
2. Г.А. Явлинский
3. В.А. Гергиев
4. Г.А. Зюганов
5. В.В. Жириновский
6. И.С Глазунов

Найдите и запишите номера терминов, не имевших отношение к этому вопросу

Ответы:

Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922)

вопрос	Вариант 1	Вариант 2	баллы
Часть А			
1	4	1	0-1
2	2	1	0-1
3	2	1	0-1
4	1	4	0-1
5	2	2	0-1
6	4	2	0-1
7	3	4	0-1
8	4	2	0-1
9	1	1	0-1
10	4	3	0-1
Часть В			
11	А-2, Б-1, В-4, Г-3	А-2, Б-1, В-4, Г-3	0-4
12	А-4, Б-1, В-3, Г-2	А-4, Б-1, В-3, Г-2	0-4
13	А-2, Б-3, В-3, Г-4, Д-1	А-2, Б-3, В-3, Г-4, Д-1	0-5
14	Ленин	Керенский	0-1
15	Станиславский, Малевич, Гумилёв Попов, Маркони	Мейерхольд, Бенуа, Блок Мечников, Эрлих	0-5
		Всего:	0-29

Раздел 2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы

вопрос	Вариант 1	Вариант 2	баллы
Часть А			
1	2	4	0-1
2	3	1	0-1
3	2	2	0-1
4	3	2	0-1
5	3	4	0-1
6	1	4	0-1
7	4	2	0-1
Часть В			
8	А-4, Б-2, В-1, Г-3	А-4, Б-2, В-1, Г-3	0-4
9	А-2, Б-3, В-4, Г-1	А-2, Б-3, В-4, Г-1	0-4
10	А-2, Б-1, В-4, Г-5, Д-3	А-2, Б-1, В-4, Г-5, Д-3	0-5
11	Сталин	Гитлер	0-1
12	Маяковский, Эйзенштейн, Мухина, Александров, Туполев	Горький, Александров, Дейнека, Дунаевский, Кошкин	0-5
		Всего:	0-26

Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы

вопрос	Вариант 1	Вариант 2	баллы

Часть А			
1	4	1	0-1
2	3	1	0-1
3	4	3	0-1
4	1	3	0-1
5	1	2	0-1
6	3	1	0-1
7	1	2	0-1
8	4	4	0-1
9	2	1	0-1
10	1	2	0-1
Часть В			
11	А-2, Б-1, В-4, Г-3	А-2, Б-1, В-4, Г-3	0-4
12	А-2, Б-1, В-4, Г-3	А-2, Б-1, В-4, Г-3	0-4
13	А-3, Б-4, В-5, Г-1, Д-2	А-3, Б-4, В-5, Г-1, Д-2	0-5
14	Московская битва, 30 сентября 1941 г. - 20 апреля 1942 г., первое крупное поражение Германии	Курская битва, 5 июля - 23 августа 1943 г., окончательный переход стратегической инициативы к СССР	0-3
15	И. Тоидзе, В. Лебедев-Кумач, С. Ильюшин, З. Ермольева,	К. Симонов, А. Александров, Г. Шпагин, Н. Бурденко,	0-4
		Всего:	0-30

Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир

вопрос	Вариант 1	Вариант 2	баллы
Часть А			
1	2	3	0-1
2	2	1	0-1
3	1	3	0-1
4	2	2	0-1
5	3	3	0-1
6	3	1	0-1
Часть В			
7	А-2, Б-3, В-4, Г-1	А-2, Б-3, В-4, Г-1	0-4
8	А-2, Б-1, В-4, Г-3	А-2, Б-1, В-4, Г-3	0-4
9	А-2, Б-1, В-4, Г-3	А-2, Б-1, В-4, Г-3	0-4
10	С. Дали, Э.Хемингуэй, Н. Моррис и Т. Ван Влек	Э. Уорхол, Ж-П. Сартр, Ф. Крик, Д. Уотсон и М.Уилкинс	0-4
		Всего:	0-22

Раздел 5. Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации

вопрос	Вариант 1	Вариант 2	баллы
Часть А			
1	1	1	0-1
2	2	2	0-1
3	2	3	0-1
4	1	1	0-1
5	2	1	0-1
6	2	4	0-1

7	1	3	0-1
8	4	1	0-1
9	3	4	0-1
10	2	4	0-1
Часть В			
11	А-3, Б-2, В-4, Г-1	А-3, Б-2, В-4, Г-1	0-4
12	А-2, Б-1, В-4, Г-3	А-2, Б-1, В-4, Г-3	0-4
13	А-2, Б-3, В-4, Г-5, Д-1	А-2, Б-3, В-4, Г-5, Д-1	0-5
14	Н.С. Хрущёв	Л.И. Брежнев	0-1
15	Л. Ландау, Б. Окуджава, А. Тарковский	С.П. Королев, В. Высоцкий, Л. Гайдай	0-3
		Всего:	0-27

вопрос	Вариант 1	Вариант 2	баллы
Часть А			
1	3	1	0-1
2	4	2	0-1
3	1	4	0-1
4	3	1	0-1
5	2	3	0-1
6	4	4	0-1
7	3	3	0-1
Часть В			
8	А-4, Б-3, В-2, Г-1	А-4, Б-3, В-2, Г-1	0-4
9	А-3, Б-4, В-1, Г-2	А-3, Б-4, В-1, Г-2	0-4
10	А-2, Б-1, В-4, Г-3	А-2, Б-1, В-4, Г-3	0-4
11	Б.Н. Ельцин	В.В. Путин	0-1
12	Ж. Алфёров, В. Пелевин	Г. Перельман, А. Солженицын	0-2
		Всего:	0-22

Дифференцированный зачет В.1

№ задания	Ответ	Максимальный балл
1.	213	1
2.	2614	2
3.	36	2
4.	гласность	1
5.	5316	2
6.	346	2
7.	1624	2
8.	24	1
9.	23	1
10.	НАТО	1
11.	Венгрия	1
12.	Калининград	1
13.	156	2
14.	461381	3
15.	2435	2
16.	14	2

Дифференцирнный зачет В.2

№ задания	Ответ	Максимальный балл
1.	213	1
2.	3652	2
3.	34	2
4.	новое политическое мышление	1
5.	5163	2
6.	136	2
7.	5126	2
8.	13	1
9.	13	1
10.	сорок пятый	1
11.	целины	1
12.	БАМ	1
13.	134	2
14.	351247	3
15.	2516	2
16.	36	2

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Хакасский многопрофильный техникум»

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (АНГЛИЙСКИЙ)

(учебная дисциплина)

43.02.15. Поварское и кондитерское дело

(код и наименование специальности)

Очная

(форма обучения)

г. Черногорск, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

I	СПЕЦИФИКАЦИЯ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА	
1.1	Область применения	3
1.2	Требования к компетенции обучающегося	3
1.3	Перечень проверяемых компетенций	3
1.4	Тип задания	4
1.5	Время выполнения задания	5
1.6	Используемые образовательные стандарты	7
II	РЕГЛАМЕНТ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЧЕТА	7
2.1	Кадровое обеспечение оценочных мероприятий	8
2.2	Организация и проведение зачета	8
III	ЗАДАНИЕ ЗАЧЕТА	8
3.1	Описание заданий зачета	9
IV	Оценка результатов зачета	9
	Приложение А Тестовое задание	13
	Приложение Б Практическое задание	22

I СПЕЦИФИКАЦИЯ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА

1.1 Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для оценки зачета дисциплины общегуманитарного и социально-экономического цикла, направленного на проверку когнитивных знаний и умений по освоению компетенций, формируемых при изучении дисциплины общегуманитарного и социально-экономического цикла «Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)» на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины.

1.2 Требования к компетентности обучающегося, сдающего дифференцированный зачет

Обучающийся должен достичь следующие планируемые результаты освоения дисциплины

№ в соответствии с декомпозицией результатов освоения дисциплины	Содержание показателей
Знать	
З 1.1	особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности;
З 1.2	основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной лексики;
З 1.3	лексический (1000-1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
З 1.4	основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.
Уметь	
У 2.1	понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы;
У 2.2	понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы;
У 2.3	осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
У 2.4	осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных тексов профессиональной направленности;
У 2.5	строить простые высказывания о себе и своей профессий деятельности;
У 2.6	производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий;

У 2.7	выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы;
У 2.8	разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений.

1.3 Перечень проверяемых компетенций

Общие компетенции

Код	Наименование профессиональных компетенций	Показатели освоения компетенции	№ в соответствии с декомпозицией показателей освоения компетенций
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности на иностранном языке	**Знания:** номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности на иностранном языке;	З. 02.1
		приемы структурирования информации на иностранном языке;	З. 02.2
		Умения: выделять наиболее значимое в перечне информации на иностранном языке;	У. 02.5
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	**Знания:** возможные траектории профессионального развития и самообразования.	З.03.1
		современная научная и профессиональная терминология;	З. 03.2
		Умения: выстраивать траектории профессионального и личностного развития	У. 03.2
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на иностранном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Знания:** особенности социального и культурного контекста;	З. 05.1
		правила оформления документов и построения устных сообщений;	З. 05.2
		Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на иностранном языке;	У. 05.1
ОК 09	Использовать информационные	**Знать:** современные средства и устройства информатизации;	З. 09.1

	технологии в профессиональной деятельности	**Уметь:** применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	У. 09.1
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Знания:** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;	З. 10.1
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	З. 10.2
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	З. 10.3
		особенности произношения;	З. 10.4
		правила чтения текстов профессиональной направленности.	З. 10.5
		Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);	У. 10.1
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	У. 10.2
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	У. 10.3
		кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	У. 10.4
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	У. 10.5

1.4 Тип задания

1.4.1 Типы заданий для текущего контроля по дисциплине ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)»

Проверяемый раздел	Форма оценки
Раздел 1. Вводно-коррективный курс	
Тема 1.2 Основные звуки и интонемы английского языка	Тестовое задание по теме 1.14
Тема 1.6 Понятие модальности глаголов в английском языке	Тестовое задание по теме 1.4-1.6
Раздел 2. Развивающий курс	
Тема 2.5 Числительные в английском языке	Тестовое задание по теме 1.1.9
Тема 2.6 Текст «Правила здорового образа	Тестовое задание по теме 1.1.7

жизни»	
Тема 2.8 Артикли в английском языке: определенный, неопределенный, нулевой	Тестовое задание по теме 1.1.13, 1.1.15
Тема 2.9 Образование и употребление глаголов в Present Simple	Тестовое задание по теме 1.1.10, 1.1.11
Тема 2.10 Образование и употребление глаголов в Present Continuous	Тестовое задание по теме 1.1.1-1.1.3, 1.1.8
Тема 2.13 Лексика и текст на тему «Средства массовой информации»	Тестовое задание по теме 1.10
Тема 2.14 Придаточные предложения времени и условия (if, when)	Тестовое задание по теме 1.1.12, 1.1.14
Тема 2.23 Лексика на тему «Название профессий»	Тестовое задание по теме 1.13
	Практическое задание 2.1
Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»	
Тема 3.1 Лексика на тему «Продукты питания»	Тестовое задание по теме, 1.3
Тема 3.2 Лексика на тему «Виды мяса и способы его кулинарной обработки»	Тестовое задание по теме 1.5
Тема 3.3 Рецепты на английском языке	Практическое задание по теме 2.5
Тема 3.5 Профессиональные глаголы на английском языке	Тестовое задание по теме 1.9
	Практическое задание по теме 2.9
Тема 3.10 Меню на английском языке	Тестовое задание по теме 1.12
Тема 3.11 Лексика и текст на тему «Ресторанный бизнес»	Практическое задание по теме 2.6
Тема 3.14 Лексика и текст на тему «Продукты питания растительного и животного происхождения»	Тестовое задание по теме 1.11
Тема 3.16 Лексика на тему «Сервировочная и барная посуда; кухонная утварь»	Тестовое задание по теме 1.2
	Практическое задание 3.16
Тема 3.23 Диалог на тему «В ресторане»	Тестовое задание по теме 1.7
	Практическое задание по теме 2.7
Тема 3.25 Лексика и текст на тему «Еда быстрого приготовления. Вредная еда»	Практическое задание по теме 2.2
Тема 3.26 Лексика и текст на тему «Восточная кухня»	Тестовое задание по теме 1.4
Тема 3.28 Лексика и текст на тему «Выбор карьеры»	Тестовое задание по теме 1.8
	Практическое задание по теме 2.8

Тема 3.29 Лексика и текст на тему «Рабочий день повара, кондитера»	Практическое задание по теме 2.4
Тема 3.30 Лексика и мини-тексты на тему «Чай в Англии»	Тестовое задание по теме 1.6
Тема 3.34 Лексика и текст на тему «Английская кухня»	Практическое задание 2.3

1.4.2 Типы заданий промежуточной аттестации по контролю освоения дисциплины, проводимой в форме дифференцированного зачета

	Форма оценки
Задание зачета дисциплины общегуманитарного и социально-экономического цикла состоит из 2-х этапов:	Теоретический этап (проверка знаний) – решение тестового задания
	Практический этап (проверка умений) – выполнение практических заданий, при выполнении которых могут использоваться русско-английские и англо-русские словари.

1.5. КОНТРОЛЬНО- ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЧЕТА

Комплект оценочных средств разработан для оценки зачета дисциплины общегуманитарного и социально-экономического цикла, направленного на проверку когнитивных знаний и умений по освоению компетенций, формируемых при изучении дисциплины общегуманитарного и социально-экономического цикла «Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)» основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.5.1 Время выполнения задания

Максимальное время выполнения заданий - **2** академических часа на зачет, из них:

- инструктаж обучающихся, по ознакомлению с заданием и правилом выполнения - 10 минут;
- выполнение тестового задания – 30 минут;
- выполнение практических заданий – 30 минут;
- проверка выполненного задания – 20 минут.

1.6 Используемые стандарты и нормативные основания

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

– Приказ Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»

(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

– Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

– Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);

– Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;

– Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;

– Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации.

II РЕГЛАМЕНТ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЧЕТА

2.1 Кадровое обеспечение оценочных мероприятий

№ п/п		Требования к квалификации	Обязанности
1	Преподаватель дисциплин общегуманитарного и социально-экономического цикла	Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».	Оценка качества выполнения заданий в соответствии с критериями оценки заявленного задания и контроль выполнения заданий в соответствии с регламентом.

2.2 Организация и проведение зачета

2.2.1 Выполнение заданий зачета дисциплины общегуманитарного и социально-экономического цикла осуществляется в кабинете теоретического обучения в течение **2** академических часов. Распределение времени прописано в пункте 1.5.

2.2.2 Для всех обучающихся, сдающих зачет, предусмотрено выполнение задания одного варианта, который предоставляется каждому обучающемуся в печатном виде на каждом этапе зачета (теоретического и практического) и шариковая ручка.

Первым проводится теоретический этап, задание выполняется в строго отведённое время, какими-либо источниками пользоваться запрещено, после выполнения сразу сдается на проверку.

Приступая ко второму практическому этапу для выполнения практических заданий, всем обучающимся, сдающим зачет, обязательно предоставляется задание в печатном виде, необходимые для выполнения англо-русские и русско-английские словари, после выполнения сразу сдается на проверку.

2.2.3 Во время проведения зачета обеденный перерыв не предусмотрен. В случае возникновения внепланового технического перерыва, время на выполнения заданий увеличивается на его срок.

III ЗАДАНИЕ ЗАЧЕТА

3.1 Описание заданий зачета

3.1.1 Тестовые задания сформированы в соответствии с проверяемыми декомпозициями знаний осваиваемых компетенций, представленных в пункте 1.2.

Код компетенции	**Формулировка компетенции**	**Знания**	**Планируемые результаты освоения дисциплины, знание**	**Код показателя**	**Форма вопроса, количество баллов**	
					№ вопроса	**Количество баллов**
ОК2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности на иностранном языке	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности на иностранном языке;	Лексический минимум на тему "Названия блюд на английском языке"	З. 02.1	1.12.	5
		приемы структурирования информации на иностранном языке;	Лексический минимум на тему "Продукты питания"	З. 02.2	1.11.	10
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	возможные траектории профессионального развития и самообразования	Лексика на тему «Название профессий»	З.03.1	1.13.	10
		современная научная и профессиональная терминология;	Лексика на тему "Меню на английском языке"	З. 03.2	1.3.	5
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на иностранном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	особенности социального и культурного контекста;	Лексический минимум на тему "Список обязанностей официанта на английском языке"	З.05.1	1.7.	5
		правила оформления документов и построения устных сообщений;	Лексика на тему "Повседневная жизнь"	З. 05.2	1.8.	5

ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	современные средства и устройства информатизации;	Лексика по теме «Средства массовой информации»	З. 09.1	1.10.	5
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;	основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.	З. 10.1	1.1.	15
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	Профессиональные глаголы на английском языке	З. 10.2	1.9.	5
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	Профессиональная лексика на тему «Кухня, кухонные принадлежности» «Профессиональное оборудование»	З. 10.3	1.2.	10
		особенности произношения;	Особенности произношения интернациональных слов	З. 10.4	1.14.	10
		правила чтения текстов профессиональной направленности.	Профессиональные глаголы, связанные с приготовлением пищи	З. 10.5.	1.4.	5
					1.5.	5
					1.6.	5
					14	**100**

Варианты тестовых заданий представлены в Приложении А.

Форма вопроса «одиночный выбор» - вопрос закрытой формы с выбором одного варианта ответа состоит из неполного утверждения с одним ключевым элементом и множеством допустимых заключений, одно из которых являются правильным.

Форма вопроса «множественный выбор» - вопрос закрытой формы с выбором нескольких вариантов ответа состоит из неполного утверждения с несколькими ключевым элементами и множеством допустимых заключений, несколько из которых являются правильными.

Форма вопроса «установление правильной последовательности» - вопрос на установление правильной последовательности состоит из однородных элементов некоторой группы и четкой формулировки критерия упорядочения этих элементов.

Форма вопроса «установление соответствия» - вопрос на установление соответствия состоит из нескольких групп элементов и четкой формулировки критерия выбора соответствия между ними. Соответствие устанавливается по принципу 1:1, но не более 1:4 (одному элементу первой группы соответствует от одного до четырех элемент второй группы). Внутри каждой группы все элементы однородные.

Выполнение задания «Тестирование» могут реализовываться посредством применения прикладных компьютерных программ, что обеспечивает возможность генерировать для каждого участника уникальную последовательность заданий, содержащую требуемое количество вопросов из каждого раздела и исключающую возможность повторения заданий.

При выполнении задания «Тестирование» обучающемуся предоставляется возможность в течение всего времени, отведенного на выполнение задания, вносить

изменения в свои ответы, пропускать ряд вопросов с возможностью последующего возврата к пропущенным заданиям.

Максимальное количество баллов – 100 баллов.

3.1.2 Практические задания сформированы в соответствии проверяемых декомпозиций умений осваиваемых компетенций, представленных в п. 1.2.

Варианты практических заданий представлены в Приложении Б.

При выполнении практических заданий обучающемуся предоставляется возможность в течение всего времени, отведенного на выполнение задания, вносить изменения в свои ответы, пропускать ряд заданий с возможностью последующего возврата к пропущенным задачам.

Максимальное количество – 100 баллов.

IV ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ЗАЧЕТА

4.1 В ходе оценки заданий зачета дисциплины общегуманитарного и социально-экономического цикла используются эталоны ответов, на теоретическом этапе – решение тестового задания, и на практическом этапе – выполнение практических заданий.

4.2 Сводная таблица баллов по каждому предметному результату обучения.

Общие компетенции	Количество баллов	
	Оценка знаний	Оценка умений
	Тестирование	Практические задания
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности на иностранном языке	15	10
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	15	10
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на иностранном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	10	10
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	5	10
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	55	60
Максимальное количество баллов	**100**	**100**
	200	

4.2 Шкала перевода баллов в оценку:

% выполнения	Количество баллов	Оценка
100 - 85	200-170	отлично
84 - 69	169-138	хорошо
68 - 53	137-106	удовлетворительно
Меньше 53 %	105 баллов и ниже	неудовлетворительно

4.4 Положительное решение о получении оценки теоретических знаний и умений в освоении компетенций при изучении дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)» на зачете междисциплинарного курса принимается в случае, если обучающийся набрал не менее **106 баллов из 200 баллов возможных.**

В случае, если обучающийся набрал менее 53 баллов из 100 возможных за тестовые задания, то преподаватель выставляет оценку – теоретические знания и умения не освоены.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Студент(а)(ки)_____ группы № _____

по зачету дисциплины общегуманитарного и социально-экономического цикла

«Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)»

1.1 Задания закрытого типа. Выберите верный вариант ответа.

1. Catering … the provision of food and drink.

a) are

b) am

c) is

2. Beverages and spirits … always on the menu of any bar.

a) are

b) am

c) is

3. I … meeting my friends in a café this evening.

a) are

b) am

c) is

4. … you bring me a glass of water, please?

a) Should

b) Can

c) Must

5. Front-of-house staff … be friendly and polite.

a) must

b) can't

c) ought

6. The restaurant manager … manage bookings and greet customers.

a) can

b) can't

c) shouldn't

7. Our bodies require a balance of protein, carbohydrates, fat … .

a) crisps and chocolate

b) energy and immune system

c) vitamins and minerals

8. Look! She … doing morning exercises to save her flexibility and strength.

a) are

b) am

c) is

9. The history of a hamburger started in 1885.

a) eighteen eighty-five

b) eighty eighteen-five

c) eight eighteen-five

10. My sister is a student. She ... on foot six days a week.

a) goes

b) gose

c) go

11. Konstantin Ivlev … the professional culinary college in Moscow.
a) ended
b) finished from
c) graduated from
12. If the weather wasn't so wet and windy, I … to the restaurant on foot.
a) will go
b) go
c) would go
13. Rice and curry and tandoori chicken are typical dishes in … India.
a) the
b) an
c) -
14. If the waiter had taken the order to the customer quicker, he … some tips.
a) will get
b) Would have got
c) Would get
15. … Russian Federation is a democratic federative state with a republican form of government.
a) -
b) a
c) the
(15б)

1.2 Задания открытого типа. Дополните определение недостающим словом / словосочетанием.

1. _____ is a gadget with a bottle opener to open bottled beers and soft drinks, with a corkscrew and a foil cutter.
2. _____ specializes in cocktails, drinks which combine different spirits and fruit juices and cream.
3. Kitchen equipment used to measure quantities is called _____.
4. Knives, forks and spoons used for eating are called _____.
5. _____ is the most common and versatile cooker, because it has a stable regular flame.
6. _____ is a place where perishable goods are stored.
7. _____ is used to to chop meat finely to make sausages, stuffing or sauces.
8. _____heats quickly and evenly so many dishes can cook simultaneously.
9. _____ has one or more stainless steel tanks, which contain fat to cook and also drain the food when ready.
10. _____ is good for reheating or defrosting food or quickly cooking products with a high water content, but there are some worries about health risks.

(P=10)

1.3 Задание на установление соответствия.

1.	Sweet and sour pork	a.	Картофельное пюре
2.	Light refreshments	b.	Свинина в кисло-сладком соусе

3.	Fresh herbs	c.	Свежие травы
4.	Mashed potato	d.	Лёгкие закуски
5.	Wholemeal bread	e.	Цельнозерновой хлеб

(P=5)

1.4 Задание на установление правильной последовательности. Укажите верную последовательность действий при приготовлении Кукурузных лепешек.

1. Form balls of dough.
2. Knead the dough.
3. Mix masa flour with very warm water.
4. Fry the Tortillas.
5. Enjoy your meal!

(P=5)

1.5 Задание на установление правильной последовательности. Укажите верную последовательность действий при приготовлении Стейка.

1. Cook for 3 minutes on one side.
2. Heat the frying pan and brush with oil.
3. Cut 2 cm steak and leave it for an hour.
4. Turn over the steak.
5. Add salt and pepper and serve on a warm platter.

(P=5)

1.6 Задание на установление правильной последовательности. Укажите верную последовательность действий при приготовлении Яблочного пирога.

1. Stir all the ingredients until combined and fold in apples and raisins.
2. Mix flour, baking soda, cinnamon and salt together in a bowl; sugar, egg and oil together in another bowl.
3. Serve with whipped cream.
4. Preheat oven to 350’ F.
5. Bake in the preheated oven about an hour.

(P=5)

1.7 Задание на установление правильной последовательности. Укажите верную последовательность действий при обслуживании столика в ресторане.

1. Take the food to the customers.
2. Bring the bill to the customers.
3. Welcome the customers and show them to a table.
4. Give a menu to the customers and take the order.
5. Say goodbye to the customers.

(P=5)

1.8 Задание на установление соответствия

1	Full name:	a. Cambridge University
2	Country/Region/City:	b. horse riding, diving
3	Education:	c. MS office, driving license, speak Spanish and French
4	Skills:	d. Nataly Bells
5	Interests:	e. England, Yorkshire, Leeds

(P=5)

1.9 Задание на установление соответствия.
check, fold, place, lay, put,
1. … an undercover on the table.
2. … the tablecloth on the undercover.
3. … the tablecloth is clean and tidy and ironed.
4. … the napkins and place them on the service plates.
5. … salt and pepper mills, flowers and candles at the centre of the table.
(P=5)

1.10. Задание с открытым ответом. Дополните каждое предложение одним словом.
1) A regularly printed document consisting of large sheets of paper that are folded together, or a website, containing news reports, articles, photographs, and advertisements is called …
2) A film or a programme that gives facts and information about a subject is called …
3) A set of pages of information on the internet about a particular subject, published by a single person or organization is called …
4) A system broadcasting sound programmes for the public to listen to is called …
5) A type of popular newspaper with small pages that has many pictures and short, simple reports is called …
(P=5)

1.11. Задание для развернутого свободного ответа. Раскрой каждое обобщенное существительное 5 (пятью) примерами. ***Например, fruit - banana, orange, apple, kiwi, pear.***

1) vegetables	
2) drinks	
3) fish and seafood	
4) dairy products	
5) sauces	

(P=10)

1.12 Задание с открытым ответом. Переведите названия продуктов и блюд на английский язык.
1. гречневая каша, пшено, горох, макароны, овсяная каша;
2. перец чили, горчица, уксус, кориандр, соевый соус;
3. яичный желток, яичный белок, сыр, творожный сыр, творог;

4. печеное яблоко, замороженный йогурт, фруктовый салат, свежевыжатый апельсиновый сок, смузи из сельдерея;
5. пирог с ревенем, слойка, яблочный крамбл, пирожное с белковым кремом, шоколадный чизкейк.

(P=5)

1.13. Задание на установление соответствия.

1) Waiter	a) a person who makes bread and cakes and normally work in a bakery
2) Shop assistant	b) a person who works in a food outlet, looking after customers and serving food
3) Soldier	c) a person who repairs machines, especially car motors
4) Teacher	d) a person who works with meat, cuts the meat and sells it
5) Baker	e) a person who works in a shop or store selling products
6) Mechanic	f) a person who prepares food often in a restaurant or café
7) Hairdresser	g) a person who works for the army
8) Butcher	h) a person who passes knowledge to students
9) Cook/chef	i) a person who repairs water systems or pipes
10) Plumber	j) a person who cuts one's hair or gives it a new style

(P=10)

1.14. Задание с одиночным выбором. Вычеркните в каждой строчке слово с другим звуком.

1. meet - seat - meat - sit
2. take - name - eight - back
3. pen - bean - me - eat
4. ow! - house - show - town
5. art - cat - are - father
6. mother - up - took - bus
7. table - pay - wall - say
8. bread - easy - pet - said
9. whey - day - key - play
10. tough - dough - rough – enough

(P=10)

ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ К ТЕСТОВОМУ ЗАДАНИЮ

Задание 1.1

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов **P=15**
1	C	1
2	A	1
3	B	1
4	B	1
5	A	1
6	A	1
7	C	1
8	C	1
9	A	1
10	A	1
11	C	1
12	C	1
13	C	1
14	B	1
15	C	1

Задание 1.2

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов **P=10**
1	Waiter’s friend	1
2	Cocktail bar	1
3	Weighing scales	1
4	Cutlery	1
5	Gas cooker	1
6	Cold storage area	1
7	Mincer	1
8	Fan oven	1
9	Deep-fryer	1
10	Microwave oven	1

Задание 1.3

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов **P=5**
1	B	1
2	D	1
3	C	1
4	A	1
5	E	1

Задание 1.4, 1.5, 1.6, 1.7

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов **P=20**
1.4	32145	5
1.5	32145	5
1.6	42153	5
1.7	34125	5

Задание 1.8

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов **P=5**
1	d	1
2	e	1
3	a	1
4	c	1
5	b	1

Задание 1.9

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов **P=5**
1	lay	1
2	put	1
3	check	1
4	fold	1
5	place	1

Задание 1.10

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов **P=5**

1	newspaper	1
2	documentary	1
3	website	1
4	radio	1
5	magazine	1

Задание 1.11

№ вопроса	Правильные ответы Собственные ответы обучающегося по теме	Количество баллов **P=10**
1	apples, oranges, pears, tomatoes, potatoes	1
2	juice, mineral water, milkshake, wine, tea, coffee	1
3	herring, stout, salmon, perch, sturgeon	1
4	cheese, milk, butter, curd, yoghurt	1
5	Mayonnaise, soy sauce, teriyaki sauce, tartar sauce, Béchamel	1

Задание 1.12

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов **P=5**
1	buckwheat cereal, millet, peas, pasta, porridge	1
2	chili pepper, mustard, vinegar, coriander, soy sauce	1
3	egg yolk, egg white, cheese, cream cheese, cottage cheese	1
4	baked apple, frozen yogurt, fruit salad, freshly squeezed orange juice, celery smoothie	1
5	rhubarb pie, puff pastry, apple crumble, cake with whipped egg white cream, chocolate cheesecake	1

Задание 1.13

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов **P=10**
1	B	1
2	E	1
3	G	1
4	H	1
5	A	1
6	C	1
7	J	1
8	D	1

9	F	1
10	I	1

Задание 1.14

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов **P=10**
1	sit	1
2	back	1
3	pen	1
4	show	1
5	cat	1
6	took	1
7	wall	1
8	easy	1
9	key	1
10	dough	1

Шкала перевода баллов в оценку:

% выполнения	Количество баллов	Оценка
100 - 85	100 - 85	отлично
84 - 69	84 - 69	хорошо
68 - 53	68 - 53	удовлетворительно
Меньше 53 %	52 и меньше	неудовлетворительно

К практической части зачёта допускаются обучающиеся, набравшие **не менее 53 баллов из 100 возможных баллов**.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Студент(а)(ки)_____ группы № _____

по зачету дисциплины общегуманитарного и социально-экономического цикла

«Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)»

Задание 2.1. Задание для развернутого свободного ответа. Составьте небольшой текст о своей будущей работе (повар, кондитер, пекарь, работник сферы общественного питания) на английском языке. Объем высказывания - не менее 5 предложений.

Р=10

Задание 2.2. Составьте диалог на английском языке между кассиром и гостем на тему "В ресторане быстрого обслуживания" (не менее 10 реплик в общем).

Не забудьте использовать:

1. фразы приветствия;
2. фразы рекомендации, предложения и просьбы;
3. Фразы согласия / несогласия/ благодарности;
4. фразы разъяснения;
5. фразы прощания.

(Р=10)

Задание 2.3. Задание с развернутым ответом. Составьте и запишите на английском языке рецепт приготовления Классического салата Цезарь с курицей. Придерживайтесь плана:

1. Ингредиенты (с указанием количества продуктов).
1. Пищевая ценность блюда (БЖУ, калорийность, насыщенные жиры, клетчатка).
2. Приготовление (использование глаголов, связанных с приготовлением пищи), связный текст 8-10 предложений.

(Р=10)

Задание 2.4. Задание с развернутым ответом. Запишите 5 правил санитарной гигиены, обязательных для выполнения работниками предприятий общественного питания.

(P=10)

Задание 2.5. Переведите рецепт на русский язык. Используйте англо-русский словарь.

STEAMED PORK & SCALLION DUMPLINGS

READY IN: 1hr 10mins

YIELD: 40 dumplings

NUTRITION INFO

Calories: 68.9
Calories from Fat 27 g
Total Fat 3 g
Saturated Fat 1 g
Cholesterol 13.6 mg
Sodium 224.9 mg
Total Carbohydrate 7 g
Dietary Fiber 0.5 g
Sugars 1.1 g
Protein 3.4 g

INGREDIENTS

DIPPING SAUCE
1⁄2 cup low sodium soy sauce
2 tablespoons sugar
1 tablespoon rice vinegar
1 teaspoon chili oil

DUMPLINGS
2 bunches scallions, cut into thirds
5 garlic cloves
1 tablespoon chopped ginger
2 tablespoons hoisin sauce
2 tablespoons soy sauce
1 tablespoon sesame oil
1 lb ground pork
2 tablespoons grated garlic
1 egg, beaten
40 wonton wrappers

DIRECTIONS
Whisk together the ingredients for the dipping sauce, making sure the sugar dissolves. Set aside. Add the scallions, garlic, ginger, hoisin, soy sauce and sesame oil to a small food processor. Pulse until finely chopped. Transfer the mixture to a large bowl. Add the beaten egg and mix to combine. Add the pork and mix to combine. Fill a small bowl with water and lightly flour a parchment-lined baking sheet. Place about 1 tablespoon of filling in the center of a wrapper. Dip your finger in the water and use it to moisten the edge of the wrapper. Pinch one end tightly to seal and then make several pleats to close up the filling entirely. Flatten out the bottom. If not pleating, simply fold one half of the wrapper over the filling and press together to seal. Set the dumpling on the prepared baking sheet and cover with a damp towel while you continue filling the rest. Add a cup of water in the pan, then place 6-7 dumplings in the water. Cover with a clear lid and let steam for 10 minutes, without lifting the lid. Continue with the remaining dumplings. Serve with the dipping sauce. You can freeze any uncooked dumplings and cook them later using the same method, but steaming for an additional 1 – 2 minutes longer.
(P=15)

Задание 2.6. Расставьте по порядку реплики бармена.

What would you like?

We have a nice Italian Pinot Grigio and a good Australian Chardonnay.

Certainly.
Four bottles of lager?
Sorry. I couldn't hear you over the music! Do you want some glasses?
1)
- Can I have three bottles of lager, please.
2)
- No, I said three.
3)
- No, thanks. And a bottle of wine, please. What white wine would you recommend?
4)
- I'll try the Pinot please.
5)
(P=10)

Задание 2.7. Расставьте по порядку реплики официанта.
We have two options, a vegetarian pasta bake and a warm bacon and tomato salad.
Still or sparkling?
Yes, of course! What would you like to drink with your meal?
Are you ready to order?
Would you like some bread with that?
1)
- Yes. Can you tell me what today's specials are, please?
2)
- Mmm! I'll have the warm bacon and tomato salad, please.
3)
- Could I have some garlic bread, please?
4)
- Just water, please.
5)
- I'd like sparkling water, please.
(P=10)

Задание 2.8. Задание для развернутого свободного ответа. Заполните отрывок резюме данными о себе:
1. First name + Last name:

2. Country/Region/City:

3. Education:

4. Skills:

5. Interests:
(P=5)

Задание 2.9. Дайте определения следующим способам кулинарной обработки продуктов на английском языке.

1. roasting

2. baking

3. steaming

4. boiling

5. frying

(10 б)

Задание 2.10. Задание на установление соответствия.
fish kettle, roasting pan, casserole dish, frying pan, sauteuse
1. A … … is cylinder-shaped with one or two handles and a lid. It is wide and low and can be made of aluminium, cast iron, iron, earthenware or stainless steel. It is used to boil rice, pasta, pulses and prepare soups, sauces, stocks and creams.
2. A … …is round or oval-shaped with a rounded edge. It has one long handle and has low sides. It can be made of aluminium, steel or cast iron. It is used for frying, sautéing or roasting.
3. A … … is a low casserole dish, generally made of stainless steel with one handle and outward curving edges, used to sauté and prepare sauces.
4. A … … has high sides and is a long oval or rectangular shape, usually made of aluminium. It has a lid and a pierced, double bottom you can lift up to drain a fish after boiling or steaming it.
5. A … … is a wide, but low rectangle usually made of aluminium, steel or heat-resistant earthenware. It has two handles and is used to roast meat, etc. in the oven.
(P=10)

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ НА ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Задание 2.1

Правильный ответ Собственный ответ обучающегося на заданную тему	Количество баллов P=10

Задание 2.2

Собственный ответ обучающегося

- Next please! Good morning, sir! What are you going to eat?
- Good morning! Two chicken burgers, big french fries and a vegetable salad.
- Cheese sauce for your french fries?
- No, ketchup, please.
- Anything to drink?
- A big cola, please.
- Any desserts?
- No, thank you.
- So, two chicken burgers, big french fries, vegetable salad, ketchup and a big cola. Right?
- Yes.
- Total is 700 rubles, sir. Eat in or take out?
- Take out, please.
- Ok, there you go!

P=10

Задание 2.3

kcal**633** fat**35g** saturates**6g** carbs**39g** sugars**4g** fibre**4g** protein**39g** salt**1.39g**
Ingredients
1 medium ciabatta loaf (or 4 thick slices crusty white bread)
3 tbsp olive oil
2 skinless, boneless chicken breasts
1 large cos or romaine lettuce, leaves separated
For the dressing
1 garlic clove
2 anchovies from a tin
medium block parmesan or Grano Padano cheese for grating and shaving (you won't use it all)
5 tbsp mayonnaise
1 tbsp white wine vinegar

Method
Heat oven to 200C/fan 180C/gas 6. Tear 1 medium ciabatta into big, ragged croutons or, if you prefer, cut with a bread knife. Spread over a large baking sheet or tray and sprinkle over 2 tbsp olive oil.
Rub the oil into the bread and season with a little salt if you like (sea salt crystals are best for this). Bake for 8-10 mins, turning the croutons a few times during cooking so they brown evenly.

Rub 2 skinless, boneless chicken breasts with 1 tbsp olive oil, season. Place pan over a medium heat for 1 min, until hot, but not smoking. Lay the chicken on the pan (it will sizzle if it's hot enough) and leave for 4 mins.
Turn the chicken, then cook for 4 mins more. Check if it's cooked by poking the tip of a sharp knife into the thickest part; there should be no sign of pink and juices will run clear.
Bash 1 garlic clove with the flat of a knife and peel off the skin. Crush with a garlic crusher. Mash 2 anchovies with a fork against the side of a small bowl.
Grate a handful of parmesan cheese and mix with the garlic, anchovies, 5 tbsp mayonnaise and 1 tbsp white wine vinegar. Season to taste. It should be the consistency of yogurt – if yours is thicker, stir in a few tsps water to thin it.
Shave the cheese with a peeler. Tear 1 large cos or romaine lettuce into large pieces and put in a large bowl. Pull chicken into bite-size strips and scatter half over the leaves, along with half the croutons.
Add most of the dressing and toss with your fingers. Scatter the rest of the chicken and croutons, then drizzle with the remaining dressing. Sprinkle the parmesan on top and serve straight away.
(P=10)

Задание 2.4

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов **P=10**
1	Carefully wash and dry your hands before handling food , and wash and dry them again frequently during work.	2
2	Never transit from dirty to clean areas to avoid cross contamination .	2
3	Wear clean protective clothing, such as an apron, overalls or jacket.	2
4	Never smoke, chew gum, eat or bring children or animals into a food handling or food storage area.	2
5	If you have long hair, tie it back or cover it and securely tie glasses around your neck.	2

Задание 2.5

Тушеные дамплинги со свининой и зеленым луком
Время приготовления; 1час 10 мин
Выход: 40 дамплингов.
Информация о питательной ценности:
Калорийность – 68,9, калорий из жира – 27, общее количество жира – 3г, насыщенные жиры – 1г, холестерин – 13,6мг, натрий – 224,9мг, общее количество углеводов – 7г, пищевые волокна – 0,5г, сахар – 1,1г, белок – 3,4г.
Ингредиенты:
Для дип-соуса:
½ чашки соевого соуса с низким содержанием натрия
2 столовые ложки сахара
1 столовая ложка рисового уксуса
1 чайная ложка масла чили
Для пельменей:
2 пучка зеленого лука, разрезанного на три части
5 зубчиков чеснока
1 столовая ложка рубленого имбиря
2 столовые ложки соуса хоисин

2 столовые ложки соевого соуса
1 столовая ложка кунжутного масла
1 фунт свиного фарша
2 столовые ложки тертого чеснока
1 взбитое яйцо
40 оберток для вонтонов

Приготовление
Взбейте вместе ингредиенты для соуса, убедитесь, что сахар растворился. Отставьте в сторону. Добавьте в кухонный комбайн зеленый лук, чеснок, имбирь, соус хоисин, соевый соус и кунжутное масло. Хорошо измельчите. Переложите смесь в большую миску. Добавьте взбитое яйцо и перемешайте. Налейте воды в маленькую миску, слегка посыпьте мукой противень, застеленный пергаментом. Поместите примерно одну столовую ложку начинки в центр обёртки. Смочите палец в воде и увлажните края обертки. Прижмите крепко один конец и сделайте несколько зажимов, чтобы надежно закрыть начинку. Выровняйте основание. Если вы не делаете зажимы, просто сложите обёртку пополам и прижмите по краям, чтобы закрыть. Разложите дамплинги на подготовленный противень и накройте влажным полотенцем, пока вы продолжаете заполнять остальные обертки. Налейте в кастрюлю стакан воды, опустите туда 6-7 дамплингов. Накройте чистой крышкой и оставьте париться на 10 минут, не поднимая крышку. Проделайте то же самое с остальными даплингами. Подавайте с дип-соусом. Вы можете заморозить оставшиеся дамплинги и приготовить их позже таким же способом, но тушить на 1-2 минуты дольше.
(Р=15)

Задания 2.6

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов **Р=10**
1	What would you like?	2
2	Four bottles of lager?	2
3	Sorry. I couldn't hear you over the music! Do you want some glasses?	2
4	We have a nice Italian Pinot Grigio and a good Australian Chardonnay.	2
5	Certainly.	2

Задание 2.7

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов **Р=10**
1	Are you ready to order?	2
2	We have two options, a vegetarian pasta bake and a warm bacon and tomato salad.	2
3	Would you like some bread with that?	2
4	Yes, of course! What would you like to drink with your meal?	2
5	I'd like sparkling water, please.	2

Задание 2.8

№ вопроса	Правильные ответы Собственные ответы обучающегося по теме	Количество баллов **P=5**
1	Имя + фамилия	1
2	Страна / область/город	1
3	Образование	1
4	Навыки	1
5	Интересы	1

Задание 2.9

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов **P=10**
1	Roasting – to cook meat or vegetables in an oven in direct heat.	2
2	Baking – to cook in an oven by dry heat without direct contact with flame.	2
3	Steaming – to cook food with the hot wet substance produced when you heat water.	2
4	Boiling – to cook food in a liquid like water until it forms bubbles.	2
5	Frying – to cook food in hot oil or fat.	2

Задание 2.10

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов P=5
1	casserole dish	1
2	frying pan	1
3	sauteuse	1
4	fish kettle	1
5	roasting pan	1

Шкала перевода баллов в оценку

% выполнения	Количество баллов	Оценка
100 - 85	100 - 85	отлично
84 - 69	84 - 69	хорошо
68 - 53	68 - 53	удовлетворительно
Меньше 53 %	Меньше 53 %	неудовлетворительно

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Хакасский многопрофильный техникум»

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (АНГЛИЙСКИЙ)

(учебная дисциплина)

43.02.15. Поварское и кондитерское дело

(код и наименование специальности)

Очная

(форма обучения)

г. Черногорск, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

I	СПЕЦИФИКАЦИЯ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА	
1.1	Область применения	3
1.2	Требования к компетенции обучающегося	3
1.3	Перечень проверяемых компетенций	3
1.4	Тип задания	4
1.5	Время выполнения задания	5
1.6	Используемые образовательные стандарты	7
II	РЕГЛАМЕНТ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЧЕТА	7
2.1	Кадровое обеспечение оценочных мероприятий	8
2.2	Организация и проведение зачета	8
III	ЗАДАНИЕ ЗАЧЕТА	8
3.1	Описание заданий зачета	9
IV	Оценка результатов зачета	9
	Приложение А Тестовое задание	13
	Приложение Б Практическое задание	22

I СПЕЦИФИКАЦИЯ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА

1.1 Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для оценки зачета дисциплины общегуманитарного и социально-экономического цикла, направленного на проверку когнитивных знаний и умений по освоению компетенций, формируемых при изучении дисциплины общегуманитарного и социально-экономического цикла «Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)» на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины.

1.2 Требования к компетентности обучающегося, сдающего дифференцированный зачет

Обучающийся должен достичь следующие планируемые результаты освоения дисциплины

№ в соответствии с декомпозицией результатов освоения дисциплины	Содержание показателей
Знать	
З 1.1	особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности;
З 1.2	основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной лексики;
З 1.3	лексический (1000-1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
З 1.4	основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.
Уметь	
У 2.1	понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы;
У 2.2	понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы;
У 2.3	осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
У 2.4	осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных тексов профессиональной направленности;
У 2.5	строить простые высказывания о себе и своей профессий деятельности;
У 2.6	производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий;

У 2.7	выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы;
У 2.8	разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений.

1.3 Перечень проверяемых компетенций

Общие компетенции

Код	Наименование профессиональных компетенций	Показатели освоения компетенции	№ в соответствии с декомпозицией показателей освоения компетенций
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности на иностранном языке	**Знания:** номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности на иностранном языке;	З. 02.1
		приемы структурирования информации на иностранном языке;	З. 02.2
		Умения: выделять наиболее значимое в перечне информации на иностранном языке;	У. 02.5
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	**Знания:** возможные траектории профессионального развития и самообразования.	З.03.1
		современная научная и профессиональная терминология;	З. 03.2
		Умения: выстраивать траектории профессионального и личностного развития	У. 03.2
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на иностранном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Знания:** особенности социального и культурного контекста;	З. 05.1
		правила оформления документов и построения устных сообщений;	З. 05.2
		Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на иностранном языке;	У. 05.1
ОК 09	Использовать информационные	**Знать:** современные средства и устройства информатизации;	З. 09.1

	технологии в профессиональной деятельности	**Уметь:** применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	У. 09.1
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Знания:** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;	З. 10.1
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	З. 10.2
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	З. 10.3
		особенности произношения;	З. 10.4
		правила чтения текстов профессиональной направленности.	З. 10.5
		Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);	У. 10.1
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	У. 10.2
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	У. 10.3
		кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	У. 10.4
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	У. 10.5

1.4 Тип задания

1.4.1 Типы заданий для текущего контроля по дисциплине ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)»

Проверяемый раздел	Форма оценки
Раздел 1. Вводно-коррективный курс	
Тема 1.2 Основные звуки и интонемы английского языка	Тестовое задание по теме 1.14
Тема 1.6 Понятие модальности глаголов в английском языке	Тестовое задание по теме 1.4-1.6
Раздел 2. Развивающий курс	
Тема 2.5 Числительные в английском языке	Тестовое задание по теме 1.1.9
Тема 2.6 Текст «Правила здорового образа	Тестовое задание по теме 1.1.7

жизни»	
Тема 2.8 Артикли в английском языке: определенный, неопределенный, нулевой	Тестовое задание по теме 1.1.13, 1.1.15
Тема 2.9 Образование и употребление глаголов в Present Simple	Тестовое задание по теме 1.1.10, 1.1.11
Тема 2.10 Образование и употребление глаголов в Present Continuous	Тестовое задание по теме 1.1.1-1.1.3, 1.1.8
Тема 2.13 Лексика и текст на тему «Средства массовой информации»	Тестовое задание по теме 1.10
Тема 2.14 Придаточные предложения времени и условия (if, when)	Тестовое задание по теме 1.1.12, 1.1.14
Тема 2.23 Лексика на тему «Название профессий»	Тестовое задание по теме 1.13
	Практическое задание 2.1
Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»	
Тема 3.1 Лексика на тему «Продукты питания»	Тестовое задание по теме, 1.3
Тема 3.2 Лексика на тему «Виды мяса и способы его кулинарной обработки»	Тестовое задание по теме 1.5
Тема 3.3 Рецепты на английском языке	Практическое задание по теме 2.5
Тема 3.5 Профессиональные глаголы на английском языке	Тестовое задание по теме 1.9
	Практическое задание по теме 2.9
Тема 3.10 Меню на английском языке	Тестовое задание по теме 1.12
Тема 3.11 Лексика и текст на тему «Ресторанный бизнес»	Практическое задание по теме 2.6
Тема 3.14 Лексика и текст на тему «Продукты питания растительного и животного происхождения»	Тестовое задание по теме 1.11
Тема 3.16 Лексика на тему «Сервировочная и барная посуда; кухонная утварь»	Тестовое задание по теме 1.2
	Практическое задание 3.16
Тема 3.23 Диалог на тему «В ресторане»	Тестовое задание по теме 1.7
	Практическое задание по теме 2.7
Тема 3.25 Лексика и текст на тему «Еда быстрого приготовления. Вредная еда»	Практическое задание по теме 2.2
Тема 3.26 Лексика и текст на тему «Восточная кухня»	Тестовое задание по теме 1.4
Тема 3.28 Лексика и текст на тему «Выбор карьеры»	Тестовое задание по теме 1.8
	Практическое задание по теме 2.8

Тема 3.29 Лексика и текст на тему «Рабочий день повара, кондитера»	Практическое задание по теме 2.4
Тема 3.30 Лексика и мини-тексты на тему «Чай в Англии»	Тестовое задание по теме 1.6
Тема 3.34 Лексика и текст на тему «Английская кухня»	Практическое задание 2.3

1.4.2 Типы заданий промежуточной аттестации по контролю освоения дисциплины, проводимой в форме дифференцированного зачета

	Форма оценки
Задание зачета дисциплины общегуманитарного и социально-экономического цикла состоит из 2-х этапов:	Теоретический этап (проверка знаний) – решение тестового задания
	Практический этап (проверка умений) – выполнение практических заданий, при выполнении которых могут использоваться русско-английские и англо-русские словари.

1.5. КОНТРОЛЬНО- ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЧЕТА

Комплект оценочных средств разработан для оценки зачета дисциплины общегуманитарного и социально-экономического цикла, направленного на проверку когнитивных знаний и умений по освоению компетенций, формируемых при изучении дисциплины общегуманитарного и социально-экономического цикла «Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)» основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.5.1 Время выполнения задания

Максимальное время выполнения заданий - **2** академических часа на зачет, из них:

- инструктаж обучающихся, по ознакомлению с заданием и правилом выполнения - 10 минут;
- выполнение тестового задания – 30 минут;
- выполнение практических заданий – 30 минут;
- проверка выполненного задания – 20 минут.

1.6 Используемые стандарты и нормативные основания

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

– Приказ Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»

(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

– Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

– Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);

– Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;

– Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;

– Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации.

II РЕГЛАМЕНТ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЧЕТА

2.1 Кадровое обеспечение оценочных мероприятий

№ п/п		Требования к квалификации	Обязанности
1	Преподаватель дисциплин общегуманитарного и социально-экономического цикла	Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».	Оценка качества выполнения заданий в соответствии с критериями оценки заявленного задания и контроль выполнения заданий в соответствии с регламентом.

2.2 Организация и проведение зачета

2.2.1 Выполнение заданий зачета дисциплины общегуманитарного и социально-экономического цикла осуществляется в кабинете теоретического обучения в течение **2** академических часов. Распределение времени прописано в пункте 1.5.

2.2.2 Для всех обучающихся, сдающих зачет, предусмотрено выполнение задания одного варианта, который предоставляется каждому обучающемуся в печатном виде на каждом этапе зачета (теоретического и практического) и шариковая ручка.

Первым проводится теоретический этап, задание выполняется в строго отведённое время, какими-либо источниками пользоваться запрещено, после выполнения сразу сдается на проверку.

Приступая ко второму практическому этапу для выполнения практических заданий, всем обучающимся, сдающим зачет, обязательно предоставляется задание в печатном виде, необходимые для выполнения англо-русские и русско-английские словари, после выполнения сразу сдается на проверку.

2.2.3 Во время проведения зачета обеденный перерыв не предусмотрен. В случае возникновения внепланового технического перерыва, время на выполнения заданий увеличивается на его срок.

III ЗАДАНИЕ ЗАЧЕТА

3.1 Описание заданий зачета

3.1.1 Тестовые задания сформированы в соответствии с проверяемыми декомпозициями знаний осваиваемых компетенций, представленных в пункте 1.2.

Код компетенции	**Формулировка компетенции**	**Знания**	**Планируемые результаты освоения дисциплины, знание**	**Код показателя**	**Форма вопроса, количество баллов**	
					№ вопроса	**Количество баллов**
ОК2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности на иностранном языке	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности на иностранном языке;	Лексический минимум на тему "Названия блюд на английском языке"	З. 02.1	1.12.	5
		приемы структурирования информации на иностранном языке;	Лексический минимум на тему "Продукты питания"	З. 02.2	1.11.	10
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	возможные траектории профессионального развития и самообразования	Лексика на тему «Название профессий»	З.03.1	1.13.	10
		современная научная и профессиональная терминология;	Лексика на тему "Меню на английском языке"	З. 03.2	1.3.	5
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на иностранном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	особенности социального и культурного контекста;	Лексический минимум на тему "Список обязанностей официанта на английском языке"	З.05.1	1.7.	5
		правила оформления документов и построения устных сообщений;	Лексика на тему "Повседневная жизнь"	З. 05.2	1.8.	5

ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	современные средства и устройства информатизации;	Лексика по теме «Средства массовой информации»	З. 09.1	1.10.	5
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;	основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.	З. 10.1	1.1.	15
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	Профессиональные глаголы на английском языке	З. 10.2	1.9.	5
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	Профессиональная лексика на тему «Кухня, кухонные принадлежности» «Профессиональное оборудование»	З. 10.3	1.2.	10
		особенности произношения;	Особенности произношения интернациональных слов	З. 10.4	1.14.	10
		правила чтения текстов профессиональной направленности.	Профессиональные глаголы, связанные с приготовлением пищи	З. 10.5.	1.4.	5
					1.5.	5
					1.6.	5
					14	**100**

Варианты тестовых заданий представлены в Приложении А.

Форма вопроса «одиночный выбор» - вопрос закрытой формы с выбором одного варианта ответа состоит из неполного утверждения с одним ключевым элементом и множеством допустимых заключений, одно из которых являются правильным.

Форма вопроса «множественный выбор» - вопрос закрытой формы с выбором нескольких вариантов ответа состоит из неполного утверждения с несколькими ключевым элементами и множеством допустимых заключений, несколько из которых являются правильными.

Форма вопроса «установление правильной последовательности» - вопрос на установление правильной последовательности состоит из однородных элементов некоторой группы и четкой формулировки критерия упорядочения этих элементов.

Форма вопроса «установление соответствия» - вопрос на установление соответствия состоит из нескольких групп элементов и четкой формулировки критерия выбора соответствия между ними. Соответствие устанавливается по принципу 1:1, но не более 1:4 (одному элементу первой группы соответствует от одного до четырех элемент второй группы). Внутри каждой группы все элементы однородные.

Выполнение задания «Тестирование» могут реализовываться посредством применения прикладных компьютерных программ, что обеспечивает возможность генерировать для каждого участника уникальную последовательность заданий, содержащую требуемое количество вопросов из каждого раздела и исключающую возможность повторения заданий.

При выполнении задания «Тестирование» обучающемуся предоставляется возможность в течение всего времени, отведенного на выполнение задания, вносить

изменения в свои ответы, пропускать ряд вопросов с возможностью последующего возврата к пропущенным заданиям.

Максимальное количество баллов – 100 баллов.

3.1.2 Практические задания сформированы в соответствии проверяемых декомпозиций умений осваиваемых компетенций, представленных в п. 1.2.

Варианты практических заданий представлены в Приложении Б.

При выполнении практических заданий обучающемуся предоставляется возможность в течение всего времени, отведенного на выполнение задания, вносить изменения в свои ответы, пропускать ряд заданий с возможностью последующего возврата к пропущенным задачам.

Максимальное количество – 100 баллов.

IV ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ЗАЧЕТА

4.1 В ходе оценки заданий зачета дисциплины общегуманитарного и социально-экономического цикла используются эталоны ответов, на теоретическом этапе – решение тестового задания, и на практическом этапе – выполнение практических заданий.

4.2 Сводная таблица баллов по каждому предметному результату обучения.

Общие компетенции	Количество баллов	
	Оценка знаний	Оценка умений
	Тестирование	Практические задания
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности на иностранном языке	15	10
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	15	10
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на иностранном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	10	10
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	5	10
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	55	60
Максимальное количество баллов	**100**	**100**
	200	

4.2 Шкала перевода баллов в оценку:

% выполнения	Количество баллов	Оценка
100 - 85	200-170	отлично
84 - 69	169-138	хорошо
68 - 53	137-106	удовлетворительно
Меньше 53 %	105 баллов и ниже	неудовлетворительно

4.4 Положительное решение о получении оценки теоретических знаний и умений в освоении компетенций при изучении дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)» на зачете междисциплинарного курса принимается в случае, если обучающийся набрал не менее **106 баллов из 200 баллов возможных.**

В случае, если обучающийся набрал менее 53 баллов из 100 возможных за тестовые задания, то преподаватель выставляет оценку – теоретические знания и умения не освоены.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Студент(а)(ки)_____ группы № _____

по зачету дисциплины общегуманитарного и социально-экономического цикла

«Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)»

1.1 Задания закрытого типа. Выберите верный вариант ответа.

1. Catering … the provision of food and drink.

a) are

b) am

c) is

2. Beverages and spirits … always on the menu of any bar.

a) are

b) am

c) is

3. I … meeting my friends in a café this evening.

a) are

b) am

c) is

4. … you bring me a glass of water, please?

a) Should

b) Can

c) Must

5. Front-of-house staff … be friendly and polite.

a) must

b) can't

c) ought

6. The restaurant manager … manage bookings and greet customers.

a) can

b) can't

c) shouldn't

7. Our bodies require a balance of protein, carbohydrates, fat … .

a) crisps and chocolate

b) energy and immune system

c) vitamins and minerals

8. Look! She … doing morning exercises to save her flexibility and strength.

a) are

b) am

c) is

9. The history of a hamburger started in 1885.

a) eighteen eighty-five

b) eighty eighteen-five

c) eight eighteen-five

10. My sister is a student. She ... on foot six days a week.

a) goes

b) gose

c) go

11. Konstantin Ivlev … the professional culinary college in Moscow.
a) ended
b) finished from
c) graduated from
12. If the weather wasn't so wet and windy, I … to the restaurant on foot.
a) will go
b) go
c) would go
13. Rice and curry and tandoori chicken are typical dishes in … India.
a) the
b) an
c) -
14. If the waiter had taken the order to the customer quicker, he … some tips.
a) will get
b) Would have got
c) Would get
15. … Russian Federation is a democratic federative state with a republican form of government.
a) -
b) a
c) the
(15б)

1.2 Задания открытого типа. Дополните определение недостающим словом / словосочетанием.

1. _____ is a gadget with a bottle opener to open bottled beers and soft drinks, with a corkscrew and a foil cutter.
2. _____ specializes in cocktails, drinks which combine different spirits and fruit juices and cream.
3. Kitchen equipment used to measure quantities is called _____.
4. Knives, forks and spoons used for eating are called _____.
5. _____ is the most common and versatile cooker, because it has a stable regular flame.
6. _____ is a place where perishable goods are stored.
7. _____ is used to to chop meat finely to make sausages, stuffing or sauces.
8. _____heats quickly and evenly so many dishes can cook simultaneously.
9. _____ has one or more stainless steel tanks, which contain fat to cook and also drain the food when ready.
10. _____ is good for reheating or defrosting food or quickly cooking products with a high water content, but there are some worries about health risks.

(P=10)

1.3 Задание на установление соответствия.

1.	Sweet and sour pork	a.	Картофельное пюре
2.	Light refreshments	b.	Свинина в кисло-сладком соусе

3.	Fresh herbs	c.	Свежие травы
4.	Mashed potato	d.	Лёгкие закуски
5.	Wholemeal bread	e.	Цельнозерновой хлеб

(P=5)

1.4 Задание на установление правильной последовательности. Укажите верную последовательность действий при приготовлении Кукурузных лепешек.

1. Form balls of dough.
2. Knead the dough.
3. Mix masa flour with very warm water.
4. Fry the Tortillas.
5. Enjoy your meal!

(P=5)

1.5 Задание на установление правильной последовательности. Укажите верную последовательность действий при приготовлении Стейка.

1. Cook for 3 minutes on one side.
2. Heat the frying pan and brush with oil.
3. Cut 2 cm steak and leave it for an hour.
4. Turn over the steak.
5. Add salt and pepper and serve on a warm platter.

(P=5)

1.6 Задание на установление правильной последовательности. Укажите верную последовательность действий при приготовлении Яблочного пирога.

1. Stir all the ingredients until combined and fold in apples and raisins.
2. Mix flour, baking soda, cinnamon and salt together in a bowl; sugar, egg and oil together in another bowl.
3. Serve with whipped cream.
4. Preheat oven to 350’ F.
5. Bake in the preheated oven about an hour.

(P=5)

1.7 Задание на установление правильной последовательности. Укажите верную последовательность действий при обслуживании столика в ресторане.

1. Take the food to the customers.
2. Bring the bill to the customers.
3. Welcome the customers and show them to a table.
4. Give a menu to the customers and take the order.
5. Say goodbye to the customers.

(P=5)

1.8 Задание на установление соответствия

1	Full name:	a. Cambridge University
2	Country/Region/City:	b. horse riding, diving
3	Education:	c. MS office, driving license, speak Spanish and French
4	Skills:	d. Nataly Bells
5	Interests:	e. England, Yorkshire, Leeds

(P=5)

1.9 Задание на установление соответствия.
check, fold, place, lay, put,
1. … an undercover on the table.
2. … the tablecloth on the undercover.
3. … the tablecloth is clean and tidy and ironed.
4. … the napkins and place them on the service plates.
5. … salt and pepper mills, flowers and candles at the centre of the table.
(P=5)

1.10. Задание с открытым ответом. Дополните каждое предложение одним словом.
1) A regularly printed document consisting of large sheets of paper that are folded together, or a website, containing news reports, articles, photographs, and advertisements is called …
2) A film or a programme that gives facts and information about a subject is called …
3) A set of pages of information on the internet about a particular subject, published by a single person or organization is called …
4) A system broadcasting sound programmes for the public to listen to is called …
5) A type of popular newspaper with small pages that has many pictures and short, simple reports is called …
(P=5)

1.11. Задание для развернутого свободного ответа. Раскрой каждое обобщенное существительное 5 (пятью) примерами. ***Например, fruit - banana, orange, apple, kiwi, pear.***

1) vegetables	
2) drinks	
3) fish and seafood	
4) dairy products	
5) sauces	

(P=10)

1.12 Задание с открытым ответом. Переведите названия продуктов и блюд на английский язык.
1. гречневая каша, пшено, горох, макароны, овсяная каша;
2. перец чили, горчица, уксус, кориандр, соевый соус;
3. яичный желток, яичный белок, сыр, творожный сыр, творог;

4. печеное яблоко, замороженный йогурт, фруктовый салат, свежевыжатый апельсиновый сок, смузи из сельдерея;
5. пирог с ревенем, слойка, яблочный крамбл, пирожное с белковым кремом, шоколадный чизкейк.

(P=5)

1.13. Задание на установление соответствия.

1) Waiter	a) a person who makes bread and cakes and normally work in a bakery
2) Shop assistant	b) a person who works in a food outlet, looking after customers and serving food
3) Soldier	c) a person who repairs machines, especially car motors
4) Teacher	d) a person who works with meat, cuts the meat and sells it
5) Baker	e) a person who works in a shop or store selling products
6) Mechanic	f) a person who prepares food often in a restaurant or café
7) Hairdresser	g) a person who works for the army
8) Butcher	h) a person who passes knowledge to students
9) Cook/chef	i) a person who repairs water systems or pipes
10) Plumber	j) a person who cuts one's hair or gives it a new style

(P=10)

1.14. Задание с одиночным выбором. Вычеркните в каждой строчке слово с другим звуком.

1. meet - seat - meat - sit
2. take - name - eight - back
3. pen - bean - me - eat
4. ow! - house - show - town
5. art - cat - are - father
6. mother - up - took - bus
7. table - pay - wall - say
8. bread - easy - pet - said
9. whey - day - key - play
10. tough - dough - rough – enough

(P=10)

ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ К ТЕСТОВОМУ ЗАДАНИЮ

Задание 1.1

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов **P=15**
1	C	1
2	A	1
3	B	1
4	B	1
5	A	1
6	A	1
7	C	1
8	C	1
9	A	1
10	A	1
11	C	1
12	C	1
13	C	1
14	B	1
15	C	1

Задание 1.2

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов **P=10**
1	Waiter’s friend	1
2	Cocktail bar	1
3	Weighing scales	1
4	Cutlery	1
5	Gas cooker	1
6	Cold storage area	1
7	Mincer	1
8	Fan oven	1
9	Deep-fryer	1
10	Microwave oven	1

Задание 1.3

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов **P=5**
1	B	1
2	D	1
3	C	1
4	A	1
5	E	1

Задание 1.4, 1.5, 1.6, 1.7

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов **P=20**
1.4	32145	5
1.5	32145	5
1.6	42153	5
1.7	34125	5

Задание 1.8

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов **P=5**
1	d	1
2	e	1
3	a	1
4	c	1
5	b	1

Задание 1.9

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов **P=5**
1	lay	1
2	put	1
3	check	1
4	fold	1
5	place	1

Задание 1.10

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов **P=5**

1	newspaper	1
2	documentary	1
3	website	1
4	radio	1
5	magazine	1

Задание 1.11

№ вопроса	Правильные ответы Собственные ответы обучающегося по теме	Количество баллов **P=10**
1	apples, oranges, pears, tomatoes, potatoes	1
2	juice, mineral water, milkshake, wine, tea, coffee	1
3	herring, stout, salmon, perch, sturgeon	1
4	cheese, milk, butter, curd, yoghurt	1
5	Mayonnaise, soy sauce, teriyaki sauce, tartar sauce, Béchamel	1

Задание 1.12

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов **P=5**
1	buckwheat cereal, millet, peas, pasta, porridge	1
2	chili pepper, mustard, vinegar, coriander, soy sauce	1
3	egg yolk, egg white, cheese, cream cheese, cottage cheese	1
4	baked apple, frozen yogurt, fruit salad, freshly squeezed orange juice, celery smoothie	1
5	rhubarb pie, puff pastry, apple crumble, cake with whipped egg white cream, chocolate cheesecake	1

Задание 1.13

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов **P=10**
1	B	1
2	E	1
3	G	1
4	H	1
5	A	1
6	C	1
7	J	1
8	D	1

9	F	1
10	I	1

Задание 1.14

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов **P=10**
1	sit	1
2	back	1
3	pen	1
4	show	1
5	cat	1
6	took	1
7	wall	1
8	easy	1
9	key	1
10	dough	1

Шкала перевода баллов в оценку:

% выполнения	Количество баллов	Оценка
100 - 85	100 - 85	отлично
84 - 69	84 - 69	хорошо
68 - 53	68 - 53	удовлетворительно
Меньше 53 %	52 и меньше	неудовлетворительно

К практической части зачёта допускаются обучающиеся, набравшие **не менее 53 баллов из 100 возможных баллов**.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Студент(а)(ки)_____ группы № _____

по зачету дисциплины общегуманитарного и социально-экономического цикла

«Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)»

Задание 2.1. Задание для развернутого свободного ответа. Составьте небольшой текст о своей будущей работе (повар, кондитер, пекарь, работник сферы общественного питания) на английском языке. Объем высказывания - не менее 5 предложений.

Р=10

Задание 2.2. Составьте диалог на английском языке между кассиром и гостем на тему "В ресторане быстрого обслуживания" (не менее 10 реплик в общем).

Не забудьте использовать:

1. фразы приветствия;
2. фразы рекомендации, предложения и просьбы;
3. Фразы согласия / несогласия/ благодарности;
4. фразы разъяснения;
5. фразы прощания.

(Р=10)

Задание 2.3. Задание с развернутым ответом. Составьте и запишите на английском языке рецепт приготовления Классического салата Цезарь с курицей. Придерживайтесь плана:

1. Ингредиенты (с указанием количества продуктов).
1. Пищевая ценность блюда (БЖУ, калорийность, насыщенные жиры, клетчатка).
2. Приготовление (использование глаголов, связанных с приготовлением пищи), связный текст 8-10 предложений.

(Р=10)

Задание 2.4. Задание с развернутым ответом. Запишите 5 правил санитарной гигиены, обязательных для выполнения работниками предприятий общественного питания.

(P=10)

Задание 2.5. Переведите рецепт на русский язык. Используйте англо-русский словарь.

STEAMED PORK & SCALLION DUMPLINGS

READY IN: 1hr 10mins

YIELD: 40 dumplings

NUTRITION INFO

Calories: 68.9
Calories from Fat 27 g
Total Fat 3 g
Saturated Fat 1 g
Cholesterol 13.6 mg
Sodium 224.9 mg
Total Carbohydrate 7 g
Dietary Fiber 0.5 g
Sugars 1.1 g
Protein 3.4 g

INGREDIENTS

DIPPING SAUCE
1⁄2 cup low sodium soy sauce
2 tablespoons sugar
1 tablespoon rice vinegar
1 teaspoon chili oil

DUMPLINGS
2 bunches scallions, cut into thirds
5 garlic cloves
1 tablespoon chopped ginger
2 tablespoons hoisin sauce
2 tablespoons soy sauce
1 tablespoon sesame oil
1 lb ground pork
2 tablespoons grated garlic
1 egg, beaten
40 wonton wrappers

DIRECTIONS
Whisk together the ingredients for the dipping sauce, making sure the sugar dissolves. Set aside. Add the scallions, garlic, ginger, hoisin, soy sauce and sesame oil to a small food processor. Pulse until finely chopped. Transfer the mixture to a large bowl. Add the beaten egg and mix to combine. Add the pork and mix to combine. Fill a small bowl with water and lightly flour a parchment-lined baking sheet. Place about 1 tablespoon of filling in the center of a wrapper. Dip your finger in the water and use it to moisten the edge of the wrapper. Pinch one end tightly to seal and then make several pleats to close up the filling entirely. Flatten out the bottom. If not pleating, simply fold one half of the wrapper over the filling and press together to seal. Set the dumpling on the prepared baking sheet and cover with a damp towel while you continue filling the rest. Add a cup of water in the pan, then place 6-7 dumplings in the water. Cover with a clear lid and let steam for 10 minutes, without lifting the lid. Continue with the remaining dumplings. Serve with the dipping sauce. You can freeze any uncooked dumplings and cook them later using the same method, but steaming for an additional 1 – 2 minutes longer.
(P=15)

Задание 2.6. Расставьте по порядку реплики бармена.

What would you like?

We have a nice Italian Pinot Grigio and a good Australian Chardonnay.

Certainly.
Four bottles of lager?
Sorry. I couldn't hear you over the music! Do you want some glasses?
1)
- Can I have three bottles of lager, please.
2)
- No, I said three.
3)
- No, thanks. And a bottle of wine, please. What white wine would you recommend?
4)
- I'll try the Pinot please.
5)
(P=10)

Задание 2.7. Расставьте по порядку реплики официанта.
We have two options, a vegetarian pasta bake and a warm bacon and tomato salad.
Still or sparkling?
Yes, of course! What would you like to drink with your meal?
Are you ready to order?
Would you like some bread with that?
1)
- Yes. Can you tell me what today's specials are, please?
2)
- Mmm! I'll have the warm bacon and tomato salad, please.
3)
- Could I have some garlic bread, please?
4)
- Just water, please.
5)
- I'd like sparkling water, please.
(P=10)

Задание 2.8. Задание для развернутого свободного ответа. Заполните отрывок резюме данными о себе:
1. First name + Last name:

2. Country/Region/City:

3. Education:

4. Skills:

5. Interests:
(P=5)

Задание 2.9. Дайте определения следующим способам кулинарной обработки продуктов на английском языке.

1. roasting

2. baking

3. steaming

4. boiling

5. frying

(10 б)

Задание 2.10. Задание на установление соответствия.
fish kettle, roasting pan, casserole dish, frying pan, sauteuse
1. A … … is cylinder-shaped with one or two handles and a lid. It is wide and low and can be made of aluminium, cast iron, iron, earthenware or stainless steel. It is used to boil rice, pasta, pulses and prepare soups, sauces, stocks and creams.
2. A … …is round or oval-shaped with a rounded edge. It has one long handle and has low sides. It can be made of aluminium, steel or cast iron. It is used for frying, sautéing or roasting.
3. A … … is a low casserole dish, generally made of stainless steel with one handle and outward curving edges, used to sauté and prepare sauces.
4. A … … has high sides and is a long oval or rectangular shape, usually made of aluminium. It has a lid and a pierced, double bottom you can lift up to drain a fish after boiling or steaming it.
5. A … … is a wide, but low rectangle usually made of aluminium, steel or heat-resistant earthenware. It has two handles and is used to roast meat, etc. in the oven.
(P=10)

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ НА ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Задание 2.1

Правильный ответ Собственный ответ обучающегося на заданную тему	Количество баллов P=10

Задание 2.2

Собственный ответ обучающегося

- Next please! Good morning, sir! What are you going to eat?
- Good morning! Two chicken burgers, big french fries and a vegetable salad.
- Cheese sauce for your french fries?
- No, ketchup, please.
- Anything to drink?
- A big cola, please.
- Any desserts?
- No, thank you.
- So, two chicken burgers, big french fries, vegetable salad, ketchup and a big cola. Right?
- Yes.
- Total is 700 rubles, sir. Eat in or take out?
- Take out, please.
- Ok, there you go!

P=10

Задание 2.3

kcal**633** fat**35g** saturates**6g** carbs**39g** sugars**4g** fibre**4g** protein**39g** salt**1.39g**
Ingredients
1 medium ciabatta loaf (or 4 thick slices crusty white bread)
3 tbsp olive oil
2 skinless, boneless chicken breasts
1 large cos or romaine lettuce, leaves separated
For the dressing
1 garlic clove
2 anchovies from a tin
medium block parmesan or Grano Padano cheese for grating and shaving (you won't use it all)
5 tbsp mayonnaise
1 tbsp white wine vinegar

Method
Heat oven to 200C/fan 180C/gas 6. Tear 1 medium ciabatta into big, ragged croutons or, if you prefer, cut with a bread knife. Spread over a large baking sheet or tray and sprinkle over 2 tbsp olive oil.
Rub the oil into the bread and season with a little salt if you like (sea salt crystals are best for this). Bake for 8-10 mins, turning the croutons a few times during cooking so they brown evenly.

Rub 2 skinless, boneless chicken breasts with 1 tbsp olive oil, season. Place pan over a medium heat for 1 min, until hot, but not smoking. Lay the chicken on the pan (it will sizzle if it's hot enough) and leave for 4 mins.
Turn the chicken, then cook for 4 mins more. Check if it's cooked by poking the tip of a sharp knife into the thickest part; there should be no sign of pink and juices will run clear.
Bash 1 garlic clove with the flat of a knife and peel off the skin. Crush with a garlic crusher. Mash 2 anchovies with a fork against the side of a small bowl.
Grate a handful of parmesan cheese and mix with the garlic, anchovies, 5 tbsp mayonnaise and 1 tbsp white wine vinegar. Season to taste. It should be the consistency of yogurt – if yours is thicker, stir in a few tsps water to thin it.
Shave the cheese with a peeler. Tear 1 large cos or romaine lettuce into large pieces and put in a large bowl. Pull chicken into bite-size strips and scatter half over the leaves, along with half the croutons.
Add most of the dressing and toss with your fingers. Scatter the rest of the chicken and croutons, then drizzle with the remaining dressing. Sprinkle the parmesan on top and serve straight away.
(P=10)

Задание 2.4

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов **P=10**
1	Carefully wash and dry your hands before handling food , and wash and dry them again frequently during work.	2
2	Never transit from dirty to clean areas to avoid cross contamination .	2
3	Wear clean protective clothing, such as an apron, overalls or jacket.	2
4	Never smoke, chew gum, eat or bring children or animals into a food handling or food storage area.	2
5	If you have long hair, tie it back or cover it and securely tie glasses around your neck.	2

Задание 2.5

Тушеные дамплинги со свининой и зеленым луком
Время приготовления; 1час 10 мин
Выход: 40 дамплингов.
Информация о питательной ценности:
Калорийность – 68,9, калорий из жира – 27, общее количество жира – 3г, насыщенные жиры – 1г, холестерин – 13,6мг, натрий – 224,9мг, общее количество углеводов – 7г, пищевые волокна – 0,5г, сахар – 1,1г, белок – 3,4г.
Ингредиенты:
Для дип-соуса:
½ чашки соевого соуса с низким содержанием натрия
2 столовые ложки сахара
1 столовая ложка рисового уксуса
1 чайная ложка масла чили
Для пельменей:
2 пучка зеленого лука, разрезанного на три части
5 зубчиков чеснока
1 столовая ложка рубленого имбиря
2 столовые ложки соуса хоисин

2 столовые ложки соевого соуса
1 столовая ложка кунжутного масла
1 фунт свиного фарша
2 столовые ложки тертого чеснока
1 взбитое яйцо
40 оберток для вонтонов

Приготовление
Взбейте вместе ингредиенты для соуса, убедитесь, что сахар растворился. Отставьте в сторону. Добавьте в кухонный комбайн зеленый лук, чеснок, имбирь, соус хоисин, соевый соус и кунжутное масло. Хорошо измельчите. Переложите смесь в большую миску. Добавьте взбитое яйцо и перемешайте. Налейте воды в маленькую миску, слегка посыпьте мукой противень, застеленный пергаментом. Поместите примерно одну столовую ложку начинки в центр обёртки. Смочите палец в воде и увлажните края обертки. Прижмите крепко один конец и сделайте несколько зажимов, чтобы надежно закрыть начинку. Выровняйте основание. Если вы не делаете зажимы, просто сложите обёртку пополам и прижмите по краям, чтобы закрыть. Разложите дамплинги на подготовленный противень и накройте влажным полотенцем, пока вы продолжаете заполнять остальные обертки. Налейте в кастрюлю стакан воды, опустите туда 6-7 дамплингов. Накройте чистой крышкой и оставьте париться на 10 минут, не поднимая крышку. Проделайте то же самое с остальными даплингами. Подавайте с дип-соусом. Вы можете заморозить оставшиеся дамплинги и приготовить их позже таким же способом, но тушить на 1-2 минуты дольше.
(Р=15)

Задания 2.6

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов **Р=10**
1	What would you like?	2
2	Four bottles of lager?	2
3	Sorry. I couldn't hear you over the music! Do you want some glasses?	2
4	We have a nice Italian Pinot Grigio and a good Australian Chardonnay.	2
5	Certainly.	2

Задание 2.7

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов **Р=10**
1	Are you ready to order?	2
2	We have two options, a vegetarian pasta bake and a warm bacon and tomato salad.	2
3	Would you like some bread with that?	2
4	Yes, of course! What would you like to drink with your meal?	2
5	I'd like sparkling water, please.	2

Задание 2.8

№ вопроса	Правильные ответы Собственные ответы обучающегося по теме	Количество баллов **P=5**
1	Имя + фамилия	1
2	Страна / область/город	1
3	Образование	1
4	Навыки	1
5	Интересы	1

Задание 2.9

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов **P=10**
1	Roasting – to cook meat or vegetables in an oven in direct heat.	2
2	Baking – to cook in an oven by dry heat without direct contact with flame.	2
3	Steaming – to cook food with the hot wet substance produced when you heat water.	2
4	Boiling – to cook food in a liquid like water until it forms bubbles.	2
5	Frying – to cook food in hot oil or fat.	2

Задание 2.10

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов P=5
1	casserole dish	1
2	frying pan	1
3	sauteuse	1
4	fish kettle	1
5	roasting pan	1

Шкала перевода баллов в оценку

% выполнения	Количество баллов	Оценка
100 - 85	100 - 85	отлично
84 - 69	84 - 69	хорошо
68 - 53	68 - 53	удовлетворительно
Меньше 53 %	Меньше 53 %	неудовлетворительно

ГБПОУ РХ «Хакасский многопрофильный техникум»

Утверждаю

Зам. директора ГБПОУ РХ ХМТ

/Е.В. Платонова/

« » 20 г.

Комплект оценочных средств

Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1.Область применения

1.2. Результаты освоения учебной дисциплины

2. Комплект оценочных средств (КОС) для организации контроля и оценки в форме дифференцированного зачета

2.1. Контрольно-измерительные материалы для оценки освоенных знаний и умений

2.2. Пакет экзаменатора

3. Контрольно-измерительные материалы для текущего контроля

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1.Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения *ОУД.06. БЖ* по специальностям «Сестринское дело», «Поварское и кондитерское дело», «Лечебное дело», «Товароведение и экспертиза качества товаров», «Физическая культура». Включает комплект оценочных средств для организации дифференцированного зачета и контрольно-измерительные материалы для текущего контроля. Позволяет оценивать личностные, предметные и метапредметные результаты.

1.2. Результаты освоения учебной дисциплины

Результаты обучения	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Личностные: − развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз; − готовность к служению Отечеству, его защите; − формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности; − исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.); − освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;	Наблюдение за деятельностью студентов в ходе учебных занятий, выполнения практических работ, военных сборов, объединении дополнительного образования
Метапредметные - владеть умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных ЧС; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;	дифференцированный зачет экспертная оценка устного ответа защита докладов
- владеть навыками самостоятельного определения цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;	Дифференцированный зачет, экспертная оценка устного ответа, защита докладов
− предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной	дифференцированный зачет экспертная оценка устного ответа

информации, получаемой из различных источников; – применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей; – анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения; – иметь установку на здоровый образ жизни; **Предметные результаты** – иметь представления о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора; – знать основы государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз; – иметь представления о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения; – иметь представления о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности; – знать распространенные опасные и чрезвычайные ситуации природного, техногенного и социального характера; – знать факторы, пагубно влияющие на здоровье человека; – знать основные меры защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;	защита докладов устный ответ дифференцированный зачет экспертная оценка устного ответа устный ответ экспертная оценка выполнения практических работ дифференцированный зачет экспертная оценка устного ответа защита докладов устный ответ экспертная оценка выполнения практических работ дифференцированный зачет экспертная оценка устного ответа дифференцированный зачет, экспертная оценка устного ответа, устный ответ, защита докладов, подготовка презентаций дифференцированный зачет экспертная оценка устного ответа дифференцированный зачет, защита докладов и презентаций, анализ кейсов дифференцированный зачет экспертная оценка устного ответа контрольная работа дифференцированный зачет экспертная оценка устного ответа тестирование дифференцированный зачет, практические действия с аргументацией, экспертная оценка устного ответа, тестирование, защита докладов, презентаций, выполнение проектов дифференцированный зачет экспертная оценка устного ответа тестирование экспертная оценка выполнения практических заданий, защита мини-проектов

− уметь применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;	дифференцированный зачет, выполнение практических заданий, их экспертная оценка дифференцированный зачет
− знать основы обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;	экспертная оценка устного ответа тестирование дифференцированный зачет
−знать основные виды военно-профессиональной деятельности, особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;	экспертная оценка устного ответа дифференцированный зачет
− владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике;	экспертная оценка устного ответа экспертная оценка выполнения практических заданий

2. Комплект оценочных средств (КОС) для организации контроля и оценки

2.1. Паспорт КОС

Итоговый контроль освоения учебной дисциплины осуществляется в форме дифференцированного зачета.

2.1.1. Показатели усвоения результатов

Результаты	Основные показатели	Формы, методы контроля и оценки
метапредметные		
- владеть умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных ЧС; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;	Анализирует влияние современного человека на окружающую среду, дает оценку примеров зависимости благополучия жизни людей от состояния окружающей среды; моделирует ситуации по сохранению биосферы и ее защите	дифференцированный зачет, устный ответ, защита докладов
- владеть навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в	Определяет цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирает средства реализации поставленных целей, оценивает результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;	Дифференцированный зачет, экспертная оценка устного ответа, устный, защита докладов

обеспечении личной безопасности;		
− формировать умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;	Приводит примеры опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;	Дифференцированный зачет, экспертная оценка устного ответа, устный, защита докладов
− развивать умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;	Использует полученные теоретические знания на практике: принимает обоснованные решения и вырабатывает план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;	дифференцированный зачет, экспертная оценка устного ответа, устный ответ
− формировать умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;	Анализирует явления и события природного, техногенного и социального характера, выявляет причины их возникновения и возможные последствия, проектирует модели личного безопасного поведения;	Дифференцированный зачет, экспертная оценка устного ответа, устный, защита докладов
− формировать установки на здоровый образ жизни;	-понимает значение здорового образа жизни	Наблюдение за деятельностью студентов во внеаудиторной работе: участие в спортивных соревнованиях, Днях здоровья
Предметные результаты		
− сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;	Объясняет сущность и значение культуры безопасности жизнедеятельности, в том числе культуры экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;	дифференцированный зачет, экспертная оценка устного ответа, устный ответ, защита докладов, подготовка презентаций
− получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;	дает характеристику основных функций системы по предупреждению и ликвидации ЧС (РСЧС); Раскрывает предназначение и основные функции полиции, службы скорой помощи, Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и других государственных служб в области безопасности	дифференцированный зачет, экспертная оценка устного ответа, устный ответ
− сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;	Объясняет свою точку зрения о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;	дифференцированный зачет, защита докладов и презентаций, анализ кейсов
− сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического	Дает определение здорового образа жизни, объясняет его роль в обеспечении духовного, физического	дифференцированный зачет экспертная оценка устного ответа контрольная работа

и социального благополучия личности;	и социального благополучия личности; Определяет основные средства планирования семьи. Определяет особенности образа жизни и рациона питания беременной женщины	
– освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;	Определяет понятие чрезвычайных ситуаций, классификацию чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера по основным признакам, дает характеристику особенностей ЧС различного происхождения. Выявляет потенциально опасные ситуации для сохранения жизни и здоровья человека, сохранения личного и общественного имущества при ЧС.	дифференцированный зачет, практические действия с аргументацией
– знать факторы, пагубно влияющие на здоровье человека;	Определяет основные понятия о здоровье и здоровом образе жизни. Называет и раскрывает факторы, влияющие на здоровье, выявляет факторы, разрушающие здоровье, планирует режим дня, выявляет условия обеспечения рационального питания, объясняет случаи из собственной жизни и своих наблюдений по планированию режима труда и отдыха. Анализирует влияние двигательной активности на здоровье человека, определяет основные формы закаливания, их влияния на здоровье человека, обосновывает последствия влияния алкоголя на здоровье человека и социальных последствий употребления алкоголя. Анализирует влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Моделирует социальные последствия пристрастия к наркотикам. Моделирует ситуации по организации безопасности дорожного движения. Дает арактеристику факторов, влияющих на репродуктивное здоровье человека. Моделирует ситуации по применению правил сохранения и укрепления здоровья	дифференцированный зачет, практические действия с аргументацией экспертная оценка устного ответа тестирование защита докладов, презентаций, выполнение проектов

– развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;	Моделирует поведение населения при угрозе и возникновении ЧС. Составляет алгоритм моделей поведения в разных ситуациях: как вести себя дома, на дорогах, в лесу, на водоемах, дает характеристику основных функций системы по предупреждению и ликвидации ЧС (РСЧС); объясняет основные правила эвакуации населения в условиях чрезвычайных ситуаций, дает оценку правильности выбора индивидуальных средств защиты при возникновении ЧС; раскрывает возможности современных средств оповещения населения об опасно- стях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени; раскрывает правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника. Определяет меры безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий.	дифференцированный зачет экспертная оценка устного ответа тестирование экспертная оценка выполнения практических заданий, защита мини-проектов
– развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;	Применяет полученные знания в области безопасности на практике, проектирует модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;	дифференцированный зачет, выполнение практических заданий, их экспертная оценка
– получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;	Различает основные понятия военной и национальной безопасности, раскрывает функции и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, дает характеристику основных этапов создания Вооруженных Сил России. Анализирует основные этапы проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федерации на современном этапе, определяет организационные структуры, видов и родов Вооруженных Сил Российской Федерации; формулирует общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Дает характеристику распределения времени и повседневного порядка жизни воинской части, сопоставляет	дифференцированный зачет, тестирование выполнение практических заданий, их экспертная оценка

	порядок и условия прохождения военной службы по призыву и по контракту; анализирует условия прохождения альтернативной гражданской службы. Анализирует качества личности военнослужащего как защитника Отечества. Характеризует требования воинской деятельности, предъявляемые к моральным, индивидуально-психологическим и профессиональным качествам гражданина; дает характеристику понятий «воинская дисциплина» и «ответственность»; Определяет боевые традиции Вооруженных Сил России, объясняет основные понятия о ритуалах Вооруженных Сил Российской Федерации и символах воинской чести	
– освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;	Перечисляет основные виды военно-профессиональной деятельности, раскрывает особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;	дифференцированный зачет
– владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике;	Называет основные понятия о состояниях, при которых оказывается первая помощь; моделирует ситуации по оказанию первой помощи при несчастных случаях. Характеризует основные признаки жизни. Раскрывает алгоритм идентификации основных видов кровотечений, основных признаков теплового удара.	дифференцированный зачет, выполнение практических заданий, их экспертная оценка

2.1.2. Организация контроля и оценки

Дифференцированный зачет проводиться в устной форме и охватывает основные теоретические вопросы курса.

Условием положительной аттестации на зачете является положительная оценка, усвоение всех знаний и освоение всех умений по всем контролируемым показателям.

2.2. Контрольно-измерительные материалы для оценки результатов обучения.

Вопросы для дифференцированного зачета.

1. Дать определение понятиям «опасная зона», «опасная ситуация», «потенциальная опасность».

2. Дать определение понятиям «индивидуальный риск», «социальный риск», «приемлемый риск», «оправданный (неоправданный) риск».
3. Дать определение понятию «безопасность» и ее взаимосвязь с приемлемым риском.
4. Дать определение понятиям «биосфера» и «техносфера». Что такое антропогенное воздействие на природу и экологическое равновесие Земли?
5. Дать определение понятию «чрезвычайная ситуация» (ЧС). Существующая классификация ЧС по природе возникновения и по масштабам распространения последствий.
6. Дать определение понятия «чрезвычайная ситуация». Назовите классификацию ЧС по причине возникновения и по скорости развития.
7. Дать определение понятия «чрезвычайная ситуация». Назовите классификацию ЧС по возможности предотвращения.
8. Назовите ЧС, которые относятся к природным, к техногенным
9. Назовите ЧС, которые относятся к экологическим, к биологическим
10. Объясните что такое социальные ЧС и антропогенные ЧС. Приведите примеры.
11. Охарактеризуйте локальные, объективны и местные чрезвычайные ситуации.
12. Охарактеризовать региональные, национальные и глобальные ЧС.
13. Перечислите и охарактеризуйте геологические ЧС природного происхождение.
14. Перечислите и охарактеризуйте метеорологические и гидрологические ЧС природного происхождения.
15. Перечислите виды природных ЧС и охарактеризуйте их.
16. Назовите биологические ЧС природного происхождения, дайте их краткую характеристику.
17. Перечислите ЧС техногенного происхождения и охарактеризуйте аварии на радиоционно-опасных объектах (РОО) и на химическиопасных объектах (ХОО).
18. Перечислите ЧС техногенного происхождения и охарактеризуйте аварии на объектах коммунального хозяйства и на транспорте.
19. Перечислите ЧС техногенного происхождения и охарактеризуйте аварии гидротехнических сооружениях и на пожаро- и взрывоопасных объектах.
20. Перечислите ЧС социального происхождения и охарактеризуйте войны и военные конфликты. Приведите примеры.
21. Перечислите ЧС социального происхождения, дайте характеристику терроризма. Приведите примеры.

22. Что такое криминализация общества? Поясните понятие: шантаж, мошенничество, разбой, бандитизм.

23. Перечислите и охарактеризуйте ЧС социального характера «инфекционные болезни»

24. Дайте характеристику трем группам мероприятий защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.

25. Назовите министерство и руководителей Государственной системы предупреждений ликвидации стихийных бедствий и чрезвычайных ситуаций России (РСЧС). Определите назначение системы.

26. Перечислите региональные центры (РЦ) РСЧС, и охарактеризуйте три режима их функционирования.

27. Перечислите виды оружия массового поражения и кратко охарактеризуйте их.

28. Перечислите поражающие факторы ядерного оружия.. Охарактеризуйте ударную волну.

29. Перечислите поражающие факторы ядерного оружия (ЯО) и охарактеризуйте световое излучение.

30. Дайте характеристику проникающей радиации и ее последствий.

31. Дайте характеристику радиоактивного заражения, деление его на зоны. Раскройте воздействие радиоактивного заражения на человека.

32. Охарактеризуйте действия населения в случае применения ядерного оружия. Назовите коллективные и индивидуальные средства защиты.

33. Дайте характеристику химического оружия. Назовите отравляющие вещества нервно-паралитического действия и их воздействие на человека.

34. Назовите отравляющие вещества удушающего характера и их воздействие на организм.

35. Назовите отравляющие вещества общеядовитого и кожно-нарывного воздействие и их воздействие на организм.

36. Охарактеризуйте действия населения в случае объявления «химической тревоги» и в очаге химического заражения.

37. Назовите биологическое оружие и его поражающее действия. Назовите виды микроорганизмов, используемых в биологическом оружии.

38. Охарактеризуйте сновные средства защиты населения от биологического оружия.

39. Раскройте вопросы защиты населения при радиоактивном и химическом заражении местности

40. Перечислите известные вам индивидуальные средства защиты органов дыхания (СИ ЗОД).

41. Раскройте принципы формирования ГО в РФ и режимы ее функционирования.

42. Назовите, кто осуществляет руководство ГО на различных уровнях её функционирования.

43. Назовите, что должно быть указано в положении о ГО объектах?

44. Что вы понимаете под устойчивостью работы экономического объекта (ОЭ)?

45. Раскройте два этапа исследования промышленных объектов,

46. Назовите мероприятия, способствующие повышению устойчивости работы промышленного (экономического) объекта

47. Какова роль Вооруженных Сил Российской Федерации (ВС РФ) в обеспечении национальной и военной безопасности страны?

48. Перечислите виды Вооруженных Сил РФ. Состав и назначение Ракетных Войск Стратегического Назначения (РВСН).

49. Раскройте первую помощь при травмах и ранениях.

50. Назовите виды кровотечений и ПМП.при травмах и ранениях

51. Назовите виды переломов. Назовите переломы, наиболее опасные и безболезненные. Раскройте ПМП при различных переломах.

2.3. Пакет экзаменатора:

Дифференцированный зачет проводиться в устной форме в виде беседы со студентом. В начале беседы экзаменатор задает один теоретический вопрос из учебной дисциплины. В процессе разговора экзаменатор задает дополнительные вопросы по выбранной им теме для выявления уровня сформированности личностных и метапредметных результатов.

Критерии оценки:

Отметка «**5**» ставится, если ответ студента полностью раскрывает вопрос, не допускает ошибок и неточностей; демонстрирует гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности; готовность к служению Отечеству, его защите;

Отметка «**4**» ставится, если ответ студента полный, но в ответе студент допускает отдельные неточности в изложении материала или допускает 2-3 ошибки в изложении фактического материала; незначительно нарушает логику изложения материала;

Отметка «**3**» ставится, если ответ студента неполный, поверхностный; при этом в ответе студент допускает неточности (более 5) или ошибки (более 3) в изложении материала, отдельные нарушения логики изложения материала; неполноту раскрытия вопроса;

Отметка «**2**» ставится, если в ответе студент допускает большое количество неточностей и ошибок в изложении материала, не раскрывает сущность вопроса.

3.Контрольно-измерительные материалы для текущего контроля

Тема «Здоровье и ЗОЖ»

1 вариант

1. Основные составляющие физического здоровья.
2. Алкоголь и его влияние на организм человека.
3. Режим жизнедеятельности как составляющая ЗОЖ.
4. Факторы, влияющие на здоровье.

2 вариант

1. Основные составляющие нравственного здоровья.
2. Никотин и его влияние на организм человека.
3. Закаливание как составляющая ЗОЖ.
4. Факторы, влияющие на здоровье.

3 вариант

1. Основные составляющие социального здоровья.
2. Наркотики и их влияние на организм человека.
3. Рациональное питание как составляющая ЗОЖ.
4. Факторы, влияющие на здоровье.

Тема «Чрезвычайные ситуации»

1 вариант

1. Классификация ЧС природного происхождения.
2. Вопрос по карточкам.
3. Виды инженерно-защитных сооружений.
4. В области ГО гражданин имеет право…

2 вариант

1. Классификация ЧС техногенного происхождения.
2. Вопрос по карточкам.
3. Оповещение населения о ЧС.
4. В области ГО гражданин обязан…

3 вариант

1. Классификация ЧС социального происхождения.
2. Вопрос по карточкам.
3. Эвакуация населения.
4. В области ГО гражданину предоставляются права…

Тема «Вооруженные силы РФ»

1 вариант

1. Виды ВС РФ.
2. Основные понятия о воинской обязанности.
3. Прохождение военной службы по призыву.
4. Боевые традиции ВС РФ.

2 вариант

1. Войска не входящие в виды ВС РФ.
2. Призыв на военную службу.
3. Прохождение военной службы по контракту.
4. Символы воинской чести.

3 вариант

1. Рода войск.
2. Права и обязанности военнослужащих.
3. Альтернативная гражданская служба.
4. Ритуалы Вооруженных сил РФ.

Тема «Оказание первой медицинской помощи».

1 вариант

1. Оказание ПМП при тепловом ударе
2. Оказание ПМП при переломе предплечья
3. Способы иммобилизации
4. Кишечные инфекции

2 вариант

1. Оказание ПМП при солнечном ударе
2. Оказание ПМП при переломе ключицы
3. Искусственная вентиляция легких и непрямой массаж сердца
4. Инфекции дыхательных путей

3 вариант

1. Оказание ПМП при термическом ожоге
2. Оказание ПМП при переломе ноги
3. Способы остановки артериального кровотечения
4. Контактно-бытовые инфекции

Тесты

I вариант

1. Экстремальная ситуация – это:
а) ситуация, которая помогает найти выход из трудного положения;
б) ситуация, в которой человек побеждает страх и трусость;
в) ситуация, которая содержит угрозу жизни, здоровью и имуществу человека;
г) ситуация, когда человек не умеет предвидеть опасности.
2. В целях безопасности во время грозы НЕ следует:
а) находиться у открытого огня (костра); б) находиться у железнодорожного полотна;
в) находиться у водоемов; г) находиться в яме или овраге.
3. При нарушении правил акклиматизации в жарких континентах человеку угрожает:
а) кислородное голодание; б) переохлаждения организма;
в) обезвоживание организма; г) скука и отсутствие общения.
4. Преодолевать водоем по льду следует:
а) на рассвете, когда лед наиболее крепкий; б) в светлое время суток и при хорошей видимости;
в) морозной ночью, при ясной луне; г) учитывая надежность льда – в любое время.
5. Каким из перечисленных способов следует сушить обувь у костра?
а) не снимая обуви держать ноги у огня:
б) поставить мокрую обувь к огню;
в) повесить обувь подошвой вверх на вбитые у костра колышки;
г) насыпать в мокрую обувь теплой золы от прогоревшего костра.
6. Болезненное состояние, связанное с общим перегревом организма под воздействием тепловых факторов – это…
а) солнечный ожог; б) утомление;
в) тепловой удар; г) болевой шок.
7. Повреждение тканей организма в результате воздействия на них низких температур – это…
а) лучевая болезнь; б) переохлаждение;
в) отморожение; г) травматический шок.
8. Через какой период времени работы за компьютером школьники 1-6 классов должны делать перерывы в работе?
а) через каждые 10 мин; б) через каждый час;
в) через каждые 5 мин; г) через каждые 3 часа.
9. Выбери ошибочное утверждение по поводу сооружения жилища:
а) все типы укрытий расставляются напротив костра с наветренной стороны;
б) удобно и безопасно сооружать жилище под склоном горы или скалистого утеса;
в) сооружать жилище следует неподалеку от источников пресной воды;
г) нельзя разбивать место стоянки на дне сухих русел рек.
10. Загорая на пляже, ты заметил тонущего в озере товарища. На берегу у отдыхающих имеются:
а) рюкзак с продуктами; г) зажигалка;
б) пустая канистра; д) веревка;
в) рыбацкие сети; е) доска.
Выбери те предметы и вещи, которые можно использовать для спасения утопающего.
11. Найдите в приведенном ниже списке признаки, по которым можно определить стороны горизонта:
а) по наклону дерева; д) по годичным кольцам на пнях;
б) по таянию снега на склонах оврага; е) по направлению течения реки;
в) по пологой стороне муравейника; ж) по направлению звериной тропы;
г) по лишайникам на стволах деревьев; з) по направлению ветра.
12. Найдите в приведенном ниже списке косвенные признаки указывающие, что растение (плоды) несъедобно? Ответ запишите буквами в алфавитном порядке.
а) шипы (волоски) на корнях и стеблях; д) небольшая высота растений;

б) множество косточек у основания дерева; е) растение на изломе выделяет млечный сок;
в) растение с неприятным запахом; ж) засохшее растение;
г) птичий помет на ветках; з) плоды растения обнаружены в гнездах.

13. Какие признаки свидетельствуют о хорошей ясной погоде:

а) ласточки летают низко к земле;
б) обильная утренняя роса;
в) бледно-розовый закат;
г) вечером становится теплее, чем днем.

14. Какие признаки говорят, что консервы, возможно, испорчены?

а) вздутие крышки, восстанавливающееся после нажатия
б) бульканье
в) окончен срок годности
г) ржавчина на банке
д) не герметичность упаковки
1) а, в, д.
2) все, кроме – г.
3) все.

15. Восстанови порядок действий при оказании первой помощи пострадавшему от укуса клеща:

а) место укуса обработать дезинфицирующим средством;
б) доставить пострадавшего в медпункт;
в) прокаленным пинцетом раскачивая вынуть клеща из раны;
г) смазать клеща на месте укуса маслом или вазелином;
д) тщательно вымыть руки после удаления клеща;
е) залить кипятком насекомое.

16. Определите правильную очередность действий при ожогах:

а) дать обильное питье пострадавшему;
б) снять одежду и обувь с пораженного участка;
в) наложить сухую стерильную повязку на обожженный участок;
г) охладить место ожога водой (льдом, снегом);
д) обеспечить покой пострадавшему.

17. Запишите понятия, соответствующие следующим определениям:

а) «Место размещения туристической группы для ночлега и отдыха».
б) «Мелкое место реки, озера или пруда, по которому при необходимости можно перейти с одного берега на другой».
в) «Матерчатые чехлы, надеваемые на лыжные ботинки для защиты их от снега, влаги и холода».
г) «Навес из материи или пленки для защиты туристов, их снаряжения от осадков или солнца на остановках во время отдыха».
д) «Инфекционное заболевание с поражением центральной нервной системы. Возбудитель – вирус, переносчиком которого являются клещи».

18. Восстановите предложения, вставив пропущенные слова:

а) *«Для переправы через реки нужно выбирать участки со … …, где глубина не превышает … … »*
б) *«Во время стоянки все суда должны быть …».*

19. Этот незатейливый предмет существенно помог знаменитому Робинзону Крузо преодолевать тяжелые условия автономного существования. С помощью этого орудия обреченный мог добывать пищу, защищаться от нападений животных, использовать в качестве сигнального средства и даже разжечь огонь, но только лишь первое время одинокого пребывания на острове, так как этот инструмент требовал дополнительного ухода и содержания. Пользоваться этим инструментом может только тот, кто имеет определенные умения и навыки. **О каком предмете идет речь?**

20. Отгадайте загадку: *«Доброе, хорошее на людей глядит, а людям на себя глядеть не велит».* **Опишите известные вам способы ориентирования.**

21. *«Водой пожар тушат, а умом предотвращают»***Письменно объясни смысл пословицы, указывая, к каким ситуациям в жизнедеятельности человека она применима.**

Тема: Вооруженные силы

1. ***Дополните предложение.***

Боевые традиции-это…

а. система межличностных отношений в воинских коллективах;

б. народные обычаи, перенесённые в сферу военных отношений;

в. исторически сложившиеся в армии и на флоте и передающиеся из поколения в поколение правила, обычаи и нормы поведения военнослужащих, связанные с выполнением боевых задач и населением воинской службы;

г. исторически сложившиеся в армии и на флоте и передающиеся из поколения в поколение уставные и неуставные взаимоотношения.

2.*Что характерно для любого воинского коллектива?*

а. автономия, означающая определённую самостоятельность и проявляющаяся в выполнении функций, свойственных только этому коллективу;

б. способность сохранять структуру и функции;

в. минимальная численность и состав, позволяющие выполнять возложенные на коллектив функции;

г. оптимальная численность и состав, позволяющие полностью выполнять возложенные на коллектив функции с минимальными затратами труда и средств;

д. способность быстро изменять организационную структуру.

3.*Дополни предложение.*

Ордена-это…

а. почётные ведомственные награды за успехи в различной деятельности;

б. наградные государственные знаки за успехи на производстве;

в. почётные государственные награды за воинские и другие отличия и заслуги.

г. почётные награды министра обороны РФ за безупречное служение Родине

4.*Какие государственные награды России и бывшего СССР сохранены в системе госнаград Российской Федерации?*

а. орден Святого Георгия и знак отличия Георгиевский крест;

б. орден «За заслуги перед Отечеством»;

в. военные ордена Суворова, Ушакова, Кутузова, Александра Невского, Нахимова;

г. орден и медаль « За заслуги перед отечеством».

5.*На какие виды условно можно подразделить воинские ритуалы?*

а. парадной деятельности;

б. боевой деятельности;

в. учебно-боевой деятельности;

г. повседневной деятельности;

д. гарнизонной и караульной служб;

е. боевой учёбы.

6.*Дополни предложение.*

Воинская обязанность-это…

а. особый вид государственной службы, исполняемой гражданами в Вооружённых силах и других войсках;

б. установленный государством воинский долг по военной защите своей страны;

в. установленный государством почётный долг граждан с оружием в руках защищать своё Отечество, нести службу в рядах, Вооружённых сил, проходить вневоинскую подготовку и выполнять другие связанные с обороной страны обязанности.

7.*Что предусматривает воинская обязанность граждан в период мобилизации, военного положения и в военное время?*

а. отсрочку от военной службы;

б. призыв на военную службу;

в. прохождение военной службы;

г. военное обучение;

д. призыв на военные сборы и их прохождение

8.*Какие санкции принимаются в отношении гражданина, на являющегося по вызову военного комиссариата в указанный срок без уважительной причины?*

а. моральная и материальная ответственность;
б. дисциплинарная ответственность в соответствии с законодательством РФ;
в. административная ответственность в соответствии с законодательством РФ;
г. уголовная ответственность в соответствии с Уголовным кодексом РФ.

9.*Что предусматривает обязательная подготовка к военной службе?*

а. подготовку по основам военной службы в общеобразовательных учреждениях и учебных пунктах органов местного самоуправления,
б. участие в военно-патриотической работе и подготовку в военно-патриотических объединениях;
в. членство в какой либо организации, имеющей военную направленность;
г. овладение одной или несколькими военно-учётными специальностями;
д. прохождение медицинского освидетельствования.

10.*Какая может быть вынесена оценка по результатам профессионального психологического отбора о пригодности гражданина к исполнению обязанностей в сфере военной деятельности?*

а. рекомендуется вне очереди — высшая категория профессиональной пригодности;
б. рекомендуется в первую очередь – первая категория профессиональной пригодности;
в. рекомендуется – вторая категория профессиональной пригодности;
г. рекомендуется условно – третья категория профессиональной пригодности;
д. не рекомендуется – четвёртая категория профессиональной пригодности.

11.*Что рекомендуется делать гражданам в рамках добровольной подготовки к военной службе?*

а. ежедневно выполнять комплекс упражнений утренней гимнастики4
б. заниматься военно-прикладными видами спорта;
в. обучаться по программам подготовки офицеров запаса на военных кафедрах в ВУЗах.
г. обучаться в соответствии с дополнительными образовательными программами.

2. ***В качестве знака, обозначающего желание воюющей стороны эвакуировать раненных и потерпевших кораблекрушение, а также гражданских лиц из зоны боевых действий используются:***

а) белый квадрат с красной полосой;
б) синий равносторонний треугольник на оранжевом фоне;
в) белый флаг;
д) красный крест или красный полумесяц на белом фоне.

3. ***В соответствии с Федеральным законом «О статусе военнослужащих» определены следующие права и свободы военнослужащих:***

а) защита свободы, чести и достоинства;
б) право на труд, право на отдых;
в) право на участие в управлении делами общества и государства;
г) свобода слова, право на участие в митингах, собраниях и т.д.;
д) право на постоянное ношение оружия;
е) свобода выбора места несения службы.

4. ***Особо почетный знак, отличающий особенности боевого предназначения, истории и заслуг части, а также указывающий на ее принадлежность к Вооруженным Силам РФ – это:***

а) Боевое знамя воинской части;
б) специальная грамота командования о присвоении воинскому подразделению гвардейского звания;
в) государственная награда воинскому подразделению за боевые заслуги.

5. ***Из приведенного перечня выберите государственные награды РФ:***

а) звание Героя Российской Федерации, ордена, медали, знаки отличия РФ, почетные звания РФ;
б) звание Героя Российской Федерации, ордена, медали, знаки отличия РФ, наградные знаки Министерства обороны РФ;
в) звание Героя Российской Федерации, ордена, медали, ведомственные знаки отличия РФ, почетные звания РФ.

6. ***Воинские ритуалы — это:***
а) торжественные мероприятия, совершаемые в повседневных условиях, во время праздничных торжеств и в других случаях;
б) торжественные мероприятия, совершаемые в воинских подразделениях в праздничные дни;
в) определенные воинскими уставами церемонии, совершаемые военнослужащими при выносе Боевого Знамени воинской части.
7. ***Закрепление за военнослужащими вооружения и военной техники осуществляется после:***
а) приведения их к военной присяге;
б) месячного изучения находящихся на оснащении воинского подразделения вооружения и военной техники;
в) принятия от вновь прибывших военнослужащих зачетов по званию вооружения и военной техники.
8. ***Военно-Воздушные Силы — это:***
а) вид вооруженных сил, предназначенный для нанесения ударов по авиационным, сухопутным и морским группировкам противника, его административно-политическим, промышленно-экономическим центрам в целях дезорганизации государственного и военного управления, нарушения работы тыла и транспорта, а также ведения воздушной разведки и воздушных перевозок;
б) вид войск, предназначенный для проведения боевых действий в воздухе, подавления живой силы и техники противника, переброски в заданные районы воздушно-десантных войск, поддержки в военных операциях частей и соединений Военно-Морского Флота и Сухопутных войск;
в) род войск, обеспечивающий выполнение боевых задач в воздухе при ведении военных действий как на своей территории, так и на территории противника.
9. ***Обороноспособность государства — это:***
а) степень подготовленности Вооруженных Сил к защите от агрессии;
б) степень его подготовленности к защите от агрессии;
в) степень подготовленности органов управления государства противостоять угрозам агрессии со стороны противника.
1. ***Какие из приведенных ниже войск не входят в состав Вооруженных Сил Российской Федерации:***
а) инженерные войска, войска связи, войска радиационной, химической и биологической защиты;
б) пограничные войска, войска гражданской обороны, железнодорожные войска, войска Федерального агентства правительственной связи и информации;
в) специальные, автомобильные, дорожные, железнодорожные, трубопроводные, радиотехнические и топогеодезические войска.
1. ***Внутренние, нравственные качества, достоинство воина, характеризующие его поведение, отношение к коллективу, к выполнению воинского долга, —это:***
а) героизм;
б) воинская доблесть;
в) воинская честь.
2. ***Почетные государственные награды за воинские и другие отличия и заслуги — это:***
а) ордена и медали;
б) ценные подарки;
в) ведомственные знаки.
3. ***Принятие военной присяги, вручение боевого Знамени, вручение государственных наград относится к воинским ритуалам:***
а) повседневной деятельности;
б) боевой деятельности;
в) учебно-боевой деятельности

4. ***К каким видам Вооруженных Сил Российской Федерации относятся:***
а) Ракетные войска стратегического назначения, Сухопутные войска, Военно-Воздушные Силы, Военно-Морской Флот;
б) Сухопутные войска, воздушно-десантные войска, танковые войска, мотострелковые войска;

в) Ракетные войска стратегического назначения, артиллерийские войска, войска противовоздушной обороны, мотострелковые войска.

5. ***Воздушно-десантные войска — это:***
а) вид вооруженных сил, предназначенный для боевых действий в тылу противника;
б) род войска, предназначенный для боевых действий в тылу противника;
в) вид войск, обеспечивающий выполнение боевых задач на территории, занятой противником, с применением специальной военной техники.

26.Что характерно для любого воинского коллектива?
А) автономия, означающая определённую самостоятельность и проявляющаяся в выполнении функций, свойственных только этому коллективу;
б) способность сохранять структуру и функции;
в) минимальная численность и состав, позволяющие выполнять возложенные на коллектив функции;
г) оптимальная численность и состав, позволяющие полностью выполнять возложенные на коллектив функции с минимальными затратами труда и средств;
д) способность быстро изменять организационную структуру.

7. ***Какие государственные награды России и бывшего СССР сохранены в системе государственных наград Российской Федерации?***
а) орден Святого Георгия и знак отличия Георгиевский крест;
б) орден «За заслуги перед Отечеством»;
в) военные ордена Суворова, Ушакова, Кутузова, Александра Невского, Нахимова;
г) орден и медаль «За заслуги перед отечеством».

8. ***На какие виды условно можно подразделить воинские ритуалы?***
а. парадной деятельности;
б. боевой деятельности;
в. учебно-боевой деятельности;
г. повседневной деятельности;
д. гарнизонной и караульной служб;
е. боевой учёбы.

Дополните предложение.
9. ***Ордена-это…***
а) почётные ведомственные награды за успехи в различной деятельности;
б) наградные государственные знаки за успехи на производстве;
в) почётные государственные награды за воинские и другие отличия и заслуги.
Г) почётные награды министра обороны РФ за безупречное служение Родине.
1. ***Боевые традиции-это…***
а) система межличностных отношений в воинских коллективах;
б) народные обычаи, перенесённые в сферу военных отношений;
в) исторически сложившиеся в армии и на флоте и передающиеся из поколения в поколение правила, обычаи и нормы поведения военнослужащих, связанные с выполнением боевых задач и населением воинской службы;
г) исторически сложившиеся в армии и на флоте и передающиеся из поколения в поколение уставные и неуставные взаимоотношения.

№ вопроса	Варианты ответов					
	а	б	в	г	д	е
1		X				
2	X	X		X		
3			X			
4	X		X			
5		X	X	X		
6			X			
7		X	X	X		
8			X			
9	X	X		X	X	
10		X	X	X	X	
11		X	X	X		
12			X			
13	X	X	X	X		
14	X					
15	X					
16	X					
17	X					

18	**X**				
19		**X**			
20		**X**			
21			**X**		
22	**X**				
23		**X**			
24	**X**				
25		**X**			
26	**X**	**X**		**X**	
27	**X**		**X**		
28		**X**	**X**	**X**	
29			**X**		
30		**X**			

Тема: Чрезвычайные ситуации

1. *Дополните предложение.*
Катастрофа — это...
а. аварийная ситуация на транспорте и производстве;
б. техногенное происшествие, создающее на объекте, определенной территории или акватории угрозу для жизни и здоровья людей, не при водящее к разрушению зданий и сооружений, оборудования и транспортных средств;
в. опасное техногенное происшествие, создающее на объекте, определенной территории или акватории угрозу для жизни и здоровья людей, приводящее к нарушению производственного или транспортного процесса, а также к нанесению ущерба окружающей среде;
2. *К характерным особенностям взрыва относятся:*
а. малая скорость химического превращения с образованием минимального количества газообразных продуктов;
б. большая скорость химического превращения с образованием большого количества газообразных продуктов;
в. сильный звуковой эффект (грохот, громкий звук, шум);
г. мощное дробящее действие.
3. *Какие условия необходимы для протекания процесса горения?*
а. отсутствие окислителя;
б. наличие горючего вещества;
в. наличие окислителя;
г. наличие источника воспламенения;
д. наличие воздушного потока.
4. *По каким причинам чаще всего возникают пожары в жилых и общественных зданиях?*
а. в связи с жаркой и сухой погодой;
б. неисправность электросети и электроприборов, а также утечка газа;
в. неосторожное обращение и шалости детей с огнем;
г. использование неисправных или самодельных отопительных приборов, а также беспечность и небрежность в обращении с огнем.
5. *Что необходимо предпринять человеку, если он оказался в завале и у него нет возможности выбраться?*
а. снять верхнюю одежду, чтобы занимать меньше места;
б. посмотреть, нет ли где просветов, лазов, проемов;
в. укрепить завал (установив подпорки);
г. постараться найти и надеть теплые вещи.
6. *Какие вам известны основные факторы пожара?*
а. высокая концентрация кислорода;
б. воздействие огня (горение), а также высокая температура и теплоизлучение;
в. газовая среда;
г. задымление и загазованность помещений и территорий токсичными продуктами горения.
7. *Какие условия создают потенциальную опасность возникновения чрезвычайных ситуаций техногенного характера?*
а. наличие неподалеку от места жительства или работы крупных пресных водоемов;
б. наличие в воздухе, реках и водоемах района, прилегающего к месту проживания, работы, учебы, вредных веществ в количествах, превышающих предельно допустимые концентрации;
в. наличие неподалеку от места жительства или работы, пожаро- и взрывоопасных объектов, грузовых железнодорожных станций, грузовых портов, аэродромов, газо-, нефте- и продуктопроводов, гидротехнических сооружений, захоронений химических и радиоактивных отходов и свалок;
8. Дать определение ЧС – это

а. неблагоприятная обстановка на определенной территории, сложившаяся в результате аварии, катастрофы или иного бедствия, которые могут повлечь или повлекли за собой человеческие жертвы, ущерб здоровью людей, окружающей среде, значительные материальные потери и нарушения жизнедеятельности людей;
б. техногенное происшествие, создающее на объекте, определенной территории или акватории угрозу для жизни и здоровья людей, не при водящее к разрушению зданий и сооружений, оборудования и транспортных средств;
в. опасное техногенное происшествие, создающее на объекте определенной территории или акватории угрозу для жизни и здоровья людей, приводящее к разрушению зданий, сооружений, оборудования и транспортных средств, нарушению производственного или транспортного процесса, а также к нанесению ущерба окружающей среде;
9. Пожар – это
а. реакция горения, при которой скорость выделения тепла превышает скорость ее рассеивания;
б. неконтролируемый процесс горения, сопровождающийся уничтожением материальных ценностей и создающий опасность для жизни и здоровью людей;
в. это физико-механический процесс превращения горючих веществ и материалов в продукты сгорания, сопровождающийся интенсивным выделением тепла, дыма и световым излучением;
10. Виды аварий и катастроф
а. транспортные аварии и катастрофы; **б.** землетрясение
в. аварии с выбросом химически опасных веществ; **г.** внезапное обрушение зданий, сооружений;
д. аварии на очистных сооружениях; **е.** пожары, взрывы, угроза взрывов;
ж. ураган.
11. Окислители – это
а. кислород
б. химические элементы (фтор, бром, хлор)
в. химические элементы (азот, железо, углерод)
12. Отдельный пожар – это
а. пожары в отдельном здании или сооружении;
б. особая форма распространения устойчивого пожара, охватившего более 90 % зданий.
в. совокупность отдельных пожаров, охвативших менее 25% зданий на данном участке застройки;
13. Назовите способы прекращения горения
а. герметизация
б. охлаждение
в. разбавление
г. изоляция
д. химическим торможением реакции
14. Разбейте перечисленные строительные материалы по группам их возгорания:
1 горючие,
2 трудногорючие,
3 негорючие)
а- древесно-волокнистые плиты; **б**-битум**;** **в-**мрамор; **г**-пластмасса; **д**-металл; **е**-древесина; **з**-кирпич; **ж**-древесно-стружечные плиты; **к**-бетон; **л**-целлюлоза; **м**-рубероид; **н**-гипс.
15. <u>При загорании и пожаре не следует:</u>
а. поддаваться панике;
б. накрывать горящий телевизор плотной тканью;
в. рисковать своей жизнью, спасая имущество;
г. пытаться выйти через сильно задымленную лестничную клетку;
д. спускаться по веревкам, простыням, водосточным трубам с этажей выше третьего;
е. открывать окна и двери;

2 вариант

1. *Дополните предложение.* Авария — это...

а. экстремальное событие на транспорте или производстве;

б. техногенное происшествие, не создающее на объекте, определенной территории или акватории угрозу для жизни и здоровья людей, но при водящее к разрушению зданий, сооружений, оборудования и транспортных средств;

в. опасное техногенное происшествие, создающее на объекте определенной территории или акватории угрозу для жизни и здоровья людей, приводящее к разрушению зданий, сооружений, оборудования и транспортных средств, нарушению производственного или транспортного процесса, а также к нанесению ущерба окружающей среде;

2. *Дополните предложение.* Взрыв — это...

а. реакция горения, при которой скорость выделения тепла превышает скорость ее рассеивания;

б. реакция, происходящая в неограниченном объеме и при большой температуре;

в. событие, происходящее спонтанно, при котором происходит процесс превращения вещества с поглощением большого количества энергии в ограниченном объеме.

3. *Назовите основные причины возникновения пожаров на промышленных предприятиях.*

а. летние грозы;

б. нарушения, допущенные при проектировании и строительстве зданий и сооружений;

в. несоблюдение элементарных мер пожарной безопасности производственным персоналом и не осторожное обращение с огнем;

г. нарушение правил пожарной безопасности технологического характера в процессе работы промышленного предприятия при эксплуатации электрооборудования и электроустановок, а также эксплуатация неисправного оборудования;

д. нарушение режима труда и отдыха в производственном процессе.

4. *Что необходимо предпринять при возникновении пожара в здании?*

а. идти в сторону, противоположную пожару;

б. оценить обстановку и определить, откуда исходит опасность, а также сообщить в пожарную охрану о пожаре;

в. укрыться в здании и ждать помощи пожарных;

г. двигаться в сторону незадымленной лестничной клетки или к выходу.

5. *Дополните предложение.*

Паника — это...

а. определенное состояние человека, в котором он совершает осознанные поступки и действия;

б. состояние человека, в котором он способен на неадекватные действия;

в. психологическое состояние, вызванное угрожающим жизни воздействием внешних условий и выраженное в чувстве сильного страха, охватывающего человека или множество людей, которые неудержимо и неконтролируемо стремятся избежать опасной ситуации;

6. *Что необходимо предпринять человеку при опасной концентрации дыма и повышении температуры, если он не может выйти к лестничной клетке (выходу)?*

а. сделать несколько глубоких вдохов и выдохов;

б. вернуться в помещение и плотно закрыть дверь;

в. дверные щели и вентиляционные отверстия закрыть мокрыми тряпками;

г. ждать пожарных или спасателей.

7. Классификация ЧС по масштабу распространения и тяжести последствий

а. локальные **б**. местные

в. территориальные **г**. областные

д. региональные **е**. городские

ж. федеральные

8. Горение – это

а. реакция горения, при которой скорость выделения тепла превышает скорость ее рассеивания;

б. неконтролируемый процесс горения, сопровождающийся уничтожением материальных ценностей и создающий опасность для жизни и здоровью людей;

в. это физико-механический процесс превращения горючих веществ и материалов в продукты сгорания, сопровождающийся интенсивным выделением тепла, дыма и световым излучением;
9. Источники воспламенения – это
а. искры **б**. пламя спички
в. бензин **г**. непогашенный окурок
д. кислород
10. Степень огнестойкости материалов
а. горючие **б.** трудногорючие **в**. негорючие **г.** среднегорючие
11. Основные причины возможных опасных ситуаций
а. нарушение трудовой и производственной дисциплины на производстве;
б. наличие горючего материала;
в. грубые нарушения требований нормативов и предписаний по безопасности;
г. износ технологического оборудования;
12. Массовый пожар – это
а. совокупность отдельных пожаров, охвативших менее 25% зданий на данном участке застройки;
б. совокупность отдельных пожаров, охвативших более 25% зданий на данном участке застройки;
в. особая форма распространения устойчивого пожара, охватившего более 90 % зданий.
13. <u>При пожаре нельзя:</u>
а. заниматься тушением огня водой;
б. тушить водой электроприборы, находящиеся под напряжением;
в. пользоваться лифтом;
г. прятаться в шкафах, кладовых, забиваться в углы.
14. Пожары в зданиях и сооружениях характеризуются:
а. быстрым повышением температуры;
б. задымлением помещений;
в. быстрым повышением концентрации кислорода ;
г. потерей конструкциями несущей способности.
15. Основные поражающие факторы взрыва –
а. воздушная ударная волна
б. обломки строительных материалов, технологического оборудования;
в. короткое замыкание;
г. угарный газ.

ОТВЕТЫ

1 вариант

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
в	б,в,г	б,в,г	б,в,г	б,в,г	б,в,г	в,г	а	б	а,в,г,д,е	а,б	а	б,в,г,д	1б,г,е,л,м 2а,ж 3д,з,к,и	а,в,г,д,е

2 вариант

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
в	а	б,в,г	а,б,г	в	б,в,г	а,б,в,д,ж	в	а,б,г	а,б,в	а,в,г	б	б,в,г	а,б,г	а,б

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Хакасский многопрофильный техникум»

РАССМОТРЕНО на заседании ПЦК ООД Руководитель ПЦК Фабер О.П. _____ протокол №_____ «____»_____2024 г.	СОГЛАСОВАНО: Зам. по УМР ГБПОУ РХ ХМТ _____Платонова Е.В. «____»_____2024 г.	УТВЕРЖДАЮ: Директор ГБПОУ РХ ХМТ _____ Л.М. Шаркова «____»_____2024г.

Комплекс контрольно-оценочных средств
ООД 4 «ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ»

по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г.Черногорск 2024 год

Комплекс контрольно-оценочных средств по **ООД 4 «ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ»** разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» Комплекс контрольно - оценочных средств предназначен для определения качества освоения обучающимися учебного материала, является частью программы подготовки специалистов среднего звена в целом и учебно-методического комплекса дисциплины.

Организация-разработчик: ГБПОУ РХ ХМТ

Составитель: Шишлянников С.М., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. **Паспорт комплекса контрольно - оценочных средств 4**
2. **Результаты освоения учебного предмета, подлежащие проверке 4**
3. **Оценка освоения учебного предмета ООД.4 Обществознание 5**
4. **Типовые задания для промежуточной аттестации по учебному предмету 7**
5. **Типовые задания для текущего контроля по учебному предмету 8**

Приложение 1

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКСА КОНТРОЛЬНО - ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

В результате освоения учебного предмета ООД.4 Обществознание обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** следующими умениями, знаниями, которые формируют универсальные учебные действия: познавательные, коммуникативные, регулятивные, личностные.

Формой аттестации по учебной дисциплине является *дифференцированный зачет.* В соответствии с требованиями ФГОС и рабочей программы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по предмету ООД.4 Обществознание разработан комплекс контрольно-оценочных средств (далее - КОС), являющийся частью учебно-методического комплекса настоящего предмета.

Комплекс контрольно-оценочных средств (КОС) включает:

1. Паспорт КОС;
2. КОС текущей аттестации:
   - комплект тестовых заданий на учебных занятиях теоретического характера;
   - комплект заданий для контроля умений при проведении практических работ;
   - комплект заданий для проведения контрольной работы;

3. КОС промежуточной аттестации включает
   - вопросы к дифференцированному зачету для подготовки студентов;
   - комплект заданий для проведения теоретической и практической частей зачета;
   - комплект контрольно-измерительных материалов - зачётных билетов.

В КОС по дисциплине представлены оценочные средства сформированности универсальных учебных действий

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебному предмету ООД.4 Обществознание осуществляется комплексная динамика формирования универсальных учебных действий.

2.1. В процессе промежуточной аттестации производится контроль сформированности следующих УУД:

Таблица 1.

Результаты обучения (УУД)	**Основные показатели оценки результата (ОПОР)**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Предметные		
П1	*Объясняет цель и задачи работы.* *Анализирует степень изученности темы.* *Письменно излагает план работы.* *Отвечает на дополнительные вопросы по теме работы.* *Формулирует аргументы при разработке данной темы.*	*Проверка правильности выполнения практического задания, собеседование с преподавателем*

2.2 Сформированность универсальных учебных действий: познавательных, коммуникативных, регулятивных, личностных может быть подтверждена в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации как изолированно, так и комплексно. Показатели сформированности универсальных учебных действий: личностных, метапредметных:

Таблица 2.

Результаты обучения (УУД)	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Формы, методы контроля и оценки результатов обучения
Л1	*Понимает цель своей работы, проявляет интерес к теме обосновывает ее выбор, демонстрирует понимание алгоритма работы*	*Наблюдение при собеседовании с преподавателем, наблюдение за организацией деятельности в процессе промежуточной аттестации, наблюдение за организацией работы с информацией*
М1	*Применяет полученные знания на практике*	*Наблюдение в процессе применения полученных знаний*

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ООД.4 Обществознание

3.1 Формы и методы оценивания образовательных достижений студентов при текущем контроле и промежуточной аттестации

Предметом оценки служат УУД, предусмотренные ФГОС по предмету ООД.4 Обществознание, направленные на формирование элементов общих и элементов профессиональных компетенций.

Занятия по предмету представлены следующими видами работы: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студентов. На всех видах занятий предусматривается проведение текущего контроля в различных формах. Промежуточная аттестация студентов по предмету проводится в соответствии с локальными актами и является обязательной.

Текущий контроль по дисциплине осуществляется преподавателем и проводится в форме контрольных мероприятий по оцениванию фактических результатов обучения студентов: защиты выполненных практических работ, решения задач, выполнения и защиты рефератов, домашних заданий, оценки устных ответов студентов.

Объектами оценивания выступают:

- УУД (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по дисциплине);
- степень усвоения теоретических знаний;
- уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы;
- результаты самостоятельной работы.

Промежуточная аттестация студентов по предмету проводится в соответствии с локальными актами. Промежуточная аттестация студентов является обязательной.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по предмету проводится, в соответствии с рабочим учебными планами специальностей и профессий.

Дифференцированный зачет по предмету проводится в форме комплексного задания - по вариантам. Комплексное задание состоит из двух частей. Первая часть представляет собой тестовые задания с выбором ответа. Вторая часть - практическое задание.

Контроль УУД осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС специальности и рабочей программы учебного предмета.

3.2. Критерии оценивания образовательных достижений студентов при промежуточной аттестации

Основой для определения оценки служит уровень усвоения студентами материала, предусмотренного рабочей программой учебной дисциплины (предмета).

На дифференцированном зачете (экзамене) по дисциплине (предмету) системы знания и умения (образовательных достижений) студента оцениваются оценками по пятибалльной шкале: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценивание студента на дифференцированном зачете (экзамене) по дисциплине (предмету)

Оценка диф.зачета	**Требования к предметным УУД**	**Требования к метапредметным УУД**	**Требования к личностных УУД**
«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий	Правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения заданий, применяет знания в комплексе, проводит анализ полученных результатов	Реализует творческий подход и инициативу в овладении профессией. Демонстрирует высокий уровень анализа информации, проявляет инициативу.
«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос	Правильно применяет теоретические положения при решении задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, испытывает незначительные затруднения при анализе полученных результатов	Ответственен и активен в изучении профессии. Самостоятельно анализирует и оценивает информацию.
«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала	Испытывает затруднения при решении задач, слабо аргументирует принятые решения, не в полной мере интерпретирует полученные результаты	Имеет общее представление о сущности профессии, малоинициативен. Требуется помощь преподавателя при анализе и оценке информации.

«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки значительной части программного материала, допускает существенные ошибки.	Неуверенно, с большими затруднениями решает задачи, неправильно использует необходимые формулы, не может сформулировать выводов по результатам решения задачи	Имеет низкое представление о сущности профессии, малоинициативен. Требуется помощь преподавателя при анализе и оценке информации малоинициативен. Требуется помощь преподавателя при анализе и оценке информации

Существенными операциями, которые являются объектом контроля и основой критериев оценки результатов решения заданий являются:

- правильность применения теоретических знаний;
- наличие представления и интерпретации (пояснение, разъяснение) результатов действий;
- интерпретация конечных результатов.

4. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ

4.1 Типовые задания для проведения промежуточной аттестации

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) охватывает наиболее актуальные разделы и темы программы и содержат экзаменационные задания. Экзаменационные материалы целостно отражают объем проверяемых УУД.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации:

4.2 Организация проведения промежуточной аттестации

4.2.1 Условия проведения дифференцированного зачета. Подготовка к проведению дифференцированного зачета

Дифференцированный зачет проводится за счет времени, отведенного учебным планом на изучение учебного предмета.

Для подготовки к промежуточной аттестации студентом (не позднее чем за 20 дней до проведения дифференцированного зачета в соответствии с календарным графиком учебного процесса) выдаются вопросы и тематика практических заданий, составленные исходя из требований ФГОС и рабочей программы предмета к уровню УУД.

Количество вопросов и практических задач в перечне для подготовки к промежуточной аттестации не превышает количество вопросов и практических задач, необходимых для составления контрольно-измерительных материалов. На основе разработанного и объявленного обучающимся перечня вопросов и практических задач, рекомендуемых для подготовки к дифференцированному зачету, составляются задания, содержание которых до обучающихся не доводится. Вопросы и практические задачи носят равноценный характер. Применяются тестовые задания. Форма проведения дифференцированного зачета по предмету может быть смешанная.

4.2.2 Проведение дифференцированного зачета

На выполнение задания дифференцированного зачёта студенту отводится не более одного академического часа. Оценка, полученная на дифференцированном зачете, заносится преподавателем в зачетную книжку студента и зачётную ведомость (кроме неудовлетворительной). Зачетная оценка по предмету за данный семестр является определяющей, независимо от полученных в семестре оценок текущего контроля по предмету.

5. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ

Текущий контроль осуществляется после изучения раздела/темы в ходе освоения предмета. Формами текущего контроля могут быть:

- тестирование;
- опрос;
- разноуровневые задачи и задания;
- письменные работы (диктант, сочинение, проверочные, самостоятельные и практические работы);
- защита проектов, рефератов или творческих работ;
- и другие.

Практическая работа

Задание: из 2-3 словарей выписать значения слов «общество», «формация» и «цивилизация». Установить их происхождение, объяснить смысл, сделать анализ определений разных авторов. Для выполнения задания рекомендуется работа со словарями разных авторов.

1. Выписать из словарей значения слов «общество», «формация», «цивилизация»
2. Установить происхождение этих терминов.
3. Проанализировать определения, установить, имеются ли противоречия в определениях одних слов разных авторов.
4. Записать выполненную работу в рабочую тетрадь, выразить свою позицию.
5. Подготовить устное выступление на 2-3 минуты.

Самостоятельная работа

Задание: из 2-3 словарей выписать значения слов «личность», «правоведение» и «конституционные обязанности гражданина Российской Федерации», установить их происхождение, объяснить смысл, сделать анализ определений разных авторов.

Содержание работы

Для выполнения задания рекомендуется работа со словарями разных авторов.

1. Выписать значения слов «личность», «правоведение» и «конституционные обязанности гражданина Российской Федерации»
2. Установить происхождение этих терминов.
3. Проанализировать определения, установить, имеются ли противоречия в определениях одних слов разных авторов.
4. Записать выполненную работу в рабочую тетрадь, выразить свою позицию.
5. Подготовить устное выступление на 2-3 минуты.

Приложение 1

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ
(промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета)
По дисциплине ООД.4 Обществознание

Итоговое контрольное тестирование по обществознанию для учащихся
Задания 1–12 – понятийные задания базового уровня – нацелены на проверку знания и понимания биосоциальной сущности человека, основных этапов и факторов социализации личности, закономерностей и тенденций развития общества, основных социальных институтов и процессов и т.п.
Задания 13–19 базового и повышенного уровней, направлены на проверку сформированности умений: ***характеризовать*** с научных позиций основные социальные объекты (факты, явления, процессы, институты), их место и значение в жизни общества как целостной системы; ***осуществлять поиск*** социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма); ***применять*** *с*оциально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам.
Задание 20 проверяет умение ***систематизировать, анализировать и обобщать*** неупорядоченную социальную информацию. На одной и той же позиции в различных вариантах находятся задания одного уровня сложности, которые позволяют проверять одни и те же умения на различных элементах содержания.

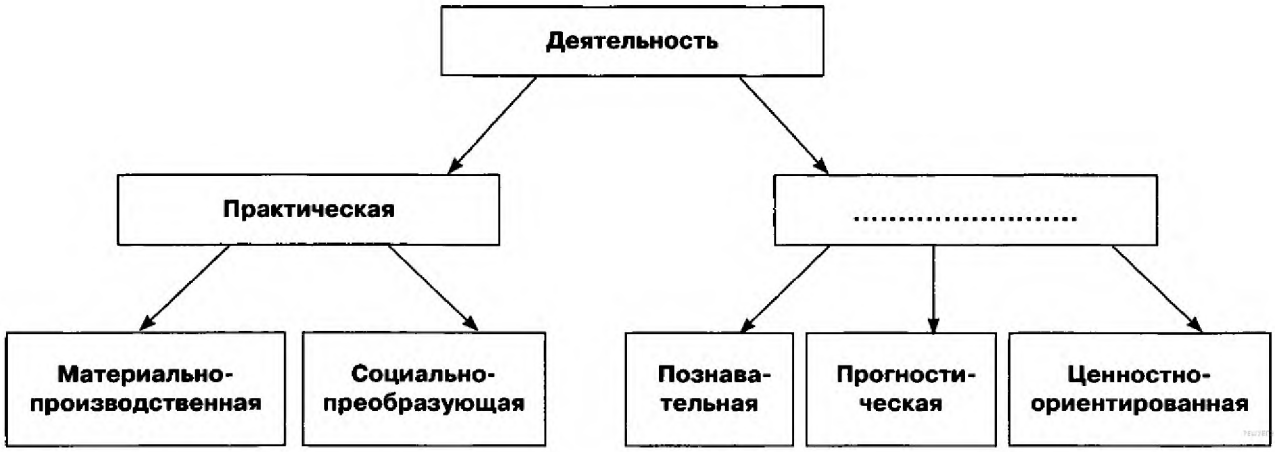
1. Запишите слово, пропущенное в таблице.

ОБЪЕКТЫ НАУКИ

НАУКА	ОБЪЕКТ НАУКИ
...	Закономерности взаимоотношений социальных субъектов по поводу политической власти
Правоведение	Система основных понятий юриспруденции и основные отрасли российского права

2. Запишите слово, пропущенное в схеме.

ВИДЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ



3. Запишите слово, пропущенное в таблице.

ВИД ОТВЕТСТВЕННОСТИ	ОСОБЕННОСТЬ
Уголовная	Налагается за совершение (а также подготовку и покушение) преступления, предусмотренного нормами уголовного права
...	Основана на принципе возмещения ущерба, причинённого правонарушением; заключается в наложении судом на правонарушителя установленных законом обязанностей имущественного характера

4. Запишите слово, пропущенное в таблице.

ГРУППА ОТРАСЛЕЙ	ХАРАКТЕРИСТИКА
... право	Регулирует определённую сферу общественных отношений
Процессуальное право	Устанавливает процедуру применения норм права

5. Найдите понятие, которое является обобщающим для всех остальных понятий представленного ниже ряда. Запишите это слово (словосочетание).

объекты деятельности результаты деятельности мотивы деятельности

субъекты деятельности структура деятельности

6. Найдите понятие, которое является обобщающим для всех остальных понятий представленного ниже ряда. Запишите это слово (словосочетание).

демографические проблемы глобальные проблемы экологические проблемы

экономические проблемы продовольственные проблемы

7. Найдите понятие, которое является обобщающим для всех остальных понятий представленного ниже ряда. Запишите это слово (словосочетание).

судебный прецедент	обычное право
источники права	нормативно-правовой акт
международные правовые акты	

8. Найдите понятие, которое является обобщающим для всех остальных понятий представленного ниже ряда. Запишите это слово (словосочетание).

организация	учреждение
юридическое лицо	производственный кооператив
унитарное предприятие	

9. Ниже приведён ряд терминов. Все они, за исключением двух, характеризуют социальную динамику. Найдите два термина, «выпадающих» из общего ряда, и запишите в ответ цифры, под которыми они указаны.

1) прогресс	2) структура	3) эволюция
4) реформа	5) спад	6) стратификация

10. Ниже приведен перечень терминов. Все они, за исключением двух, относятся к понятию «искусство». Найдите два термина, «выпадающих» из общего ряда, и запишите в ответ цифры, под которыми они указаны.

1) архитектура	2) живопись	3) театр	4) кино
5) мораль	6) религия	7) музыка	

11. Ниже приведён ряд характеристик. Все они, за исключением двух, являются принципами только правового государства. Найдите два термина, «выпадающих» из общего ряда, и запишите в ответ цифры, под которыми они указаны.

1) верховенство права	2) незыблемость прав и свобод граждан	3) государственный контроль над обществом
4) разделение властей на три ветви	5) взаимная ответственность государства и личности	6) суверенитет

12. Ниже приведён перечень терминов. Все они, за исключением двух, являются примерами прав работника. Найдите два термина, «выпадающих» из общего ряда, и запишите в ответ цифры, под которыми они указаны.

1) заключить трудовой договор	2) осуществлять функции, обусловленные трудовым договором	3) получать заработную плату своевременно и в полном объёме
4) иметь полную и достоверную информацию об условиях труда	5) исполнительность	6) бережливость

13. Найдите в приведенном ниже списке признаки, характеризующие элитарную культуру. Запишите цифры, под которыми они указаны.

1) высокая содержательная сложность
2) демократизм
3) ориентация на узкий круг ценителей
4) широкая рекламная кампания
5) соответствие изысканным вкусам
6) безграничное самовыражение автора

14. Установите соответствие между признаком и отраслью культуры, произведения которой он характеризует: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.

ПРИЗНАК	ОТРАСЛЬ КУЛЬТУРЫ
А) образность	1) наука
Б) логическая целостность	2) искусство
В) художественный язык	
Г) чувственно-эмоциональное отражение мира	
Д) обоснованность	

15. Студент работает над рефератом о познавательной деятельности школьника. Какие отличительные характеристики из перечисленных ниже он может рассмотреть в своей работе? (Запишите цифры, под которыми эти характеристики указаны.)

1) нацеленность на получение знания, нового для всего человечества
2) нацеленность на развитие собственных волевых качеств
3) нацеленность на приобретение новых знаний
4) нацеленность на развитие физических возможностей
5) нацеленность на овладение определенными умениями
6) нацеленность на приобщение к опыту человечества

16. Что из перечисленного относится к социально-экономическим правам граждан, гарантированным Конституцией РФ? Запишите цифры, под которыми они указаны.

1) право на защиту чести и достоинства
2) право на отдых
3) право на выбор любой религии или атеизма
4) право на свободу экономической деятельности
5) право частной собственности
6) право избирать и быть избранным в органы государственной власти

17. Найдите в приведенном ниже списке конституционные обязанности гражданина Российской Федерации и обведите цифры, под которыми они указаны.

1) работа на предприятии, в учреждениях
2) участие в выборах
3) защита Отечества
4) охрана памятников культуры
5) уплата налогов
6) участие в политических движениях

18. Установите соответствие между примерами и правами потребителя: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.

ГЛАВНЫЕ СОЦИАЛЬНЫЕ ИНСТИТУТЫ	СФЕРЫ ЖИЗНИ ОБЩЕСТВА
А) гражданка не нашла на упаковке масла сведений о производителе товара Б) гражданин приобрёл брюки, надел их один раз, а затем обнаружил, что несколько швов на брюках разошлись В) гражданка начала использовать приобретённый фен, но аппарат сгорел у неё в руках, причинив ожоги Г) гражданин обнаружил, что приобретённый им продукт представляет собой не растворимый кофе, как написано на этикетке, а кофейный напиток Д) тушь для ресниц, приобретённая гражданкой, вызвала у неё сильную аллергию; экспертиза установила, что болезнь связана с использованием производителем некоторых запрещённых веществ	1) право на информацию о товаре 2) право на качественный товар 3) право на безопасность товара

19. Марине 13 лет. Найдите в приведённом списке права, отражающие её правовой статус, и запишите цифры, под которыми они указаны.

1) быть заслушанной в ходе судебного разбирательства по определению места жительства при разводе родителей
2) вносить вклады в кредитные учреждения и распоряжаться ими
3) зарегистрировать на своё имя юридическое лицо
4) распоряжаться своими заработком, стипендией и иными доходами
5) совершать мелкие бытовые сделки
6) заключать трудовой договор (работа курьера) с согласия родителей

20. Прочитайте приведённый ниже текст, в котором пропущен ряд слов. Выберите из предлагаемого списка слова, которые необходимо вставить на место пропусков.

«Под _____(А) понимается направление развития, для которого характерно поступательное движение общества от низших и _____(Б) общественной организации к более высоким и сложным. Этому понятию противоположно понятие _____(В), для которого характерно обратное движение — от высшего к низшему, возврат к уже отжившим структурам и _____(Г). Некоторые мыслители рассматривают историю как циклический круговорот с чередой _____(Д) и спадов. В современной социологии исторический прогресс связывается с процессом модернизации, т. е. переходом от аграрного общества к индустриальному, а затем и к _____(Е)».

Слова в списке даны в именительном падеже. Каждое слово (словосочетание) может быть использовано только один раз.

Выбирайте последовательно одно слово за другим, мысленно заполняя каждый пропуск. Обратите внимание на то, что в списке слов больше, чем вам потребуется для заполнения пропусков.

Список терминов:

1) постиндустриальное общество	2) отношение	3) традиционное общество
4) эволюция	5) революция	6) подъем

7) прогресс 8) регресс 9) простая форма

3. Типовые задания для оценки освоения ПМ

3.1. Комплект материалов для оценки результатов изучения МДК. 05.01.Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделийи МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Задания для проведения текущего контроля при изучении **МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

Тема 1.1.

Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.2.

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.3.

Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №1

Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Цель работы: приобретение практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Условия выполнения задания - учебный кабинет, «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 4 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ ***по МДК 05.01.*** Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №2

Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.

Цель работы: приобретение практических умений по организации рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха

Условия выполнения задания - учебный кабинет, «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 4 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ ***по МДК 05.01.*** Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 3

Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по решению ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.

Условия выполнения задания - учебный кабинет

Время выполнения задания – 4 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ ***по МДК 05.01.*** Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 4

Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по решению ситуационных задач на взаимосвязь сырья.

Условия выполнения задания - учебный кабинет

Время выполнения задания – 4 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ ***по МДК 05.01.*** Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 5

Работа с нормативной документацией: оформление заявок на склад

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по оформлению нормативной документации

Условия выполнения задания - учебный кабинет

Время выполнения задания – 2 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ ***по МДК 05.01.*** Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Критерии оценивания практических занятий

Оценка «отлично» выставляется, если студент имеет глубокие знания учебногоматериала по теме практической работы, показывает усвоение взаимосвязи основныхпонятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительныевопросы. Студент демонстрирует знания теоретического и практического материала потеме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даётправильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условиюзадания.

Оценка «хорошо» выставляется, если студент показал знание учебного материала,усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительныеи уточняющие вопросы. Студент демонстрирует знания теоретического и практическогоматериала по теме практической работы, допуская незначительные неточности прирешении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильномвыборе алгоритма решения задания.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент в целом освоил материалпрактической работы, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы. Студентзатрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, даёт неполный ответ,требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачивозможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка«неудовлетворительно»выставляетсястуденту,еслионимеетсущественные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы,который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие идополнительные вопросы. Студент даёт неверную оценку ситуации, неправильновыбирает алгоритм действий.

Тестовые задания №1

Дополните предложения

1. Изделия, вырабатываемые кондитерскими цехами для реализации через торговую сеть, изготавливаются по _____, стандартам организации, техническим условиям (в соответствии с технологическими инструкциями)
2. «Декларация о соответствии» - официальный документ, в котором производитель удостоверяет, что его продукция соответствует _____ установленным в соответствующих нормативных документах.
3. Перечень продукции кондитерских цехов, как и другого ассортимента выпускаемой предприятиями общественного питания продукции, утверждается в _____
4. Кладовая суточного запаса предназначена для кратковременного хранения продуктов (в течение одного-двух дней). Она оборудуется ларями, _____, _____, _____, _____.
5. Участок замеса дрожжевого теста. Основные технологические операции: взвешивание компонентов, замешивание теста, брожение и обминка. Основное оборудование на этом участке- _____
6. В помещении подготовки продуктов устанавливают стационарные стеллажи и _____ для кратковременного хранения продуктов, производственные столы, а также предусматривают инвентарь для выполнения различных подготовительных операций _____, технологические емкости, ножи для резки масла.
7. Находящиеся в работе отсадочные мешки, наполненные кремом, во время перерывов в работе должны складываться_____
8. Сироп и крошка для обсыпки должны заменяться не реже _____
9. Крем производится только в требуемом количестве для производства_____. Передача остатков крема для отделки тортов и пирожных другой смене _____
10. Пирожные и рулеты перед отправкой в торговую сеть укладываются на металлические листы или лотки, которые предварительно выстилаются _____ и укладываются в металлические контейнеры с _____
11.Линия разделки и формования изделий из дрожжевого теста. Основные технологические операции: деление теста на заготовки различной массы, формование изделий. Для выполнения этих технологических операций требуется _____ и _____.
12. Сиропы готовятся по мере необходимости. Хранение сиропа допускается при температуре не выше _____
13. Участок расстойки изделий из дрожжевого теста оснащается _____
14. _____применяют для выпечки сложных хлебобулочных и кондитерских изделий. В основном их изготавливают из металла.
15. _____бывают разнообразной формы и размеров. Материалом для их изготовления служат железо, белая и черная жесть, алюминий, углеродистая сталь, бумага, в последние годы — силикон.
16. _____(металлические, силиконовые, пластмассовые) предназначены для выравнивания поверхности теста при выкладывании на противни или капсулы, а также отделки готовых кондитерских изделий.
17. _____изготавливают из плотной мягкой ткани, эластика, нейлона с пропиткой, силикона, пищевого полиэтилена (одноразовые) конической формы.
18. _____предназначен для более сложных и тонких украшений кондитерских изделий. Для изготовления корнетика используется калька, пергаментная или другая плотная бумага, не впитывающая жир

Эталон ответов

1. Изделия, вырабатываемые кондитерскими цехами для реализации через торговую сеть, изготавливаются по технологическим картам, стандартам организации, техническим условиям (в соответствии с технологическими инструкциями)
2. «Декларация о соответствии» - официальный документ, в котором производитель удостоверяет, что его продукция соответствует требованиям, установленным в соответствующих нормативных документах.
3. Перечень продукции кондитерских цехов, как и другого ассортимента выпускаемой предприятиями общественного питания продукции, утверждается в Роспотребнадзоре
4. Кладовая суточного запаса предназначена для кратковременного хранения продуктов (в течение одного-двух дней). Она оборудуется ларями, стеллажами, полками, поддонами, холодильным оборудованием
5. Участок замеса дрожжевого теста. Основные технологические операции: взвешивание компонентов, замешивание теста, брожение и обминка. Основное оборудование на этом участке- тестомесильная машина
6. В помещении подготовки продуктов устанавливают стационарные стеллажи и холодильники для кратковременного хранения продуктов, производственные столы, а также предусматривают инвентарь для выполнения различных подготовительных операций: настольные и напольные весы, технологические емкости, ножи для резки масла.
7. Находящиеся в работе отсадочные мешки, наполненные кремом, во время перерывов в работе должны складываться в чистую посуду
8. Сироп и крошка для обсыпки должны заменяться не реже 2-х раз в смену
9. Крем производится только в требуемом количестве для производства изделий. Передача остатков крема для отделки тортов и пирожных другой смене запрещается
10. Пирожные и рулеты перед отправкой в торговую сеть укладываются на металлические листы или лотки, которые предварительно выстилаются пергаментной бумагой и укладываются в металлические контейнеры с крышкой
11. Линия разделки и формования изделий из дрожжевого теста. Основные технологические операции: деление теста на заготовки различной массы, формование изделий. Для выполнения этих технологических операций требуется тестоделительная и тестоокруглительная машина
12. Сиропы готовятся по мере необходимости. Хранение сиропа допускается при температуре не выше $+6^0C$
13. Участок расстойки изделий из дрожжевого теста оснащается расстоечными шкафами
14. Противни кондитерскиепримеряют для выпечки сложных хлебобулочных и кондитерских изделий. В основном их изготавливают из металла.
15. Формы кондитерские бывают разнообразной формы и размеров. Материалом для их изготовления служат железо, белая и черная жесть, алюминий, углеродистая сталь, бумага, в последние годы — силикон.
16. Скребки (металлические, силиконовые, пластмассовые)предназначены для выравнивания поверхности теста при выкладывании на противни или капсулы, а также отделки готовых кондитерских изделий.
17. Мешки кондитерскиеизготавливают из плотной мягкой ткани, эластика, нейлона с пропиткой, силикона, пищевого полиэтилена (одноразовые) конической формы.
18. Корнетикпредназначен для более сложных и тонких украшений кондитерских изделий. Для изготовления используется калька, пергаментная или другая плотная бумага, не впитывающая жир

Критерии оценивания

В процентном соотношении оценки (по пятибалльной системе) рекомендуется выставлять в следующих диапазонах:
“2”- менее 50%
“3”- 50%-65%
“4”- 65%-85%
“5”- 85%-100%

Контрольная работа №1

Вариант 1	**Вариант 2**
1. Дайте определение термину: мука, клейковина муки, газообразующая способность муки 2. Назовите условия и сроки хранения муки и крахмала. 3. Перечислите, какие яйца и яичные продукты поступают в кондитерский цех, укажите условия и сроки хранения яиц. 4. Дайте характеристику следующим молочным продуктам: сливки, творог 5. Перечислите химические разрыхлители. 6. Какие эссенции применяются в кондитерском производстве? 7. Что такое маргарин и как его подготовить к использованию? 8. Укажите соотношении при замене дрожжей прессованных на сухие	1. Чем можно заменить синтетические красители при их отсутствии на производстве? 2. Дайте определение следующим терминам: меланж, яичный порошок 3. Сливки, какой жирности, наиболее пригодны для взбивания? Как сохранить творог длительное время свежим? 4. Перечислите виды жиров, используемых в кондитерском производстве. 5. Как подготовить фундук и миндаль к использованию? 6. Какое значение имеют пряности в мучных кондитерских изделий? 7. Перечислите виды красителей. 8. Какие фрукты и ягоды используют для оформления кондитерских изделий?
Вариант 3	**Вариант 4**
1. Назовите недостатки муки повышенной влажности. Как влияет мука с повышенной влажностью на качество изделий? 2. Охарактеризуйте показатели крахмала: цвет крахмала, влажность, растворимость в воде. 3. Составьте технологическую схему обработки яиц 4. Какую роль играет жир в производстве мучных кондитерских изделий? В чем отличие маргарина от кулинарного жира? 5. Что такое цукаты? Какие фрукты и ягоды используют для их приготовления? 6. Почему для ароматизации кондитерских изделий ванилин используют в виде раствора или сахарной пудры? 7. Как классифицируют красители?	1. Укажите процентное содержание клейковины муки и использование муки с разной клейковиной. 2. В чем отличие сухих дрожжей от инстантных? 3. Перечислите продукты переработки яиц. 4. Что такое повидло? Как его приготовить? 5. Какие виды молока и молочных продуктов используют в кондитерском производстве? 6. Дайте определение термину «разрыхлитель теста. 7. С какой целью и как добавляют поваренную соль в хлебобулочные, мучные кондитерские изделия? 8. Перечислите, какие виды орехов используют при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Критерии оценивания контрольных работ.

Оценка «отлично» выставляется, если студент выполнил работу без ошибок инедочетов, допустил не более одного недочета.
Оценка «хорошо», если студент выполнил работу полностью, но допустил в ней неболее одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух недочетов.
Оценка «удовлетворительно», если студент правильно выполнил не менееполовины работы или допустил не более двух грубых ошибок, или не более одной грубойи одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух-трех негрубых ошибок,или одной негрубой ошибки и трех недочетов, или при отсутствии ошибок, но приналичии четырех-пяти недочетов, допускает искажениефактов.
Оценка «неудовлетворительно», если студент допустил число ошибок и недочетовпревосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка «3», или еслиправильно выполнил менее половины работы.

3.2 Типовые задания для проведения текущего контроля при изучении МДК 05.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Раздел 1. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.1. *Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов*
Тема 1.2. *Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.*
Тема 1.3.*Приготовление глазури*
Тема 1.4. *Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов*
Тема 1.5. *Приготовление сахарной мастики и марципана*
Тема 1.6.*Приготовление посыпок и крошки*
Тема 1.7. *Отделочные полуфабрикаты промышленного производства*

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 6

Организации рабочего места, выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления отделочных полуфабрикатов

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по организации рабочего места, выбору оборудования и производственного инвентаря для приготовления отделочных полуфабрикатов

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 2 часа.

Бланк задания смотреть в «Методические рекомендации к проведению практических и лабораторных работ ***по*** МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 7

Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений рисования элементов оформления при помощи корнетика и кондитерского мешка

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 2 часа.

Бланк задания смотреть в «Методические рекомендации к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 8

Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления отделочных полуфабрикатов

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 2 часа.

Бланк задания смотреть в «Методические рекомендации к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Тестовые задания №2

Выберите один или несколько вариантов ответов

1. Что добавляют в сахарную сырцовую мастику для придания ей белого цвета?
   а) сахарную пудру; б) лимонную кислоту; в) патоку.
2. В состав какой мастики входит крахмал?
   а) сахарной заварной; б) сахарной молочной; в) сахарной сырцовой.
3. Какую мастику сначала подсушивают, а затем используют?
   а) сахарную молочную; б) сахарную заварную; в) сахарную сырцовую.
4. Для изготовления сырцового марципана используют следующий набор продуктов:
   а) миндаль, сахар-песок, коньяк, вода;
   б) миндаль, сахарная пудра, вода, патока, коньяк;
   в) миндаль, сахарная пудра, патока, коньяк.
5. Сироп для заварного марципана уваривают до:
   а) среднего шарика; б) мягкого шарика; в) твердого шарика.
6. Выберите из списка крем, который можно использовать для украшения мучных кондитерских изделий
   а) белковый заварной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Новый; д) Патиссьер
7. До какой температуры растапливают молочный шоколад для темперирования?
   а) 42…44°С; б) 55°С; в) 43…46°С; г) 46…48^{0}С
8. При какой температуре используют темперированный темный шоколад?
   а) 29…31°С; б) 25°С; в) 30..32°С; г) 29..31^{0}С
9. Для ливной карамельной массы сироп уваривают до температуры:
   а) 157…..163°С; б) 150…..153°С; в) 153….157°С.
10. Для атласной карамельной массы сироп уваривают до температуры:
    а) 157…..163°С; б) 150°С; в) 153…157°С.
11. Для приготовления цветов и фигурок из карамельной массы используют:
    а) ливную карамельную массу; б) атласную карамельную массу; в) пластичную карамельную массу.
12. Выберите крем, который можно использовать для склеивания тестовых полуфабрикатов
    а) белковый заварной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Новый; д) Патиссьер
13. Посыпка из измельченной подкрашенной помады называется:
    а) грильяж; б) пралине; в) нонпарель; г) бушиме
14. Для приготовления трюфельной посыпки подготовленную массу протирают через сито с размерами ячеек:
    а) 3мм; б) 5мм; в) 7мм; г) 2мм
15. При какой температуре кипения сиропа вводится патока при приготовлении карамельной массы?
    а) 112°С; б) 110°С; в) 115°С
16. Выберите крем, относящийся к группе комбинированных кремов
    а) Пражский; б) Шарлотт; в) Птичье молоко; г) Новый; д) Патиссьер; е) Дипломат
17. Для приготовления шоколадной глазури кувертюр, какао-масло соединяют с шоколадом в пропорции

а) 1:7; б) 2:4; в) 1:4; г) 1:5

18. Выберите крем, имеющий наименьший срок хранения

а) белковый сырцовый; б) Шарлотт; в) Птичье молоко; г) Новый; д) Патиссьер; е) белковый заварной

Эталон ответов

1б	4в	7г	10б	13в	16ве
2 а	5а	8в	11в	14а	17в
3 б	6абг	9а	12бвгд	15б	18д

Контрольная работа №2

1 вариант.

1. Опишите технологический процесс приготовления глазури сырцовой для глазирования поверхности.
2. Объясните, что способствует ухудшению цвета и качества марципана.
3. Опишите процесс приготовления нонпарели.
4. Перечислите стадии крепости сахарного сиропа.
5. Чем и в каком соотношении можно заменить патоку при приготовлении помады?
6. Объясните, почему крем сливочный используется чаще других.
7. Перечислите стадии приготовления крема заварного.
8. Дайте определение термину «темперирование»

2 вариант.

1. Опишите технологический процесс приготовления глазури сырцовой для украшения изделий.
2. Назовите, какой ингредиент придает пластичность марципану, и объясните почему.
3. Опишите процесс приготовления трюфельной посыпки.
4. Дайте определение следующим терминам: инверсия, инвертный сироп.
5. Как подготовить помаду для глазирования?
6. Чем отличается крем «Глясе» от крема «Шарлотт»?
7. Почему заварной крем при уваривании становится густым?
8. Объясните, чем отличается процесс изготовления украшений из карамели на основе сахарного сиропа и на основе изомальта.

3 вариант.

1. Опишите технологический процесс приготовления глазури заварной.
2. Перечислите основные недостатки сырцового марципана.
3. Опишите процесс приготовления грильяжа.
4. Дайте определение следующим терминам: жженка, тиражный сироп.
5. При взбивании помада долго не образуется, ваши действия.
6. Чем отличается крем белковый на агаре от крема «Зефир»?
7. Перечислите основные требования при приготовлении белковых кремов.
8. Перечислите способы темперирования шоколада. Опишите один из них (на выбор).

3.3 Типовые задания для рубежного контроля по разделу: Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

Вариант 1

1. Выпишите номера сырья, используемого в приготовлении кремов, записанных под нечетными номерами:

Крем		**Сырье**		**Ответ**
№	**Наименование**	**№**	**Наименование**	
1.	Сливочный основной	1.	Сахар-песок	
2.	Сливочный «Новый»	2.	Пудра рафинадная	
3.	«Новый»	3.	Масло сливочное	
4.	«Шарлотт»	4.	Молоко сгущенное	
5.	«Гляссе»	5.	Молоко	
6.	Сливочный шоколадный	6.	Ядра орехов жареные	
7.	Сливочный «Новый» фруктовый	7.	Агар	
8.	«Гляссе» ореховый	8.	Яйца	
9.	«Шарлотт» на агарешоколадный	9.	Какао-порошок	
10.	«Новый» шоколадный	10.	Джем	
11	Белковый заварной	11.	Коньяк (вино)	
12	Заварной	12.	Пудра ванильная	
		13	Мука	
		14	Крахмал	

2. Соотнесите правильно наименование крема с его составной частью:

Наименование крема	***Составная часть***
1. Сливочный «Новый»	а. молоко сгущенное, соединенное с сахарной пудрой
2. «Новый»	б. яично-сахарная масса
3. Сливочный основной	в. молочный сироп
4. «Гляссе»	г. молочный сироп, соединенный со сгущенным молоком

Ответ_____

3. **Ложь или истина**

1. Крем «Сливочный» (основной) приготавливается с добавлением сгущенного молока, соединенного с сахарной пудрой.
2. Агар – желирующее вещество, полученное из костей животных.
3. Кашу «Шарлотку» готовят путем уваривания яично-сахарной массы.
4. Крем сливочный «Новый» отличается от сливочного основного тем, что используют сахар вместо сахарной пудры, готовят сахарный сироп и соединяют его со сгущенным молоком.
5. Сироп, уваренный до температуры 114 °С, имеет пробу на толстую нить.
6. Крем «Гляссе» готовят на основе сливочного масла с добавлением сгущенного молока и яиц.
7. Сироп для крема «Новый» уваривают до температуры 105 °С.
8. Сироп с содержанием сахара 70% имеет пробу на тонкую нить.
9. Соотношение сахара и воды в сиропе для промочки – 1 : 2.
10. Аммоний – желирующее вещество, полученное из морских водорослей.
11. Составной частью для крема «Новый» является молочный сироп.
12. Сироп для глазирования используют, когда его температура равна 20 °С.
13. Тартразин – краситель красного цвета.
14. Соотношение сахара и воды в сиропе для помады – 1 : 3.
15. Сироп, уваренный до температуры 108 °С, имеет пробу на среднюю нить.

Вариант 2

1. Выпишите номера сырья, используемого в приготовлении кремов, записанных под четными номерами:

Крем		**Сырье**		**Ответ**
№	**Наименование**	**№**	**Наименование**	
1.	Сливочной основный	1.	Сахар-песок	
2.	Сливочный «Новый»	2.	Пудра рафинадная	
3.	«Новый»	3.	Масло сливочное	
4.	«Шарлотт»	4.	Молоко сгущенное	
5.	«Гляссе»	5.	Молоко	
6.	Сливочный шоколадный	6.	Ядра орехов жареные	
7.	Сливочный «Новый» фруктовый	7.	Агар	
8.	«Гляссе» ореховый	8.	Яйца	
9.	«Шарлотт» на агарешоколадный	9.	Какао-порошок	
10.	«Новый» шоколадный	10.	Джем	
11	Заварной ванильный	11.	Коньяк (вино)	
12	Белковый сырцовый	12.	Пудра ванильная	
		13	Мука пшеничная	
		14	Крахмал	

2. Соотнесите правильно наименование крема с его составной частью:

Наименование крема ***Составная часть***

1. «Шарлотт» а. молоко сгущенное, соединенное с сахарной пудрой
2. «Новый» б. яично-сахарная масса
3. Сливочный основной в. молочный сироп
4. «Гляссе» г. яично-молочный сироп

Ответ_____

3. Ложь или истина

1. В креме сливочном «Новом» вместо сахарной пудры используют сахар-песок, на основе которого готовят сироп.
2. Шарлотку готовят путем уваривания яично-сахарной массы.
3. Крем «Гляссе» готовят с добавлением сгущенного молока и яиц.
4. Составной частью крема «Нового» является молочный сироп.
5. Сироп, уваренный до температуры 114 ˚С, имеет пробу на толстую нить.
6. Сироп для крема «Нового» уваривают до температуры 105 ˚С.
7. Сироп с содержанием сахара 75 % готовят для крема сливочного «Нового».
8. Соотношение сахара и воды в сиропе для помады 1 : 3.
9. Сгущенное молоко, соединенное с сахаром-песком, является составной частью крема сливочного основного.
10. Соотношение сахара и воды в сиропе для промочки 1 : 1.
11. Сироп, уваренный до пробы на среднюю нить, имеет температуру 108 ˚С.
12. Температурный интервал сиропов, уваренных до пробы на шарик, - 114…127 ˚С.
13. В сиропах, уваренных до пробы на нить, содержится 70…80 % сахара.
14. Сироп для промочки имеет температуру уваривания 102…104 ˚С.
15. Смесь сахара с водой в любых соотношениях называется сиропом.

3.4 Типовые задания для проведения текущего контроля при изучении МДК 05.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Раздел модуля 2. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

Тема 2.1. *Классификация иассортимент хлебобулочных изделий и хлеба*

Тема 2.2. *Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий*

Тема 2.3. *Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба*

Тема 2.4.*Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба*

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 9

Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по решению задач на определение упека, припека и расчету количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.

Условия выполнения задания – учебный кабинет

Время выполнения задания – 4 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 10

Расчет используемого сырья и составление технологической карты (для выполнения лабораторных работ № 2 -4).

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по расчету сырья и составлению технологических карт.

Условия выполнения задания – учебный кабинет

Время выполнения задания – 4 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Тестовые задания № 3

1. Укажите слева цифрами правильную последовательность технологических операций по приготовлению пирожков печеных.

_____ Смазывают яйцом.
_____ На середину кладут фарш.
_____ Готовое тесто нарезают на жгуты.
_____ Выпекают при температуре 230 … 240 °С в течение 7 … 8 мин.
_____ Формуют шарик массой 58 г.
_____ Края соединяют и придают заготовкам форму лодочки.
_____ Расстаивают в течение 5 мин.
_____ Укладывают швом вниз на смазанный маслом противень.
_____ Раскатывают лепешки.
_____ Оставляют для расстаивания на 20 … 30 мин.

2. Укажите слева цифрами правильную последовательность технологических операций по приготовлению ромовой бабы

— Выпекают при температуре 190^0 С 20 минут
— Глазируют помадой
— Заполняют на 2\3 формы и дают тесту подойти
— Осуществляют реализацию
— Добавляют сливочное масло и изюм, вымешивают
— Оставляют изделия на 6-8 часов для укрепления структуры
— Прокалывают донышки
— Промачивают сиропом
— Смазывают формы маслом
— Готовят дрожжевое опарное тесто

3. Укажите слева цифрами правильную последовательность технологических операций по приготовлению кулебяки

— Готовим фарш
— Прокалываем кулебяку
— Тесто развешиваем на порции
— Защипываем края
— Расстаиваем 8..10 минут
— Подкатываем в виде жгута
— Готовим украшения из теста
— Смазываем яйцом
— Расстаиваем кулебяку 25..30 мин.
— Смазываем кондитерский лист жиром
— Раскатываем в пласт толщиной 1 см
— Готовим дрожжевое опарное тесто
— Выкладываем на пласт фарш посередине по всей длине
— Перекладываем кулебяку на кондитерский лист
— Украшаем кулебяку вырезанными украшениями из теста
— Выпекаем при температуре 220...240^0С

Тестовые задания № 4

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Оптимальная температура брожения теста из пшеничной муки, приготовленного на жидкой опаре, составляет
А) 27...29^{0}С; Б) 29...30^{0}С; В) 30...35^{0}С
2. Как определить готовность опары?
А) по внешним признакам (опара немного опадает); Б) по вкусу; В) по появлению кисломолочного запаха
3. Какова роль дрожжей в тестообразовании?
А) разрыхляют его, создают пористость; Б) способствуют лучшему набуханию белков муки
В) улучшают вкус изделия
4. Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом?
А) с большим количеством сдобы; Б) с малым количеством сдобы; В) с кремом, глазированные
5. Для каких изделий используют тесто, приготовленное безопарным способом?
А) с большим количеством сдобы; Б) с малым количеством сдобы; В) с кремом, глазированные
6. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковыпричины возникновения данного дефекта теста?
А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) сахар положен сверх нормы
7. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком соленое. Каковыпричины возникновения данного дефекта теста?
А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) соль положена сверх нормы
8. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковыпричины возникновения данного дефекта?
А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) сахар положен сверх нормы
9. Оптимальная температура брожения теста из ржаной муки составляет
А) 27...29^{0}С; Б) 29...31^{0}С; В) 30...35^{0}С
10. Время замеса теста при увеличенной дозировке жиров:
А) уменьшается;Б) увеличивается;В) не меняется.
11. Время замеса теста при увеличенной дозировке сахара:
А) уменьшается; Б) увеличивается; В) не меняется.
12. Начало клейстеризации пшеничного крахмала осуществляется при температуре:
А) 45...50^{0}С; Б) 55...60^{0}С; В) 60...70^{0}С
13. Начало формирования корочки на тестовой заготовке осуществляется при температуре
А) 55...60^{0}С; Б) 75...80^{0}С; В) 90...100^{0}С
14. С какой целью муку перед замесом просеивают?
А) для удаления посторонних примесей; Б) для насыщения воздухом; В) для улучшения пекарских свойств муки
15. Что влияет на длительность расстойки изделий перед выпечкой?
А) масса изделий; Б) количество сдобы; В) наличие или отсутствие фарша
16. Промес теста с отсдобкой длится
А) 2-3 мин;Б) 4-5 мин;В) 1-2 мин.
17. Спиртовое и молочнокислое брожение останавливается при достижении тестом температуры
А) 55...60^{0}С; Б) 75...80^{0}С; В) 40..50^{0}С
18. Изделия с большим количеством сдобы и при слабой активности дрожжей также требуют
А) более длительной расстойки; Б) более короткой расстойки; В) не проходят расстойку.
19. Готовые изделия получаются мелкими, плохо пропекаются, корочка имеет надрывы
А) тесто перебродило; Б) недостаточнаярасстойка;
В) не соблюдался температурный режим выпечки.
20. Изделия из «слабой» муки выпекают вначале при:
А) высокой температуре, затем уменьшают нагрев; Б) низкой температуре, затем увеличивают нагрев;
В) температуру не меняют.

Эталон ответов

1в	3а	5б	7в	9а	11б	13в	15б	17а	19б
2в	4а	6а	8б	10б	12в	14аб	16б	18а	20а

3.5 Типовые задания для проведения текущего контроля при изучении МДК 05.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Тема 3.1.

Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста

Тема 3.2.

Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 11

Расчет используемого сырья и составление технологической карты (для выполнения лабораторных работ № 5 -9).

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по расчету сырья и составлению технологических карт.

Условия выполнения задания – учебный кабинет

Время выполнения задания – 2 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Тестовые задания № 5

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Особенностью рецептуры пряничных изделий составляет наличие в них:

а) Пряностей
б) Дрожжей
в) Муки
г) Яичных белков

2. В зависимости от технологии приготовления пряничные изделия бывают:

а) Заварные
б) Сырцовые
в) Молочные
г) Пресные

3. К пряничным изделиям относятся:

a) Пряники
b) Галеты
c) Коврижки
d) Овсяное печенье

4. Какая из стадий не относится к производству пряников:

a) Охлаждение
b) Глазирование
c) Прокатка
d) Подготовка сырья к производству

5. Способом разрыхления пряничного теста является:

a) Химический
b) Биологический
c) Механический

6. Если сдобное пресное тесто готовят без добавления кисломолочных продуктов, то в тесто добавляют

a) лимонную кислоту
b) пищевую соду
c) уксусную кислоту

7. Способом разрыхления сдобного пресного теста является:

a) Химический
b) Биологический
c) Механический

8. Готовится ли сироп при сырцовом способе приготовления пряничного теста?

a) Да
b) Нет
c) Не всегда

9. Какой стадии нет при заварном способе приготовления пряничного теста?

a) Приготовление сиропа
b) Приготовление заварки
c) Замес теста

10. Изделия из сдобного пресного теста выпекают при температуре

a) 250...260^{0}C
b) 220...240^{0}C
c) 180...200^{0}C

11. Песочное тесто замешивают при температуре

a) 10...12^{0}C
b) 18...20^{0}C
c) 22...24^{0}C

12. Для выпекания целым пластом песочное тесто раскатывают до толщины не более

a) 12мм
b) 10мм

c) 8мм

13. Для приготовления пирожных –корзиночек песочное тесто раскатывают до толщины

a) 9..11мм
b) 5..7мм
c) 12..13мм

14. Песочное тесто выпекают при температуре

a) 210...230^{0}C
b) 260...270^{0}C
c) 220...240^{0}C

Эталон ответов

1а	5а	9 охлаждение	13б	17	21
2абв	6а	10б	14б	18	22
3ав	7а	11б	15	19	23
4в	8б	12в	16	20	24

Тестовые задания № 6

1. В течении какого времени, прогревают массу при заваривание муки для заварного теста?
а) 10-15мин; б) 5-10 мин; в) 4-6 мин.
2. Укажите причину того, что изделия из заварного теста получаются с плохим подъёмом.
а) жидкое тесто; б) кондитерские листы не смазаны жиром; в) густое тесто.
3. При какой температуре начинают выпекать заварной полуфабрикат?
а) 220^{0}С; б) 180^{0}С; в) 200^{0}С.
4. Для чего в слоеное пресное тесто добавляют кислоту?
а) повышается клейковина муки; б) улучшается качество клейковины; в) улучшается качество муки.
5. При какой температуре готовят слоеное пресное тесто?
а) 16^{0}С; б) 18^{0}С; в) 20^{0}С.
6. Сколько времени нужно замешивать слоёное пресное тесто?
а) 20 мин; б) 40 мин; в) 10 мин.
7. Для чего добавляют в масло муку при подготовке масла для слоеного пресного теста?
а) для связи влаги; б) для облегчения формования; в) для увеличения массы масла.
8. До какой температуры охлаждают подготовленное масло при изготовлении слоеного пресного теста?
а) 16-18^{0}С; б)12-14^{0}С; в) 14-16^{0}С.
9. Сколько раз прокатывают слоеное пресное тесто?
а) 3; б) 5; в) 4; г) 8
10. Почему после выпекания слоеный полуфабрикат жесткий и масло вытекает?
а) не соблюдено количество раскаток; б) не охладили масло; в) не охладили тесто.
11. Почему нельзя мять края слоеного пресного теста при формование изделий?
а) ухудшается подъём; б) ухудшается слоеобразование; в) ухудшается качество выпеченных изделий.
12. Толщина раскатки сдобного пресного теста для приготовления сочников должна составлять:
а) 1см; б) 0,5-0,8см; в) 1,2 см; г) 0,8-1,0см.
13. До какой температуры охлаждают белки для воздушного теста?
а) 8^{0}С; б) 2^{0}С; в) 6^{0}С
14. Какой полуфабрикат используют для приготовления печенья меренги?
а) воздушно - ореховый; б) воздушно-ореховый с мукой; в) заварной; г) воздушный
15. Почему выпеченный воздушный полуфабрикат оседает после выпекания?
а) низкая температура выпекания; б) недостаточное время выпекания; в) плохо взбиты белки.
16. С каким разрыхлителем готовят сдобное пресное тесто, не содержащее кислот?
а) пищевая сода; б) углекислый аммоний; в) натрий двууглекислый
17. Для чего оставляют готовые заготовки для тортов из воздушно-орехового полуфабриката на 12-24 часа после выпечки?
а) для остывания; б) для укрепления структуры; в) для улучшения вкуса.
18. Почему ядра миндаля пропускают через мясорубку 2-3 раза?
а) будет выделяться жир; б) будут крупные кусочки; в) изделия получатся без глянца
19. Сколько времени храниться готовое миндальное тесто?
а) 1 сутки; б) более 3 дней; в) более 1 суток
20. При какой температуре выпекается миндальное тесто для тортов?
а) 150-160^{0}С; б) 140-150^{0}С; в) 160-180^{0}С.
21. Для чего слоеное пресное тесто помещают в холодильник между раскатками?
а) для восстановления структуры теста; б) для охлаждения масла; в) для более легкой раскатки.
22. Почему нельзя готовить слоеное пресное тесто с меньшим количеством слоев?
а) плохой подъём; б) масло вытекает; в) тесто крошиться.
23. Почему изделия из воздушного теста при отсадке на кондитерский лист расплываются?

а) на посуде был жир; б) яйца с большим сроком хранения; в) мало сахара.

24. Почему выпеченные миндальные изделия получаются сухими и жесткими?
а) долго месили тесто; б) мало миндаля; в) низкая температура выпекания.

25. Для бисквитных рулетов тесто наливают на кондитерский лист толщиной не более:
а) 6мм; б) 12мм; в) 10мм; г) 15мм

26. Бисквитное тесто для рулетов выпекают при температуре:
а) 220-240^{0}С; б) 200-220^{0}С; в) 190-200^{0}С

27. Бисквит «Буше» выпекают при температуре:
а) 220-230^{0}С; б) 200-210^{0}С; в) 190-200^{0}С

28. Для выпекания песочных пирожных тесто раскатывают в пласт толщиной:
а) 5-6мм; б) 6-7мм; в) 7-8мм; г) 9-10мм

Эталон ответов

1б	2ав	3а	4б	5в	6а	7а	8б	9в	10а
11б	12б	13б	14г	15б	16б	17б	18ав	19в	20а
21аб	22б	23а	24в	25а	26б	27в	28б	29	

Решение ситуационных задач.

1. Задача. При бракераже крема «Шарлотт» обнаружены частицы свернувшегося яйца. Где нарушен технологический процесс? Можно ли исправить данный дефект?
2. Задача. Белковый крем при отсадке из кондитерского мешка не держит форму, отсутствует рельефный рисунок. В чем причина? Ваши действия?
3. Задача. Почему при выпекании изделий из дрожжевого теста, они получились с бледно-окрашенной коркой, имеют непропечённый, заминающийся, влажный на ощупь мякиш? Объясните причину.
4. Задача. При приготовлении дрожжевого теста получилось тесто с пониженным объемом. Объясните причину и укажите пути исправления этого дефекта
5. Задача. Выпеченные вафельные листы непористые. В чем причина? Ваши действия
6. Задача. Готовые изделия из пресного сдобного теста рассыпаются. В чем причина? Ваши действия
7. Задача. При приготовлении помады основной была нарушена технология приготовления: помада получилась с выступающими белыми пятнами выкристаллизовавшегося сахара или засахаренная? Объясните, почему это произошло и как это исправить?
8. Задача. Готовое сдобное пресное тесто непластичное, затянутое. В чем причина? Ваши действия.
9. Задача. При приготовлении дрожжевого теста была нарушена технология: процесс брожения проходит недостаточно интенсивно. Объясните причины и назовите способы устранения?
10. Задача. Готовые пряники жесткие, резинистые. В чем причина? Ваши действия.
11. Задача. При раскатке слоеного теста произошли разрывы. Укажите причины дефекта. Какая должна быть температура жира и теста.
12. Задача. Почему песочный и бисквитный полуфабрикаты перед глазированием помадой смазывают фруктовой начинкой? Как подготавливают фруктовую начинку?
13. Задача. Выпеченные изделия из дрожжевого теста имеют поверхность с трещинами; изделия расплывчатые и без рисунка, с закалом; мякиш с неравномерной пористостью. Укажите причины дефектов и пути их устранения.
14. Задача. Бисквитный полуфабрикат плотный, небольшого объема. Укажите причину дефекта и способы его исправления

3.5 Типовые задания для проведения текущего контроля при изучении МДК 05.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Тема 4.1.
Изготовление и оформление пирожных.
Тема 4.2.
Изготовление и оформление тортов.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 12
Организации рабочего места, выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по организации рабочего места, выбору оборудования и производственного инвентаря для приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента
Условия выполнения задания – Учебный кондитерский цех
Время выполнения задания – 4 часа.
Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ ПО МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 10
Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента
Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению и оформлению пирожных разнообразного ассортимента
Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».
Время выполнения задания – 8 часов.
Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 11
Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента
Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению и оформлению пирожных разнообразного ассортимента
Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».
Время выполнения задания – 8 часов.
Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Тестовые задания № 7
Установите соответствие названию пирожного и его описанию.

1. Пирожное «Киш-пешт»	А) Склеенные бисквитные пласты горячим ножом разрезают на пирожные. Каждое пирожное украшают белковым кремом, а затем поверхность обсыпают сахарной пудрой.
2. Пирожное «Трубочка» с обсыпкой	Б) Выпеченное бисквитное тесто охлаждают, снимают с листа и слегка смачивают сиропом от консервированных груш с добавлением коньяка. Ровным слоем наносят крем, на него кладут консервированные груши,

	нарезанные дольками.
3. Пирожное «Элишка»	В) Воздушный полуфабрикат выпекают в виде круглых заготовок. Склеивают песочную и воздушную заготовки кремом. Сверху глазируют шоколадной глазурью, украшают кремом и орехами.
4. Пирожное «Бисквитное» фруктово-желейное	Г) Во время выпечки у пирожного получается глянцевая поверхность с мелкими трещинами. Если выпекать пирожные при более высокой температуре, то образуется толстая корочка с крупными трещинами, а мякиш получается липким.
5. Пирожное «Бисквитное» с белковым кремом	Д) Сформованные слоеные заготовки выпекают, охлаждают. После выпечки и охлаждения украшают поверхность кремом - сливочным, «Шарлотт», «Гляссе».
6.Пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой	Е) Сверху песочный пласт смазывают фруктовой начинкой и наносят слой орехово-белковой массы толщиной 4-5 мм. Полученную заготовку выпекают при температуре 1бО'С около 20 мин. В горячем виде разрезают ее на пирожные размером 40*90 мм, сверху их смазывают подогретой до 70°С патокой.
7. Пирожное «Песочное», глазированное помадой	Ж) Пирожные украшают свежими или консервированными фруктами, цукатами и заливают незастывшим желе при температуре 60*С, вначале немного, чтобы не испортить рисунок, а затем выливают все желе.
8. Пирожное «Рулет шоколадно-фруктовый»	З)Поверхность бисквитного пласта смазывают кремом чешским шоколадным и заворачивают в рулет, покрывают поверхность шоколадной глазурью и наносят рисунок гребенкой в виде волнистых линий.
9. Пирожное «Песочно-воздушное» с кремом и орехами	И) Заварное тесто выкладывают в кондитерский мешок и отсаживают на слегка смазанные листы в виде круглых заготовок. Выпекают, охлаждают, наполняют кремом из сливок
10. Пирожное «Варшавское»	К) После выпечки заготовки немного охлаждают и склеивают попарно донышками клубничным конфитюром, а половину верхней заготовки по диагонали глазируют шоколадом.
11. Пирожное « Штафетка»	Л) Два пласта склеивают фруктовой начинкой, сверху наносят тонкий слой фруктовой начинки (делают грунтовку) и глазируют поверхность пласта помадой. Когда помада застынет, пласт разрезают на пирожные горячим ножом.
12. Пирожное «Слойка» отделанное кремом	М) Для этого песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 3-4 мм, прокатывают рифленой скалкой для нанесения на поверхность теста рисунка. Затем круглой выемкой с гофрированными краями диаметром
13. Пирожное «Диош»	Н) Подготовленную бисквитную крошку соединяют с масляным кремом, добавляют для ароматизации коньяк и ромовую эссенцию. Все это хорошо перемешивают и выкладывают в готовую песочную корзиночку
14.Пирожное «Картошка» обсыпная	О) Три песочные лепешки прослаивают фруктовой начинкой и отделывают белковым кремом из кондитерского мешка с зубчатой выемкой. Верх украшают мармеладом.
15. Пирожное «Миндальное»	П) После охлаждения донышки заготовок промачивают сиропом и склеивают между собой конфитюром, поверхность одной заготовки глазируют помадой с какао, а сверху белой помадой делают украшения в виде раскрученной спирали.
16. Пирожное «Орешек»	Р) Заварное тесто отсаживают в виде круглых заготовок. Сверху глазируют помадой и посыпают поджаренными рублеными орехами
17. Пирожные «Трубочки» и «Муфточки» с кремом	С) Охлаждают, выбивают из форм песочные корзиночки. В готовую корзиночку отсаживают из кондитерского мешка фруктовую начинку, сверху украшают консервированными фруктами и заливают желе.

Эталон ответов.

1 о	4 ж	7 л	10 е	13 к	16 р	
2 ф	5 а	8 б	11 з	14 у	17 т	
3 и	6 с	9 в	12 д	15 г		

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 13

Организации рабочего места, выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по организации рабочего места, выбору оборудования и производственного инвентаря для приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Условия выполнения задания – Учебный кондитерский цех

Время выполнения задания – 2 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 14

Расчет используемого сырья и составление технологической карты (для выполнения лабораторной работы)

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по расчету сырья и составлению технологических карт.

Условия выполнения задания – учебный кабинет

Время выполнения задания – 4 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 13

Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента

Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению и оформлению тортов разнообразного ассортимента

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 8 часов.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 14

Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов из полуфабрикатов промышленного производства

Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению и оформлению тортов из полуфабрикатов промышленного производства

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 8 часов.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Тестовые задания № 8

К предложенным цифрам подберите соответствующую букву, отражающую особенность представленных тортов

1. «Снежок»	б) Поверхность торта украшают рисунком «под мрамор», сырцовой глазурью в виде ландыша и делают бордюр.
2. «Ленинградский»	в) Этот торт имеет квадратную форму, для его приготовления использую крем сливочный кофейный
3.«Бисквитно-кремовый»	г) Три воздушные заготовки соединяют кремом «Шарлотт», смешанным с частью цукатов. Поверхность украшают кремом «Шарлотт» белым и шоколадным, цукатами.
4. «Абрикотин»	д) Песочные пласты склеивают шоколадным кремом, грунтуют фруктовой начинкой, весь торт глазируют шоколадной помадой, на поверхности делают надпись соответствующую названию
5. «Листопад»	е) Торт можно приготовить в виде рулета. На поверхность отсаживают полоски из шоколадного крема в виде почернений на коре дерева, украшают торт листиками, цветами из крема, цукатами
6. «Прага»	а) Для торта готовят бисквит со сметаной. Торт подвергают тепловой обработке при t = 220 ^{0}C
7.«Журавушка»	ж) Для торта используют соответствующий названию бисквит и крем. Торт можно разделить на 28 частей
8.«Пешт»	з) Торт готовят из воздушного полуфабриката. На поверхность торта наносят тонкий рисунок в виде переплетенных линий из крема сливочного «Новый» белого и шоколадного.
9.«Сказка»	и) Бисквитные пласты склеивают кремом «Шарлотт», боковые стороны обсыпают бисквитной крошкой, а поверхность украшают рисунками из крема белого, цветного и шоколадного, фруктами или цукатами
10.«Ландыш»	к) Когда помада застынет, на поверхности торта, при помощи трафарета какао-порошком наносят рисунок в виде журавля.
11.«Птичье молоко»	л) Торт состоит из слоеных пластов, склеенных между собой кремом «Шарлотт»
12.«Слоеный с кремом»	м) Бисквит выпекают в круглых формах разного диаметра. Поверхность украшают цветным кремом, а также заготовками из воздушного полуфабриката разной формы.

13.«Кофейный»	н) Для приготовления этого торта используют крем с добавлением ликера, что и дало ему такое название
14.«Паутинка»	о) Бисквит с какао выпекают в круглой форме. Пласты прослаивают вишневой начинкой и кремом из сливок. Поверхность торта делят на 10 частей. Каждую украшают вертушкой из крема, вишней и посыпают тертым шоколадом
15.«Ярославна»	п) Бисквитные пласты склеивают повидлом. Поверхность украшают цветным желе
16.«Свадебный»	р) Бисквитные пласты промачивают сиропом с медом. На поверхности белым кремом делают бордюр, надпись, украшения в виде колосков, половину торта посыпают шоколадной стружкой.
17. «Черный лес»	с) Песочные пласты склеивают вареньем, смазывают весь торт белковым кремом и ставят в кондитерский шкаф на 2-3 минуты при t = 220 ^{0}C
18.«Российский»	т) Торт готовят из песочно-ореховых лепешек. На поверхности делают соответствующий названию рисунок из марципана
19.«Фруктовый аромат»	у) Для приготовления этого торта используют сдобно-взбивной полуфабрикат
20.«Рубин»	ф) Поверхность торта украшена свежими фруктами, залитыми бесцветным желе

Эталон ответов.

1 ж	4 и	7 к	10 б	13 в	16 м	19 ф
2 а	5 н	8 с	11 у	14 з	17 т	20 п
3 д	6 о	9 е	12 л	15 г	18 р	

3.6 Комплект материалов для оценки результатов изучения МДК. 05.01.Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Перечень вопросов для проведения промежуточной аттестации

1. Характеристика и назначение кондитерского цеха, классификация по объему выпускаемой продукции.
2. Отличительные особенности устройства ротационных и конвекционных пекарских печей
3. Мука, при просеивании, с использованием МПМ-800, сильно распыляется по цеху. Укажите причину и способ устранения неисправности
4. Организуйте рабочие места, подберите оборудование, инвентарь, посуду для приготовления следующих кондитерских изделий: рулет бисквитный, булочка дорожная
5. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест в цехе.
6. Характеристика помещения отделки кондитерских изделий. Оборудование, инвентарь и инструменты помещения.
7. Классификация теплового оборудования. Понятие о теплообмене. Способы передачи тепла.
8. Источники снабжения предприятий общественного питания
9. Взбивальная машина МВ-6. Устройство, правила эксплуатации.
10. Виды и назначение сменных инструментов взбивальных машин. Правила эксплуатации взбивальных машин.
11. Жарочный шкаф ШЖЭСМ-2К. Назначение, правила эксплуатации. Каким оборудованием может быть заменён шкаф ШЖЭСМ-2К? В чём преимущество нового оборудования?
12. Организация хранения сырья в кондитерском цехе.
13. Холодильная камера КХН-2-6М. Устройство, правила эксплуатации.
14. Рабочее место – понятие, организация. Общие правила организации рабочих мест.
15. Тестомесильная машина ТММ-1М. Назначение, устройство, правила эксплуатации.
16. Пекарные шкафы: классификация, назначение, правила эксплуатации.
17. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
18. Виды упаковки для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Характеристика материалов для производства упаковки, достоинства и недостатки.
19. Классификация оборудования кондитерского цеха.
20. Классификация сырья для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
21. Мука: виды, сорта, характеристика и основные свойства. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.
22. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

3.7. Комплект материалов для промежуточной аттестации при изучения МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Кратковременное перемешивание теста рычагом тестомесильной машины или руками называется:

а) отсдобка; б) обминка; в) расстойка; г) замес.
2. Для приготовления крема используют сметану жирностью:
а) 8%; б) 15%; в) 30 - 40 %; г) 50 - 55 %
3. Базисная влажность муки составляет:
а) 13,5%; б) 14,5 %; в) 16%; г) 18%
4. Температура выпечки штучных изделий из дрожжевого слоеного теста составляет:
а) 210…250°С; б) 230…240°С; в) 250°С; г) 250…270°С
5. Для изготовления сырцового марципана используют следующий набор продуктов:
а) миндаль, сахар-песок, коньяк, вода;
б) миндаль, сахарная пудра, вода, патока, коньяк;
в) миндаль, сахарная пудра, патока, коньяк.
6. Желеобразный продукт с равномерно распределенными в нем целыми или измельченными плодами называется:
а) повидло; б) джем; в) конфитюр; г) варенье; д) пюре
7. При какой температуре лучше вести брожение из «сильной» муки?
а) 28..30°С; б) 30..32°С; в) 32..35°С; г) 35..40°С.
8. При какой температуре дрожжи прекращают свою жизнедеятельность?
а) 50°С; б) 45°С; в) 60°С; г) 35°С.
9. Какие свойства дрожжевому тесту придают жиры?
а) рассыпчатость; б) сдобный вкус; в) твердость; г) слоистость; д) пушистость.
10. Какой из перечисленных видов сырья используют для приготовления крема «Новый» сливочный
а) аммоний углекислый; б) мука; в) яйца; г) маргарин; д) молоко; е) сахар-песок.
11. При какой температуре должна осуществляться окончательная расстойка изделий из дрожжевого теста?
а) 40..45°С; б) 20..22°С; в) 32..35°С; г) 35..40°С.
12. Дрожжи относят……
а) к химическим разрыхлителям; б) к биологическим разрыхлителямв) к механическим разрыхлителям
13. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной.
а) 1:3; б) 1:2; в) 1:1; г) 4:1
14. Для крема «Шарлотт» приготавливают
а) яично-молочный сироп; б) яично-сахарную массу; в) молочно-сахарную смесь
15. Укажите показатели температуры и влажности при хранении фруктов
а) 2..4^{0}С, влажность 70-75%; б) 10..12^{0}С, влажность 80-85%; б) 2..4^{0}С, влажность 85-90%;
16. Заварной крем используют:
а) для украшения изделий; б) для склеивания и смазывания пластов; в) для наполнения полуфабрикатов.
17. Определите вид глазури по перечисленным ингредиентам: сахарная пудра, лимонная кислота, яичные белки
а) глазурь сырцовая для глазирования; б) глазурь сырцовая для украшения; в) глазурь заварная для украшения
18. К основному сырью хлебопекарного производства относятся:

а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар;
б) мука, дрожжи, яйца, соль, вода;
в) мука, дрожжи, соль, сахар, вода;

19. Эти инструменты необходимы для выскабливания из посуды остатков теста, крема?
а) ложка столовая, венчик; б) скребок, шпатель; в) скребок, лопатка; г) все перечисленное.

20. Температура маргарина при слоении дрожжевого слоеного теста должна составлять
а) 15...17°С; б) 24...26°С; в) 20...22°С

21. Восстановите последовательность приготовления ватрушки с творогом

1. Выкладывают в углубление творожный фарш
2. В булочках делают углубление
3. Готовое тесто раскатывают в виде жгута
4. Края смазывают яйцом
5. Смазывают яйцом после расстойки
6. Выпекают при температуре 230…240^{0}С 6…8 минут
7. Жгут из теста делят на куски и подкатывают в шарики
8. Готовят дрожжевое тесто безопарным способом
9. Шарики укладывают на кондитерский лист для 15-ти минутнойрасстойки

Ответ_____

22. Соотнесите наименование полуфабриката и вид используемого оборудования для его приготовления

1. Дрожжевое слоеное тесто	а) Миксер планетарный
2. Крем сливочный основной	б) Тестомесильная машина
3. Марципан заварной	в) Плита индукционная
4. Крошка бисквитная	г) Шкаф пекарский
	д) Блендер

Ответ_____

23. Соотнесите вид мучных кондитерских изделий и сорт пшеничной муки

1. Печенье	а) Мука высшего сорта
2. Мучные сдобные изделия	б) Мука сорта «Экстра»
3. Пряники	в) Мука 1 сорта
4. Изделия из дрожжевого теста	г) Мука 2 сорта
5. Торты	д) Мука обойная

Ответ_____

Дополните предложение.

24. Для получения дрожжевого теста используют муку с ..... содержанием клейковины.

25. Тесто с отсдобкой готовят в том случае, когда в состав его входит много сахара и жира, которые задерживают…….

26. «Декларация о соответствии» - официальный документ, в котором производитель удостоверяет, что его продукция соответствует _____ установленным в соответствующих нормативных документах.

27. По принципу действия эти машины подразделяют на машины периодического и непрерывного
действия_____
_____

28. Для раскатывания и формования дрожжевого теста используют столы с _____покрытием.

29. Восстановите последовательность приготовления помады основной.

1. Сироп вылить в котел взбивальной машины и взбивать до однородной пластичной белой массы.

2. Сироп уваривать до пробы на средний шарик.
3. Сироп довести до кипения
4. Патоку подогреть до температуры 50градусов (чтобы не снижать кипения), добавить в сироп.
5. Сироп уварить до 115..117^{0}С
6. Сахар соединить с водой
7. Снять пену с сиропа
8. Поверхность помады закрыть влажной тканью и оставить на 24 часа.
9. Готовый сироп поставить в холодное место охладить до температуры 35 градусов.

Ответ_____

30.Установите соответствие между видом крема и сроком его хранения при температуре 2…6°С

1.Крем сливочный основной	а) 6 часов
2. Крем заварной	б) 18 часов
3. Крем белковый заварной	в) 24 часа
4. Крем из сливок	г) 72 часа
5. Крем творожный	д) 36 часов

Ответ_____

31. Укажите технологическое значение соли при производстве хлебобулочных изделий:
а) для разрыхления теста; б) для придания вкуса; в) для укрепления клейковины; г) для ускорения спиртового и молочнокислого брожения.

32.Крепость сахарного сиропа определяется пробами:
а) тонкая нитка; б) толстый шарик; в) твердый шарик; г) мягкий шарик; д) средняя нитка

33. Выберите сырье, относящееся к группе ароматических веществ
а) соль; б) пищевые кислоты; в) пряности; г) кофе; д) агар

34. Виды молока и молочных продуктов, используемых в хлебопечении:
а) солодовый экстракт; б) пастеризованное молоко; в) сухое молоко; г) молочная сыворотка; д) меланж; е) сметана.

35. Время окончательнойрасстойки тестовых заготовок зависит от:
а) массы тестовой заготовки; б) вида муки; в) температуры окружающей среды; г) размера кондитерского листа; д) рецептуры теста; е) все перечисленное

36. Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста: изделия тёмно- бурые, мякиш липнет
а) в тесто положено мало соли; б) тесто перекисло; в) в тесто положено много сахара

37. Если изделия из дрожжевого теста слишком долго расстаиваются, то они получаются
а) без рисунка; б) пышными; в) объемными; г) плоскими; д) расплывчатыми.

38. Для приготовления опары берут
а) 70% муки; б) 80% муки; в) 40% муки; г) 50% муки; д) 100% муки

39. Определите вид крема по перечисленным ингредиентам: сахар, яйца, молоко, масло сливочное, ванилин, коньяк
а) сливочный основной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Пражский; д) Новый

40. Справедливо ли утверждение, что для ускоренного процесса брожения увеличивают количество дрожжей в два-три раза?
а) да; б) нет.

УСЛОВИЯ

Каждый обучаемый получает вариант тестового задания.
Время выполнения задания - 2 часа.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Тестовое задание состоит из 40 вопросов, которые включают в себя:

Тестовые задания 1 уровня – 30 вопросов
2 уровня – 10 вопросов

Баллы:
За 1 задание теста 1-го уровня выполненного правильно – 1 балл
За 1 задание теста 2-го уровня выполненного правильно – 2 балла

3.8. Комплект материалов для итоговой аттестации при изучения МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Кратковременное перемешивание теста рычагом тестомесильной машины или руками называется:

а) отсдобка; б) обминка; в) расстойка; г) замес.
2. Для приготовления крема используют сметану жирностью:
а) 8%; б) 15%; в) 30 - 40 %; г) 50 - 55 %
3. Базисная влажность муки составляет:
а) 13,5%; б) 14,5 %; в) 16%; г) 18%
4. Температура выпечки штучных изделий из дрожжевого слоеного теста составляет:
а) 210…250°С; б) 230…240°С; в) 250°С; г) 250…270°С
5. Для изготовления сырцового марципана используют следующий набор продуктов:
а) миндаль, сахар-песок, коньяк, вода; б) миндаль, сахарная пудра, вода, патока, коньяк;
в) миндаль, сахарная пудра, патока, коньяк.
6. Какая из стадий не относится к производству пряников?
а) охлаждение; б) глазирование; в) прокатка; г) подготовка сырья к производству; д) замешивание
7. При какой температуре лучше вести брожение из «сильной» муки?
а) 28..30°С; б) 30..32°С; в) 32..35°С; г) 35..40°С.
8. С какой целью подвергают тепловой обработке изделия, отделанные белковым кремом?
а) для сохранения формы рисунка; б) с санитарной точки зрения; в) для улучшения вкуса; г) все ответы верны
9. Какие свойства дрожжевому тесту придают жиры?
а) рассыпчатость; б) сдобный вкус; в) твердость; г) слоистость; д) пушистость.
10. Какой из перечисленных видов сырья используют для приготовления крема «Новый» сливочный
а) аммоний углекислый; б) мука; в) яйца; г) маргарин; д) молоко; е) сахар-песок.
11. При какой температуре должна осуществляться окончательная расстойка изделий из дрожжевого теста?
а) 40..45°С; б) 20..22°С; в) 32..35°С; г) 35..40°С.
12. Эти вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который в значительной степени обусловливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость
а) минеральные вещества; б) углеводы; в) белковые вещества; г) витамины
13. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной.
а) 1:3; б) 1:2; в) 1:1; г) 4:1
14. Для крема «Шарлотт» приготавливают
а) яично-молочный сироп; б) яично-сахарную массу; в) молочно-сахарную смесь
15. Укажите показатели температуры и влажности при хранении фруктов
а) 2..4^{0}С, влажность 70-75%; б) 10..12^{0}С, влажность 80-85%; б) 2..4^{0}С, влажность 85-90%;
16. Заварной крем используют:

а) для украшения изделий; б) для склеивания и смазывания пластов; в) для наполнения полуфабрикатов.

17. Определите вид глазури по перечисленным ингредиентам: сахарная пудра, лимонная кислота, яичные белки

а) глазурь сырцовая для глазирования; б) глазурь сырцовая для украшения; в) глазурь заварная для украшения

18. К основному сырью хлебопекарного производства относятся:

а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар; б) мука, дрожжи, яйца, соль, вода;

в) мука, дрожжи, соль, сахар, вода;

19. Роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита:

а) уменьшение количества клейковины; б) увеличение количества клейковины; в) улучшение качества готового бисквита; г) способствует лучшему насыщению кислородом воздуха.

20. Температура сливочного масла при слоении пресного слоеного теста должна составлять

а) 15...17°С; б) 24...26°С; в) 20...22°С; г) 12...14^{0}С

21. Укажите слева цифрами правильную последовательность технологических операций по приготовлению крема сливочного основного

— Добавляют ванильную пудру, коньяк или десертное вино
— Сливочное масло зачищают
— Сахарную пудру соединяют со сгущенным молоком
— Масло разрезают на куски
— Сахарную пудру со сгущенным молоком добавляют во взбиваемое масло
— Масло кладут в бачок взбивальной машины
— Взбивают 5…7 минут
— Взбивают 5…7 минут

22. Соотнесите наименование полуфабриката и вид используемого оборудования для его приготовления

1. Дрожжевое слоеное тесто	а) Миксер планетарный
2. Крем сливочный основной	б) Тестомесильная машина
3. Марципан заварной	в) Плита индукционная
4. Крошка бисквитная	г) Шкаф пекарский
5. Марципан заварной	д) Блендер

Ответ_____

23. Соотнесите вид мучных кондитерских изделий и сорт пшеничной муки

1. Печенье	а) Мука высшего сорта
2. Мучные сдобные изделия	б) Мука сорта «Экстра»
3. Пряники	в) Мука 1 сорта
4. Изделия из дрожжевого теста	г) Мука 2 сорта
5. Торты	д) Мука обойная

Ответ_____

Дополните предложение.

24. Для получения дрожжевого теста используют муку с ..... содержанием клейковины.

25. Тесто с отсдобкой готовят в том случае, когда в состав его входит много сахара и жира, которые задерживают……

26. «Декларация о соответствии» - официальный документ, в котором производитель удостоверяет, что его продукция соответствует _____ установленным в соответствующих нормативных документах.

27. По принципу действия эти машины подразделяют на машины периодического и непрерывного
действия_____
_____

28. Для раскатывания и формования дрожжевого теста используют столы с _____покрытием.

29. Укажите слева цифрами правильную последовательность технологических операций по приготовлению помады основной

- Сироп вылить в котел взбивальной машины и взбивать до однородной пластичной белой массы.
- Сироп уваривать до пробы на средний шарик.
- Сироп довести до кипения
- Патоку подогреть до температуры 50градусов (чтобы не снижать кипения), добавить в сироп.
- Сироп уварить до 115..117^{0}С
- Сахар соединить с водой
- Снять пену с сиропа
- Поверхность помады закрыть влажной тканью и оставить на 24 часа.
- Готовый сироп поставить в холодное место охладить до температуры 35 градусов.

30.Установите соответствие между видом крема и сроком его хранения при температуре 2…6^{o}С

1.Крем сливочный основной	а) 6 часов
2. Крем заварной	б) 18 часов
3. Крем белковый заварной	в) 24 часа
4. Крем из сливок	г) 72 часа
5. Крем творожный	д) 36 часов

Ответ_____

31. Укажите технологическое значение соли при производстве хлебобулочных изделий:
а) для разрыхления теста; б) для придания вкуса; в) для укрепления клейковины; г) для ускорения спиртового и молочнокислого брожения.

32.Крепость сахарного сиропа определяется пробами:
а) тонкая нитка; б) толстый шарик; в) твердый шарик; г) мягкий шарик; д) средняя нитка

33. Выберите сырье, относящееся к группе ароматических веществ
а) соль; б) пищевые кислоты; в) пряности; г) кофе; д) агар

34. Виды молока и молочных продуктов, используемых в хлебопечении:
а) солодовый экстракт; б) пастеризованное молоко; в) сухое молоко; г) молочная сыворотка; д) меланж; е) сметана.

35. Технологический процесс приготовления песочного полуфабриката состоит из следующих операций:
а) сбивание массы, замес теста, выпечка; б) замес теста, формование, выпечка;
в) сбивание массы, формование, выпечка; г) сбивание массы, замес теста, формование, выпечка.

36. Установите причину дефекта изделий из заварного теста: заварной полуфабрикат расплывчатый

а) много соли; б) мука недостаточно заварена; в) кондитерские листы слишком сильно смазаны; г) мало соли

37. В приготовлении бисквитно - кремовых пирожных для склеивания пластов используют
а) 40% крема от нормы; б) 35 % крема от нормы; в) 55 % крема от нормы.

38. Для приготовления опары берут
а) 70% муки; б) 80% муки; в) 40% муки; г) 50% муки; д) 100% муки

39. Определите вид крема по перечисленным ингредиентам: сахар, яйца, молоко, масло сливочное, ванилин, коньяк
а) сливочный основной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Пражский; д) Новый

40. Для выпекания песочного теста целым пластом его раскатывают до толщины:
а) 5мм; б) 12мм; в) 15мм; г) 8мм; д) 10мм

Дополните предложение.

41. При формовании изделий из песочного теста нужно следить, чтобы получилось _____обрезков.

42. Пряники выпекают при температуре_____ в течение _____ сразу же после разделки.

43.Их готовят массой не менее 1,5 кг со сложной художественной отделкой_____.

44. Для отделки кондитерских изделий используют два вида сахарной мастики: _____ _____

45. Воздушный полуфабрикат можно приготовить с добавлением _____, которую вводят в конце взбивания.

Выберите один или несколько правильных ответов

46. Выберите крем, имеющий наименьший срок хранения
а) белковый сырцовый; б) Шарлотт; в) Птичье молоко; г) Новый; д) Патиссьер; е) белковый заварной

47. Выберите крем, который можно использовать для склеивания тестовых полуфабрикатов
а) белковый заварной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Новый; д) Патиссьер

48. Выберите, какое сырье не используют для приготовления заварной сахарной мастики
а) сухое молоко; б) сахарная пудра, в) желатин; г) патока.

49. Укажите причину того, что миндальный полуфабрикат получился без глянца.
а) жидкое тесто; б) крутое тесто; в) много сахара; г) мало сахара; д) низкая температура выпечки; е) много муки

50. Укажите причину того что, помада при глазировании изделий слишком быстро застывает:
а) недостаточное количество патоки; б) недостаточное уваривание помадного сиропа; в) сироп слегка переварили.

УСЛОВИЯ

Каждый обучаемый получает вариант тестового задания.

Время выполнения задания - 2 часа.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Тестовое задание состоит из 50 вопросов, которые включают в себя:
Тестовые задания 1 уровня – 35 вопросов
2 уровня – 15 вопросов

Баллы:

За 1 задание теста 1-го уровня выполненного правильно – 1 балл

За 1 задание теста 2-го уровня выполненного правильно – 2 балла

Итого - 65 баллов

Критерии оценивания:

55-65 - 5

46 54 - 4

35-45 - 3

менее 35 - «неудовлетворительно»

Ответы 1 вариант

1б	9абг	17б	25 развитие дрожжей	33 в,г
2вг	10е	18в	26 требованиям	34 б,в,г,е
3б	11г	19ав	27 тестомесильные	35 г
4в	12в	20в	28 деревянным	36 бвг
5в	13в	21 8,3,7,9,2,4,1,5,6	29 6,3,7,2,4,5,9,1,8	37 б
6в	14а	22 1б,2а,3в,4аг5в	30 1б,2б,3г,4а,5б	38 в,г
7б	15в	231ав,2аб,3абвг,4абв,5аб	31 г	39 б
8 г	16бв	24 высоким	32 а, в,г,д	40 г
		41меньше	43 фигурные торты	45 лимонной кислоты
		42 200..240, 10..15 мин	44 сахарную и заварную	46де
47бг	48ав	49бге	50в	

1.Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля ПМ01.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ

МДК.01.01 **«Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов»**

1.Задания для проведения текущего контроля по МДК 01.01 (тестовые задания)

Условия выполнения задания

Тестовое задание выполнено в двух вариантах. Каждый вариант содержит 10 вопросов и 3-4 варианта ответа. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл. Максимальное количество баллов – 10.

Практическая часть зачета имеет форму ситуационной задачи на расчет сырья. Для выполнения данного задания необходимы данные из сборника рецептур.

1 вариант

Выберите правильный ответ

1. Совокупность блюд кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов

А) полуфабрикат

Б) кулинарное блюдо

В) сырье

Г)кулинарная продукция

2.Назовите вид предприятия работающий на п/ф высокой степени готовности и готовых охлажденных блюдах

А) заготовочные б) доготовочные в) любые из перечисленных

3. К какому типу цехов относится мясной цех

А) заготовочный б) доготовочный в) специализированный

4. Назовите оборудование используемое для механической обработки овощей

А) универсальный привод б) коренчатый нож в) МОК – 125 г) ручная овощечистка

5. Что обозначает маркировка оборудования МОК 125

_____

6. Укажите в каком цеху устанавливается оборудование МИМ 200 , и для какой цели предназначается_____

_____

7.Назовите санитарные требования предъявляемые к деревянным разделочным доскам_____

_____

8. Для обработки рыбы используется пластиковая разделочная доска

9. А) красная б)синяя в) зеленая г) желтая

10. Для какой цели используют небольшой нож с острым и коротким лезвием

А) Для ручной очистки овощей Б) для отрезания плавников рыбы в) для снятия филе г) для любых целей

11. Какие овощи очищают на специальном рабочем месте с вытяжным шкафом

А) зеленый лук Б) репчатый лук в) редис г) для любых целей

12. Немеханическое оборудование это

А) разделочные доски

Б) моечная ванна

В) ножи поварские

Г) котлы наплитные

13.Для обеспечения свободного доступа к оборудованию предусматривают проходы к нему

А) 50см б)1м в) 1,2-1,5м

13 К какому типу цехов относится мясной цех

А) заготовочный б) доготовочный в)специализированный

14. Назовите оборудование используемое для механической обработки овощей

А) универсальный привод б) коренчатый нож в) МОК – 125 г) ручная овощечистка

14.Что обозначает маркировка оборудования МОК 125

_____

15. Укажите в каком цеху устанавливается оборудование МИМ 200 , и для какой цели предназначается_____

_____

16. Назовите правила санитарной обработки производственных столов

_____

17. Производственная ванна для обработки яиц_____

А) одногнездная Б) двухгнездная в) трехгнездная г) четырехгнездная

2 вариант

Найдите правильный ответ

1. Сочетание пищевых продуктов прошедших кулинарную обработку и готовых к употреблению с учетом порционирования и оформления

А) полуфабрикат
Б) кулинарное блюдо
В) сырье
Г)кулинарная продукция

2. К какому типу предприятия относится комбинат питания

А) заготовочные б) доготовочные в) любые из перечисленных

3.**Выберете оборудование не входящее в состав овощного цеха**

А) МОК 125 б) овощерезательная машина
В) универсальный привод г) протирочный механизм

4. Назовите оборудование, используемое для механической обработки овощей

А) универсальный привод б) коренчатый нож в) МОК – 125 г) ручная овощечистка

5. Что обозначает маркировка оборудования МОК 200

_____

6. Укажите, в каком цеху устанавливается оборудование МИМ 100 , и для какой цели предназначается_____

_____

7. Назовите санитарные требования предъявляемые поварским ножам_____

_____

8. Для обработки овощей используется пластиковая разделочная доска

А) красная б) синяя в) зеленая г) желтая

9. Для какой цели используют небольшой нож –крюк с острым и коротким лезвием

А) Для ручной очистки овощей Б) для фигурной нарезки овощей в) для снятия филе г) для любых целей

10. Какие овощи очищают на специальном рабочем месте с вытяжным шкафом

А) зеленый лук Б) корень хрена в) редис г) для любых целей

11. Механическое оборудование это

А)холодильная камера
Б) моечная ванна
В) мясорубка
Г) котлы наплитные

12. Применение оборудования должно способствовать:

А) облегчению труда б)увеличению производительности в) любые из перечисленных

13. Назовите оборудование, используемое для НЕ механической обработки овощей

А) универсальный привод б) коренчатый нож в) МОК – 125 г) ручная овощечистка

14. **Что обозначает маркировка оборудования МОН** 200

_____

15 Укажите, в каком цеху устанавливается оборудование МИМ 100 , и для какой цели предназначается_____

_____

16. Назовите правила санитарной обработки разрубочного стула

_____

17 **Поварским инструменотом является**

А)разделочная доска Б) поварская игла в) стеллажи г) табурет

МДК.01.02 **«Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»**

2. Задания для проведения текущего контроля по темам МДК 01.02 (тестовые задания)

ТЕМА 2.1. ОБРАБОТКА, НАРЕЗКА, ФОРМОВКА ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Условия выполнения задания

1. Максимальное время выполнения задания: 10 мин.

Выберите правильный ответ

1. Петрушка относится к группе овощей:

а) клубнеплоды;б) корнеплоды;в) плодовые;
г) пряные

2. Артишок – это:

а) тыквенные овощи;
б) плодовые овощи;
в) десертные овощи в виде плоских листьев;
г) десертные овощи в виде побегов **3.**

Сульфитирование картофеля – это:

а) обработка кислотой;
б) обработка щелочью;
в) обработка паром;
г) обработка бисульфитом натрия

4. К какой группе овощей относятсябатад:

а) корнеплоды;
б) луковые;
в) пряные;
г) салатные

5. Какие грибы необходимо замачивать на 3 – 4 часа?

а) свежие;
б) маринованные;
в) соленые;
г) сушеные

6. Нанесение продольных насечек на поверхности моркови при фигурной нарезке:

а) калибровка;
б) карбование;
в) сортировка;
г) обтачивание

7. Последовательность операций при механической обработке клубней и корнеплодов:

а) сортировка, мытье, очистка, мытье, нарезка;
б) сортировка, калибровка, мытье, очистка, дочистка, мытье, нарезка;
в) мытье, очистка, дочистка, нарезка;
г) мытье, очистка, нарезка, сортировка

8. Существуют следующие формы нарезки капусты:

а) брусочки, дольки;
б) крошка, кубики;
в) соломка, шашки;
г) дольки, кубики

9. Какие овощи перед фаршированием бланшируют?

а) помидоры, баклажаны;
б) перец, кабачки, капуста для голубцов;
в) перец, кабачки, огурцы;
г) картофель, помидоры, огурцы

10. Условия хранения сульфитированного картофеля очищенного:

а) 2 – 3 часа при t 4 – 8^0 С;
б) 12 часов при t 0^0 С;
в) 24 часа при t +2^0 С;
г) 48 часов при t +4 - +7^0 С

Дополните: обработка артишоков: обрезают верхнюю колючую часть и удаляютволокнистую часть, места среза смачивают лимонной кислотой, промывают.

11. Установите соответствиенарезки:

Лук	Формы	Картофель репчатый
а) брусочки;	г) дольки;	
б) соломка;	д) кубики;	
в) ломтики;	е) кольца;	

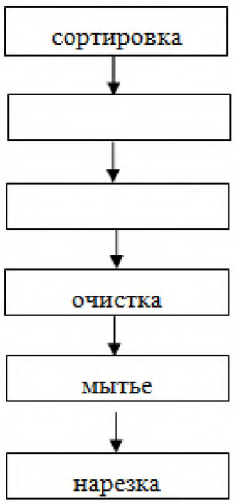
12. Установите соответствие:

Клубнеплоды	Наименование овощей
1. Картофель	7. Репа
2. Батат	8. Брюква
3. Свекла	9. Сельдерей
4. Морковь	10. петрушка
5. Топинамбур	11. Хрен
6. Редис	12. Пастернак

13. Вставьте пропущенный этап в технологическом процессе:

Кабачки мытье → ..... → очистка кожицы → нарезка

14 Дополните схему обработки репчатого лука.



15. Установите соответствие:

Пряные	Наименование овощей
	1. Салат
	2. Укроп
	3. Чабер
	4. Шпинат
	5. Майоран
	6. Щавель
	7. Лавровый лист
	8. Пастернак
	9. Базилик
	10. Тмин

16. Установить соответствие между видами овощей и способами тепловой обработки, применяемые при подготовке овощей к фаршированию:

Овощи	Ответ	Способ тепловой обработки
Кабачки		1. Припускание
Перец		2. Не требует тепловой обработки
Помидоры		3. Варка на пару
Капуста		4. Варка до полуготовности
Баклажаны		5. Бланширование

17. Восстановить цепочки подготовки белокочанной капусты для фарширования:

1. Охлаждение
2. Удаление кочерыжки
3. Очистка от верхних листьев
4. Мытье
5. Подсоленная вода 15 – 20 минут
6. Варка до полуготовности
7. Разделка на листья
8. Формирование голубцов 9. Отбивание утолщенной части листа

18. Установите соответствие:

Пассерование	Форма нарезки
	1. Соломка
	2. Брусочки
	3. Кубики
	4. Кружочки
	5. Ломтики
	6. Дольки
	7. Гребешки
	8. Звездочки
	9. Шестеренки
	10. Шарики
	11. Орешки

19. Соотнести виды нарезки клубнеплодов и размеры:

Виды нарезки	Размер нарезки толщина
Кружочки	а) 0,1 – 02см
Ломтики	б) 0,2*0,2 см сечения
Брусочки	в) 1 – 1,5 см длина
Соломка	г) 0,2 см толщина
Средний кубик	д) 0,7 – 1 см поперечное сечение

20. Установить соответствие:

Сорт капусты	Операции
Красноголовая Кольраби	сортировать
Листовая	удаляют поврежденные листья
Брюссельская	обрезают кочан
	промывают
	нарезают

ТЕМА 2.2. ОБРАБОТКА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНОГО ВОДНОГО СЫРЬЯ

Условия выполнения задания

1. Максимальное время выполнения задания: 10 мин.

Выберите правильный ответ

1. Температура проточной воды для вымачивания соленой рыбы:

А) $5^0 – 6^0$C

Б) $10^0 – 12^0$C

В) $18^0 – 20^0$C

Г) $1^0 – 2^0$C

2. Рыбу по способу обработки делят на:

А) пять групп;

Б) три группы;

В) две группы;

Г) шесть групп;

3. Наиболее ценным продуктом питания является рыба:

А) живая;

Б) охлажденная;

В) мороженная;

Г) соленная

4. К какому семейству рыб относится сёмга?

А) окуневые;

Б) осетровые;

В) лососевые;

Г) карповые;

5. Для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под углом

А) 40^0

Б) 60^0

Г) 90^0

Д) 30^0

6. Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его смачивают в специальной жидкости:

А) в молоке;

Б) в смеси воды и молока;

Г) в льезоне;

Д) в сливках;

7. В состав котлетной массы на 1 кг чистого филе рыбы входят:

А) хлеб пшеничный – 250г; вода или молоко – 100г; Соль – 9г; перец – 1г.

Б) хлеб пшеничный – 250г; вода или молоко – 300- 350г; Соль – 20г; перец – 1г.

В) хлеб пшеничный – 300г; молоко - 350г; Соль – 20г;перец – 1г.

Г) хлеб пшеничный – 150г; вода – 250г; соль – 10г; перец – 1г.

8. Чтобы рыба не теряла при жарке много жидкости и пищевых в/в п/ф рыбы:

А) бланшируют;

Б) панируют;

В) фаршируют;
Г) маринуют;

9. Для варки куски рыбы нарезают:

А) под углом 30^0
Б) под углом 40^0
В) под прямым углом
Г) под углом 60^0

10. К головоногим моллюскам относятся:

А) омары, лангусты;
Б) раки, кальмары;
В) кальмары, осьминоги; Г)
мидии, трепанги;

11. Дополните:

А) при приготовлении массы добавляют пшеничный хлеб, который
Б) пшеничный черствый хлеб, без корок, нарезанный в виде соломки, это…….
В) для улучшения вкуса, аромата и размягчения консистенции при приготовлении полуфабрикатов применяют

12. Установите соответствие:

Полуфабрикаты	**Форма**
1. зразы	а) батон
2. котлеты	б) овально-приплюснутая
3. биточки	с заостренным концом
4. рулет	в) кирпичик
5. тельное	г) округло-преплюснутая
6. фрикадельки	д) шар
7. тефтели	е) полумесяца

13. Дополните таблицу (правильные варианты отметьте знаком «+»):

Полуфабрикаты	Варка	Жарка	Жарка во фритюре	Запекание	Тушение	Припускание основным способом
зразы						
котлеты						
биточки						
рулет						
тельное						
фрикадельки						
тефтели						

14. Дополните таблицу (правильные варианты отметьте знаком «+»):

Полуфабрикаты	Варка	Пропускание	Жарка во фритюре	Жарка основным способом
1.рыба в целом виде звенья 2.пластовонойьрыбы порционные 3.куски(кругляши) 4.филе с кожей и костями				
5.филе с кожей и без костей 6.чистое филе				

15. Первое в обработки чешуйчатой рыбы с костным скелетом:

А) очистка чешуи;

Б) из головы удаляют жабры и глаза;

В) промывание;

16. Установить последовательность данных операций:

А) разделить рыбу на чистое филе;

Б) добавить соль перец;

В) пшеничный хлеб без корок замочить в воде или в молоке

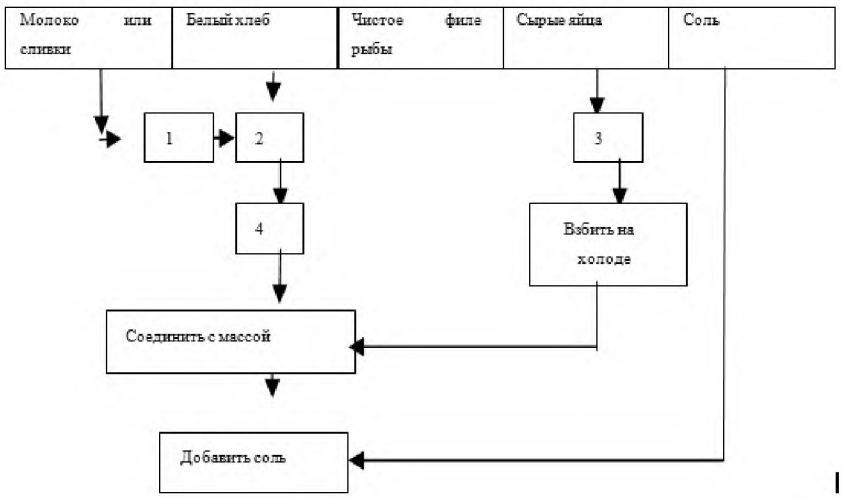
Г) пропустить чистое филе через мясорубку;

Д) выбивание массы.

17. Дополните таблицу (правильные варианты отметьте знаком «+»):

Полуфабрикаты	Вид панировки
1. котлеты 2. биточки 3. тефтели 4. зразы 5. рулет 6. рыба в тесте	Льезон, белая, красная, мучная, тестокляр

18. Дополните схему:



19. Рассчитайте массу (кг) отходов при разделке 50 кг трески на филе без кожи и костей, если чистое филе составляет 73%

ТЕМА 2.3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ

Условия выполнения задания

1. Максимальное время выполнения задания: 10 мин.

Выберите правильный ответ

1. При приготовлении мясных п/ф применяются следующие приемы:

а) нарезка, отбивание, срезание сухожилий;

б) нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, понирование, шпигование, маринование; в) маринование, отбивание;

г) шпигование, панирование, маринование.

2. Для варки используют следующие части говядины:

а) лопаточная пашина;

б) лопаточная грудинка, покромка;

в) лопатка, грудинка, вырезка;

г) шея, грудинка.

3. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:

а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая;

б) тушеное мясо, шпигованное, ростбиф;

в) грудинка фаршированная, ростбиф, мясо шпигованное;

г) вырезка, антрекот, мясо тушеное

4. Порционные полуфабрикаты из свинины:

а) бифштекс, лангет, котлеты натуральные;

б) шницель, антрекот, котлета отбивная;

в) эскалоп, шницель, котлета натуральная;

г) эскалоп, антрекот, лангет, шницель.

5. Биточки имеют форму:

а) шарики;

б) овально – приплюснутую;

в) приплюснуто – округлую;

г) форма батона.

6. Определите форму нарезки мяса для гуляша:

а) брусочки длиной 30 - 40 мм, массой 5 – 7 г;

б) кубики 30 – 40 г;

в) кусочки мякоти прямоугольной формы массой 10 – 15 г;

г) кубики 20 – 30 г

7. Как называется полуфабрикат из натурально – рубленой массы, приготовляемой из баранины:

а) фрикадельки;

б) шницель;

в) бифштекс;

г) люля–кебаб.

8. Основное назначение приема маринования мяса:

а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств;

б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата;

в) предохранение от потери влаги;

г) придание золотистой корочки при тепловой обработке **9.**

Полуфабрикаты из натурально – рубленой массы:

а) шницель, бифштекс, фрикадельки;

б) тельное, рулет, биточки;

в) фрикадельки, люля–кебаб, рулет;г) тефтели, рулет, шницель.

10. Для приготовления котлет пожарских используется:

а) кисельная масса из птицы;

б) котлетная масса из птицы;

в) натурально – рубленная масса из мяса;

г) котлетная масса из мяса.

11. При разрубке передней четверти говядины получают следующие отруба...

12.Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины – это...

13.Шашлык, поджарка, гуляш, рагу – это...

14 Укажите части мяса, используемые для приготовления полуфабрикатов из свинины:

Полуфабрикаты	**Ответ**	**Наименование частей**
Эскалоп		А. Окорок
Шницель		Б. Корейка
Гуляш		В. Лопаточная часть
Поджарка		Г. Грудинка
		Д. Шейная часть

15Из вырезки говядины нарезают порционные полуфабрикаты...

16. Дайте название порционным полуфабрикатам из говядины:

Характеристика полуфабрикатов	**Ответ**
1. Нарезают под прямым углом из средней части вырезки по одному куску толщиной 4 – 5 см, слегка отбивают.	
2. Нарезают под углом 40 – 45^0 из тонкой части вырезки по 2 куска, толщиной 1 – 1,5 см, слегка отбивают.	
3. Нарезают из толстого и тонкого краев, толщина 1,5 – 2 см, отбивают.	
4. Нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки, толщиной 2 – 3 см, слегка отбивают.	

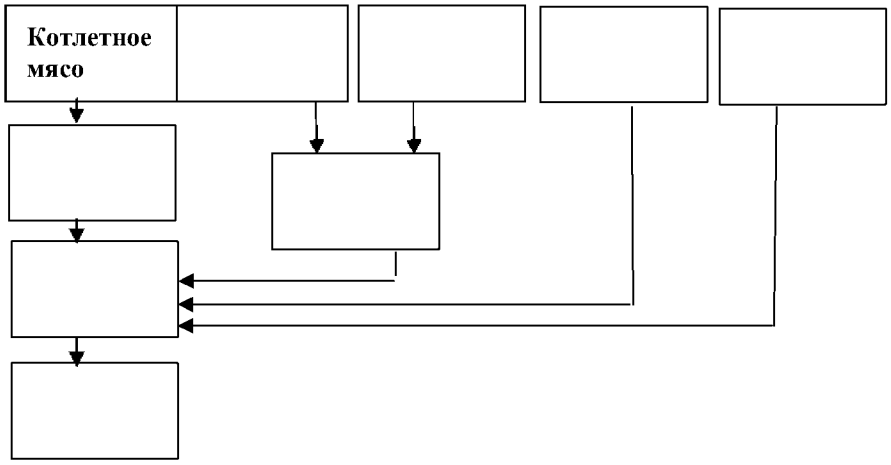
17. Соотнесите полуфабрикаты согласно классификации:

А. Полуфабрикаты из говядины Б.

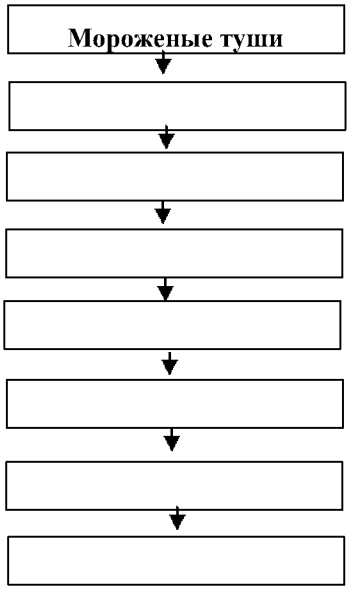
Порционные Крупнокусковые

1. Ростбиф
2. Филе
3. Тушеное мясо
4. Лангет
5. Антрекот
6. Зразы отбивные
7. Шпигованное мясо
8. Говядина духовая
9. Ромштекс
10. Мясо отварное
11. Бифштекс

18. Составить технологическую схему приготовления котлетной массы из мяса:



19. Составить схему обработки мороженого мяса:



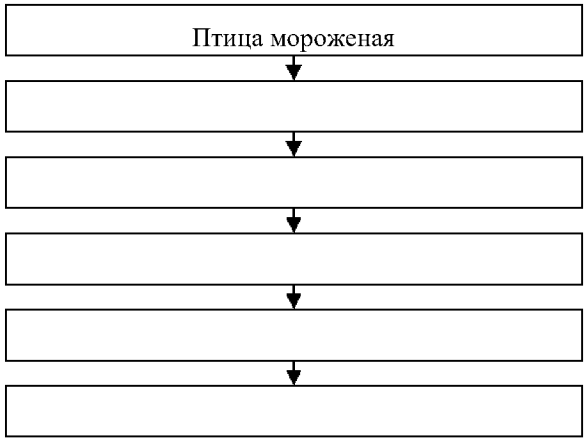
20. Определить и отметить знаком «+», из каких частей свинины приготавливают перечисленные полуфабрикаты:

Части туш	Эскалоп	Шницель	Котлета натуральна	Рагу	Гуляш	Котлеты отбивные	Поджарка	Свинина духовая	Шашлык
Корейка									
Окорок									
Лопаточная часть									
Грудинка									
Шея									

21. Определить и отметить знаком «Х», из частей говядины приготавливают полуфабрикаты:

Части говядины	Полуфабрикаты из говядины											
	Ростбиф	Шпигованное	Бифштекс	Филе	Лангет	Антрекот	Ромштекс	Зразы	Говядина духовая	Азу	Гуляш	бефстроганов
Вырезка												
Толстый край, Тонкий край												
Верхний кусок												
Внутренний кусок												
Боковой кусок												
Наружный кусок												
Лопаточная часть												
Грудинка												
Покромка I Категории												

22. Составить схему первичной обработки домашней птицы, если она мороженая:



3. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ПО ТЕМАМ МДК 01.02

Часть А

Вариант 1

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

1. **При какой температуре происходит быстрое размораживание мяса?**
   а) от 0 до 6 ... 8 °С в течение 1... 3 сут;
   б) от 20 до 25 °С в течение 12...24 ч;
   в) от 8 до 10°С в течение 3...4 сут.
2. **Из каких основных тканей состоит мясо?**
   1. 3.
   2. 4.
3. **Вырезку используют порционными кусками для:**
   а) лангета, филе, бифштекса;
   б) антрекота, зраз отбивных;
   в) ромштекса, шницеля.
4. **Какая панировка используется для шницеля натурального рубленого?**
   а) белая;
   б) мучная;
   в) сухарная.
5. **Каковы признаки доброкачественного охлажденного мяса?**
   На поверхности -_____,
   Цвет -_____,
   Текстура -_____.
6. **Какие условия соблюдают при размораживании рыбы осетровых пород?**
   а) в ванной с холодной водой при температуре 10-14 С в течении 2-2,5 часов.
   б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре15С в течении 4-5 часов.
   в) в ванной с холодной водой при температуре10-14 С в течении 4-5 часов.
7. **Какая часть бараньей туши используется для приготовления рубленой массы?**
   а) лопатка;
   б) грудинка;
   в) шейная.
8. **Перечислите последовательность кулинарной обработки говядины**
   1. 3.
   2. 4.
9. **Что означает название полуфабриката из рыбы «сюпрем»?**
10. **В каком виде поступает мясо на предприятия общественного питания?**
    1.
    2.
11. **Какие части говядины используют для приготовления котлетной массы?**
    а) пашина, обрезки;
    б) покромка II категории;
    в) вырезка.

12. Как подготовить полуфабрикат из рыбы «подушечка»?

13. Как приготовить полуфабрикат люля-кебаб?

14Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для запекания?

а) в целом виде, мелкокусковые полуфабрикаты.

б) в целом виде, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе)

в) в целом виде (мелкая и средняя), мелкокусковые порционные (филе с кожей и чистого филе)

15. Чем отличается ромштекс от антрекота?

16.Какие виды панировок используют для приготовления полуфабрикатов для жаренья во фритюре?

а)двойную

б)тесто-кляр, смесь муки, льезона и белой хлебной панировки

в)тесто-кляр, двойную панировку

17Чем отличается эскалоп от шницеля отбивного?

18Чем отличается лангет от филе?

19Какие продукты используют для шпигования мяса?

20Чем отличается котлета отбивная от котлеты натуральной?

21В каком состоянии птица поступает на предприятия общественного питания?

а) остывшая

б) охлажденная;

в) мороженая.

22С какой целью птицу заправляют в «кармашек»?

23Как размораживают птицу?

а) на воздухе;

б) в воде;

в) комбинированным способом.

24Почему иногда при запекании рулета на поверхности образуются трещины?

25.Почему для котлетной массы используют черствый хлеб?

Вариант 2.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

1. **Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?**
   а) лопаточную;
   б) вырезку;
   в) тазобедренную.
2. **Какова толщина нарезки порционных полуфабрикатов — бифштекса, филе, лангета?**
   Филе - _____
   Бифштекс - _____ Лангет - _____
3. **Что такое «обвалка»?**
   а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;
   б) отделение мяса от костей;
   в) деление на отрубы;
4. **Какой способ тепловой обработки используют для приготовления бифштекса?**
   а) тушение;
   б) жаренье
   в) запекания.
5. **Составьте схему приготовления п/ф судак жареный восьмеркой.**
6. **Какие приемы фарширования применяют для приготовления п/ф из мяса для сложной кулинарной продукции?**
7. **Какую панировку используют для зраз рубленых?**
   а) сухарную;
   б) двойную;
   в) мучную;
   г) хлебную.
8. **Что означает термин «жиловка»?**
   а) удаление сухожилей, пленок, хрящей;
   б) отделение мякоти от костей;
   в) панировка мяса в сухарях.
9. **Зачем мясо обсушивают?**
   а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании;
   б) это препятствует размножению микробов и мясо не скользит в руках;
   в) мясо после этого становится мягче.
10. **От чего зависит кулинарное использование частей мяса?**
11. **С какой целью полуфабрикаты котлет «по-киевски» до жаренья во фритюре хранят в холодильнике?**
    а) чтобы не отстала панировка;
    б) чтобы масло было застывшим;
12. С какой целью производят обертывание, при приготовлении п/ф из мяса?

13.Для чего используют прием шпигование? Чем рекомендуют шпиговать п/ф? 14.С какой целью мясо маринуют? Какие маринады рекомендуют для говядины; баранины; телятины?

15. Перечислите полуфабрикаты для жарки мелкими кусками

1.
2.

3.

16.Какие приемы используют при приготовлении мясного фарша, чтобы улучшить его структуру и вкус?

17.Какие полуфабрикаты приготовляют из филе птицы?

а) котлеты «по-киевски»;

б) шницель «по-столичному»;

в) котлеты «Пожарские».

18.В каком виде на предприятия общественного питания поступает домашняя птица?

а) потрошеная;

б) не ощипанная;

в) упитанная.

19.Укажите цель дефростации мяса.

20. Составьте схему приготовления фарша-муслина из телятины?

21.От чего зависит продолжительность варки мяса?

а) от вида мяса, плотности и количества соединительной ткани;

б) от величины кусков;

в) от используемой посуды.

22Назовите способы заправки птицы и дичи?

23. Составьте схему приготовления фарша-муслина из птицы.

24. С какой целью производят натерание тушки курицы перед обжариванием? Какие смеси используют?

25. Перед жареньем цыплят и нежирных кур смазывают_____, чтобы образовать более_____.

Часть Б

Вариант 1

Закончите предложение:

1. Сортировка и калибровка способствует снижению_____, при _____обработке. При сортировке и калибровке удаляют посторонние примеси,_____экземпляры, распределяют овощи по_____.
2. Механическую кулинарную обработку картофеля можно производить _____,_____и_____способами.
3. К простым наиболее распространенным формам нарезки относят:

-
-
-
-
-

4. **Установите соответствие:**

№	**Название продукта**		**Форма нарезки**
1	Капуста	а	крупные шпалки
2	зеленый лук	б	брусочки
3	морковь	в	шашки

5. **Закончите технологическую схему кулинарной обработки баклажанов:**

сортировка - …

6. **Отметьте какие виды консервации существуют**:

а) квашение
б) соление
в) сушка
г) заморозка
д) все выше перечисленное

7. **Для чего используется способ сульфитации картофеля.**
8. **Установите соответствие:**

№	**Виды рыб**		**Название рыб**
1	окуневые	а	семга, сиг
2	карповые	б	ерш, судак
3	лососевые	в	лещ, карась

9. **Определите по описанию вид кулинарного изделия:**

а) рыбные зразы, имеющие форму полумесяца, панированные в льезоне и сухарях;

б) кулинарное изделие приготавливается из рыбы или мяса, имеет форму батона, фаршируют яйцами, пассерованным луком, грибами и т.д.;

в) кулинарное изделие приготавливается из рыбы или мяса, имеет округло-приплюснутую форму диаметром до 6 см и толщину до 2 см.

10. Определите по приведенным ниже признакам, согласно требованиям, ГОСТ 7686-88 «Кролики для убоя», категорию животного по степени упитанности:

кролики с удовлетворительно развитыми мышцами, остистые отростки спинных позвонков у нихпрощупываются легко и слегка выступают, бедра подтянуты,зад выполнен недостаточно.

11. Какую маркировку должен иметь инвентарь в цехе по обработке мяса.

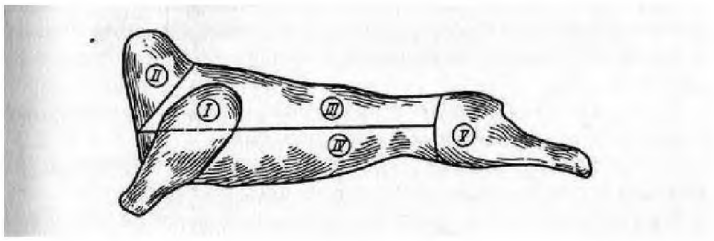
12. Распределите между собой вид рыбы, поступающей на предприятия общественного питания и описаниеспособов хранения.

	Вид поставки		**Характеристика**
1	живая рыба	а	хранят не более 5 суток при температуре от -1 до $+1^0$ С
2	охлажденная рыба	б	хранят 12 суток при температуре -8^0 С, 3 суток при 0 до -2^0 С
3	мороженая рыба	в	хранят не более 2 суток в проточной воде ванн

13. **Распределите по категориям перечисленные субпродукты**:

I категория	головы, ноги, печень, почки, уши говяжьи и свиные, мясокостные хвосты говяжьи, легкие, мозги, сердце, вымя, губы говяжьи, языки.
II категория	

14. Определите, схема разделки, какой туши изображена на рисунке.



15. Определите, какой полуфабрикат изображен на рисунке.

16. Опишите,как приготавливают котлетную массу из мяса птицы. Чем можно заменить внутренний жир.

17. Решите задачи

1. Определить количество пищевых отходов при обработке 150 кг гусей потрошеных II категории.

2.Какое количество картофеля отварного в кожуре с последующей очисткойполучится в марте месяце из 45 кг неочищенного картофеля.

3. Сколько следует взять мяса говядины II категории для приготовления 342 порций «Бифштекса рубленого», если вес одной порции 70 гр.

Вариант 2

Закончите предложение:

1. Нарезка овощей способствует_____тепловой обработке, придает блюдам _____вид,_____вкус.
2. Корнеплоды обрабатывают_____,_____способами или _____.
3. К сложным наиболее распространенным формам нарезки относят:
   -
   -
   -
   -
   -
4. **Установите соответствие**:

	Название продукта		**Форма нарезки**
1	капуста	а	колечки
2	зеленый лук	б	кубики
3	морковь	в	рубка

5. **Закончите технологическую схему кулинарной обработки тыквы:**
   мойка - …
6. **Отметьте, какие луковые овощи допускаются к использованию для приготовления пищи:**
   а) запаренные,
   б) загнившие,
   в) с естественнымивкусом и запахом, характерными этому сорту
   г) поврежденные болезнями,
   д) подмороженные
7. **Для чего капусту кладут в холодную подсоленную воду.**
8. **Установите соответствие:**

	Виды рыб		**Название рыб**
1	окуневые	а	нельма, форель
2	карповые	б	чоп, берш
3	лососевые	в	вобла, толстолобик

9. **Определите по описанию сорт овощей:**
   а) листья данной капусты нежные, слегка морщинистые, кочан рыхлый, по содержанию белка превосходит белокочанную капусту;
   б) этот сорт лука имеет луковицу разных размеров от небольшой мелкой, массой 50 г., до большой - 150 г., может быть разного цвета как по внешней, так и по внутренней окраске, используется в качестве приправы, чаще в пассерованном и жареном виде, в) этот сорт капусты имеет утолщенный, похожий на репу стебель.
10. **Определите по приведенным ниже признакам, согласно требованиям, ГОСТ 7686-88** «Кролики для убоя», категорию животного по степени упитанности:
    кролики с хорошо развитыми мышцами, остистые отростки спинных позвонков у них прощупываются слабо и не выступают, зад и бедра хорошо выполнены и округлены, на холке, животе и в области паха легко прощупываются подкожные жировые отложения.
11. **Какую маркировку должен иметь инвентарь в цехе по обработке рыбы.**
12. **Распределите между собой и их.**

Вид тканей мяса	Описание
мышечная ткань	1 состоит из особых клеток, основу которых составляет оссеин.
соединительная ткань	1 состоит из отдельных волокон, покрытых полупрозрачной оболочкой (сарколеммой)
костная ткань	1 состоит из неполноценных белков – коллагена и эластина

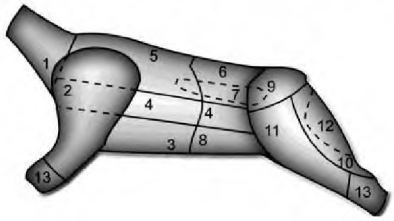
13. Распределите по категориям перечисленные субпродукты:

Iкатегория

II категория

головы, ноги, печень, почки, уши говяжьи и свиные, мясокостные хвосты говяжьи, легкие, мозги, сердце, вымя, губы говяжьи, языки.

14. Определите, схема разделки, какой туши изображена на рисунке.



15. Определите, какой полуфабрикат изображен на рисунке.

16. Опишите, как приготавливают рыбную котлетную массу. Что можно добавить в котлетную массу для увеличения рыхлости?

17. Решите задачи

1. Определить количество пищевых отходов при обработке 170 кг гусей потрошеных I категории.

2.Какое количество картофеля отварного в кожуре с последующей очисткойполучится в сентябре месяце из 35 кг неочищенного картофеля.

3. Сколько следует взять мяса говядины I категории для приготовления 322 порций «Бифштекса рубленого», если вес одной порции 100 гр

Критерии оценивания

Оценка «5» : 1 задание - 95– 100% правильных ответов и 2 задание выполнено верно

Оценка «4»: 1 задание - 94– 70% правильных ответов и 2 задание выполнено с небольшим отклонением

Оценка «3»: 1 задание - 69– 50% правильных ответов и 2 задание не выполнено или выполнено с ошибкой

Оценка «2» 1 задание : 49% и менее правильных ответов, зада

ОТВЕТЫ К КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫМ СРЕДСТВАМ

МДК 01.01

1 ВАРИАНТ

1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
Г	Б	А	А,В	-	-	-	Б	В	А,Б
11	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**			
Б	В	А	-	-	-	Г			

2 ВАРИАНТ

1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
Б	Б	АБВГ	АВ	-	-	-	В	Б	АБ
11	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**			
А	В	БГ	0	мясной	-	А			

МДК 01.02

1.ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ ПО ТЕМАМ

Вариант 1

Тема: «Обработка овощей, плодов, грибов»

1. В
2. В
3. Г
4. А
5. Г 6.Б 7.Б
8. Г
9. В 10.В
11. Отрезают стебель и защищают донышко сухих листьев.
12. Удаление плодоножки, промывание, удаление семян.
13. Лук репчатый: б, г, д, е; Картофель: а, б, в, г, д.
14. 4срезать донце

15. Клубнеплоды: 1, 2, 5
16. Кабачки – 4; перец – 5; помидоры – 2; капуста – 4; баклажаны – 2.
17. 5, 3, 4, 2, 6, 1, 7, 9, 8

18. Пассерование: 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9; Тушение: 1, 5,6
19. Кружочки – а; ломтики – г; брусочки – д; соломка – б; средний кубик – в.
20. Кольраби, красноголовая.

Эталон ответов

Тема: Механическая обработка рыбы, приготовление рыбных полуфабрикатов

1. б
2. б
3. а
4. б
5. г
6. в
7 б
8 б
9 в
10 в
11а) придает пышную, пористую и сочную консистенцию; б) хлебная панировка;
в) маринование;
12. 1 – в, 2 – б, 3 – г, 4 – а, 5 – е, 6 – д, 7 – д.

13

Полуфабрикаты	Варка	Припускание	Жарка основным способом	Жарка во фритюре	Запекание	Тушение
1) зразы	+					
2) котлеты		+				
3) биточки		+				
4) рулет					+	
5) тельное				+	+	
6) фрикадельки		+				+
7) тефтели						

14

Полуфабрикаты	Варка	Пропускание	Жарка основным способом	Жарка во фритюре
рыба в целом вид	+	+	+	
звенья пластованной рыбы	-	+	+	+
порционные куски (кругляши)			+	+
филе с кожей и костями	+	+		
филе с кожей без костей	+	+	+	+
чистое филе			+	+

15. А
16. В,А,Г,Б,Д

17.

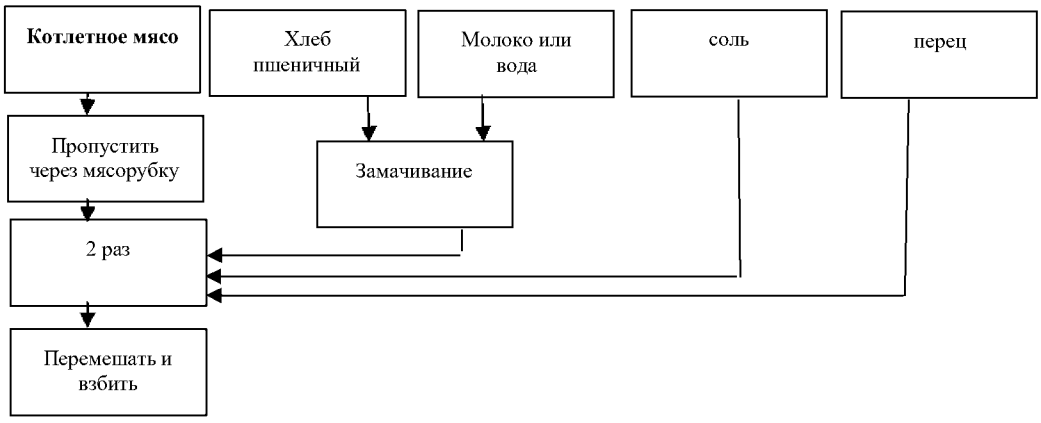
Полуфабрикаты	Вид панировки				
	льезон	белая	красная	мучная	тестокляр
1) котлеты		+			
2) биточки		+			
3) зразы	+				
4) рулет			+	+	
5) тельное	+	+			
6) рыба в тесте					+
7) рыба фри			+	+	

18. 1) замочить в молоке или в сливках;
2) соединить с чистым филе;
3) отделить белки от желтков;
4) пропустить 2-3 раза через мясорубку с частой решеткой;

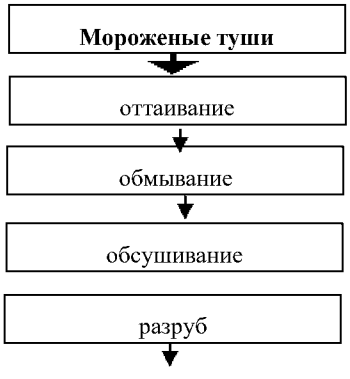
19. 1) 100% - 73% = 27%
2) 50кг – 100%
X – 27% 3) X = 27* 50/100 = 13 ,500кг

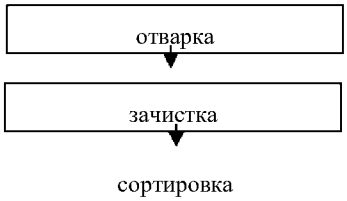
Эталон ответов тема: Приготовление полуфабрикатов из мяса и сельскохозяйственной птицы

1. б
2. б
3. б
4. в
5. в
6. б
7. в
8. б
9. а
10. б
11. Шея, лопатка, спинко–грудная часть.
12. Бефстроганов, шашлык, поджарка, азу, гуляш.
13. Мелкокусковые из свинины..
14. 1-Б А
    2-А Б
    3-В Д
    Г –грудинка у свинины нет
15. Бифштекс, филе, лангет
16. 1-филе
    2-лангет
    3-антрекот
    4-бифштекс
17. А-2,4,5,6,8,9,11 Б-1,3,7,10
18.



19.





20

Части туши	**Эскалоп**	**Шницель**	**Котлета натуральная**	**Рагу**	**Гуляш**	**Котлетные**	**Поджарка**	**Свинина духовая**	**Шашлыки**
Корейка	+	+	+			+	+		+
Окорок		+					+		+
Лопаточная часть					+			+	
Грудинка				+					
Шея					+				

21

Части говядины	Полуфабрикаты из говядины											
	Ростбиф	Шницель из говяжьего мяса	Бифштекс	Филе	Лангет	Антрекот	Ромштекс	Зразы	Говядина	Азу	Гуляш	Бефстроган
Вырезка	+		+	+	+							+
Толстый край, Тонкий край						+	+					+
Верхний кусок							+					
Внутренний кусок							+					
Боковой кусок		+					+	+	+			
Наружный кусок										+		

Лопаточная часть										+		
Грудинка										+		
Покромка I категории		+					+	+	+			

2. Эталоны ответов к итоговому контролю по темам МДК 01.02 (тестовые задания)

Часть А

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы Вариант 1

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
А		**Б**	
1	Б	1	Б
2	Мышечной, жировой, соединительной, костной	2	Филе – 4-5 см, бифштекс – 2-3 см, лангет – 1-1,5 см.
3	А	3	Б
4	В	4	Б
5	Сухая корочка, от бледно-розового до красного, плотная, эластичная	5	Филе нарезают в виде ленты ширина 4-5см,толщина1 см,длиной15-20см,слегка отбивают-панируют в двойной панировке-свертывают в виде восьмери-скалывают шпажкой.
6	Б	6	Свернув рулетом, «через туннель». «книжкой»,»кармашком»..
7	В	7	А
8	Деление на отруба, обвалка, жиловка, зачистка	8	А
9	Использование самых мясистых кусочков чистого филе рыбы	9	Б
10	Охлажденное и замороженное	10	Качества и количества соединительной ткани
11	А	11	Б
12	Кусок филе в котором вырезан кармашек для фарша.	12	Чтобы сохранить сочность и форму изделию.
13	баранину, репчатый лук, баранье (курдючное) сало пропускают 2-3 раза через мясорубку, добавляют соль, перец и перемешивают, ставят в холодильник на 2-3 часа для маринования. Порционируют, придают форму маленьких колбасок, прикрепляют к шпажкам.	13	Для придания мясу большей сочности внутри, для улучшения вкуса и аромата. . Шпигуют свиным салом, чесноком, морковью, белымикореньями ветчиной, кусочками бекона, трюфелями.
14	В		Для придания большей сочности, аромата и вкуса. Говядина-сок и цедра лимона, чеснок,

			оливковое масло, орегано, имбирь, семена фенхеля, чили, соль, перец;Баранина-бальзамический уксус, оливковое масло, чеснок, листья свежей мяты, розмарин; Телятина-оливковое масло, белое сухоевино, апельсиновый сок, чеснок, цедра лимона и апельсина, розмарин, соль, перец
15	Ромштекс панируют	15	Бефстроганов, поджарка, шашлык
16	В	16	Крупно порубить один сорт мяса вручную,добавить свиной шпик кубиком или кубики более нежного мяса,мускатныйорех,гвоздику,майоран,столовые и крепленые вина,бренди,коньяк,анисовыйликер.Для ровной консистенции добавляют пюре из куриной печени.
17	Шницель панируют	17	А, Б
18	Лангет тоньше, отбивается, по 2 на порцию	18	А
19	Белые коренья, морковь, шпик,чеснок,ветчина,бекон,трюфели.	19	Максимальное восстановление первоначальных свойств мяса.
20	Котлета отбивная панируется	20	Приготовить панаду из муки,масла,бульона-охладитьтелятинуизмельчить в блендпре-смешать с панадой и белками-соль,перец-протереть через сито-охладитьхолодные сливки-перемешать.
21	Б, В	21	А, Б
22	чтобы придать ей компактную форму, ускорить процесс тепловой обработки и чтобы удобнее было нарезать на порционные куски.	22	«в кармашек»., «в одну и в две нитки», «в муфточку»., «клювом».
23	А	23	Куриное филе измельчить в блендересоль,перец,мускатный орех-смешать с белкамипротереть через сито-охладить-ввести холодные сливки небольшими порциями.
24	Перед запеканием не сделаны проколы	24	Для улучшения вкуса и аромата натирают смесями изтимьяна и паприки,лимонной цедры и розмарина,цедры и сока лайма.
25	Свежий хлеб неравномерно распределяется в котлетной массе и при перемешивании образует комки.	25	Сметаной, более румяная корочка

Часть Б

Вариант 2

1. Сортировка и калибровка способствует снижениюотходов при механизированной обработке. При сортировке и калибровке удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры, распределяют овощи по размерам и качеству.
2. Механическую кулинарную обработку картофеля можно производить механическим, химическим и термическим способами.
3. К простым наиболее распространенным формам нарезки относят:

соломку, брусочки, кружочки, ломтики дольки.

4. 1-в, 2-а, 3-б
5. Закончите технологическую схему кулинарной обработки баклажанов:

сортировка –отрезание плодоножки, промывание (у старых баклажан ошпаривание и очищение кожицы), нарезка.

6. д
7. Чтобы предохранить картофель от потемнения.
8. 1-б, 2 – в, 3 –а 9.

а) тельное

б) рулет

в) биточки

10. II категория
11. МС
12. 1 - в, 2 – а,3 - б 13.

I категория: печень, почки, языки, мозги, сердце, вымя говяжье, мясо-костные хвосты говяжьи.

II категория: головы, ноги, легкие, уши говяжьи и свиные, губы говяжьи, рубцы.

14. Схема разделки бараньей туши
15. Корейка на кости
16. Мякоть отделяют от костей и кожи, пропускают через мясорубку с внутренним жиром, добавляют замоченный в молоке хлеб без корок, соль, снова пропускают через мясорубку, затем выбивают. Внутренний жир можно заменить маслом или маргарином.

17.17.

1. 15 кг
2. 26 кг 190 г.
3. 38 кг. 646 г.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			Итого
1	1	1	3	1	1	1	3	3	1	1	3	2	1	1	2	1	2	1	30

Вариант 2

1. Нарезка овощей способствует равномерной тепловой обработке, придает блюдам красивый внешний вид, улучшает вкус.
2. Корнеплоды обрабатывают механическим, термическим способами или вручную.
3. К сложным наиболее распространенным формам нарезки относят: бочонки, чесночки, шарики, стружка, спираль, гребешки, звездочки, орешки
4. 1-в, 2-а, 3-б
5. Закончите технологическую схему кулинарной обработки тыквы:

тыкву моют, отрезают плодоножку, разрезают на несколько частей, удаляют семена, очищают кожицу, промывают.

6. в
7. Чтобы удалить гусениц. 8. 1-б, 2 – в, 3 –а 9.

а) савойская
капустаб)
репчатый лук
в) кольраби
10. I категория
11. РС
12. 1 - б, 2 – в,3 - а 13.
I категория: печень, почки, языки, мозги, сердце, вымя говяжье, мясо-костные хвосты говяжьи.II категория: головы, ноги, легкие, уши говяжьи и свиные, губы говяжьи, рубцы.
14. Схема разделки говяжьей туши
15. Эскалоп
16. Рыбу разделывают на филе без кожи и костей, нарезают небольшими кусочками, пропускают через мясорубку. Пшеничный хлеб без корок замачивают в молоке, пропускают через мясорубкузатем фарш пропускают еще раз. Добавляют соль, перец, тщательно вымешивают.

17.17.

1. 15 кг 300 г.
2. 25 кг 463 г.
3. 49 кг. 910 г.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			Итого
1	1	1	3	1	1	1	3	3	1	1	3	2	1	1	2	1	2	1	30

ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА №1 по ПМ 03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА.

1.В каком цехе готовят закуски из сельди?

2.Какой температуре подают холодные блюда и закуски?

3.В чем отличие холодных блюд от холодных закусок?

4.Что в меню располагается в первую очередь?

5.В каком цехе готовят салаты?

6.Какие холодные блюда и закуски запрещается оставлять на следующий день?

7.Какие блюда относятся к холодному цеху?

8.Какая температура подачи холодных закусок?

9.Какое оборудование должно быть обязательно в холодном цехе и почему?

10.Какие санитарные требования должны соблюдаться в холодном цехе?

11.Какое значение имеют закуски из рыбы в питании человека?

12.Для чего нужно есть селедку?

Ответы

1.В каком цехе готовят закуски из сельди?

Назначение холодного цеха — приготовление холодных блюд и закусок из мяса, рыбы, овощей и других продуктов, а также сладких блюд и бутербродов.

2.Какой температуре подают холодные блюда и закуски?

Холодными считаются блюда, которые подаются к столу, имея температуру 10-14 градусов. При этом горячие закуски имеют температуру 75-90 градусов. Холодные блюда обычно подаются в начале застолья. Они служат некоторыми возбудителями аппетита.20 апр. 2021 г.

3.В чем отличие холодных блюд от холодных закусок?

Холодные блюда украшают зеленью салата, петрушки, сельдерея, укропа, зелёным луком и теми продуктами, которые входят в состав блюда. Основное назначение закусок – подготовить организм к приёму пищи, так как они способствуют лучшему отделению пищеварительных соков.

4.Что в меню располагается в первую очередь?

На первой странице меню должно присутствовать специальное предложение блюд данного дня, затем перечень фирменных блюд, потом список блюд в порядке очередности их подачи: от закусок к напиткам. Закуски и салаты располагаются в меню в соответствие с последовательностью их подачи для посетителей.

5.В каком цехе готовят салаты?

Холодный цех – это один из ключевых «узлов» заведения общественного питания – кафе, паба, ресторана, где происходит процесс приготовления холодных блюд: салаты, закуски различного формата (с тарталетками, канапе, с рыбой, мясом, сезонными овощами или фруктами), нарезки из мяса, рыбы, овощей, заливное и прочие блюда.

6.Какие холодные блюда и закуски запрещается оставлять на следующий день?

Срок реализации холодных блюд в охлажденном состоянии должен быть не более 1 часа с момента их изготовления и заправки. Запрещается оставлять на следующий день: - салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда, изделия с кремом и др.

7.Какие блюда относятся к холодному цеху?

В ассортимент продукции холодного цеха входят холодные закуски, гастрономические изделия (мясные, рыбные), холодные блюда (отварные, жареные, фаршированные, заливные и др.), молочнокислая продукция, а также холодные сладкие блюда (желе, муссы, самбуки, кисели, компоты и др.), холодные напитки, холодные супы.

8.Какая температура подачи холодных закусок?

Холодными считаются блюда, которые подаются к столу, имея температуру 10-14 градусов. При этом горячие закуски имеют температуру 75-90 °С..

9.Какое оборудование должно быть обязательно в холодном цехе и почему?

(Ответ. Холодильник, так как компоненты для при приготовлении салатов и холодных закусок подготавливаются заранее и сохраняются при температуре 2-8° С).

10.Какие санитарные требования должны соблюдаться в холодном цехе?

(*Ответ. Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с продуктами, после каждой технологической операции инвентарь подвергается санитарной обработке).*

11.Какое значение имеют закуски из рыбы в питании человека?

(*Ответ. Блюда из рыбы являются важным источником полноценных белков, которые необходимы для построения клеток организма человека. Белки рыбы усваиваются легче, чем белки мяса. Особенно полезная рыба для людей, больных, подагрой и людям с нарушением обмена веществ).*

12.Для чего нужно есть селедку?

(Ответ)Многочисленные исследования доказали, что селедка, благодаря высокому содержанию жирных кислот омега-3, очень полезна для сердца и сосудов человека. Кроме того, она значительно увеличивает количество «полезного холестерина» в крови (липопротеинов высокой плотности).

Список вопросов теста по Организации обслуживания.

Вопрос 1

1. **Выбрать верную характеристику ресторана высшего класса:**

Варианты ответов

- а. Изысканный интерьер, высокий уровень комфортности, широкий ассортимент услуг, оригинальный ассортимент заказанных и фирменных блюд и изделий, напитков, коктейлей.
- б. Оригинальный интерьер, широкий выбор услуг, условия повышенной комфортности, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, напитки и коктейли сложного и несложного приготовления.
- в. Широкий выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.
- г. Широкий выбор услуг, оптимальный ассортимент фирменных и заказных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.

Вопрос 2

1. **Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какая это посуда, если она имеет толщину не более 2,5 мм, при легком ударе издает чистый продолжительный звук?**

Варианты ответов

- А)Фарфоровая
- Б)Керамическая
- В)Фаянсовая
- Г)Стеклянная

Вопрос 3

1. **Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Чем отличается бокал для белого вина от бокала для красного вина?**

Варианты ответов

- А)Бокал для белого имеет шарообразную форму, а для красного продолговатую
- Б)Бокал для красного вина имеет шарообразную форму, а для белого продолговатую
- В)Нет различий
- Г)Одинаковые

Вопрос 4

1. **Выбери бокал, предназначенный для шампанского:**

Варианты ответов

- а.Пусс-кафе
- б.Айриш
- в.Флюте
- г.Фраппе

Вопрос 5

1. **Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Каким видом приборов являются фруктовые приборы?**

Варианты ответов

- а. Основными приборами
- б. Вспомогательными приборами
- в. Дополнительными приборами
- г. Столовыми приборами

Вопрос 6

1. **Выбери вспомогательный прибор:**

Варианты ответов

- а. Ложка для бульона
- б. Вилка для раков
- в. Вилка кокотная
- г. Десертная ложка

Вопрос 7

1. **Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Чем из названного сервируется стол в первую очередь?**

Варианты ответов

- а. Столовые приборы .
- б. Скатерть
- в. Салфетка
- г. Столовая посуда

Вопрос 8

1. **Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Сколько комплектов столовой посуды и приборов не предусмотрено нормами оснащения?**

Варианты ответов

- а. Два
- б. Три
- в. Четыре
- г. Пять

Вопрос 9

1. **Выбери правильный ответ. Тарелкаимеет диаметр 27-29 см называется**

Варианты ответов

- а. закусочная
- б. пирожковая
- в. десертная
- г. мелкая столовая

Вопрос 10

1. **Выбери правильный ответ. Правила переноса столовых предметов на подносе:**

Варианты ответов

- а. Более тяжелые предметы дальше от официанты
- б. Высокие предметы по краям
- в. Низкие предметы в центре подноса
- г. Поднос на обеденный стол не ставят

Вопрос 11

1. **Дайте название бокала:**

Вопрос 12

Что за приборы изображены на картинке?

Вопрос 13

Сервис - бар – это?

Вопрос 14

1. **Тарелка имеет диаметр 17-18 см и называется?**

Вопрос 15

Завершением в сервировки стола служит ?

- а. Скатерьть
- б. сервировка бокалами
- в. Салфетка

Вопрос 16

1. **Какие предприятия ОП делят на классы?**

Вопрос 17

1. **Какие типы предприятий вы знаете?**

Вопрос 18

Что за прибор?

Вопрос 19

Для чего используют стакан рокс?

Вопрос 20

Сервизная – это?

Вопрос 21

Тарелка диаметром 22-24 см называется?

Вопрос 22

Что за приборы?

ответы

В1-б

В2-а

В3-б

В4-в

5-а

6-б

7-б

8-г

9-г

10-г

11- маргарита

12- столовые приборы.

13- сервис бар –это буфет **Сервис-бар** находится в гостевой зоне **ресторана** или кафе и выполняет заказы посетителей через официантов.

14- пиражковая

15- в

16- ресторан и бар.

17- ресторан, кафе, закусочная, бар.

18- рыбный прибор.

19-для коктейлей алкогольных

20- Сервизная — **помещение для хранения и отпуска официантам столовой посуды и приборов**.

21- закусочная

22- закусочные

Тест МДК 03.02 холодные блюда и закуски

1.

Что в переводе с итальянского означает «салат»?

Холодное
Соленое
Пестрое

2.

У какого древнего народа встречался обычай есть салат?

У кельтов
У римлян
У египтян

3.

Как по большей части подается салат?

К мясу
Как основное блюдо
К рыбе

4.

Когда обычно готовят салаты?

За пару часов перед подачей на стол
Непосредственно перед подачей на стол
Их готовят с вечера

5.

Что делают практически со всеми салатами перед подачей на стол?

Перчат
Солят
Охлаждают

6.

Почему салаты обычно содержат среди компонентов зелень?

Для красоты
Чтобы вызвать аппетит перед основным блюдом
Чтобы они были сочными

7.

Почему дыню не принято смешивать с другими ингредиентами?

Она перебивает вкус
Она вредит пищеварению
Она задерживает чувство насыщения

8.

Что часто используют в качестве основы для теплого салата?

Цветную капусту
Кабачки
Баклажаны

9.

Какой из перечисленных видов салатов подается как основное блюдо?

Зеленый салат
Фруктовый салат
Теплый салат

10.

Чем заправляют салаты из достаточно нежных овощей и пряной зелени?

Растительным маслом
Уксусом
Лимонным соком

Правильные ответы

1.

Что в переводе с итальянского означает «салат»?

Соленое

2.

У какого древнего народа встречался обычай есть салат?

У римлян

3.

Как по большей части подается салат?

К мясу

4.

Когда обычно готовят салаты?

Непосредственно перед подачей на стол

5.

Что делают практически со всеми салатами перед подачей на стол?

Солят

6.

Почему салаты обычно содержат среди компонентов зелень?

Чтобы вызвать аппетит перед основным блюдом

7.

Почему дыню не принято смешивать с другими ингредиентами?

Она вредит пищеварению

8.

Что часто используют в качестве основы для теплого салата?

Баклажаны

9.

Какой из перечисленных видов салатов подается как основное блюдо?

Теплый салат

10.

Чем заправляют салаты из достаточно нежных овощей и пряной зелени?

Лимонным соком

Тестовые задания МДК 03.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Вариант 1

1. Как называются закрытые бутерброды:

а) канапе;

б) комбинированные;

в) тартинки;

г) сандвичи

2. Какой салат готовится из свеклы, моркови, картофеля, соленых огурцов или квашеной капусты, лука, растительного масла:

а) салат-коктейль овощной;

б) винегрет;

в) витаминный;

г) летний

3. Для блюда «Рыба под маринадом» маринад готовится из следующих продуктов:

а) морковь, лук репчатый, масло растительное, томат, бульон, специи;

б) лук репчатый, масло растительное, томат, уксус, бульон рыбный, специи;

в) морковь, масло растительное, томат, уксус, бульон рыбный, специи;

г) морковь, лук репчатый, масло растительное, томат, уксус, бульон рыбный, специи.

4.Для паштета из печени все продукты обжариваются:

а) на сливочном масле;

б) на шпике;

в) на растительном масле;

г) на жире.

5.Время варки яиц «вкрутую» с момента закипания воды:

а) 5,5-6 мин.;

б) 3-3,5 мин.;

в) 8-10 мин.;

г) 4,5-5,5 мин.

6.Как называются закусочные бутерброды:

а) открытые;

б) сандвичи;

в) канапе;

7. Какой салат готовится из капусты, клюквы, уксуса, соли, сахара, растительного масла:

а) витаминный;

б) из белокочанной капусты;

в) летний;

г) весенний

8.Температура подачи холодных блюд и закусок?

а) 12-14 °С

б) 2-4 °С

в) 8-10 °С

г) 4-6 °С

9.Как маркируют доски и ножи для приготовления салатов из отварных овощей?

а) гастрономия;

б) салаты;

в) О.В;

г) О.С.

10.Какая посуда используется для отпуска грибов в сметане.

а) кокотница;

б) кокильница;

в) порционная сковорода;

г) салатник.

11.Определите состав паштета из печени:

а) Печень, масло сливочное, шпик, лук репчатый, морковь, яйца;

б) Печень, масло сливочное, шпик, лук репчатый, морковь, яйца,
молоко или бульон;

в) Печень, масло сливочное, лук репчатый, морковь, яйца, молоко или бульон;

г) масло сливочное, шпик, лук репчатый, морковь, яйца, молоко или бульон

12. Какой соус подают к студню мясному:

а) красный основной;

б) белый основной;

в) соус майонез ;

г) соус хрен .

13. Как нарезают овощи в блюда «сельдь с гарниром».

а) Соломкой,

б) Кубиками,

в) Кружочками.

14. Заправленные салаты из вареных овощей подлежат реализации в течение:

а). 6 часов.

б) 30 минут.

в) 15 минут.

г) 1 часа

Ответы

1. г
2. б
3. а
4. в
5. в
6. в
7. б
8. а
9. в
10. г
11. б
12. г
13. в
14. г

МДК 01.01 Организация процессов приготовления кулинарных полуфабрикатов
Тесты по теме: «Овощной и Мясо-рыбный цехи»

1. На предприятиях какой мощности целесообразно организовывать мясо-рыбныецехи?
А) Малой
Б) Средней
В) Большой

2. Овощной цех располагают
А) рядом с холодильной камерой и горячим цехом;
Б) рядом со складом овощей и мясорыбным цехом;
В) рядом со складом овощей, горячим и холодным цехами;
Г) рядом с холодильной камерой горячим и холодным цехами.

3. В мясорыбном цехе организуют участки
А) для обработки мяса и птицы;
Б) для обработки мяса, рыбы и птицы;
В) для обработки мяса и рыбы;
Г) нет верного ответа.

4. Исключите операцию которую не проводят при обработке картофеля
А) калибровка;
Б) мойка;
В) опаливание;
Г) доочистка.

5. Укажите правильную последовательность операций обработки мяса
А) разруб;
Б) оттаивание;
В) зачистка;
Г) обвалка;
Д) обсушивание;
Е) мойка

6. Подберите оборудование для мясорыбного цеха
А) производственный стол;
Б) весы;
В) холодильная камера;
Г) разрубочный стул;
Д) стол с вытяжкой;
Е) моечная ванна.

7. Подберите инвентарь для овощного цеха
А) доска разделочная «ОС»;
Б) доска разделочная «РС»
В) нож обвалочный;
Г) нож поварской;
Д) дуршлаг;
Е) нож карбовочный.

8. Очищенный картофель хранят
А) в холодной воде не более 4 ч;
Б) в теплой воде не более 3 ч;
В) в холодной воде не более 3 ч;
Г) хранить очищенный картофель запрещено.

9. Птицу размораживают
А) на воздухе;
Б) в холодной воде;
В) в теплой воде;
Г) в подсоленной воде.

10. Укажите правильную последовательность операций обработки рыбы
А) удаление плавников;
Б) потрошение;
В) удаление чешуи;
Г) удаление головы и хвоста.

11. Изготовление п/ф для сложных и банкетных блюд это работа
А) повара 6 р.;
Б) повара 5 р.;
В) повара 4 р.;
Г) повара 3 р.

12.Мясорыбный цех располагают
А) рядом с холодильной камерой и горячим цехом;
Б) рядом со складом овощей и мясорыбным цехом;
В) рядом со складом овощей, горячим и холодным цехами;
Г) рядом с холодильной камерой горячим и холодным цехами.

13. Исключите операцию, которую не проводят при обработке капусты
А) удаление покровных листьев;
Б) мойка;
В)зачистка;
Г) доочистка.

14. Укажите правильную последовательность операций обработки картофеля
А) мойка;
Б) очистка;
В) калибровка;

Г) доочистка;
Д) нарезка;
Е) промывание.

15. Подберите инвентарь для мясорыбного цеха
А) доска разделочная «ОС» ;
Б) доска разделочная «РС»
В) нож обвалочный;
Г) нож поварской;
Д) дуршлаг;
Е) нож карбовочный.

16. Листовые овощи, зелень перед нарезкой
А) перебирают и замачивают в холодной воде;
Б) перебирают и замачивают в холодной соленой воде;
Г) замачивают в холодной воде, промывают и обсушивают;
Д) перебирают, замачивают в холодной воде, промывают и обсушивают;

17. Мясо размораживают
А) на воздухе;
Б) в холодной воде;
В) в теплой воде;
Г) в подсоленной воде.

18. Укажите правильную последовательность операций обработки птицы
А) опаливание;
Б) размораживание;
В) обсушивание;
Г) промывание.

19. Разделкой рыбы частиковых пород занимаются повара
А) 3 р;
Б) 4 р;
В) 5 р;
Г) 6 р.

20. Срок хранения рубленных полуфабрикатов из рыбы
А) не более 3 ч;
Б) не более 6 ч;
В) не более 10 ч;
Г) не более 12 ч.

Ответы

1. а
2. в
3. б
4. в
5. Б,е,д,а,г,в
6. А,б,в,г,е
7. Б,в,г
8. а
9. а
10. В,а,б,г
11. а
12. г
13. г
14. В,а,б,г,е,д
15. Б,в
16. д
17. а
18. Б,а,г,в
19. а
20. г