КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"

Подписано: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"
DN: cn=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", c=RU, o=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", email=kat69@mail.ru
Дата: 2026.10.26 11:58:31 +07'00'

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУХОБУЗИМСКИЙ ФИЛИАЛ»
КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ

Переутверждено и введено в действие Пр. № 138 от 31.08.26г
Пр. УР Е.М. Дмитриенко
Зав. фил. Р.С. Бурмыкова

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
по выполнению контрольных работ для обучающихся
ГРУППА И-10

по дисциплине ОП 02. «Оборудование предприятий общественного питания»

С. МИНДЕРЛА
2025

Методические утверждены на малом педагогическом совете от _____ года

Начальник отдела по УПР _____ Р.С. Третьякова

Разработчик:
Преподаватель _____ Л.А. Бойко

Содержание

1. Пояснительная записка

2. Критерии оценивания
3. Содержание контрольных работ
4. Используемая литература

Пояснительная записка

Аттестация обучающихся: С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных, достижений обучающихся разработаны формы и процедуры входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации с учётом ограничений здоровья. Входной контроль разработан с учётом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся и проводится в различных формах (устно, письменно и тестирование как на бумаге, так и на компьютере). Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Текущий контроль успеваемости осуществляется в процессе проведения учебных занятий, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий в целях получения информации о:

• -выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности:

• -правильности выполнения требуемых действий;

• соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала:

• -формировании действия с должной мерой обобщения, освоения.

Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения программ учебных дисциплин, а также после прохождения учебной практики в составе профессионального модуля.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачётов и дифференцированных зачетов за счет учебного времени, отведенного на изучение данной дисциплины, в форме экзаменов по графикам в недели промежуточной аттестации, утвержденным директором техникума.

При проведении промежуточной аттестации учитываются индивидуальные психофизические особенности обучающихся.

Тесты дают возможность оценить уровень теоретических знаний и практические навыки студентов, умение применять знания.

Контрольный срез знаний показывает уровень:

• установление фактического уровня теоретических знаний по профессиональной дисциплине;

• определение степени устойчивости знаний студентов.

Комплекты тестовых заданий составлены с учетом обязательных минимумов содержания Государственного образовательного стандарта НПО по профессии ОСТ 9 ПО 02.34.2 - 2002 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»».

Характеристика тестов:

1. Количество заданий в тест: 10-13
2. Время выполнения тест-билета: 45 минут
3. Форма заданий: закрытые, открытые.
4. Содержание тест-билета: количество типы заданий – закрытого и открытого типа.

Критерии оценивания тестовых работ

Оценка за контроль ключевых компетенций, обучающихся производится по пятибалльной системе.

- «оценка» 5 (отлично) выставляется за верные ответы, которые составляют 91% и более от общего количества вопросов;

- «оценка» 4(хорошо) соответствует работе, содержит 70% - 90% правильных ответов;

- «оценка» 3 (удовлетворительно) от 70% - 50% правильных ответов;

- «оценка» 2 (неудовлетворительно) работа, содержащая менее 50% правильных ответов оценивается как удовлетворительная

Содержание контрольных работ

Тестовые задания по дисциплине «Оборудования предприятий общественного питания»

Раздел «Общие требования к правилам эксплуатации механического оборудования, соблюдение техники безопасности»

1 Вариант.

1.Указать, по какому признаку классифицируются машины и механизмы, используемые на предприятиях общественного питания:

1.По назначению обрабатываемого продукта.

2.По виду обрабатываемого продукта.

2 Указать, на какие группы подразделяется механическое оборудование, используемое на предприятиях общественного питания:

1.Многофункциональное.

2.Неавтоматическое.

3.Полуавтоматическое.

4.Автоматическое.

3. Выбрать неосновные материалы, использующиеся для изготовления машин предназначенные для предприятий общественного питания?

1.Сталь.

2.Чугун.

3.Алюм

5.Хром.

6.Никель

7.Цинк

4.Назовите основные части и детали машин, эксплуатируемые на предприятиях общественного питания:

1.Передаточный механизм.

2.Основа.

3.Станина.

4.Корпус машины.

5.Рабочая камера.

6.Рабочие органы.

5.Назовите способы механических передач, применяемые при эксплуатации машин и механизмов на предприятиях общественного питания:

1.Валиковая передача.

2.Зубчатая передача.

3.Передаточная передача.

4.Червячная передача.

5.Цепная передача.

6.Ременная передача.

7.Фрикционная передача.

6 . Выбрать правильный вариант ответа для чего соединяют обмотку электродвигателя «звездой» или «треугольником»?

1.Если напряжение в сети 220В соединяют «треугольником».

2.Если напряжение в сети 380В соединяют «звездой».

3.Если напряжение в сети превышает 380В, то соединяют обмотку электродвигателя или «звездой» или «треугольником».

7. Пояснить, почему нельзя допускать перегрузку и недогрузку машин на предприятиях общественного питания?

1.Если уровень продуктов (жидкости) окажется ниже или выше допустимого, то реле защиты разомкнёт электрическую цепь питания.

2.Из-за недостаточного нагрева тэнов.

8 . Указать, какая техническая документация выдаётся на каждую машину:

1.Эксплуатационная документация.

2.Паспорт.

3.Ремонтная документация.

4.Формуляр.

9.Назовите аппараты включения электрооборудования:

1.Микропереключатели.

2.Рубильники.

3.Кулачковые переключатели.

4.Кнопочные переключатели.

5.Пакетные переключатели.

6.Штепсельные разъёмы.

10.Назовите аппараты защиты электрооборудования :

1.Автоматические переключатели.

2.Плавкие

3.Тепловые реле защитыи.

4.Тепловые реле защиты

Раздел «Общие требования к правилам эксплуатации механического оборудования,

соблюдение техники безопасности»

2 Вариант.

1.Указать правильный вариант ответа

Относится неавтоматическое оборудование предприятий общественного питания к виду механического оборудования предприятий общественного питания:

1.Да. 2.Нет

2. Выбрать, какие основные металлы используются для изготовления машин для предприятий общественного питания:

1.Сталь. 2.Чугун. 3.Цинк. 4.Алюминий.

3.Назовите основные части машин, использующихся на предприятиях общественного питания:

1.Передаточный механизм. 2.Основа. 3.Станина 4.Корпус машины.

5.Рабочая камера. 6.Рабочие органы.

4.Выбрать правильный вариант ответа

Является ли кривошипно - шатунный механизм способом механической передачи в машинах, используемых на предприятиях общественно питания?

1.Не является. 3.Является.

5. Указать, в чём заключается особенность обмотки электродвигателя в машинах на предприятиях общественного питания?

1.От предотвращения высокого напряжения поступающего в сеть.

2.От предотвращения низкого напряжения поступающего в сеть.

3.Обмотка является изоляционным материалом электродвигателя.

6.Перечислить какие документы, относятся к ремонтной документации машин, эксплуатируемых на предприятиях общественного питания:

1.Паспорт. 2.Формуляр.

3.Руководство по капитальному и текущему ремонту.

4.Нормы расхода материалов на ремонт и количество запасных частей.

7.Указать, какие устройства относятся к аппаратам контроля и управления на различных видах электрооборудования, используемых на предприятиях общественного питания:

1.Програмные устройства. 2.Манометры. 3.Терморегуляторы.
4.Реле времени. 5.Микродатчики.

8.Указать, какие виды плавких предохранителей являются устройством , быстродействующей защиты машин на предприятиях общественного питания и по своей конструкции подразделяются на:

1.Резьбовые. 2.Пластинчатые. 3.Трубчатые. 4.Боковые.

9. Выбрать, на сколько групп можно подразделить машины, используемые на предприятиях общественного питания в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов?

1. 7 видов. 2. 5 видов. 3. 4 вида.

10.Указать, факторы по которым из цветных металлов (алюминия, меди, хрома, никеля, цинка, и сплавов на их основе) изготавливают машины для предприятий общественного питания:

1.Прочность. 2.Малый удельный вес. 3.Хорошо обрабатываются

Раздел «Универсальные приводы»

Вариант 1.

1. Указать, как крепятся сменные исполнительные механизмы к универсальному приводу машин, на предприятиях общественного питания?

1.На редуктор с помощью эксцентриковых винтовых зажимов к горловине привода.

2.На станину с помощью специальных зажимов, фиксирующих положение сменного

механизма.

2.Перечислить, какие правила безопасности нужно соблюдать при работе с универсальными приводами?

1.Проверить правила установки, исправность.

2.Проверить санитарное состояние.

3.Исключить перегрузку и недогрузку сменного механизма.

4.Запрещено работать на машине без наличия соответствующих предохранительных устройств.

5.Осмотр и устранение неполадок проводить после выключения и полной остановки

электродвигателя универсального привода.

3. Определите, к чему приводит недогрузка сменного механизма машины на предприятиях общественного питания?

1.Снижению ресурса работы оборудования. 3.Поломкам.

2.Перерасход электроэнергии.

4. Указать, в чём преимущества универсальных приводов перед индивидуальными приводами машин на предприятиях общественного питания?

1.Повышает производительность труда. 2.Снижает капитальные затраты.

3.Увеличивает коэффициент полезного действия оборудования.

5.Назовите верные сменные механизмы к универсальным приводам ПУ-0,6; ПГ-0,6; ПХ-0,6

1.Взбивалка. 2.Соковыжималка. 3.Мороженница. 4.Мясорубка.

5.Овощерезательный механизм. 6.Протирочный механизм 7.Механизм для натираний овощей.

8.Механизм для перемешивания салатов 9.Многоцелевой механизм. 10.Мясорыхлитель.

6. Указать, почему запрещается разбирать сменный механизм при включённом двигателе?

1.Нарушение правил эксплуатации технологического оборудования.

2.Является травмоопасным.

7.Расшифруйте маркировку сменного механизма: МС6-10.

1.Механизм сменный куттер , производительностью 100 кг в час.

2.Механизм сменный взбивалка, производительность 10 кг в час.

3.Механизм сменный мороженица , производительностью 10кг в час.

8.Указать, кто имеет право производить текущий ремонт универсального привода?

1.Повар, за которым закреплена данная машина.

2.Специальные мастера, согласно заключённому договору.

3.Слесарь - техник закреплённый за данным предприятием общественного питания.

9.Указать, в чём заключается использование многоцелевого сменного механизма МС-4-7-8-20.

1.Взбивать кондитерские смеси. 2.Замешивать жидкое тесто. 3.Протирать картофельное пюре,

супы. 4.Перемешивать фарш.

10. Перечислить, какие виды нарезки можно осуществить, используя сменный механизм МС-18-160?

1.Ломтиками. 2.Кружочками. 3.Кубиками.

Раздел «Универсальные приводы»

Вариант 2.

1.Перечислить последовательность действий, при окончании работы соковыжималки МС3-40.

1.Разбирают сменный механизм.

2.Промывают горячей водой.

3.Выключают привод.

4.Очищают от остатков продуктов.

5.Просушивают.

2.Указать производительность сменного механизма, для нарезания сырых овощей МС-28-100.

1. 100кг. 2. 10кг. 3.25кг.

3. Указать, к чему приводит перегрузка сменного механизма?

1.К ухудшению качества или порче продуктов.

2.К поломке машины.

4.Расшифруйте маркировку сменного механизма МС25-200:

1.Механизм сменный мясорубка производительностью 200кг в час.

2.Механизм сменный просеиватель производительностью 2000кг в час.

3.Механизм сменный для перемешивания салатов и винегретов производительностью

200кг в час.

5. Определить, кто проводит подготовку универсального привода к работе?

1.Слесарь, закреплённый за данным предприятием общественного питания.

2.Технический персонал, ответственный за исправность данного оборудования.

3.Повар, за которым закреплена машина.

6. Выбрать, какие сменные механизмы входят в комплект привода ПМ-1.1?

1.Размолочный механизм МС12-15 (для размалывания сухарей, перца и других пряностей).

2.Фаршемешалка МС2-150(для приготовления и взбивания фарша).

3.Мясорыхлитель МС19-1400 (для рыхления и смешивания порционных кусков мяса)

7.Указать, в каких цехах на предприятиях общественного питания используют универсальные приводы:

1.Мясных. 2.Овощных. 3.Кондитерских.

8.Указать маркировку универсального привода, используемого со сменным механизмом МС-10-160 (предназначенных для нарезания сырых овощей ломтиками

и соломкой).

1.П-11. 2.ПУ-0.6. 3.П-0.6.

9. Определить, для чего применяется станция управления на предприятиях общественного питания?

1.Для контроля.

2.Для включения и регулирования температурного режима электрических тепловых

аппаратов (котлов, водонагревателей, кипятильников)

3. Для автоматического регулирования теплового оборудования

10. Указать, к чему крепится корпус мясорубки.

1. К станине. 2. К горловине. 3.К сменному механизму.

Раздел «Оборудование для очистки овощей»

Вариант 1.

1.Указать, на чём основан принцип действия очистки картофеля в картофелеочистительных машинах?

1.Основан за счёт трения овощей абразивную поверхность.

2.Основан за счёт вращательного движения рабочей камеры.

2.Охарактеризовать метод сульфитации картофеля:

1.Измельчение очищенного картофеля.

2.Обработка очищенного картофеля от потемнения.

3.Комбинированный метод обработки картофеля.

3.Перечислить способы очистки овощей от кожуры:

1.Механический. 3.Щелочной. 5.Комбинированный.

2.Термический. 4.Паровой.

4.Указать, что служит рабочими органами картофелеочистительной машины КНН600М.

1.Рабочая камера с абразивной поверхностью.

2.Очитительные валики. 3.Абразивные перегородки.

5. Указать, как регулируется продолжительность обработки картофеля на машине КНН-600М?

1.С помощью пускового механизма машины КНН-600М

2.С помощью пульта управления машины КНН-600М.

3.С помощью рукоятки червячного механизма машины КНН-600М.

6. Указать, кто имеет право работать на овощерезательных машинах на предприятиях общественного питания?

1.Бригадир поваров. 2.Повар 3 разряда.

3.Повар, закреплённый за данной машиной.

7. Выбрать, как подразделяются овощерезательные машины по принципу работы на предприятиях общественного питания:

1.На дисковые. 2.На роторные. 3.На пуансонные.

. 4.На машины с комбинированным срезом.

8.Указать форму нарезки сырых овощей, при использовании овощерезательной машины МРО-200 настольного типа:

1.Кружочками. 2.Ломтиками. 3.Соломкой.

4.Брусочками. 5.Шинковка капусты.

9.Указать, сколько времени необходимо для обработки картофеля 1% раствором бисульфита натрия:

1. 10-15 минут. 2. 4-5 минут. 3. 7-8 минут.

10. Перечислить, для чего предназначена протиро-резательная машина МП-800?

1.Протирания варёных овощей. 3.Протирания печени.

2.Протирания творога. 4.Протирания рыбы 5.Протирания мяса.

Раздел «Оборудование для очистки овощей»

Вариант 2.

1. Указать, какие способы очистки корнеплодов и клубнеплодов применяют на предприятиях общественного питания?

1.Тепловой. 2.Щелочной. 3.Механический.

2. Уточнить, что служит рабочим органом картофелеочистительной машины МОК250?

1.Конусный диск, покрытый абразивной массой.

2.Рабочая камера. 3.Корпус.

3.Перечислить правильную последовательность, правил эксплуатации картофелеочистительных машин:

1.Проверяют наличие заземления машины. 4.Включение машины.

2.Санитарное состояние машины. 5.Приступают к работе на ней.

3.Внешний осмотр машины. 6.Проверяют на холостом ходу.

4.Указать, какой механизм в картофелеочистительной машине КНН-600, служит для наклона корпуса машины:

1.Специализированный рычаг машины.

2.Специализированное подъёмное устройство машины.

3.Червячный механизм машины.

5.Перечислить причины, влияющие на продолжительность очистки картофеля в картофелеочистительных машинах:

1.Товарный вид картофеля. 2.Качество картофеля..

3.От состояния абразивного покрытия вращающегося конуса картофелеочистительной машины.

4.От состояния стенок рабочей камеры картофелеочистительной машины.

6.Выбрать правильный вариант ответа.

Сколько требуется времени для очистки картофеля и корнеплодов в картофелеочистительной машине типа МОК?

1.До 10минут. 2.До 20минут. 3.До 4минут.

7.Указать, в какие сроки происходит техническое обслуживание овощерезательных машин на предприятиях общественного питания:

1.Не реже 1раза в месяц. 3.Не реже 1 раза в 10 дней.

2.Не реже 1раза в неделю.

8. Указать, какие типы овощерезательных машин промышленность выпускает в настоящее время?

1.С механическим приводом. 3.Многоцелевые.2.С ручным приводом.

9. Определить, для чего предназначена поточная линия ПЛСК-63?

1.Для комплексной механизации процессов очистки картофеля.

2.Для сульфитации картофеля.

10.Указать, какой концентрации используется раствор бисульфита натрия для процесса сульфитации картофеля:

1. 5% 2. 10% 3. 2% 4. 1%.

Раздел «Оборудование для обработки мяса и рыбы»

Вариант 1.

1.Перечислить виды оборудования, для обработки мяса и рыбы, использующихся на предприятиях общественно питания:

1.Мясорубки. 2.Фаршемешалки. 3.Мясорыхлители.

4.Спец.машины. 5.Рыбоочистители. 6.Котлетоформовочные машины. 7.Полностью автоматические машины.

8.Универсальные приводы для мясных цехов с комплектом исполнительных механизмов к ним.

2.Указать, для чего служат машины для рыхления мяса на предприятиях общественного питания:

1.Для надрезания поверхности порционных кусков мяса.
2.Для отбивания кусочков мяса.
3.Для разрушения в кусочках мяса волокон соединительной ткани.
3.Перечислить, какие мясорубки получили наиболее широкое распространение на предприятиях общественного питания:
1.МИМ-82. 2.МИМ-105. 3.МИМ-95.
4.Указать, какой привод у мясорубки МИМ-60:
1.Индивидуальный. 2.Ручной. 3.Универсальный.
5.Определить для чего служит шнек мясорубки МИМ-82:
1.Для соединения с зажимной гайкой.
2.Для крепления на него ножей и решётки.
3.Для соединения с рабочей камерой.
6.Указать, к чему приводит не рекомендуемое измельчение в мясорубке МИМ-95: сухарей, соли, сахара:
1.К быстрому изнашиванию рабочих органов.
2.К поломкам. 3.К быстрому затуплению рабочих органов.
7.Перечислить, что является рабочим органом мясорыхлителя:
1.Дисковые ножи. 2.Фрезы. 3.Шнек.
8.Указать, последовательность действий после окончания работы на мясорыхлительной машине:
1.Выключают машину. 2.Охлаждают. 3.Разбирают.
4.Протирают. 5.Промывают. 6.Просушивают.
7.Смазывают пищевым жиром.
9.Указать, для чего предназначена котлетоформовочная машина МФК-2240:
1.Для формования зраз. 2.Для формования биточков.
3.Для формования лангета. 4.Для формования котлет.
10.Выбрать правильный ответ:
Производительность котлетоформовочной машины МФК-2240 составляет:
1. 2240кг в час. 2. 2240 кг в сутки. 3. 2240 штук в час.

Вопросы теста по дисциплине
«Оборудования предприятий общественного питания»
Раздел «Оборудование для обработки мяса и рыбы»
Вариант 2.

1.Определить, какие из предложенных мясорубок относятся к мясорубкам с индивидуальным приводам?
1.МИМ-82. 2.МИМ-60. 3.МИМ-105. 4.МСГ-150. 5.МСГ-70.
2.Выбрать правильный вариант ответа:
Все мясорубки обозначающиеся буквами МИМ, означают «Машина измельчитель мяса», а что означают цифровое обозначение, которые следуют в маркировке данных машин?
1.Производительность кг/час. 2.Диаметр ножевой решётки.
3.Допустимый временной параметр работы машины.
3.Перечислить, какие рабочие органы ускоряют износ мясорубки МИМ-60, при эксплуатации её без загрузки?
1.Нож. 2.Рабочая камера. 3.Решётки.
4.Указать, маркировку универсального привода, приводящую в рабочее состояние мясорубку МС2-70:
1.ПГ-0,6. 2.ПМ-1,1. 3.ПМ-11. 4.ПУ-0,6.
5. Указать, какой редуктор используется в мясорыхлительной машине МИМ1.Звеньевой. 2.Червячный. 3.Многоцелевой.
6.Указать, какой рабочий орган контролирует массу котлет в котлетоформовочной машине МФК-2240?

1.Разгрузочный лоток. 2.Поршень. 3.Регулировочный винт. 4.Сбрасыватель.

7.Указать, где расположен предохранительный кожух, в рыбоочистительной машине РО-1М, который защищает руки работника от травм и исключает разбрасывание чешуи:

1.Сверху скребка. 2.Сверху рабочей камеры. 3.Сверху лотка.

8.Определить, с помощью чего закрепляют рыбоочистительную машину РО-1М на производственном столе?

1.С помощью болтов. 2.С помощью зажимов. 3.С помощью кронштейна

9.Указать, правильны ли действия работника с учётом техники безопасности при работе с рыбоочистительной машиной РО-1М:

После работы скребок промывают, опуская его в горячую воду при включённом электродвигателе. Затем электродвигатель выключают, а скребок разбирают, вытирают и смазывают растительным маслом.

1.Действия работника нарушают технику безопасности, при работе с рыбоочистительной машиной.

2.Действия работника не нарушают технику безопасности, при работе с рыбоочистительной машиной.

10.Указать производительность рыбоочистительной машины РО-1М?

1.50-60кг/час. 2.100кг/час. 3.60-70кг/час.

Раздел «Оборудование для нарезания хлеба и гастрономических продуктов».

Вариант 1.

1.Перечислить, из чего состоит механизм подачи хлеборезательной машине МРХ300:

1.Ходовой вал. 2.Каретки. 3.Корпус. 4.Лоток.

2.Уточните, толщину ломтиков хлеба, при эксплуатации хлеборезательной машины МРХ-200:

1.От 2-10мм. 2.От 5-20мм. 3.От 7-25мм.

3.Выбрать правильный угол нарезания продуктов, машиной для нарезания гастрономических продуктов МРГ-300А

1.От 30 до 90градусов. 2.От 45 до 90градусов. 3.От 60 до 90градусов.

4.Указать, производительность резы машины для нарезания гастрономических продуктов МРГ-300А:

1. 300раз в минуту. 2. 30раз в минуту. 3 .45раз в минуту.

5.Выбрать маркировку машины для нарезки различных видов колбас, ветчины, сыра:

1.МРГ-300А. 2.МРГУ-370. 3.МРХ-200.

6.Перечислить рабочие органы, которые входят в механизм резанья хлеборезательной машины МРХ-200:

1.Механизм регулирования толщины среза. 2.Ножевой диск.

3.Точильный механизм. 4.Карборундовые точильные диски.

7.Указать, отличительную особенность универсальной машины МРГУ-370 для нарезания гастрономических товаров от аналогичной машины МРГ-300А:

1.Наличие игольчатого транспортёра.

2.Наличие дополнительных ножей.

3.Наличия сбрасывателя.

8.Указать причины, в следствии которых, выявилась неисправность : при нарезки продукт чрезмерно крошится:

1.Запупился нож. 2.Занижена толщина нарезания продукта.

3.Завышена толщина нарезания продукта.

9.Выбрать, правильный способ устранения причины неисправности: продукт завис в лотке и не опускается к низу.

1.Отключить машину. 2.Заменить продукт. 3.Заточить нож.

10.Перечислить, правила техники безопасности при эксплуатации машины МРГУ370 перед началом работы на предприятии общественного питания:

1.Производится осмотр машины.

2.Производится разборка рабочих органов.

3.Проверяется санитарное состояние рабочих органов.

4.Рабочие органы протираются сухой тряпкой.

5.Проверяется надёжность крепления ножей.

6.Производится заточка дисков.

7.Проверяется исправность зануления.

Раздел «Оборудование для нарезания хлеба и гастрономических продуктов»

Вариант 2.

1.Перечислите составляющие привода, хлеборезательной машины МРХ-200:

1.Электродвигатели. 2.Клиноременная передача.

3.Цепная передача.

2.Продолжите предложение перед загрузкой машины МРГУ-370 продуктом обязательно…

1.Подвергают санитарной обработке.

2.Проверяют на холостом ходу.

3.Проводят внешний осмотр рабочих органов.

3.Перечислить рабочие органы механизма регулирования толщины нарезания продуктов в машине МРГ-300А, использующихся на предприятиях общественного питания:

1.Опорный стол. 2.Производственный стол. 3.Ручка управления

4.Ручка с лимбом и делениями. 5.Плоский нож. 6.Нож.

4.Перечислить причины, повлекшие неисправность - ухудшения качества нарезания

хлеба, при эксплуатации хлеборезательной машины МРХ-200:

1.Затупился дисковый нож.

2.Неправильно установлены защитные решётки.

3.На дисковый нож налип мякиш хлеба.

4.Противовес дискового ножа закреплён неверно.

5.Выбрать из данного перечня вариантов верное продолжение предложения:

На хлеборезательной машине МРХ-200 установлено точильное приспособление, которое служит для заточки ножевого диска и состоит:

1.Из 2-х карборундовых точильных дисков.

2.Инерционного момента дискового ножа.

3.Из 2-х скребков, прижимающихся с 2-х сторон к ножевому диску.

6.Указать, сколько сменных лотков предназначено в конструкции машины для нарезания гастрономических продуктов МРГ-300А?

1 .3лотка. 2. 5лотков. 3.4лотка. 4.2лотка.

7.Выбрать правильный вариант ответа

Какое движение получает дисковый нож машины МРГУ-3, для нарезания гастрономических товаров, при эксплуатации данной машины?

1.Вращательное движение. 2.Возвратно-поступательное движение.

3.Поступательное движение.

8. Указать, какую санитарную обработку применяют после завершения работы, на машине для нарезания гастрономических товаров МРГУ-370:

1.Промывают все детали горячей водой.

2.Насухо протирают чистой тканью.

3.Производят вакуумную обработку.

4.Обсушивают.

9.Выбрать правильный ответ

Какой способ устранения неполадок нужно применить, если при эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов МРГ-300А - машина не нарезает продукт?
1.Отключить машину и заменить продукт.
2.Уменьшить на лимбе толщину нарезаемого продукта.
3.Заточить ножи.
10.Выбрать правильный ответ
При эксплуатации машины для нарезания гастрономических продуктов МРГ-300А червячные редукторы приводят в движение:
1.Дисковый нож. 2.Лоток с продуктами. 3.Рабочую камеру.
4.Опорный стол.

Раздел «Холодильное оборудование».

Вариант 1.

1.Указать виды охлаждения, применяемые на предприятиях общественного питания:
1.Естественное. 2.Комбинированное. 3.Искусственное.
2.Дать верное определение способу искусственного охлаждения - сублимации:
1.Процесс перехода вещества из твёрдого состояния в жидкое.
2.Нагрев вещества и переход жидкости в пар.
3.Процесс перехода вещества при нагревании из твёрдого состояния в газообразное (минуя жидкую фазу).
3.Перечислить верные способы охлаждения:
1.Охлаждение снегом. 2.Охлаждение льдом.
3.Охлаждение в холодильных камерах.
4.Льдосоляное охлаждение. 5.Охлаждение «сухим льдом».
4.Указать, какие дополнительные аппараты используют для улучшения режима работы холодильных машин:
1.Манометр. 2.Реле. 3.Ресивер. 4.Приборы автоматики.
5.Выбрать, для чего используется фреоновая автоматическая компрессионная машина (ФАК):
1.Для охлаждения витрин. 2.Для охлаждения шкафов.
3.Для охлаждения камер. 4.Для охлаждения прилавков.
6.Перечислить преимущества использования холодильных герметичных агрегатов:
1.Длительное время работы. 2.Меньшая масса и размер.
3.Работает бесшумно.
7.Перечислить верные отличия холодильных агрегатов ВС от холодильных герметичных агрегатов ФГК:
1.Меньшая производительность.
2.Узкий диапазон рабочей температуры. 3.Меньшая масса.
4.Габаритные размеры конденсатора.
8.Указать типы холодильного оборудования, различающихся по температуре хранения продуктов:
1.Обычные. 2.Для продажи напитков.
3.Низкотемпературное оборудование для хранения замороженных продуктов и мороженного.
9.Выбрать верное количество частей, из которых состоит прилавок - витрина «Пингвин-В»:
1.Из двух частей. 2.Из 1части. 3.Из 3частей.
10.Указать, для чего предназначен прилавок-витрина ПВ-Ш:
1.Для хранения холодных блюд. 2.Для хранения горячих блюд.

Раздел «Холодильное оборудование».

Вариант 2.

1.Указать верные способы искусственного охлаждения:
1.Охлаждение льдом. 2.Льдосоляное охлаждение.
3.Охлаждение «сухим льдом».
2.Дать верное определение способу искусственного охлаждения - плавления:
1.Процесс перехода вещества из твёрдого состояние в жидкое.
2.Нагрев вещества и переход жидкости в пар.
3.Процесс перехода вещества при нагревании из твёрдого состояния в газообразное (минуя жидкую фазу).
3.Выбрать самый простой способ охлаждения:
1.Охлаждение льдом. 2.Льдосоляное охлаждение.
3.Охлаждение «сухим льдом».
4.Перечислить на какие группы подразделяются холодильные машины:
1.Не компрессионные. 2.Теплоизаляционные.
3.Компрессионные. 4.Адсорбционные.
5.Указать, характерные особенности работы холодильного герметичного агрегата ФГК:
1.Работает бесшумно. 2.Не даёт вибраций на фундамент.
6.Перечислить, типы сборно-разборных холодильных камер:
1.Камера холодильная среднетемпературная.
2.Камера холодильная оптимальная.
3.Камера холодильная низкотемпературная.
7.Выбрать внутренний объём (в квадратных метрах) холодильной камеры типа КХН-2-6М:
1. 2-6метров. 2. 6метров. 3. 8метров.
8.Указать из каких частей состоит прилавок-витрина «Таир-106»?
1.Из витрины. 2.Из прилавка. 3.Из витрины и прилавка.
9.Перечислить составляющие отделы льдогенератора ЛГ-10М:
1.Льдогенератор. 2.Бункер для хранения. 3.Машинное отделение.
10.Указать верную производительность (кг/час) льдогенератора «Торос-2»:
1. 2кг/час. 2. 20кг/час. 3. 5кг/час. 4. 1,5кг/час.

Раздел «Охрана труда и техника безопасности»

Вариант 1.

1.Перечислить, права для женщин, предоставленных наравне с правами мужчин, в соответствии с Конституцией Российской Федерации:
1.Право на труд. 2.Право на оплату труда. 3.Право на отдых.
4.Право на социальное обслуживание.
2.Указать продолжительность рабочего дня согласно законодательству Российской Федерации:
1. 36часов. 2. 38часов. 3. 40часов. 4. 50часов. 5. 42часа.
3.Перечислить, организации, осуществляющие контроль за соблюдением выполнения законов об охране труда, техники безопасности и производственной санитарии:
1.Органы государственной инспекции по труду.
2.Роспотребнадзор. 3.Профсоюзы.
4.Указать, относящееся общие средства защиты от поражения электрическим током:
1.Защитное заземление. 2.Зануление.
3.Автоматическое отключение оборудование.
5.Указать, от чего зависит степень поражения электрическим током?
1.От величины напряжения. 2.От заземления. 3.От местных условий.
4.От соответствующей подготовки персонала.
5.От состояния организма. 6.Пути прохождения тока по телу человека.

6.Указать, виды поражения электрическим током:
1.Электрический шок. 2.Электрические травмы.
3.Электрические поражения. 4.Электрические удары.
7.Выбрать верные требования техники безопасности перед началом работы на предприятии общественного питания при работе с электрооборудованием:
1.Проверить исправность и холостой ход оборудования.
2.Проверить наличие и исправность ограждений.
3.Проверить наличие и исправность заземления.
4.Проверить исправность другого применяемого оборудования.
5.Убедиться, что переключатели находятся в нулевом положении.
6.Проверить исправность и работу местной приточно-вытяжной вентиляции.
8.Указать, силу тока являющуюся опасной для человека, приводящую к летальному исходу:
1. 0,01А. 2. 0,03А. 3. 0,1А.
9.Перечислить верные главные условия успеха при оказании первой помощи:
1.Быстрота действия, оказывающего помощь.
2.Изобретательность, оказывающего помощь.
3.Находчивость, оказывающего помощь.
4.Знание, оказывающего помощь.
5.Умение человека, оказывающего помощь.
10.Указать в скольких экземплярах составляется акт о несчастном случае, по форме Н-1.
1. 2экземпляра. 2. 3экземпляра. 3. 4 экземпляра

Раздел «Охрана труда и техника безопасности».

Вариант 2.

1.Указать, какие мероприятия входят в комплекс мероприятий охраны труда и технике безопасности:
1.Комплекс правовых мероприятий.
2.Комплекс санитарно-гигиенических мероприятий.
3.Комплекс технических мероприятий.
4.Комплекс организационных мероприятий.
2.Выбрать правильный вариант ответа
Что является одной из основных задач охраны труда, которая состоит из технических и организационных мероприятий:
1.Техника безопасности. 2.Санитарно-гигиеническое состояние.
3.Организационные факторы.
3.Указать, какое количество времени установлено для лиц, достигших 16летнего возраста, при сохранении оплаты за полный рабочий день, как для взрослых работников соответствующей категории:
1. 8-ми часовой рабочий день
2. 6-ти часовой рабочий день
3. 4-х часовой рабочий день.
4.Указать, какие контролирующие организации осуществляют контроль за соблюдением предприятиями санитарно – гигиеническими условиями труда:
1.Органы государственной инспекции по труду.
2.Роспотребнадзор. 3.Профсоюзы.
5.Перечислить верные виды инструктажа, приводящегося на предприятиях общественного питания:
1.Вводный инструктаж. 2.Первичный инструктаж.
3.Повторный инструктаж. 4.Внеплановый инструктаж.
5.Целевой инструктаж.

6.Продолжите предложение

К индивидуальным средствам защиты относится:

1.Диэлектрические перчатки. 2.Коврики диэлектрические.

3.Галоши. 4.Изолирующие подставки.

7.Указать, что относится к общим средствам защиты от поражения электрическим током:

1.Наличие заземления. 2.Наличие зануления. 3.Наличие предохранительных устройств.

8.Перечислить верные действия при обнаружении пожара или признаков горения:

1.Прекратить работу и отключить оборудование.

2.Сообщить о пожаре по телефону службе пожарной охраны.

3.Принять меры к эвакуации людей, тушению пожара и сохранности материальных ценностей.

9.Указать, какая сила тока приводит к травме или потере сознания человека:

1. 0,01А. 2. 0,03А. 3. 0,1А.

10.Выбрать из предлагаемых вариантов верное название защиты, обеспечивающее автоматическое отключение в секторе фаз или полюсов аварийного участка сети с полной продолжительностью отключения не более 0,2секунды:

1.Зануление. 2.Целевое отключение. 3.Защитное отключение.

Используемая литература

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания, учебник для нач. проф. образования /М.И. Ботов. – М.: издательский центр «Академия», 2013. - 496 с.

2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания, справочник / В.Д. Елхина. - М.: издательский центр «Академия», 2009. – 336 с.

3. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания, учебное пособие/ Т.А. Сопачева. - М.: издательский центр «Академия», 2010. – 112 с.