|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено на заседании ЦМКСпециальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Председатель\_\_\_\_\_\_\_\_/Архипова О. А./«\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020г. |  |  |

**КОНТРОЛЬНЫЙ СРЕЗ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ**

**за январь-март 2020г.**

Специальность/профессия \_19.02.10 Технология продукции общественного питания\_\_\_

*Код, наименование*

Учебная дисциплина ОП 13 Оборудование предприятий общественного питания\_\_\_\_\_\_

*Код, наименование*

Время выполнения \_20 мин.

**ВАРИАНТ 1**

1.Технологическая машина это:

1. Устройство, которое состоит с источника движения, передаваемого и исполнительного механизма, объединенных станиной или корпусом;
2. Устройство, которое состоит с источника движения, передаваемого и исполнительного механизма;
3. Машина, предназначена для передачи движения рабочим органом.

2.Рабочая камера предназначена для:

1. Удержания продукта в положении удобном для обработки рабочим инструментом;
2. Хранения продукта длительное время;
3. Включения работы машины.

3.Машина это:

1. Совокупность механизмов, которые передают движение к рабочему органу;
2. Совокупность механизмов, которые выполняют последовательные движения.
3. Совокупность механизмов, которые исполняют целенаправленные движения для превращения энергии или для выполнения работы;

4.Техническое обслуживание это:

1. Действия, предназначены для измерений показаний состояния оборудования;
2. Специальное хранение не рабочего оборудования.
3. Действия, предназначены для изменений показаний оборудования
4. Действие или комплекс действий, направленных на поддержание оборудования в рабочем состоянии при его хранении и транспортировке;

5.Виды ремонта работоспособности машин:

1. Текущий, внеплановый;
2. Внеплановый, запланированный;
3. Текущий, запланированный;
4. Текущий, капитальный.

6.Рентабельность это:

1. Показатель убыточности предприятия;
2. Показатель стоимости предприятия.
3. Показатель доходности предприятия;

7.Монтаж это:

1. Действия, предназначены для установки оборудования;
2. Совокупность действий связанных с распаковкой, установкой, подключением и принятия в эксплуатацию оборудования;
3. Совокупность действий направленных на демонтаж оборудования.

8.Магнитные пускатели это:

1. Устройства, предназначены для дистанционного включения, выключения и управление электропотребилями;
2. Устройства для временного включения питания на оборудование;
3. Устройства, предназначены для дистанционного включения и выключения электроприборов.

9.Рубильник предназначен для:

1. Включения и регулировки напряжения;
2. Включения и выключения электроприборов;
3. Выключения электроприборов.

10. Универсальный привод это:

1. Совокупность электродвигателя и передаваемого механизма;
2. Устройство для включения машины;
3. Набор сменных механизмов.

11. Тепловые аппараты предназначены для:

1. Тепловой обработки продуктов;
2. Холодной обработки продуктов;
3. Смешивания компонентов.

12. Эксплуатационная документация состоит с:

1. Требований по технике безопасности;
2. Правил и порядка эксплуатации;
3. Паспорта оборудования;

13. Классификация кипятильников по способу действия:

1. Комбинированного действия;
2. Периодического действия;
3. Непрерывного действия;
4. Комбинированного и периодического действия.

14. Классификация компрессоров холодильных машин по холодному агенту:

1. Кислородные;
2. Гелиевые;
3. Воздушные;
4. Фреоновые и аммиачные;

15. Какой емкости выпускаются пищеварильные перекидные котлы:

1. 100 л;
2. 40 и 60 л;
3. 150 л и 200 л.

16. Как работают машины периодичного действия:

1. Циклично;
2. Только в первой половине дня;
3. Только по требованию руководства;

17. Классификация конденсаторов холодильных машин по способу охлаждения:

1. Фреоновое;
2. Газовое;
3. Водное или гелиевое;
4. Воздушное или водное;

18. Величина напряжения для однофазных электродвигателей:

1. 110 В;
2. 380 В;
3. 220 В;

19. До какой максимальной температуры подогреваются продукты в мармитах:

1. 55-600С.
2. 100 0С;
3. 40-500С;

20. Классификация теплового оборудования предприятий общественного питания:

1. По технологическому назначению;
2. По способу нагревания;
3. По источнику тепла.

Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Ежова Е. Ю. /

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено на заседании ЦМКСпециальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Председатель\_\_\_\_\_\_\_\_/Архипова О. А./«\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020г. |  |  |

**КОНТРОЛЬНЫЙ СРЕЗ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ**

**за январь-март 2020г.**

Специальность/профессия \_19.02.10 Технология продукции общественного питания\_\_\_

*Код, наименование*

Учебная дисциплина ОП 13 Оборудование предприятий общественного питания\_\_\_\_\_\_

*Код, наименование*

Время выполнения \_20 мин.

**ВАРИАНТ 2**

1 Для образования тепла электронагревательному элементу требуется?

1. Природный газ
2. Переменный ток
3. Теплоносител
4. Топливо

2 Магнетрон работает в среде?

1. Различной
2. Замкнутой
3. Щелочной
4. Кислой

3 Горелка-установлена в?

1. Тостере
2. Газовой плите
3. Саламандре
4. Микроволновой печи

4)Поплавок контролирует?

1. Температуру в установленном режиме
2. Сброс воды в канализацию
3. Поступления воды из водопровода
4. Безопасную эксплуатацию

5 Дренажная трубка предназначена для контроля?

1. Температуры в установленном режиме
2. За работой оборудования
3. Уровня воды и связана с канализацией
4. Времени приготовления

6 В овощерезательной машине МРО-50-200 толщина нарезки овощей регулируется?

1. Плоским ножом
2. Гайкой
3. Диском с серповидными ножами
4. Не регулируется

7 На какие группы в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов делится механическое оборудование?

1. Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов
2. Машина для обработки мясо и рыбы
3. Все ответы верны
4. Машины для обработки муки и теста

8 Какой тип картофелеочистительной машины используется на фабриках-заготовочных крупных предприятиях питания и в поточных линиях?

1. Кна-600м
2. Мок-400
3. Мок-250
4. Мок-125

9 Указать причину по которой фарш выходит из мясорубки нагретый?

1. Затуплены ножи
2. Неправильно установлены двухсторонние ножи
3. Решетки и ножи не очищены от пленок и сухожилий затуплены
4. Ослабло крепление нажимной гайки

10 Напряжение сети понижают или повышают с помощью?

1. Стабилизатора
2. Трансформатора
3. Генератора
4. Реостата

11 Ременная передача состоит из двух?

1. Катков
2. Дисков
3. Звездочек
4. Шкивов

12 Расшифруйте маркировку машины МФК-2240?

1. Овощерезка
2. Фаршемешалка
3. Машина для формовки котлет и биточков
4. Мясорубка

13 Передача тепла через промежуточный теплоноситель-это обогрев?

1. Добавочный
2. Косвенный
3. Второстепенный
4. Непосредственный

14 Искусственное топливо?

1. Пропан
2. Торф
3. Уголь
4. Нефть

15 Место установки электрокотла?

1. На кухне
2. На балконе
3. В сервизной
4. На летней площадке

16 Оптимальный объем который занимает загружаемый в рабочую камеру для очистки картофель?

1. 2/4 объема рабочей камеры машины
2. 1/3 объема рабочей камеры машины
3. 1/4 объема рабочей камеры машины
4. 2/3 объема рабочей камеры машины

17 Хлеборезательные машины предназначены для?

1. Изготовления хлебной крошки
2. Нарезки хлеба ломтиками
3. Нарезки хлеба соломкой
4. Нарезки хлеба кружочками

18 Универсальное тепловое оборудование с непосредственным обогревом?

1. Водогрейное
2. Фритюрницы
3. Плиты
4. Пароварочные аппараты

19 Для контроля включения ТЭНа имеется?

1. Термометр
2. Звонок
3. Сигнальная лампа
4. Электропищалка

20 Вода залитая в парогенератор электрокотла должна быть?

1. Холодная трубопроводная
2. Трубопроводная горячая
3. Трубопроводная холодная отстоянная в течение 6 часов
4. Кипяченная отстоянная в течение 12 часов

Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Ежова Е. Ю. /