**Темы**

**для подготовки к экзамену (тестирование) по**

**ОП 13 Оборудование предприятий общественного питания**

**в период использования электронных образовательных ресурсов**

**Раздел 2**. Механическое оборудование

Тема 2.1. Классификация механического оборудования

Тема 2.2. Электросиловые аппараты

Тема 2.3. Машины для обработки овощей

Тема 2.4. Машины для обработки мяса и рыбы

Тема 2.5. Машины кондитерского цеха

Тема 2.6. Машины для нарезки хлеба, гастрономических товаров

Тема 2.7. Посудомоечные машины

Тема 2.8. Подъемно – транспортное оборудование

Тема 2.9. Весоизмерительное оборудование

Тема 2.10. Контрольно – кассовые машины

**Раздел 3**. Тепловое оборудование

Тема 3.1. Тепловое оборудование

Тема 3.2. Варочное оборудование

Тема 3.3. Жарочно-пекарное оборудование

Тема 3.4. Многофункциональное универсальное оборудование

**Раздел 4**. Холодильное оборудование

Тема 4.1. Холодильное оборудование