**Экзаменационные тесты**

для контроля результатов освоения учебной дисциплины

в период использования электронных образовательных технологий

**ОП 13 Оборудование предприятий общественного питания**

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Вариант 1.

1. Заполните таблицу:

|  |  |
| --- | --- |
| Машина (определение) |  |
| Особенности конструкции  |  |
| Примеры  |  |

1. К машинам для обработки овощей не относятся:
2. Очистительные
3. Сортировочные
4. Просеиватели
5. Моечные
6. Резательные
7. Протирочные
8. К машинам для обработки муки и теста не относятся:
9. Просеиватели
10. Тестомесильные
11. Тестораскаточные
12. Взбивальные
13. Моечные
14. Устройство, состоящее из электродвигателя с редуктором и имеющее приспособление для переменного подсоединения различных сменных механизмов
15. Сменный механизм
16. Рабочий орган
17. Универсальный привод
18. Рабочая камера
19. Сопоставьте:

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Машины для обработки овощей и картофеля
 | 1. МРХ - 200 |
| 1. Машины для обработки мяса и рыбы
 | 2. МРТ – 60 М |
| 1. Машины для обработки муки и теста
 | 3. МИМ - 82 |
| 1. Машины для нарезки хлебы и гастрономических товаров
 | 4. МОК 125 |

1. Расшифруйте марку сменного механизма МС 28 - 100
2. Машина КНН-600 М предназначена для:
3. Измельчения мяса
4. Очистки картофеля
5. Разделки теста
6. Перемещения продуктов
7. Восстановите последовательность работы протирорезательной машины МП – 800
8. Продукты измельчаются
9. Продукты продавливаются через сито
10. Продукт подается к ситу
11. Готовая продукция сбрасывателем подается по лотку в тару
12. Вращающийся ротор захватывает продукт лопастями
13. Вареные продукты загружают в бункер рабочей камеры
14. Восстановите последовательность работы машины для нарезки гастрономических товаров МРГ – 300А
15. Лоток надвигает продукт на нож
16. Нарезанные ломтики продуктов проходят между ножом и опорным столиком
17. Нож совершает возвратно – поступательное движение
18. При включении машины вращается дисковый нож
19. Нарезанные ломтики продуктов поступают в приемный лоток
20. Дополните машины и механизмы, входящие в поточную линию ПЛСК – 63, предназначенную для комплексной механизации процессов очистки и сульфитации картофеля.
21. Загрузочный бункер с транспортером
22. Вибромоечная машина
23. Камнеловушки
24. ………
25. Наклонный транспортер
26. ………
27. Машина для сульфитации картофеля
28. Весовой дозатор
29. Пульт управления
30. Продолжи: Тепловое оборудование по источникам тепла делится на …………….., ……………….., ……………….. и огневое.
31. Каково назначение манометра, установленного на пищеварочном котле КПГ – 60?
32. Измерение температуры
33. Измерение плотности
34. Измерение давления
35. Измерение влажности
36. Аппарат, предназначенный для варки на пару мяса, рыбы, овощей, а также для подогрева различных кулинарных изделий
37. Аппарат пароварочный электрический модулированный АПЭСМ-2
38. Аппарат пароварочный электрический АПЭ – 0,23А
39. Котел пищеварочный паровой КПП-60
40. Котел пищеварочный газовый секционный модулированный КПГМ -60
41. Назовите аппараты, применяемые на предприятиях общественного питания для жаренья продуктов питания
42. ……………..
43. ……………..
44. ……………..
45. Расшифруйте символ обозначения оборудования ШПЭСМ – 3
46. Шкаф паровой электрический секционно-модулированный
47. Шкаф пекарский электрический секционно-модулированный
48. Печь электрическая секционно-модулированная
49. Шкаф-печь электрический секционно-модулированный
50. Восстановите правильную последовательность эксплуатации фритюрницы:
51. Включают фритюрницу
52. Корзину с готовыми продуктами вынимают из ванны
53. Заливают ванную жиром до отметки на стенке ванны
54. Перед началом работы проверяют санитарное и техническое состояние
55. Фритюрницу отключают, жир сливают, проводят санитарную обработку
56. Полуфабрикаты, заложенные в корзину, осторожно опускают в ванную для жаренья
57. После осмотра сливной кран закрывают
58. Корзину с готовыми продуктами вешают на скобу для стекания излишков жира
59. Фритюрницу отключают, жир сливают, проводят санитарную обработку
60. Заполните таблицу:

Водогрейное оборудование классифицируется по следующим признакам:

|  |  |
| --- | --- |
| По виду энергоносителя  |  |
| По степени автоматизации |  |
| По специфическим условиям эксплуатации |  |

1. Выберите верный ответ

Оборудование, предназначенное для кратковременного хранения готовой продукции в горячем состоянии МСЭСМ-50

1. Прилавок – витрина
2. Мармит
3. Стеллаж
4. Стойка раздаточная
5. Тележка
6. Термостат
7. По конструкции различают следующие типы холодильного оборудования:
8. Холодильные шкафы
9. Прилавки и витрины
10. ……………………
11. Оборудование, предназначенное для приготовления пищевого льда путем замораживания воды.
12. Испаритель
13. Конденсатор
14. Термостат
15. Льдогенератор

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

**Экзаменационные тесты**

для контроля результатов освоения учебной дисциплины

в период использования электронных образовательных технологий

**ОП 13 Оборудование предприятий общественного питания**

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2 вариант

1. Заполните таблицу:

|  |  |
| --- | --- |
| Аппарат (определение) |  |
| Особенности конструкции  |  |
| Примеры  |  |

1. К машинам для обработки мяса и рыбы не относятся:
2. Колбасорезки
3. Мясорубки
4. Фаршемешалки
5. Рыхлители мяса
6. Котлетоформовки
7. К машинам для нарезания хлеба и гастрономических продуктов не относятся:
8. Маслоделители
9. Хлеборезки
10. Колбасорезки
11. Сырорезатоли
12. Сортировочные
13. Устройство, предназначенное для выполнения определенной технологической операции, входящее в комплект привода.
14. Сменный механизм
15. Рабочий орган
16. Универсальный привод
17. Рабочая камера
18. Сопоставьте:

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Машины для обработки овощей и картофеля
 | 1. МРГ – 300 А |
| 1. Машины для обработки мяса и рыбы
 | 2. МРО - 200 |
| 1. Машины для обработки муки и теста
 | 3. МВ-35М |
| 1. Машины для нарезки хлебы и гастрономических товаров
 | 4. МРМ - 15 |

1. Расшифруйте марку сменного механизма МС 25- 200
2. Машина МПМ- 800 предназначена для:
3. Сортировки овощей
4. Нарезания хлеба
5. Просеивания муки
6. Рыхления мяса
7. Восстановите последовательность работы тестораскаточной машины МРТ – 60 М
8. Тесто в виде ленты опускается на конвейер
9. Тесто раскатывается вращающимися валиками
10. Тесто направляют к вращающимся валикам
11. Тесто укладывают на наклонный стол
12. Валики захватывают тесто
13. Тестовая лента укладывается на поддон
14. Восстановите последовательность работы мясорыхлительной машины МРМ – 15
15. Волокна мяса разрушаются.
16. Мясо проходит между валиками с фрезами
17. Мясо захватывается вращающимися навстречу друг другу валиками с фрезами
18. Куски мяса, нарезанные на порции, опускаются в загрузочную воронку
19. Включение машины
20. Кусок мяса надрезается с двух сторон зубьями фрез
21. Дополните: в комплект универсального привода П-11 входят:
22. Привод
23. ………..
24. Многоцелевой механизм
25. Овощерезательный протирочный механизм
26. Механизм для дробления орехов и протирания мака
27. Механизм для измельчения сухарей и специй
28. Механизм для рыхления мяса
29. ………
30. Механизм для мяса на бефстроганов
31. Продолжи: Тепловое оборудование по способу обогрева делится на оборудование с ……….. и …………… обогревом.
32. Герметически закрывающийся варочный сосуд, в котором приготовление пищи осуществляется под давлением, превышающим атмосферное – это
33. Пищеварочный котел
34. Автоклав
35. Пароварочный аппарат
36. Сосисковарка
37. Аппарат, предназначенный для варки на пару при атмосферном давлении мяса, рыбы, овощей, различных кулинарных изделий в функциональных и других емкостяхна предприятиях общественного питания
38. Котел пищеварочный паровой КПП-60
39. Аппарат пароварочный электрический модулированный АПЭСМ-2
40. Аппарат пароварочный электрический АПЭ – 0,23А
41. Котел пищеварочный газовый секционный модулированный КПГМ -60
42. Назовите аппараты, применяемые на предприятиях общественного питания для выпечки кондитерских изделий
43. ……………..
44. ……………..
45. ……………..
46. Расшифруйте символ обозначения оборудования ШЖЭСМ – 2К
47. Шкаф паровой электрический секционно-модулированный
48. Шкаф пекарский электрический секционно-модулированный
49. Шкаф жарочный газовый секционно-модулированная
50. Шкаф жарочный электрический секционно-модулированный
51. Восстановите правильную последовательность эксплуатации высокочастотных шкафов
52. Включается подсветка рабочей камеры
53. Перед включением повернуть ручку реле времени по часовой стрелке до отказа
54. Провести санитарную обработку рабочей камеры, вытереть насухо и проветрить
55. Установить посуду с приготовленной пищей на поддон
56. Закрыть дверцу рабочей камеры
57. Промыть рабочую камеру теплой водой и просушить.
58. Включить печь нажатием на кнопку «Нагрев»
59. По окончании работы шкаф отключить от электрической сети
60. Вращением ручки в обратном положении установить выбранное время приготовления пищи
61. Заполните таблицу:

Водогрейное оборудование классифицируется по следующим признакам:

|  |  |
| --- | --- |
| По виду получаемого конечного продукта  |  |
| По принципу действия  |  |
| По специфическим условиям эксплуатации |  |

1. Выберите верный ответ

Оборудование, предназначенное подогрева тарелок и готовых блюд на раздаче СРТЭСМ

1. Прилавок – витрина
2. Мармит
3. Стеллаж
4. Стойка
5. Тележка
6. Термостат
7. По температуре хранения холодильное оборудование бывает:
8. Обычное (от 0 до -5 0С)
9. Для продажи напитков ( +10, +140С)
10. ……………………….
11. Устройство, предназначенное для изготовления пищевого льда в виде кубиков, цилиндров путем замораживания воды, называется:
12. Испаритель
13. Компрессор
14. Льдогенератор
15. Конденсатор

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