

Предмет: Техническое оснащение и организация рабочего места

Группа №4

Задание на 26 мая- 2 часа

Преподаватель Рябова Е.Ю.

Вот и закончился предмет «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Проверим ваши знания по предмету, ответив на вопросы итогового зачета.

**1. Паспорт машин (оборудования) это –**

- а) документ, в котором приводятся основные параметры и технические данные;
- б) в нем указывается марка, заводской номер, краткая характеристика;
- в) он предназначен для размещения внутренних частей машины;
- г) правовой акт, регулирующий социально – трудовые отношения

**2. В овощерезательной машине МРО -50-200 толщина нарезки регулируется –**

- а) плоским ножом;
- б) гайкой;
- в) кнопкой «пуск» и «стоп»;
- г) не регулируется.

**3. Расшифруйте маркировку машины МФК -2240 –**

- а) мясорыхлительная машина;
- б) хлеборезка;
- в) машина для формовки котлет и биточков;
- г) овощерезка.

**4. Что является рабочей камерой в взбивальной машине –**

- а) бачок;
- б) сменные вбиватели;
- в) электродвигатель;
- г) редуктор.

**5. Холодильные агенты –**

- а) бутан;
- б) хлор;
- в) фреон – 22;
- г) метан.

**6. Назначение мармитов, тепловых шкафов и термостатов –**

- а) улучшение обслуживания потребителей;
- б) для приготовления горячих блюд;
- в) для варки заправочных супов, вторых и третьих блюд;
- г) поддержание готовой продукции в горячем состоянии;

**7. Для чего устанавливают манометр в электрических пищеварительных котлах –**

- а) для измерения температуры;
- б) для измерения давления;
- в) для быстрого закипания жидкости;
- г) для регулирования механизма.

- 8. Универсальное тепловое оборудование с непосредственным обогревом –**
- а) водогрейное;
  - б) фритюрницы;
  - в) плиты;
  - г) пароварочные аппараты.
- 9. Указать причину, по которой фарш выходит из мясорубки нагретый –**
- а) неправильно установлены двухсторонние ножи;
  - б) ослабло крепление нажимной гайки;
  - в) неправильная сборка рабочих органов;
  - г) решетки и ножи не очищены от пленок и сухожилий затуплены
- 10. На какие группы в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов делится механическое оборудование -**
- а) машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов;
  - б) машины для обработки мяса и рыбы;
  - в) машины для обработки муки и теста;
  - г) все ответы верны.
- 11. Для образования тепла электронагревательному элементу требуется**
- а) природный газ;
  - б) теплоноситель;
  - в) переменный ток;
  - г) топливо.
- 12. Горелка-установлена в**
- а) тостере;
  - б) саламандре;
  - в) микроволновой печи;
  - г) газовой плите.
- 13. Поплавковое устройство кипяtilьника КНЭ-25 контролирует -**
- а) температуру в установленном режиме;
  - б) поступления воды из водопровода;
  - в) безопасную эксплуатацию;
  - г) визуальную работу оборудования.
- 14. Сублимация это –**
- а) процесс перехода вещества из твердого состояния в жидкое;
  - б) переход вещества из жидкого состояния в газообразное;
  - в) процесс перехода вещества из твердого состояния в газообразное минуя жидкую фазу;
  - г) отвод тепла от продуктов питания.
- 15. Что является рабочим органом кнлетоформовочной машины -**
- а) ячейки с поршнями;
  - б) формирующий стол с ячейками;
  - в) вал с лопастями;
  - г) резиновый патрубок.

**16. Назначение фритюрницы -**

- а) для пассерования;
- б) тушения;
- в) варки;
- г) жарки.

**17. Назначение МС 18-160 -**

- а) для нарезки овощей;
- б) для рыхления сырых овощей;
- в) для нарезки вареных овощей;
- г) для нарезки сырых овощей;

**18. Ременная передача состоит из двух -**

- а) катков;
- б) дисков;
- в) шкивов;
- г) шестерен.

**19. Место установки электрокотла -**

- а) на кухне;
- б) на балконе;
- в) в сервизной;
- г) на летней площадке.

**20. Оптимальный объем, который занимает загружаемый в рабочую камеру для очистки картофель -**

- а) 2/3 объема рабочей камеры машины;
- б) 2/4 объема рабочей камеры машины;
- в) 1/3 объема рабочей камеры машины;
- г) 1/4 объема рабочей камеры машины.

**21. Плита ПЭСМ – 4 состоит из**

- а) 2-х прямоугольных конфорок и инвентарного шкафа-подставки
- б) 2-х прямоугольных конфорок и жарочного шкафа
- в) 4-х прямоугольных конфорок и жарочного шкафа
- г) 4-х прямоугольных конфорок и инвентарного шкафа-подставки

**22. С чего начинают подготовку любой машины к работе?**

- а) со сборки
- б) с осмотра
- в) с проверки заземления

**23. Рабочая камера это:**

- а) пространство, где обрабатывается продукт
- б) где расположены ножи, поршни
- в) пространство, в котором находятся все детали оборудования

**24. Привод это:**

- а) устройство, преобразующее электрическую энергию в механическую
- б) устройство, приводящее машину в действие
- в) часть машины

**25. В какой части холодильного шкафа располагается испаритель?**

- а) на задней стенке холодильного шкафа
- б) в морозильном отделении
- в) между камерами

**26. Какие функции выполняют предприятия питания?**

- а) производство продукции, хранение, реализация
- б) производство продукции, реализация и организация потребления
- в) хранение, реализация и организация потребления

**27. Определите производственную деятельность заготовочных предприятий**

- а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее
- б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее
- в) выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее

**28. К тестомесильной машине ТММ – 1М не относится:**

- а) корпус
- б) шнек
- в) дежа
- г) месильный рычаг

**29. По характеру организации производства различают предприятия общественного питания:**

- а) с полным и неполным технологическим процессом
- б) с непрерывным и периодическим циклом работы
- в) с автоматизированным, полуавтоматизированным и ручным циклом производства
- г) с полным и неполным циклом

**30. При работе на механическом оборудовании при загрузке застрял продукт. Для устранения необходимо...**

- а) протолкнуть рукой
- б) извлечь ложкой
- в) протолкнуть толкателем

**Критерии выставления оценок за тест**

**Оценка «5» - 26-30 правильных ответов,**

**Оценка «4» - 22-25, правильных ответов,**

**Оценка «3» - 17-21, правильных ответов,**

**Оценка «2» - менее 16 правильных ответов.**

**Ответы на задание посылайте , пожалуйста, до 01.06.2020**

**Работы присылать по адресу [vitalya.gyabov04@mail.ru](mailto:vitalya.gyabov04@mail.ru) с пометкой для Рябовой Е.Ю.**