

Министерство образования и науки Самарской области  
государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Самарской области «Борский государственный техникум»

«Согласовано»  
Руководитель МК  
\_\_\_\_\_ Л.В. Блинкова  
«\_31\_» августа 2023 г.  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от «\_31\_» августа 2023 г.

«Согласовано»  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ А.В. Долгих  
«31» августа 2023 г.

Утверждаю  
Директор  
\_\_\_\_\_ А.А. Беляев  
«31» августа 2023 г.

**Комплект оценочных средств**

для оценки итоговых образовательных результатов  
по адаптированной учебной дисциплине **ОП.03 Техническое оснащение и  
организация рабочего места.**  
по профессии: 16472 Пекарь  
(профессиональная подготовка)

Итоговая аттестация: в форме экзамена.

Разработчик: Бочарова Светлана Александровна мастер производственного  
обучения первой квалификационной категории.

Организация – разработчик: ГБПОУ СО «Борский государственный техни-  
кум»

**Категория ОВЗ - нарушение интеллекта (легкая степень умственной от-  
сталости)**

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Пояснительная записка</b>	4
<b>2. Паспорт комплекта оценочных средств</b>	6
<b>3. Экзаменационный пакет кандидата:</b>	10
Практическое задание	10
Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по учебной дисциплине	13
<b>4. Пакет эксперта – экзаменатора:</b>	14
Инструментарий оценки комплексного практического задания	15
Сводная оценочная таблица результатов освоения учебной дисциплины	
Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по учебной дисциплине	19
Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по учебной дисциплине	23

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект оценочных средств предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места по профессии 16472 Пекарь.

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места: Профессиональный стандарт по профессии 16472 Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г., № 914н зарегистрированного Министерством юстиции № 682.

Разработан в соответствии с особыми образовательными потребностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и/или инвалидов с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития). Особенности психофизического развития данной категории обучающихся описаны в разделе 1 АОП ПО.

Комплект оценочных средств содержит:

- Паспорт комплекта оценочных средств.
- Экзаменационный пакет кандидата.
- Пакет эксперта-экзаменатора.

**В Экзаменационный пакет кандидата входят:**

1. Комплексное практическое задание:
  - задание;
  - условия выполнения комплексного задания (нормативно-справочная документация);
  - приложение 1.
2. Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

**В Пакет эксперта-экзаменатора входят:**

1. Комплексное практическое задание (из Экзаменационного пакета кандидата).
2. Инструментарий оценки комплексного практического задания:
  - сводная оценочная таблица
3. Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по учебной дисциплине

Оценка проводится методом сопоставления параметров продемонстрированной кандидатом деятельности и/или характеристик продукта деятельности с заданными эталонами и стандартами по критериям.

Для оценки итоговых образовательных результатов по адаптированной учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места проводится экзамен.

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по адаптированной учебной дисциплине установлено пороговое значение по-

казателя, при котором принимается положительное решение, констатирующее освоение кандидатом – не менее 70%.

Результаты оценочной процедуры заносятся в и в сводные оценочные таблицы, подписываются всеми членами аттестационно-экзаменационной комиссии.

В настоящем комплекте оценочных средств используются следующие термины, определения и сокращения:

**Заданные требования** – требования, заданные в рамках конкретного практического задания (технологическая карта, задачная формулировка);

**Установленные требования** – требования, установленные нормативно-регламентирующими документами (Сборники рецептур, ГОСТы, ОСТы, СанПиНы и т.п.);

**ВПД** – вид профессиональной деятельности;

**ПК** – профессиональная компетенция;

## **2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

### **2.1. Вид профессиональной деятельности**

Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.

Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

### **2.2. Оцениваемые профессиональные компетенции**

ПК 1.1 Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места.

ПК 1.2 Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства.

ПК 1.3 Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства.

ПК 1.4 Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.

ПК 2.1 Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента

ПК 2.2 Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции.

ПК 2.3 Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса.

ПК 2.4 Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации.

ПК 2.5 Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию

ПК 2.6 Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос.

## **2. Рекомендации по интерпритации результатов.**

**Условия положительного/отрицательного заключения результатов экзаменационных заданий адаптированной учебной дисциплины ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.**

Тестовые задания (кандидат осуществляет выбор – 3 вида тестовых заданий по 10 вопросов в каждом) из предложенных, позволяют оценить уровень теоретической подготовки обучающихся по освоению учебной дисциплины ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Допуском к выполнению тестовых заданий являются положительные результаты теоретических знаний. В случае нарушения вышеперечисленных требований, обучающийся не допускается к выполнению тестовых заданий.

Для принятия положительного заключения по освоению учебной дисциплине обучающийся должен набрать установленное минимальное количество баллов, не менее 70%.

**Инструкция для эксперта-экзаменатора по оценке экзаменационных заданий по адаптированной дисциплине ОП 03.Техническое оснащение и организация рабочего места.**

1. Ознакомьтесь с экзаменационными тестовыми заданиями для экзаменуемых, и показателями оценки результата тестовых заданий.
2. Ознакомьтесь с инструментами оценки.
3. Оцените выполнение заданий по установленным критериям, и занесите результаты в таблицы.
4. Заполните таблицу итоговых результатов в соответствии с оценочной шкалой.
5. Заполните экзаменационный лист кандидата, совместно с другими членами комиссии, в соответствии с таблицей результатов и оценочными шкалами.

**Форма листов для ответа.**

**БЛАНК ОТВЕТОВ**

**ВАРИАНТ № \_\_\_\_\_**

**Фамилия, имя \_\_\_\_\_**

**Группа № \_\_\_\_\_**

**Дата « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. Подпись \_\_\_\_\_**

<b>Вопрос</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
<b>Ответ</b>										
<b>Вопрос</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
<b>Ответ</b>										
<b>Вопрос</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>
<b>Ответ</b>										

**Шкала оценивания тестовых заданий.**

- Оценка «5»(отл.) ставится за 30 б – 28 б выполненных заданий  
Оценка «4» (хор) ставится за 27 б – 25 б выполненных заданий  
Оценка «3» (удовл) ставится за 24 б - 21 б выполненных заданий  
Оценка «2» (неуд) ставится за менее 21 б выполненных заданий

**Тестовые экзаменационные задания по адаптированной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, раздел «Механическое оборудование предприятий общественного питания».**

**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. Алюминий.
4. Медь.
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.
3. Паспорт.
2. Ремонтная документация.
4. Формуляр.

**9. Назовите аппараты включения электрооборудования:**

1. Микропереключатели.
4. Рубильники
2. Кулачковые переключатели.
5. Кнопочные переключатели.
3. Пакетные переключатели.
6. Штепсельные разъёмы.

**10. Назовите аппараты защиты электрооборудования :**

1. Автоматические переключатели.
3. Тепловые реле защиты
2. Плакие предохранители.

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Механическое оборудование предприятий общественного питания».**

**1 вариант.**

1. 1,2.
2. 2,3,4.

3. 3,4,5,6,7.
4. 1,3,4,5,6.
5. 2,4,5,6,7
6. 1,2.
7. 1.
8. 1,2.
9. 1,2,3,4,5,6.
10. 1,2,3.

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Механическое оборудование предприятий общественного питания».**

### **Вариант 2.**

**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, используемых 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 общественного 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. Программные устройства.
2. Манометры.
3. Терморегуляторы.
4. Реле времени.
5. Микродатчики.

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

1. Резьбовые.
2. Пластинчатые.
3. Трубочатые.
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

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Механическое оборудование предприятий общественного питания».**

**Вариант 2.**

1. 1.
2. 1,2.
3. 1,2,3,4.
4. 3.
5. 3.
6. 3,4.
7. 1,2,3,4.
8. 1,3.
9. 1.
10. 1,2,3.

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. 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.
2. Перерасход электроэнергии.
3. Поломкам.

**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 натирания 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 100кг в час.

2.Механизм сменный взбивалка, производительность 10кг 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.

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03Техническое оснащение и организация рабочего места» Раздел «Универсальные приводы».**

#### **Вариант 1.**

1. 1.

2. 1,2,3,4,5.

3. 1,2.

4. 1,2,3.

5. 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10.

6. 1,2.

7. 3.

8. 2.

9. 1,2,3,4.

10.1,3.

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Универсальные приводы».**

#### **Вариант 2.**

1. 3,1,4,2,5.

2. 2.

3. 1,2.

4. 3.

5. 3.

6. 1,2,3.

7. 1,4,3.

8. 2.

9. 1,2,3.

10. 2.

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Универсальные приводы».**

#### **Вариант 2.**

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

1.Разбирают сменный механизм.

4.Очищают от остатков продуктов.

2.Промывают горячей водой.

5.Просушивают.

3. Выключают привод.

**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

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. 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 об 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 КНН-600М.**

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 протирорезательная машина МП-800?**
  - 1.Протирания варёных овощей.
  - 3.Протирания печени.
  - 2.Протирания творога.
  - 4.Протирания рыбы
  - 5.Протирания мяса.

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03Техническое оснащение и организация рабочего места. 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 МОК-250?**
  - 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 1 раза в месяц.
2. Не реже 1 раза в неделю
3. Не реже 1 раза в 10 дней.

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

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

**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%.

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Оборудование для очистки овощей».**

**Вариант 1.**

1. 1.
2. 2.
3. 1,2,3,4,5.
4. 2.
5. 3.
6. 3.
7. 1,2,3,4.
8. 1,2,3,4,5.
9. 2.
10. 1,2,3,4,5.

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Оборудование для очистки овощей»**

**Вариант 2.**

1. 1,3
2. 1.
3. 3,1,2,4,6.5.
4. 3.
5. 1,2,3,4.
6. 3.
7. 3.
8. 1,2.
9. 1,2.
10. 4.

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Оборудование для обработки мяса и рыбы».**

**Вариант 1.**

**1. Перечислить виды оборудования, для обработки мяса и рыбы, использующихся на предприятиях общественного 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.

2.

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03Техническое оснащение и организация рабочего места. 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 обозначаются 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 МИМ**

1. 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.

**Ответы на экзаменационные тесты по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Оборудование для обработки мяса и рыбы».**

**Вариант 1.**

1. 1,2,3,5,6,8.

2. 1,3.

3. 1,2.

4. 2.

5. 2.

6. 1,3

7. 1,2.

8. 1,3,5,6,7.

9. 2,4.

10. 3.

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Оборудование для обработки мяса и рыбы».**

**Вариант 2.**

1. 1,3.

2. 2.

3. 1,3.

4. 1,4.

5. 2.

- 6. 3.
- 7. 1.
- 8. 3.
- 9. 2.
- 10. 1

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Оборудование для подготовки кондитерского сырья».**

**Вариант 1.**

**1. Указать, какие размолочные машины и механизмы применяются на предприятиях общественного питания, различающихся по устройству рабочих органов?**

1. Вальцовые. 2. С конусными рабочими органами. 3. Дисковые.

**2. Выбрать из данного перечня маркировок машин и механизмов, использующихся на предприятиях общественного питания:**

1. МИК-60. 2. МС12-15. 3. МКК-120.

**3. Перечислить верные способы измельчения, с учётом характера применяемого усилия:**

1. Разрывание. 2. Раздавливание. 3. Размалывание.  
4. Сдвигание одного слоя продукта относительно другого.  
5. Создание на малых участках поверхности продукта больших контактных напряжений.

**4. Выбрать, верную производительность сменного механизма МС12-40, использующихся на предприятиях общественного питания:**

1. 20кг/час. 2. 240кг/час. 3. 1240кг/час. 4. 40кг/час.

**5. Указать, как регулируется степень изменения продукта на размолочном механизме, использующимся на предприятиях общественного питания?**

1. Регулируется положение рабочей камеры.  
2. Регулируется зазор. 3. Регулируется сменный механизм.

**6. Выбрать верный ответ: как проверяется надёжность крепления сменного механизма МС12-40, использующихся на предприятиях общественного питания?**

1. Визуально. 2. На холостом ходу сменного механизма.

**7. Укажите, в чём различия между механизмами МИП-11-1 и МС 12-15, использующихся на предприятиях общественного питания**

1. Конструктивные отличия. 2. Меньшая масса МИП-11-1.  
3. Меньшие габаритные размеры МИП-11-1.

**8. Выбрать верный вариант ответа**

**От чего зависит степень помола в размолочном механизме МС 12-15, использующихся на предприятиях общественного питания?**

1. От количества загружаемого сырья. 2. От качества загружаемого сырья.  
3. От зазора между размолочными поверхностями.

**9. Указать, из какого металла изготовлен корпус машины, для измельчения кофе МИК-60, использующихся на предприятиях общественного питания**

1. Чугун. 2. Цинк. 3. Сталь.

**10. Указать размер максимального зазора, который допустим при работе на малогабаритном измельчительном механизме МДП-11-1, эксплуатирующимся на предприятиях общественного питания:**

1. 5мм. 2. 10мм. 3. 7,5мм 4. 2,5мм

**Ответы на экзаменационные тесты по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Оборудование для подготовки кондитерского сырья».**

**Вариант 1.**



1. 1,2,3.
2. 1,3.
3. 1,2,3,4,5.
4. 4.
5. 2.
6. 1,2,3,4,5,6.
7. 1,2,3.
8. 3.
9. 3.
10. 4.

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места». Раздел «Оборудование для подготовки кондитерского сырья».**  
**Вариант 2.**

1. 1,3.
2. 1,2,3,4,5.
3. 2.
4. 1.
5. 1,2,3,4,5,6.
6. 2.
7. 3.
8. 4.
9. 2.
10. 1,2,3,4,5.

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Оборудование для подготовки кондитерского сырья».**  
**Вариант 2.**

**1. Выбрать из данного перечня маркировок машин и механизмов, эксплуатирующихся на предприятиях общественного питания, которые относятся к вальцовым машинам и механизмам.**

1.МС12-40. 2.МКК-120. 3.МДП-11-1.

**2. Указать, от чего зависит процесс осуществления на различных измельчающих машинах.**

1. Физико-химические свойства продуктов.
2. Особенности технологического процесса.
3. Требование к дисперсии.
4. Качества поверхности раздела .
5. Форма конечного результата.

**3. Выбрать правильную маркировку измельчительного механизма предназначенного для дробления орехов и растирания пищевого мака**

1. ПГ-0,6. 2. МДП-11-1. 3. МС12-15. 4. МТИ-100.

**4. Выбрать верную производительность механизма марки МДП -11-1, использующихся на предприятиях общественного питания**

1. 20кг/час. 2. 11кг/час. 3. 111кг/час. 4. 100кг/час.

**5. Какие правила техники безопасности необходимо соблюдать, при работе на сменном механизме МДП-11-1?**

1. Проверка санитарно-технического состояния размолочного механизма.
2. Надёжность крепления сменных механизмов. 3. Проверка на холостом ходу.
4. Загрузка продуктов. 5. Запрещено проталкивать продукты руками.
6. Прочищать и ремонтировать разгрузочных устройств во время работы машины.

**6. Указать, как проверяется надёжность крепления сменного механизма МС12-15, использующегося на предприятии общественного питания?**

1. Визуально. 2. На холостом ходу размолочного механизма.

**7. Указать, из какого металла изготовлен размолочный механизм МС12-15, использующейся на предприятии общественного питания, для измельчения сухарей, специй**

1. Стали. 2. Чугуна. 3. Алюминия. 4. Олова.

**8. Выбрать верный вариант ответа**

**От чего зависит степень помола в размолочном механизме МС12-40, использующегося на предприятии общественного питания?**

1. От количества загрузочного сырья. 2. От качества загрузочного сырья.  
3. От зазора между размолочными поверхностями.

**9. Указать количество сменных валиков, в массогабаритных измельчительных механизмах в МДП-11-1; МС12-15**

1. 10штук. 2. 4штуки. 3. 6штук. 4. 5штук.

**10. Перечислить пищевые продукты, требующие измельчения путём сжатия с помощью размолочного механизма, использующегося на предприятии общественного питания**

1. Сухари. 2. Сахарная пудра. 3. Орехи. 4. Кофе. 5. Отжатие сока

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Оборудование для приготовления, обработки теста и полуфабрикатов».**

#### **Вариант 1.**

**1. Перечислить функции взбивальной машины МВ-35:**

1. Замес теста. 2. Взбивание крема. 3. Взбивание яичного белка.  
4. Взбивание сливок.

**2. Указать, какие механизмы установлены, для управления машиной, для просеивания муки МПМ-800, использующейся на предприятиях общественного питания?**

1. Магнитный пускатель. 2. Автоматический выключатель.  
3. Кнопки управления.

**3. Указать количество сменных барабанов, в машине для просеивания муки МПМ-800, использующейся на предприятиях общественного питания**

1. 2штуки. 2. 3штуки. 3. 1штука.

**4. Перечислить последовательность действий при появлении возможных неисправностей, эксплуатируя тестомесильную машину МТМ-15**

1. Пригласить мастера по ремонту данного оборудования.  
2. Отключить от напряжения в сети. 3. Остановить машину.

**5. Указать, сколько сменных инструментов взбивальной машины МВ-35 существует**

1. 16штук. 2. 9штук. 3. 10штук.

**6. Выбрать, какие возможные неисправности могут возникнуть при работе с тестораскаточной машиной МРТ-60М:**

1. При нажатии кнопки «Пуск» двигатель машины не включается.  
2. Во время работы машины происходит пробуксовка ленты транспортёра.  
3. Задымление двигателя.

**7. Выбрать правильный ответ.**

**При эксплуатации тестораскаточной машины МРТ-60М, какой предельный вес приготовленного теста допускается при раскатке?**

1. До 5кг. 2. До 7кг. 3. До 10кг. 4. До 20кг.

**8. Перечислить рабочие механизмы тестомесильной машины МТМ-15.**

1. Платформа. 2. Редуктор. 3. Решётка. 4. Съёмный резервуар. 5. Месильные лопасти.

**9. Указать, количество загрузочных бункеров в просеивателе малогабаритном вибрационном МПМВ-300.**

1. 3шт.      2. 2шт.      3. 4шт.      4. 1шт.

**10. Выберите правильный вариант ответа**

**Какая мука используется для замеса теста в тестомесильной машине ТММ-15?**

1. Пшеничная.    2. Ржаная.      3. Овсяная.    4. Гречневая.    5. Кукурузная.

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Оборудование для приготовления, обработки теста и полуфабрикатов».**

**Вариант 2.**

**1. Указать, для чего предназначены машины для просеивания муки МПМВ-300, использующиеся на предприятиях общественного питания.**

1. Для удаления посторонних примесей.      2. Рыхления. 3. Обогащения кислородом воздуха.

**2. Перечислить функции тестораскаточной машины МРТ-60М, использующейся на предприятии общественного питания:**

1. Раскатывание крутого дрожжевого, песочного и слоёного теста.  
2. Для приготовления пельменей.      3. Для приготовления лапши. 4. Для приготовления пирожков.

**3. Выбрать правильный ответ: Какая вместимость дежи в тестомесильной машине ТММ-1М?**

1. 100литров.      2. 140литров.      3. 80литров.

**4. Указать, что служит рабочим органом тестомесильной машины ТММ-1М:**

1. Дежа.      2. Лопасть.      3. Месильный рычаг.

**5. Выбрать правильный объём вместимости бака в взбивательной машине МВ-35**

1. 3,5литра.      2. 35литров.      3. 350литров.      4. 35кг.

**6. Указать с помощью какого механизма в взбивательной машине МВ-35М, устанавливается нужная скорость взбивателя:**

1. С помощью планетарного механизма.      2. С помощью кронштейна.      3. С помощью маховика.

**7. Выбрать правильные функции использования взбивательной машины МВ-5:**

1. Приготовления сливок.      2. Приготовление муссов      3. Приготовление майонеза.

**8. Указать, какими взбивателями комплектуется взбивательная машина МВ-60:**

1. Плоскорешётчатыми.      2. Прутковыми.      3. Лопастными      4. Крюкообразными.

**9. Указать, в каком цехе используется взбивательная машина МВ-6:**

1. В горячем.      2. В кондитерском.      3. В холодном.

**10. Перечислить, из каких частей состоит взбивательная машина МВ-35М:**

1. Корпус.      2. Станина.      3. Приводной механизм      4. Механизм подъёмного бака.

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов».**

**Вариант 1.**

1. 1,2,3,4.
2. 1,2,3.
3. 1.
4. 3,2,1.
5. 1.
6. 1,2.
7. 3.
8. 1,2,3,4,5.
9. 4.

10. 1,2.

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места». Раздел «Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов»  
Вариант 2.**

1. 1,2,3.
2. 1,2,3,4.
3. 2.
4. 2.
5. 3.
6. 3.
7. 1,2,3.
8. 1,3,4.
9. 3.
10. 1,3,4.

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Оборудование для нарезания хлеба и гастрономических продуктов».**

**Вариант 1.**

**1. Перечислить, из чего состоит механизм подачи хлеборезательной машине МРХ-300:**

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

**4. Указать, производительность резы машины для нарезания гастрономических продуктов МРГ-300А:** 1. 300 раз в минуту. 2. 30 раз в минуту. 3. 45 раз 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. Наличие 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 МРГУ-370 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 занулениа.

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине**

**ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Оборудование для нарезания хлеба и гастрономических продуктов».**

**Вариант 1.**

- |     |          |
|-----|----------|
| 1.  | 1,2.     |
| 2.  | 2.       |
| 3.  | 2.       |
| 4.  | 3.       |
| 5.  | 1,2.     |
| 6.  | 2.       |
| 7.  | 1,3.     |
| 8.  | 1,2.     |
| 9.  | 1,2.     |
| 10. | 1,3,5,7. |

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Оборудование для нарезания хлеба и гастрономических продуктов».**

**Вариант 2.**

- |     |        |
|-----|--------|
| 1.  | 1,2,3. |
| 2.  | 2.     |
| 3.  | 1,4,6. |
| 4.  | 1,3.   |
| 5.  | 1.     |
| 6.  | 4.     |
| 7.  | 1.     |
| 8.  | 1,2.   |
| 9.  | 1.     |
| 10. | 1,2.   |

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. 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. Перечислите рабочие органы механизма регулирования толщины нарезания продуктов в машине МРГ-300А**

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. 3 лотка.
2. 5 лотков.
3. 4 лотка.
4. 2 лотка.

**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.
3. Заточить ножи.
2. Уменьшить на лимбе толщину нарезаемого продукта.

**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.

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Общие сведения о тепловом оборудовании».**

**Вариант 1.**

**1. Перечислить факторы, по которым классифицируется тепловое оборудование для обработки продуктов на предприятиях общественного питания:**

1. По способу обогрева.
2. Технологического назначения.
3. Источником теплоты.

**2. Указать виды теплового оборудования технологического назначения:**

1. Универсальное.
2. Специализированное.
3. Автоматическое.
4. Неавтоматическое.

**3. Продолжить предложение: Тепловые аппараты классифицируются по принципу действия...**

**4. Перечислить, какими нормативными документами разработаны и утверждены виды тепловых аппаратов, которые используются на предприятиях общественного питания?**

1. Законами.
2. ГОСТами.
3. ОСТами.
4. Техническими инструкциями

**5. Указать, какие преимущества электрооборудования по сравнению с аппаратами, имеющим и другие источники тепла:**

1. Высокий КПД.
2. Возможность работы в автоматическом режим
3. Низкая стоимость электроэнергии.
4. Хорошие санитарно-гигиенические условия труда.



3. Применение необходимых предохранительных устройств.
4. Применение необходимых защитных устройств.
5. Строгое выполнение соответствующих инструкций при эксплуатации данного оборудования.

**9. Перечислить, из чего состоят закрытые электронагревательные элементы:**

1. Нагревателей.
2. Спиралей.
3. Тенов.
4. Специальных трубок.

**10. Выбрать правильный ответ На какое напряжение рассчитан ТЭН ?**

1. 180В.
2. 200В.
3. 220В.
4. 380В.

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Общие сведения о тепловом оборудовании».**

**Вариант 1.**

1. 1,2,3.
2. 1,2.
3. 1,3.
4. 2.
5. 1,2,4,6,8.
6. 3.
7. 1,2,3.
8. 3.
9. 2.
10. 2.

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Общие сведения о тепловом оборудовании».**

**Вариант 2.**

1. 1,2.
2. 2,3,4,5.
3. 1,3.
4. 1,2,3.
5. 1,2,3,4,5,6.
6. 1,2.
7. 1,2.
8. 1,2,3,4,5.
9. 1.
10. 3.

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Пищеварочные котлы и автоклавы».**

**Вариант 1.**

**1. Указать, каким требованиям должны соответствовать устройство и конструкция пищеварочных котлов, при приготовлении конкретного процесса варки пищевых продуктов.**

1. Производственным процессам приготовления блюд.
2. Требованиям техники безопасности.
3. Технологическим требованиям при приготовлении пищевых продуктов.

**2. Продолжить предложение - В пищеварочных котлах при атмосферном давлении варку в жидкостях проводят в котлах типа КЭ – в ...**

1. В 2-х режимах.
2. В 3-х режимах.
3. В 1-м режиме.

**3. Указать, как по способу установки пищеварочные котлы классифицируются:**

1. Опрокидываемые.
2. Стационарные.
3. Модульные.
4. Неопрокидываемые.
5. Встроенные.
6. Со съёмным варочным сосудом.



**4.Перечислить варианты правильного ответа - В зависимости от давления в варочном сосуде все котлы классифицируются:**

- 1.Пищеварочные, работающие при атмосферном давлении.
- 2.Автоклавы, работающие при повышенном давлении.
- 3.Пищеварочные, работающие при умеренном давлении.

**5.Указать, как по геометрическим размерам варочного сосуда пищеварочные котлы классифицируются:**

- 1.Немодулированные.
- 2.Секционно модулированные.
- 3.Котлы под функциональные ёмкости.
- 4.Котлы специального назначения.

**6.Указать, что служит пароводяной рубашкой котла пищеварочного КПЭ-100?** 1.Рабочая камера. 2.Варочный сосуд.

3.Замкнутое пространство между варочным сосудом и обшивкой котла.

**7. Перечислить, при какой температуре варки в автоклаве электрическом АЭ-1 происходит процесс приготовления блюд:**

- 1.100градусов.
2. 500градусов.
3. 750градусов.
4. 1000-1100градусов.
5. 1200-1400градусов.

**8.Указать, для чего предназначен паровой пищеварочный котёл КПП-60 на предприятии общественного питания:**

- 1.Для приготовления бульонов.
- 2.Для приготовления соусов.
- 3.Для приготовления каш.
- 4.Для приготовления овощей.

**9.Перечислить, что необходимо проверить перед началом работы с котлом пищеварочным электрическим:**

- 1.Санитарное состояние котла.
- 2.Техническое состояние котла.
- 3.Техническое состояние предохранительного оборудования.

**10.Указать, для чего предназначен манометр в котле пищеварочном паровом КПП-250?**

- 1.Для контроля давления пара.
- 2.Для контроля работы машины.

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Пищеварочные котлы и автоклавы».**

**Вариант 1.**

1. 3.
2. 2.
3. 1,4,6.
4. 1,2.
5. 1,2,3.
6. 3.
7. 5.
8. 1,2,3,4.
9. 1,2,3.
- 10.

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Пищеварочные котлы и автоклавы».**

**Вариант 2.**

1. 1,3.
2. 2.
3. 1,2,4,6.
4. 1,3.
5. 1,2,3,4,5.
6. 3.
7. 1,3.

8. 4.  
9. 1,2,3,4,5,6,7.  
10. 1.2.

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Пищеварочные котлы и автоклавы».**

**Вариант 2.**

- 1. Указать, в каких технологических жидкостях осуществляется варка пищевых продуктов:**  
1. Вода. 2. Бульон. 3. Молоко.
- 2. Выбрать правильный ответ: От чего зависит продолжительность прогрева продуктов?**  
1. От качества продуктов. 2. От степени их измельчения.  
3. От количества продуктов. 4. От назначения продуктов.
- 3. Перечислить, в чём заключаются различия пищеварочных котлов различных типов, эксплуатируемых на предприятиях общественного питания:**  
1. Способ обогрева. 2. Вместимость варочного сосуда. 3. Назначение.  
4. Конструкцией. 5. Температурой подаваемого пара. 6. Вида электроэнергии.
- 4. Указать, как подразделяются пищеварочные котлы в зависимости от способа обогрева:**  
1. С косвенным обогревом. 2. С обогревом через передаточный механизм.  
3. С непосредственным обогревом.
- 5. Указать, для чего предназначен паровой пищеварочный котёл КПП-250, используемый на предприятии общественного питания.**  
1. Для приготовления бульонов. 2. Для приготовления соусов.  
3. Для приготовления каш. 4. Для приготовления овощей.
- 6. Указать, правильное количество ТЭНов, находящихся в котле пищеварочном электрическом неопрокидываемом КПЭ-100:** 1. 4 ТЭНа. 2. 2 ТЭНа. 3. 6 ТЭНов.
- 7. Перечислить, из каких клапанов состоит двойной предохранительный клапан, в котле пищеварочном электрическом КПЭ-100:**  
1. Паровой клапан. 2. Предохранительный клапан 3. Вакуумный клапан. 4. Изоляционный клапан.
- 8. Выбрать правильный ответ: Полезная вместимость котла КПЭСМ-60М составляет:**  
1. 6литров. 2. 60кг. 3. 600литров. 4. 60литров.
- 9. Перечислить, для чего предусмотрено устройство электрическое варочное УЭВ-40:**  
1. Для варки заправочных супов. 2. Для варки вторых блюд. 3. Для варки третьих блюд.  
4. Для варки гарниров. 5. Для тушения овощей.
- 10. Указать, недостатки при эксплуатации автоклавов электрических АЭ-1:**  
1. Повышенная металлоемкость конструкции 2. Снижение качества готовой продукции.  
3. Проведение периодических испытаний.

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Пароварочные аппараты».**

**Вариант 1.**

- 1. Указать, преимущества использования избыточного давления**  
1. Сокращает продолжительность варки пищевых продуктов  
2. Повышает производительность аппаратов. 3. Упрощает эксплуатацию оборудования.
- 2. Перечислить, разницу в конструкции между пароварочными аппаратами с собственными парогенераторами АПЭСМ-1 и АПЭСМ-2, работающих на атмосферном давлении**  
1. Производительность ( кг/час. 2. Продолжительность разогрева (минут)  
3. Габаритные размеры (мм) 4. Количество секций.
- 3. Дать правильный ответ: Все пароварочные аппараты работают при напряжении в сети:**  
1. 380В. 2. 220В. 3. 280В
- 4. Указать, какова производительность аппарата пароварочного электрического АПЭ-0,23А?**

1. 100кг/час. 2. 50кг/час. 3. 75кг/час. 4. 20кг/час.

**5. Указать, каким фиксирующим рабочим органом снабжена кофеварка КВЭ-7**

1. Реле. 2. Манометр. 3. Терморегулятор.

**6. Указать для чего предназначена, сосисковарка настольная электрическая СНЭ-15?**

1. Для варки сосисок. 2. Для варки сарделек.  
3. Поддержания сосисок, сарделек в горячем состоянии в процессе реализации.

**7. Указать, какую воду необходимо наливать в сосисковарку и почему?**

1. Не рекомендуется применять жёсткую воду, так как это может привести к образованию накипи.  
2. Не рекомендуется наливать горячую воду, могут возникнуть неисправности.

**8. Указать время варки сосисок в сосисковарке:** 1. 10-15 минут. 2. 15-20 минут. 3. 5-7 минут.

**9. Выбрать правильный ответ: При расшифровке маркировки кофеварки электрической КВЭ-7, что означает цифровое значение?**

1. Производительность. 2. Масса кофеварки. 3. Вместимость кофеварки.

**10. Указать, верное количество жидкости (воды), которое необходимо залить перед началом работы кофеварки:** 1. 5 литров. 2. 10 литров. 3. 15 литров. 4. 4 литра.

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Пароварочные аппараты».**

**Вариант 1.**

1. 1,2.  
2. 4.  
3. 1.  
4. 2.  
5. 3.  
6. 1,2,3.  
7. 1.  
8. 3.  
9. 3.  
10. 4.

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Пароварочные аппараты».**

**Вариант 2.**

1. 1,2,3,4.  
2. 5.  
3. 1,2,3,4.  
4. 2.  
5. 2.  
6. 4.  
7. 1,2,3,4.  
8. 5.  
9. 1.  
10. 2.

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Пароварочные аппараты».**

**Вариант 2.**

**1. Продолжить предложение: Конструктивно различают пароварочные шкафы с...**

1. Парогенератором.
2. Без парогенератора.
3. Работающем при атмосферном давлении.
4. Работающем на избыточном давлении.

**2. Указать, какая температура автоматически поддерживается в приготовленном напитке, в кофеварке:** 1. 90градусов. 2. 50-60градусов. 3. 40-60градусов 4. 100градусов. 5. 60-80градусов.

**3. Перечислить, для чего предназначен аппарат пароварочный электрический АПЭ-0,23А**

1. Для приготовления на пару при атмосферном давлении овощей.
2. Для приготовления на пару при атмосферном давлении рыбы.
3. Для приготовления на пару при атмосферном давлении мяса.
4. Для приготовления на пару при атмосферном давлении кулинарных изделий.

**4. Выбрать, верную производительность аппарата пароварочного секционного модулированного АПЭСМ-4:** 1. 400кг. 2. 75кг. 3. 100кг. 4. 250кг.

**5. Указать, каким рабочим органом осуществляется нагрев воды в парогенераторе:**

1. ПУ-0.6.
2. ТЭНами.
3. КВЭ-7.
4. АПЭСМ-2.

**6. Определить правильный вариант ответа: Защита ТЭНов от «сухого хода» производится посредством...**

1. Датчика температуры.
2. Парогенератором
3. Реле давления.
4. Клапаном.

**7. Продолжить предложение: Каждый аппарат пароварочный электрический комплектуется**

1. Функциональными ёмкостями.
2. Крышками к функциональным ёмкостям.
3. Кассетами.
4. Противнями.

**8. Указать, при достижении какой температуры в рабочих камерах в секции аппарата пароварочного электрического АПЭ-0,23А загружают посуду с продуктом:**

1. 100градусов.
2. 80-90градусов.
3. 90-95градусов.
4. 70градусов.
5. 95градусов.

**9. Выбрать, верное описание аппарата пароварочного секционного модулированного АПЭСМ-4:** 1. Шкаф, состоящий из 2-х секций и подставки.

2. Шкаф, состоящий из 2-х варочных камер
3. Шкаф, состоящий из варочного сосуда и наружного корпуса.

**10. Выбрать правильный вариант ответа: Каким рабочим органом, снабжена кофеварка, который регулирует автоматически температуру готовых напитков?**

1. Реле.
2. Терморегулятор.
3. Датчик контроля.

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Аппараты для жаренья и выпечки».**

#### **Вариант 2.**

**1. Указать, отличия между сковородами электрическими секционными модулированными СЭСМ-0,5 и СЭСМ-0,2** 1. Конструкция. 2. Размер. 3. Масса. 4. Потребляемая мощность.

**2. Перечислить, для чего предназначена сковорода электрическая с косвенным обогревом СКЭ-0,3:** 1. Для жаренья продуктов основным способом 2. Для жаренья продуктов во фритюре. 3. Для тушения продуктов. 4. Для варки кулинарных изделий.

**3. Указать, с помощью чего устанавливается необходимая температура нагрева сковороды:**

1. Автоматическое реле.
2. Датчик температуры.
3. Лимба терморегулятора.

**4. Выбрать, верный технологический процесс, который осуществляется в сковороде электрической СЭ-2:** 1. Жаренья вторых блюд. 2. Для приготовления гарниров.

3. Приготовление пирожков, пончиков.

**5. Указать, как можно регулировать процесс приготовления блюд, с помощью пакетного выключателя, при эксплуатации сковороды электрической СЭ-2:**

1. Выключить сковороду электрическую СЭ-2.
2. Отключить всю систему электроснабжения СЭ-2.
3. Переключить систему электроснабжения СЭ-2.

4. Включить сковороду электрическую СЭ-2.

**6. Охарактеризовать, основное достоинство сковороды газовой с косвенным обогревом СКГ-0,3:** 1. Быстрое приготовление блюд. 2. Равномерный обогрев рабочей поверхности.

**7. Указать, что проверяют перед включением печи КЭП-400:** 1. Исправность заземления  
2. Наличие диэлектрического коврика.

3. Санитарное состояние машины 4. Наличие электропроводки.

5. Исправность пускорегулирующих приборов.

**8. Указать, чем обусловлена безопасность работы СВЧ шкафа:**

1. Наличие в электрической схеме спец. блокировки.

2. Наличие экранированной поверхности.

3. Наличие механизма отключения.

**9. Перечислить, какая посуда используется для приготовления пищи в СВЧ - шкафах:**

1. Посуда из стекла. 2. Посуда из фарфора.

3. Посуда из керамики. 4. Посуда из пищевой пластмассы.

**10. Указать, для чего предназначена фритюрница электрическая непрерывного действия ФНЭ-40:**

1. Для жаренья картофеля. 2. Для жаренья мяса и мясопродуктов 3. Для жаренья рыбы.

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Аппараты для жаренья и выпечки».**

**Вариант 1.**

- |     |            |
|-----|------------|
| 1.  | 2.         |
| 2.  | 2.         |
| 3.  | 1,3,5,7,8. |
| 4.  | 3.         |
| 5.  | 2.         |
| 6.  | 3.         |
| 7.  | 4.         |
| 8.  | 3.         |
| 9.  | 1,2.       |
| 10. | 1.         |

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Аппараты для жаренья и выпечки».**

**Вариант 2.**

- |     |          |
|-----|----------|
| 1.  | 1,2,3,4. |
| 2.  | 1,2,3,4. |
| 3.  | 3.       |
| 4.  | 1,2,3.   |
| 5.  | 1,3,4.   |
| 6.  | 2.       |
| 7.  | 1,3,5.   |
| 8.  | 1,2.     |
| 9.  | 1,2,3,4. |
| 10. | 1,3.     |

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Аппараты для жаренья и выпечки»**

**Вариант 1.**

**1. Указать, цифровое обозначение, маркировки сковороды электрической СЭСМ-0,2:**

1. Производительность сковороды.
2. Площадь пода чаши.
3. Номинальная мощность.

**2. Продолжить предложение**

**Нагрев чаши сковороды электрической СЭСМ-0,2 осуществляется...**

1. ТЭНами.
2. Электрическими спиралями.
3. Специальными плитами.

**3. Перечислить правильные варианты ответов:**

**Для чего предназначена сковорода электрическая секционная - модулированная СЭСМ-0,2?**

1. Для жаренья продуктов основным способом.
2. Для варки овощей.
3. Для жарки продуктов во фритюре.
4. Для фламбирования продуктов.
5. Для пассерования овощей.
6. Для маринования продуктов.
7. Для тушения овощей.
8. Для тушения овощей.
9. Для припускания различных изделий.

**4. Указать, под каким углом механизм опрокидывания, может удерживать сковороду, при эксплуатации электрической сковороды СЭСМ-0,2:**

1. От 100-180градусов.
2. От 0-50градусов.
3. От 0-90градусов.
4. От 90-160градусов.
5. От 90-270градусов.

**5. Перечислить, что служит основанием фритюрницы электрической секционной модулированной СПЭСМ-20:**

1. Рабочая камера, на регулируемых ножках.
2. Стол с жарочной ванной на регулируемых ножках.
3. Жарочная ванна, встроенная в станину.

**6. Выбрать правильный ответ**

**При расшифровке маркировки фритюрницы электрической секционной модулированной ФЭСМ-20, что обозначает цифровое значение?**

1. Производительность.
2. Вес жарочной ёмкости.
3. Объём заливаемого масла.

**7. Выбрать, правильное количество времени, в течении которого жир во фритюрнице можно использовать:**

1. 20часов.
2. 30часов.
3. 10часов.
4. 40часов.

**8. Указать, предназначение жаровни вращающаяся электрическая ЖВЭ-720?**

1. Для выпекания оладий.
2. Для выпекания блинчиков.
3. Для выпекания блинов.

**9. Указать, различия между вращающейся жаровней электрической ВЖШЭ-675 и вращающейся электрической жаровней ЖВЭ-720:**

1. Отсутствие у жаровни ЖВЭ-720 устройства для автоматического регулирования заданной температуры барабана.

2. Незначительные изменения конструктивных элементов.

**10. Указать, строение в левой половине, печи кондитерской электрической КЭП-400:**

1. ТЭНы, вентилятор, парогенератор, система управления, сигнализация.
2. Пекарная камера с дверью.
3. Система автоматики, система вентиляции, система регуляции.

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Варочно- жарочное оборудование».**

**Вариант 1.**

1. 1,2.
2. 1,2,3,4,5.
3. 2.
4. 2.
5. 1.
6. 2,3.
7. 1,2,3,5.
8. 1,4,5.
9. 2.
10. 1.

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Варочно-жарочное оборудование».**

**Вариант 2.**

1. 1,2,3.
2. 1,3.
3. 1,2.
4. 4.
5. 1,2,3,4.
6. 1,2,3.
7. 4.
8. 2,3,4.
9. 1.
10. 2.

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Варочно- жарочное оборудование».**

**Вариант 1.**

**1. Указать, принадлежность электрических плит, использующиеся на предприятиях общественного питания.**

1. Универсальное тепловое оборудование с непосредственным обогревом.
2. Универсальное тепловое оборудование с косвенным обогревом.
3. Универсальное тепловое оборудование с многоцелевым обогревом.

**2. Выбрать различия, в электрических плитах различных конструкций, использующихся на предприятиях общественного питания:**

1. Габаритные размеры.
2. Мощность.
3. Количество конфорок.
4. Форма конфорок.
5. Наличие или отсутствие жарочных шкафов.

**3. Указать, что означает при расшифровке маркировки плиты электрической секционной модулированной ПЭСМ-4 цифровое обозначение:**

1. Площадь рабочей поверхности.
2. Количество конфорок.
3. Производительность.
4. Мощность.

**4. Продолжить предложение: В электрической плите ПЭСМ-4 рабочая поверхность каждой конфорки нагревается ...**

1. ТЭНами.
2. Спиралями.
3. Газовым оборудованием.

**5. Выберете, правильное количество ТЭНов, за счёт которых происходит нагрев жарочного шкафа электрической плиты ПЭСМ-4ШБ:**

1. 3штуки сверху и 3штуки снизу.
2. 5штук сверху и 5штук снизу.

3. 4штуки сверху и 4штуки снизу.

**6.Перечислить правильные варианты ответа**

**Для чего предназначена плита электрическая мармитная ЭПМ-5, используемая на предприятиях общественного питания?**

- 1.Для приготовления соусов.
- 2.Для подогревания первых и вторых блюд.
- 3.Для поддержания в горячем состоянии первых и вторых блюд.

**7.Перечислите верные требования предъявляемые к лицам, обслуживающим плиты, а также к лицам, за которыми закреплено данное оборудование, согласно приказу на предприятии общественного питания:**

- 1.Должны иметь образование по профилю работы.
- 2.Допуск к работе.
- 3.Пройти обучение и сдать экзамен по правилам техники безопасности.
- 4.Получить разрешение на эксплуатацию оборудования .
- 5.Пройти медицинский осмотр.

**8.Продолжить предложение: По правилам эксплуатации газовых плит перед включением плиты ...**

- 1.Проводят проверку санитарно-технического состояния.
- 2.Проводят санитарную обработку.
- 3.Проверяют вентили переключения.
- 4.Проветривают помещение.
- 5.Проветривают тягу в газоходе.

**9.Указать, причину неисправности, при эксплуатации газовой плиты ПГС-2МА: пламя горелки неравномерное.**

- 1.Недостаточная тяга.
- 2.Засорена гарелка.
- 3.Неисправен кран.

**10.Указать, в каком соотношении регулируется мощность конфорок электрических плит:**

1. 4:2:1
2. 4:2:2
3. 2:2:2

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Варочно- жарочное оборудование».**

**Вариант 2.**

**1.Перечислить, общие конструктивные элементы плит, использующиеся на предприятиях общественного питания:**

- 1.Жарочные поверхности.
- 2.Жарочные шкафы.
- 3.Тепловые шкафы.

**2.Указать, виды электрических плит, выпускаемые промышленностью, для предприятий общественного питания:**

- 1.Секционно модулированные.
- 2.Многофункциональные
- 3.Несекционно модулированные.

**3.Выбрать правильный вариант ответа:**

**На предприятиях общественного питания с буфетным обслуживанием применяются:**

- 1.Малогабаритные секционные модулированные плиты.
- 2.Несекционные модулированные плиты.
- 3.Многофункциональные плиты.

**4.Продолжите предложение: При эксплуатации электрической плиты ПЭСМ-4 регулирование мощности каждой конфорки...**

- 1.Звеньевое.
- 2.Червячное.
- 3.Поступательное.
- 4.Ступенчатое.

**5.Выбрать верные ответы:**

**Для приготовления каких блюд, предназначена электрическая плита ПЭСМ- 4ШБ?**

- 1.Для горячих блюд.
- 2.Для жаренья.
- 3.Для запекания изделий.
- 4.Выпечки кондитерских изделий.

**6.Указать, для чего предназначена плита электрическая секционная модулированная ПЭСМ-1Н:**

- 1.Для жаренья блинов.
- 2.Для жаренья блинчиков
- 3.Для жаренья оладий.



**7. Указать, сколько времени необходимо для разогрева до рабочей температуры плиты электрической ПЭ-0,51?**

1. 30минут. 2. 20минут. 3. 30минут. 4. 60минут.

**8. Перечислить, необходимые действия, перед началом работы с электрическим оборудованием?**

1. Соответствие расположения плиты. 2. Заземление плиты.  
3. Санитарное состояние плиты. 4. Техническое состояние плиты.

**9. Указать, причину неисправности, при эксплуатации газовой плиты ПГС-2МА газ горит плавающим пламенем:**

1. Недостаточная тяга. 2. Засорена горелка. 3. Неисправен кран.

**10. Указать, каким прибором регулируется мощность конфорок электрических плит ПЭ-0,51:**

1. С помощью реле. 2. С помощью переключателя. 3. С помощью датчика давления.

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Водогрейное оборудование».**

**Вариант 1.**

1. 1,3.  
2. 1,2,3,4,5.  
3. 1,2,3,5.  
4. 2.  
5. 1,2,3,4,5.  
6. 2,3.  
7. 1.  
8. 3.  
9. 1,3.  
10. 1,2,3.

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Водогрейное оборудование».**

**Вариант 2.**

1. 1,3.  
2. 2.  
3. 4.  
4. 5.  
5. 1,3.  
6. 1,3,5.  
7. 1,2.  
8. 1,2,3,4.  
9. 3.  
10. 3,4.

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Водогрейное оборудование».**

**Вариант 1.**

**1. Указать основные виды водогрейных аппаратов:**

1. Кипятильники. 2. Электрическое оборудование. 3. Водонагреватели.

**2. Выбрать верные признаки, по которым классифицируется водогрейное оборудование:**

1. По виду конечного продукта. 3. По принципу действия.  
2. По виду энергоносителя. 4. По степени автоматизации.  
5. По специфическим условиям эксплуатации

**3. Перечислить, какие кипятильники используют на предприятиях общественного питания:**

1.КНЭ-25. 2.КНГ-200. 3.КНЭ-50. 5.КНЭ-100.

**4. Указать причины повлёкшие неисправность при эксплуатации электрического кипятильника КНЭ-60 –( из сливной трубки вытекает холодная вода):**

1. Неисправны ТЭНы.
2. Неисправно работает питательный клапан.
3. Не работает верхний электрод сборника кипятильника.
4. Нижний электрод покрыт накипью.

**5. Перечислить верные действия перед началом эксплуатации кипятильника газового КНГ-200:**

1. Открытие вентиля на подводящей водопроводной трубе и заполнение кипятильника водой.
2. Правильное регулирование питательного клапана по уровню воды в переливной трубе.
3. Удостовериться в наличии остатка воды в сборнике кипятка.
4. Проверить тягу с помощью полоски тонкой бумаги.
5. Определить наличие утечки газа по запаху.

**6. Указать, какими приборами осуществляется автоматическое регулирование воды, при эксплуатации кипятильника:**

1. Реле давления.
2. Термасигнализатор.
3. Магнитными пускателями.
4. Датчиками температуры.

**7. Выбрать правильный ответ: Какое количество газовых горелок используется в водонагревателях газовых АГВ-80 и АГВ-120?** 1.1штука. 2. 4штуки. 3. 5штук. 4. бштук.

**8. Продолжить предложение: Для подачи воды из водопроводной сети в водонагреватель и разбора горячей воды резервуар снабжён...**

1. Переходниками.
2. Приборами автоматики.
3. Патрубком.

**9. Указать, от чего зависит эффективность и снижение энергетических ресурсов при эксплуатации водогрейного оборудования на предприятиях общественного питания:**

1. От рационального режима эксплуатации.
2. От периодичности действия оборудования
3. Соблюдения правил эксплуатации.

**10. Указать, какое топливо служит источником теплоты при эксплуатации водогрейного оборудования** 1.Твёрдое топливо. 2.Газ. 3.Электричество.

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Водогрейное оборудование».**

**Вариант 2.**

**1. Указать, различия между кипятильниками непрерывного действия:**

1. Габаритные размеры.
2. Наличие кипятильного сосуда.
3. Конструкцией греющей камеры.

**2. Продолжить предложение: Блок автоматики электрического кипятильника КНЭ -25 установлен в нижней части корпуса и служит для защиты...**

1. Сборника кипятка от переполнения воды.
2. От «сухого хода».
3. Уровня воды, которая покрывает ТЭНы.

**3. Выбрать правильный вариант ответа**

**Какова продолжительность нагрева воды при температуре +100градусов, при эксплуатации кипятильника электрического непрерывного действия КНЭ-25?**

1. 20-25минут.
2. 30минут.
3. 30-40минут.
4. 10-15минут.

**4. Указать причины, повлёкшие неисправность: снижение производительности кипятильника КНЭ-100** 1.Неправильно работает питательный клапан. 2.Нижний электрод покрыт накипью. 3.Неисправные ТЭНы.

**5. Указать, для чего предназначен водонагреватель электрический НЭ-1А:**

1. Использование горячей воды для обработки столовой посуды.
2. Использование горячей воды для приготовления пищи.
3. Использование горячей воды для обработки столовых приборов.

**6. Перечислить отличия между электрическими водонагревателями НЭ-1Б и НЭ-1А:**

1. Производительность. 2. Напряжение в сети. 3. Мощность.
4. Конструктивные особенности. 5. Габаритные размеры.
7. Продолжить предложение: В период работы водонагревателя НЭ-1А периодически контролируют 1. Процесс нагрева воды. 2. Исправность работы водонагревателя.
8. Указать, из чего состоит кипятильник непрерывного действия электрический КНЭ-25 настольного действия: 1. Корпус. 2. Питательная коробка 3. Кипятильный сосуд 4. Сборник кипятка.
9. Указать, время нагрева воды до температуры кипения в водонагревателе НЭ-1Б: 1. 40 минут. 2. 30 минут. 3. 20 минут.
10. Перечислить различия между водонагревателями газовыми АГВ-120 и АГВ-80: 1. Принцип работы. 2. Конструкция. 3. Габаритные размеры. 4. Система автоматики.

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Оборудование для раздачи пищи».**

**Вариант 1.**

1. 1,2,3.
2. 1,3,4.
3. 1,2,3.
4. 1,2,3,4,5.
5. 1,2,3,6,7.
6. 2,3,5,6.
7. 1.
8. 1.
9. 2.
10. 3.

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Оборудование для раздачи пищи».**

**Вариант 2.**

1. 1,2,3,4.
2. 1,2,3,4.
3. 3.
4. 1,2,3,4,5.
5. 1,2,5.
6. 2,3.
7. 1,3,4,5,7.
8. 2.
9. 2.
10. 1.

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Оборудование для раздачи пищи».**

**Вариант 1.**

**1. Перечислить факторы, от которых зависит способы размещения оборудования в линиях раздачи обедов, на предприятиях общественного питания:**

1. От вида предприятий общественного питания.
2. От пропускной способности предприятия общественного питания.
3. От ассортимента реализуемой продукции.

**2. Указать, из каких видов оборудования комплектуются раздаточные линии предприятий общественного питания:**

1. Вспомогательного теплового оборудования.
  2. Теплового оборудования. 3. Немеханического оборудования.
  4. Транспортирующегося оборудования.
- 3. Продолжить предложение: К немеханическому оборудованию относятся...**
1. Столы для установки посуды. 2. Термостаты.
  3. Контрольно-кассовые аппараты.
- 4. Указать различия между различными видами мармитов:**
1. Конструкция. 2. Форма. 3. Количество мармитниц.
  4. Габаритными размерами. 5. Потребляемой мощностью.
- 5. Перечислить функции предназначения линий самообслуживания, эксплуатирующихся на предприятиях общественного питания:**
1. Для раздачи первых и вторых блюд.
  2. Для раздачи холодных закусок.
  3. Для раздачи молочнокислых продуктов.
  4. Для раздачи полуфабрикатов.
  5. Для хранения кондитерских изделий.
  6. Для раздачи холодных и горячих напитков.
  7. Для раздачи сладких блюд и кондитерских изделий.
- 6. Выбрать оборудования, относящиеся к дополнительному , предназначенного для раздачи пищи, на предприятиях общественного питания:**
1. Тележка для столовых приборов ТПС-900.
  2. Шкаф тепловой передвижной ШТПЭ-1.
  3. Ёмкость для пищи Е4-100К4.
  4. Термостат электрический ТЭ-25.
  5. Мармит передвижной МП-28.
  6. Тележка с выдвижным устройством ТВГ-120.
- 7. Выбрать из предложенных вариантов ответа верный**
- Чем осуществляется нагрев воды в мармитах?**
1. ТЭНами. 2. Парогенератором. 3. Тепловыми элементами.
- 8. Указать, где при реализации хранятся блюда без соуса:**
1. На противнях в тепловом шкафу. 2. На укреплённой кастрюле полке .
- 9. Выбрать правильное напряжение в сети, использующиеся при эксплуатации линии самообслуживания:** 1. 220В. 2. 380В. 3. 200В.
- 10. Продолжите предложение: Линии самообслуживания выпускаются ...**
1. Двух исполнений. 2. Трёх исполнений. 3. Четырёх исполнений.

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Холодильное оборудование».**

**Вариант 1.**

1. 1,3.
2. 3.
3. 2,4,5.
4. 3,4.
5. 1,2,3,4.
6. 1,2,3.
7. 2,3,4.
8. 1,2,3.
9. 1.
10. 1,2.

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Оборудование для раздачи пищи».**

**Вариант 2.**

**1. Перечислить, функции оборудования, для раздачи пищи, на предприятиях общественного питания:**

1. Для кратковременного хранения .
2. Для демонстрации продукции.
3. Для хранения столовой посуды.
4. Для комплектации обедов и отпуска потребителям.

**2. Указать, оборудование относящееся к вспомогательному тепловому оборудованию:**

1. Мармиты.
2. Тепловые шкафы.
3. Тепловые стойки.
4. Термостаты.

**3. Выбрать правильный ответ**

**Сколько конфорок предусмотрено в комплектации мармита стационарного электрического секционного модулированного МСЭСМ-3?** 1. 5 штук. 2. 7 штук. 3. 3 штуки. 4. 2 штуки.

**4. Перечислить виды мармитов:**

1. Мармит стационарный электрический секционный модулированный.
2. Мармит стационарный электрический.
3. Мармит настольный электрический.
4. Мармит передвижной электрический .
5. Стойка раздаточная тепловая электрическая секционная модулированная.

**5. Перечислить верные правила эксплуатации стойки СРТЭСМ перед началом работы:**

1. Проверяют санитарное состояние.
2. Проверяют техническое состояние.
3. Проверяют оборудование на холостом ходу.
4. Проводят подготовку к закладке продуктов.
5. Проверяют надёжность заземления.

**6. Продолжить предложение: Производительность линий самообслуживания может быть увеличена в 2-3 раза при ...**

1. Увеличении количества линий самообслуживания .
2. Раздаче обедов с предварительной оплатой.
3. Увеличение числа раздатчиц.

**7. Перечислить, основное оборудование входящее в комплект линий самообслуживания на предприятиях общественного питания:**

1. Термостат электрический ТЭ-2
2. Шкаф тепловой передвижной ШТПЭ-1
3. Прилавок-касса ЛС-1.
4. Прилавок-витрина холодильный.
5. Мармит стационарный электрический МСЭ-84.
6. Тележка с выдвижным устройством ТВТ-120.
7. Котёл передвижной КП-60.

**8. Указать, как регулируется мощность ТЭНов, при эксплуатации стойки раздаточной СРТЭСМ:** 1. Температурным датчиком. 2. Пакетным переключателем. 3. Блоком управления.

**9. Продолжить предложение: Защита ТЭНов от «сухого хода» при эксплуатации мармита стационарного электрического секционного модулированного МСЭСМ-50 обеспечивает...**

1. Датчик температуры.
2. Реле давления.
3. Парогенератор.

**10. Указать, за счёт чего поддерживается заданный температурный режим мармита:**

1. Автоматически, с помощью терморегулятора.
2. ТЭНами, автоматически.
3. Горячим воздухом, находящимся в тепловой рубашке мармита.

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Холодильное оборудование».**

**Вариант 2.**

- |     |        |
|-----|--------|
| 1.  | 1,2,3. |
| 2.  | 2.     |
| 3.  | 1.     |
| 4.  | 3,4.   |
| 5.  | 1,2.   |
| 6.  | 1,3.   |
| 7.  | 2.     |
| 8.  | 3.     |
| 9.  | 1,2,3. |
| 10. | 4.     |

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. 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 мороженого.

**9. Выбрать верное количество частей, из которых состоит прилавок - витрина «Пингвин-В»:**

1. Из двух частей. 2. Из 1 части. 3. Из 3 частей.

**10. Указать, для чего предназначен прилавок-витрина ПВ-Ш:**

1. Для хранения холодных блюд. 2. Для хранения горячих блюд.

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. 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. Теплоизоляционные 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

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Охрана труда и техника безопасности».**

**Вариант 1.**

1. 1,2,3,4.  
2. 3.  
3. 1,3.  
4. 1,2,3.  
5. 1,3,5,6.  
6. 2,4.  
7. 1,2,3,4,5,6.  
8. 3.  
9. 1,3,5.  
10. 3.

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Охрана труда и техника безопасности».**

**Вариант 2.**

1. 1,2,3,4.  
2. 1.  
3. 2.  
4. 3.  
5. ,2,3,4.  
6. 1,2,3,4.  
7. 1,2,3.  
8. 1,2,3.  
9. 2.  
10. 3.

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Охрана труда и техника безопасности».**

**Вариант 1.**

**1. Перечислить, права 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. 36 часов. 2. 38 часов. 3. 40 часов. 4. 50 часов. 5. 42 часа.

**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, относящиеся общие средства защиты от поражения электрическим током:**

1. Защитное заземление.
2. Зануление.
3. Автоматическое отключение оборудования.

**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. 2 экземпляра.
2. 3 экземпляра.
3. 4 экземпляра.

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. 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 16-летнего 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, проводящегося 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 0,2 секунды:**

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

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Оборудование зарубежных производителей».**

**Вариант 1.**

- |     |            |
|-----|------------|
| 1.  | 1,3.       |
| 2.  | 2.         |
| 3.  | 1,3.       |
| 4.  | 4.         |
| 5.  | 3,4,5.     |
| 6.  | 1,2,3.     |
| 7.  | 1,2,3,4.   |
| 8.  | 2.         |
| 9.  | 4.         |
| 10. | 1,2,3,4,5. |

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Оборудование зарубежных производителей».**

**Вариант 2.**

- |    |        |
|----|--------|
| 1. | 1.     |
| 2. | 1,3,4. |
| 3. | 3.     |
| 4. | 2.     |
| 5. | 4.     |
| 6. | 1,3.   |

- 7. 4.
- 8. 1,2,3,4.
- 9. 1,5.
- 10. 1,2,3.

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Оборудование зарубежных производителей».**

**Вариант 2.**

**1. Указать, допускается ли оборудование сертифицируемое в странах Европейского сообщества к эксплуатации в РФ:** 1. Допускается. 2. Допуск с ограничением. 3. Не допускается.

**2. Перечислить из каких элементов состоит универсальный привод:**

1. Электродвигателя. 2. Автоматики. 3. Редуктор. 4. Комплект сменных исполнительных механизмов.

**3. Выбрать отличия, характерные для мясорубок, произведённых итальянской фирмой ФНМН и соответствует сертификации Европейского сообщества:**

1. Многофункциональность. 2. Энергоёмкость. 3. Производительность.

**4. Определить, согласно технологическим характеристикам электромясорубок фирм ФНМН (Италия) производительность мясорубки ТС12-ТС112 составляет:**

1. 550кг/час. 2. 180кг/час. 3. 200кг/час. 4. 50кг/час.

**5. Указать, из какого материала изготовлена рабочая камера куттера серии СЛ:**

1. Из алюминия. 2. Из меди. 3. Из пищевой пластмассы. 4. Из нержавеющей стали.

**6. Указать преимущества машины, для очистки овощей и фруктов серии С произведённых компанией ВМС (Великобритания):**

1. Стационарная 2. Многофункциональная. 3. Предназначенная для интенсивного использования.

**7. Выбрать верное напряжение в сети, для эксплуатации универсальной машины для очистки овощей и фруктов, серии М:** 1. 380В. 2. 220В. 3. 300В. 4. 200В.

**8. Перечислить, какие электрические сковороды выпускает фирма ФАЛКОН**

1. Электрическая сковорода с ручным опрокидывателем ванны Е1962

2. Электрическая сковорода с ручным опрокидывателем ванны Е1994

3. Электрическая сковорода с электрическим опрокидывателем ванны Е1965.

4. Электрическая сковорода с электрическим опрокидывателем ванны Е1995.

**9. Продолжить предложение: В качестве конструктивных материалов при изготовлении технологической части кофеварки используется...**

1. Хромированная латунь. 2. Алюминий. 3. Пищевая пластмасса.

4. Оцинкованное железо. 5. Нержавеющая сталь

**10. Указать, для чего предназначены пекарные шкафы «ЛУКО РАТИОНАЛ»:**

1. Для выпекания кондитерских и хлебобулочных изделий.

2. Для нагревания готовой продукции. 3. Размораживания продуктов.

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Оборудование зарубежных производителей».**

**Вариант 1.**

**1. Указать, каким стандартам сертифицируется оборудование, выпускаемое фирмами стран Европейского сообщества:**

1. Стандарты, качества Российской Федерации.

2. Стандарты региональные. 3. Стандарты, качества Европейского сообщества.

**2. Выбрать верный режим напряжения в сети, при эксплуатации машины универсальной кухонной с приводом МКН-4 (Польша):** 1. 220В. 2. 380В. 3. 200В.

**3. Указать, преимущества универсального привода МТР (Великобритания) с различными функциональными насадками:**

1. Экономия средств. 2. Рациональное использование. 3. Экономия производственной площади.

**4. Определить, производительность мясорубки ТС8, фирмы ФНМН (Италия):**

1. 550кг/час.
2. 180кг/час.
3. 200кг/час.
4. 50кг/час.

**5. Перечислить, из каких частей состоит куттер, модель СЛ-5 фирмы ФИМАН (Италия):**

1. Станина.
2. Корпус.
3. Электрический двигатель
4. Горизонтальный нож.
5. Рабочая камера.

**6. Указать, серии универсальных очистительных машин, для очистки овощей и фруктов, произведённых компанией ВМС (Великобритания), предназначенных для кухонь с дефицитом площади.**

1. Серия В (настольная).
2. Серия М (стационарная, многофункциональная).
3. Серия С (стационарная, предназначенная для заготовочных предприятий).

**7. Пречислить, какие серии электрических пищеварочных котлов выпускает фирма Фалкон (Великобритания).**

1. Классические – круглые котлы серии Е3078-45.
2. Классические – круглые котлы серии Е3078-90.
3. Классические – круглые котлы серии Е3078-136.
4. Прямоугольные котлы серии Е3080.

**8. Продолжить предложение: Эксплуатируя электрическую сковороду фирмы Фалкон, опрокидывая ванну сковороды специальный датчик...**

1. Автоматически блокирует всю систему.
2. Автоматически отключает нагревание.

**9. Определить, какой угол нарезания хлебобулочных изделий, установлен в хлебозательной машине АХМ-300Т производства (Болгарии).**

1. 45градусов.
2. 30градусов.
3. 75градусов
4. 90градусов.

**10. Перечислить, в каких режимах обрабатывают продукты питания в пароконвентоматах:**

1. Пассерование .
2. Горячий воздух.
3. Комбинированный режим.
4. Варка при низкой температуре.
5. Жарение при низкой температуре

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Характеристика предприятий общественного питания. Организационная структура управления предприятиями».**

#### **Вариант 1.**

**1. Указать, функции, выполняемые предприятиями общественного питания объединяющиеся понятием «Организация обслуживания».**

1. Организация потребления кулинарной продукции.
2. Изготовление кулинарной продукции.
3. Реализация кулинарной продукции.

**2. Перечислить признаки, на которых основана классификация предприятия общественного питания:**

1. Степень мобильности предприятия общественного питания.
2. Периодичность функционирования предприятия общественного питания в течении года.
3. Классность предприятия общественного питания.
4. Виды и качество услуг предприятия общественного питания.
5. Ассортимент готовой продукции предприятия общественного питания.
6. Производственно – торговые функции предприятия общественного питания.

**3. Перечислить, что подразумевается под понятием техническая оснащённость предприятия общественного питания:**

1. Материальная база предприятия общественного питания.
2. Инженерно – техническое оснащение и оборудование предприятия общественного питания.
3. Состав помещений предприятия общественного питания.
4. Архитектурно – планировочное решение предприятия общественного питания

**4. Указать, в зависимости от чего определяется тип предприятия общественного питания:**

1. От особенности обслуживания на предприятии общественного питания.
2. От особенности реализации продукции предприятием общественного питания.
3. От объёма предоставляемых потребителям услуг на предприятии общественного питания.

**5. Указать, кто является элементами (основными ячейками) трудового коллектива:**

1. Руководящий состав.
2. Подсобные рабочие.
3. Бригады поваров.
4. Бригадир официантов.

**6. Указать, кому непосредственно подчиняется заведующий производством (шеф – повар):**

1. Управляющему предприятием общественного питания.
2. Администратору предприятия общественного питания.
3. Директору предприятия общественного питания.
4. Метродотелю предприятия общественного питания.

**7. Дать определение специальной ресторанной службе, в обязанности работников которой входит встреча посетителей и размещение их в зале за столиком:**

1. Метродотель.
2. Хостес.
3. Бригадир официантов.

**8. Перечислить верные виды графиков работы официантов:**

1. Линейный график.
2. Ленточный график.
3. Скользящий график.
4. Комбинированный график.
5. Двухбригадный график.

**9. Выбрать верные категории работников, относящихся к обслуживающему персоналу предприятия общественного питания:**

1. Метродотель.
2. Администратор зала.
3. Официант.
4. Бармен.
5. Повар, занимающейся отпуском продукции на раздаче.
6. Буфетчик.
7. Кассир.
8. Гардеробщик.
9. Швейцар.
10. Продавец магазина.

**10. Указать, как подразделяются закусовые, в зависимости от ассортимента реализуемой продукции:**

1. Общего типа.
2. Специализированные.
3. Комплексные.

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Характеристика предприятий общественного питания»**

**Организационная структура управления предприятиями»**

**Вариант 1.**

1. 1,3.
2. 1,2,3,4,5,6.
3. 1,2,3,4.
4. 1,2,3.
5. 3,4.
6. 1.
7. 2.
8. 1,2,3,4,5.
9. 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10.
10. 1,2.

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Характеристика предприятий общественного питания»**

**Организационная структура управления предприятиями»**

**Вариант 2.**

1. 1,2,4.
2. 1,2,3.
3. 1,3,5,6,8.
4. 1,3,5.
5. 1,3.
6. 1,2,3,4.
7. 2.
8. 1,3.
9. 1,2,3,4.
10. 1,2,3.

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Характеристика предприятий общественного питания. Организационная структура управления предприятием».**

**Вариант 2.**

**1. Указать, в чём заключаются основные функции предприятия общественного питания:**

1. Производство кулинарной продукции, мучных кондитерских и изделий.
2. Реализация кулинарной продукции.
3. Переработка собственной продукции.
4. Организация потребления.

**2. Перечислить, как подразделяются предприятия общественного питания по производственно – торговому признаку:** 1. Заготовочные. 2. Доготовочные. 3. С полным циклом производства.

**3. Выбрать основные типы предприятий общественного питания:** 1. Ресторан. 2. Чайная.

3. Бар.
4. Шашлычная.
5. Кафе.
6. Столовая.
7. Кофейня.
8. Закусочная.

**4. Охарактеризовать понятие «качество обслуживания»:**

1. Комфортность.
2. Техническая оснащённость.
3. Этика общения.
4. Объём предоставляемых потребителям услуг.
5. Эстетика.

**5. Указать, как подразделяются бригады поваров в зависимости от времени работы:**

1. Сменные бригады.
2. Комплексные бригады.
3. Сквозные бригады.

**6. Выбрать, группы работников согласно типовой структуре штатов предприятий общественного питания:** 1. Производственно – цеховой персонал. 2. Работники зала.

3. Торговая группа.
4. Административно – обслуживающий персонал.

**7. Дать ёмкое определение лицу, ответственному за организацию всей торгово – производственной деятельностью ресторана:**

1. Администратор.
2. Директор.
3. Метродотель.
4. Бригадир официантов

**8. Указать, какие методы организации труда применяются в ресторанах:**

1. Индивидуальный.
2. Комплексный.
3. Бригадно – звеньевой.

**9. Перечислить существующие виды баров:** 1. Экспресс – бары. 2. Снэк – бары. 3. Видеобары.

4. Варьете – бары.
5. Салат – бары.
6. Гриль – бары.

**10. Перечислить, на какие классы делятся рестораны в зависимости от места их расположения, уровня сервиса, комфорта, ассортимента блюд, напитков и других факторов:**

1. Люкс.
2. Высший.
3. Первый.
4. Второй.

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Производственная деятельность на П.О.П.».**

**Вариант 1.**

**1. Перечислить основные функции предприятия общественного питания:**

1. Приготовление пищи.
2. Доготовка пищи.
3. Организация реализации пищи.
4. Обслуживание посетителей.

**2. Выбрать правильный ответ: Какие процессы включает в себя механическая и тепловая обработка?** 1. Механические. 2. Гидромеханические. 3. Тепловые. 4. Биохимические. 5. Химические.

**3. Продолжить предложение: Новое направление в развитии сети заготовочных предприятий получили...** 1. Фабрики по сборки бутербродов. 2. Фабрики – кухни

3. Магазины этнической еды.
4. Залы экспресс – обслуживания.

**4. Указать, цехи предприятия общественного питания подразделяющиеся в зависимости от производственно – технологических функций** 1. Заготовочные. 2. Доготовочные.

3. С полным циклом производства.
4. Специализированные.
5. Частичное производство.

**5. Определить, какие из перечисленных цехов относятся к доготовочным:**

1. Цех доработки полуфабрикатов.
2. Кондитерский цех.
3. Цех обработки зелени.
4. Мясной цех.
5. Горячий цех.
6. Рыбный цех.
7. Холодный цех.

**6.Перечислить ,какие помещения включают в себя производственные структуры раздаточных предприятий общественного питания:**

- 1.Помещения для приёмов термосов с пищей.
- 2.Помещения временного хранения термосов с пищей.
- 3.Помещение подогрева пищи и её порционирование
- 4.Моечная кухонной и столовой посуды.
- 5.Помещение для резки хлеба.

**7.Выбрать, какое оборудование является средствами малой механизации на предприятии общественного питания**

- 1.Транспортные тележки.
- 2.Габаритные подъёмники.
- 3.Тележки – контейнер.
- 4.Гидравлические стеллажи
- 5.Механизмы очистки овощей.
- 6.Хлеборезки.
- 7.Линейные пускатели.

**8.Указать, в зависимости от каких форм производства проектируются производственные помещения предприятия общественного питания:**

- 1.Простые формы производства.
- 2.Комбинированные формы производства
- 3.Сложные формы производства.

**9.Определить, что подразумевает под собой понятие обширной номенклатуры оборудования:**

- 1.Наличие на предприятии общественного питания технологического оборудования.
- 2.Наличие на предприятии общественного питания холодильного оборудования.
- 3.Наличие на предприятии общественного питания вспомогательного оборудования (в виде поварского инвентаря, инструментов).

**10.Указать, от каких факторов зависит размер заготовочных цехов:**

- 1.От мощности предприятия общественного питания.
- 2.От ассортимента продукции предприятия общественного питания.
- 3.От качества поступающего сырья.

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Производственная деятельность на П.О.П.».**

**Вариант 1.**

- |     |            |
|-----|------------|
| 1.  | 1,2,3,4.   |
| 2.  | 1,2,3,4,5. |
| 3.  | 1.         |
| 4.  | 1,2,4.     |
| 5.  | 1,3,5,7.   |
| 6.  | 1,2,3,4,5. |
| 7.  | 1,3,5,6.   |
| 8.  | 1,3.       |
| 9.  | 1,2,3.     |
| 10. | 1.         |

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Производственная деятельность на предприятии общественного питания»**

**Вариант 2.**

- |     |            |
|-----|------------|
| 1.  | 1,2,3.     |
| 2.  | 1,2,3,4,5. |
| 3.  | 1,2,3.     |
| 4.  | 2,3,4,5,7. |
| 5.  | 1,4.       |
| 6.  | 2,5.       |
| 7.  | 1,2,3,4,5. |
| 8.  | 1,3,5.     |
| 9.  | 1,2,3,4.   |
| 10. | 1,2,3,4,5. |

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Производственная деятельность на П.О.П.».**

**Вариант 2.**

**1. Указать, какие формы организации производства кулинарной продукции собственного производства применяются в общественном питании:**

1. Производство продукции на всех этапах производства.
2. Приготовление продукции из полуфабрикатов и организация её потребления.
3. Организация потребления пищи и её незначительная подготовка к отпуску потребителям.

**2. Выбрать, на какие типы подразделяются предприятия общественного питания в зависимости от выполняемых производственных функций:**

1. Заготовочные.
2. Доготовочные.
3. Раздаточные.
4. Торговые.
5. Смешанного типа.

**3. Указать, как могут быть представлены заготовочные предприятия общественного питания:**

1. Отдельные цеха.
2. Отдельные комплексы цехов с общими производственными функциями.
3. Отдельные цеха с отдельными производственными функциями.

**4. Перечислить, от чего зависит функционирование предприятия общественного питания в целом, а так же отдельных производственных помещений:**

1. Вида предприятия общественного питания.
2. Типа предприятия общественного питания.
3. Число мест в торговом зале.
4. Номенклатура блюд выпускаемых в смену.
5. Вида обрабатываемого продукта.
6. Квалификации персонала.
7. Формы самообслуживания.

**5. Продолжить предложение: Для предприятий с учётом их специализации при планировке групп помещений за основу берут**

1. Вместимость, то есть число мест в зале.
3. Тип предприятия общественного питания.
2. Формы обслуживания.
4. Производительность, то есть количество блюд, выпускаемых в смену.

**6. Определить, какие из перечисленных цехов относятся к доготовочным цехам:**

1. Мучной.
2. Холодный.
3. Рыбный.
4. Мясной.
5. Горячий.

**7. Указать, как подразделяются предприятия общественного питания в зависимости от выполняемых производственных функций с учётом специфики производственной деятельности:**

1. Заготовочные.
2. Доготовочные.
3. Раздаточные.
4. Торговые.
5. Смешанного типа.

**8. Указать, какие предприятия общественного питания относятся к торговым предприятиям:**

1. Магазины кулинарии.
2. Специализированные предприятия общественного питания
3. Буфеты.
4. Раздаточные предприятия общественного питания.
5. Торговые палатки.

**9. Перечислить виды блюд, которые характерны для ресторанов:**

1. Мясные.
2. Рыбные.
3. Овощные.
4. Сладкие.

**10. Определить, что относится к универсальному оборудованию:**

1. Универсальный привод.
2. Слайсеры.
3. Парокочкоматы
4. Газовые плиты.
5. Электрические плиты.

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Организация производства на предприятиях общественного питания в заготовочных цехах».**

**Вариант 2.**

**1. Указать, какие цеха являются заготовочными:**

1. Овощной цех.
2. Горячий цех.
3. Мясной цех.
4. Рыбный цех
5. Кондитерский цех.

**2. Выбрать наиболее эффективный способ очистки овощей:**

1. Механический.
2. Термический.
3. Химический.
4. Комбинированный.

**3. Определить, для чего предназначен мясной цех:**

1. Для обработки мяса.
2. Приготовления мясных блюд.
3. Приготовления полуфабрикатов.

**4. Указать первую операцию технологического процесса обработки мяса:**

1. Обмывание туш тёплой водой.
2. Обсушивание.
3. Разделка туш.

4. Дефростация туш. 5. Обвалка мясной туши.

**5. Определить, от чего зависит оснащение мясо – рыбного цеха оборудованием, инструментами, инвентарём:** 1. От выполняемых операций.

2. От объёмов, удовлетворяющих потребности горячего и холодного цехов.

3. От количества поступившего сырья.

**6. Указать, какие в рыбном цехе предусматриваются технологические линии:**

1. Для обработки рыбы с костным скелетом. 2. Для переработки пищевых рыбных отходов.

3. Для приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

4. Для приготовления рыбных блюд.

5. Для обработки осетровой рыбы и приготовление полуфабрикатов из неё.

**7. Перечислить, какое оборудование, инвентарь, приспособления используют для очистки рыбы в рыбном цехе на предприятии общественного питания:**

1. Ножи поварской тройки. 2. Механический рыбоочиститель.

3. Автоматические приспособления. 4. Ручные скребки.

5. Приспособления для обработки морепродуктов.

6. Роликовая чешуеочистительная машина. 7. Скейлеры (механические рыбочистки).

**8. Указать, определяющие показатели при приготовлении полуфабрикатов в заготовочных цехах:** 1. Цвет. 2. Внешний вид. 3. Запах. 4. Консистенция.

5. Параметры, определения качества изготавливаемой продукции.

**9. Перечислить, какие организации осуществляют контроль за соблюдением выполнения законов об охране труда, техники безопасности и производственной санитарии:**

1. Органы государственной инспекции по труду. 2. Роспотребнадзор. 3. Профсоюзы.

**10. Выбрать правильные требования техники безопасности перед началом работы на предприятии общественного питания при работе с электрооборудованием:**

1. Исправность и холостой ход оборудования. 2. Наличие и исправность ограждений.

3. Наличие и исправность заземления. 4. Исправность другого применяемого оборудования.

5. Убедиться, что переключатели находятся в нулевом положении.

6. Исправность и работу местной приточно – вытяжной вентиляции (воздушное душирование).

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Организация производства на предприятиях общественного питания в заготовочных цехах».**

**Вариант 1.**

- |     |          |
|-----|----------|
| 1.  | 1,2,3.   |
| 2.  | 1,3,4,5. |
| 3.  | 1,3.     |
| 4.  | 1,2,3,4. |
| 5.  | 1,2.     |
| 6.  | 3.       |
| 7.  | 2.       |
| 8.  | 2.       |
| 9.  | 1.       |
| 10. | 1,2,3.   |

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Организация производства на предприятиях общественного питания в заготовочных цехах».**

**Вариант 2**

- |    |      |
|----|------|
| 1. | 2,3. |
| 2. | 2.   |
| 3. | 1,3. |



- |     |              |
|-----|--------------|
| 4.  | 4.           |
| 5.  | 1,2.         |
| 6.  | 1,3,5.       |
| 7.  | 1,2,4,6,7.   |
| 8.  | 1,2,3,4,     |
| 9.  | 1,3.         |
| 10. | 1,2,3,4,5,6. |

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Организация производства на предприятии общественного питания в заготовочных цехах».**

**Вариант 1.**

**1. Перечислить, для чего предназначен овощной цех на предприятиях общественного питания:**

1. Для приготовления различных овощных горячих блюд.
2. Для очистки овощей. 3. Для изготовления полуфабрикатов из овощей.

**2. Выбрать верные способы очистки овощей и плодов в овощном цехе:**

1. Механический . 2. Ручной способ. 3. Щёлочно – паровая очистка.
4. Комбинированный способ. 5. Термический способ.

**3. Указать, для каких технологических линий организуют рабочие места в мясном цехе:**

1. Линия обработки мяса крупного рогатого скота. 2. Линия обработки полуфабрикатов.
3. Линия обработки птицы, дичи, субпродуктов.

**4. Перечислить, в чём преимущество использования универсального привода:**

1. Компактность. 2. Рентабельность. 3. Производительность. 4. Себестоимость продукции.

**5. Указать, для чего предназначен мясо – рыбный цех:**

1. Для обработки мясо – рыбного сырья.
2. Для изготовления полуфабрикатов из мясо – рыбного сырья.

**6. Указать, с помощью какого инвентаря, приспособлений потрошат рыбу:**

1. Скребками. 2. Скейлерами. 3. Малым ножом поварской тройки.

**7. Выбрать, при какой температуре хранятся суповые рыбные наборы, обработанные на предприятии общественного питания в заготовочном цехе:** 1. От 0 до 2 градусов. 2. 18 градусов.

**8. Указать, какой цикл производства характерен для заготовочных цехов:**

1. Полный цикл производства. 2. Приготовление полуфабрикатов.

**9. Указать, кто возглавляет контроль качества за обработкой и приготовлением полуфабрикатов:** 1. Повар – бригадир. 2. Заведующий производством. 3. Шеф – повар.

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

1. Защитное заземление. 2. Зануление. 3. Автоматическое отключение оборудования.

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Организация производства в доготовочных цехах предприятия общественного питания».**

**Вариант 1.**

**1. Указать, для приготовления каких блюд организуют работу холодного цеха:**

1. Для приготовления холодных блюд. 2. Для приготовления салатов.
3. Для приготовления закусок. 4. Для приготовления различных заправок.
5. Для приготовления бутербродов. 6. Для приготовления сладких блюд.
7. Для приготовления холодных супов.

**2. Продолжить предложение: При организации доготовочных цехов любой мощности необходимо обеспечивать...**

1. Поточность производства и последовательное осуществление технологических процессов.
2. Минимальные технологические и транспортные грузопотоки.

3.Объединение в одних помещениях производств, требующих одинакового температурного режима и влажности.

4.Соблюдение требований санитарии и проведение мероприятий по охране труда и техники безопасности.

**3.Перечислить основное оборудование холодного цеха:**

1.Холодильные шкафы 2.Универсальный привод. 3.Машина для нарезки гастрономических продуктов. 4.Маслоделители. 5.Средства малой механизации.

**4.Указать, какой температурный режим используется на предприятии общественного питания в доготовочном цехе при эксплуатации холодильного оборудования:**

1.Среднетемпературный режим (2-6градусов)  
2.Щадящий режим (10градусов) 3.Низкотемпературный режим (-18градусов).

**5.Выбрать, для чего в холодном цехе предприятия общественного питания предназначены салатетто – холодильники:**

1.Для хранения салатов. 2.Для хранения бутербродов. 3.Для хранения закусок.

**6.Указать, какой цех является главным производственным помещением предприятия общественного питания, в котором рабочие места расположены так, чтобы удобно было завершить технологический процесс приготовления пищи**

1.Овощной цех. 2.Холодный цех.  
3.Кондитерский цех. 4.Горячий цех. 5.Мясной цех. 6.Рыбный цех.

**7.Выбрать верный вариант ответа Каким важным фактором в организации работы горячего цеха является:**

1.Специализация его работников при выработке отдельных видов блюд.

2.Оснащение цеха современным оборудованием, инвентарём, приспособлением.

**8.Указать, какие функции включает в себя пароконвектомат:**

1.Сочетает функции духовок. 2.Сочетает функции грилей. 3.Сочетает функции пароварок.

4.Сочетает функции сковород. 5.Сочетает функции кондитерских печей.

**9.Перечислить, за что несёт ответственность бригадир, который возглавляет работу горячего цеха:**

1.За организацию технологического процесса. 2.За качество приготовленных блюд.

3.За соблюдение выхода (массы) приготовленных блюд.

**10.Перечислить верные главные условия успеха при оказании первой медицинской помощи:**

1.Быстрота действия оказывающего помощь. 2.Находчивость оказывающего помощь.

3.Умение человека оказывающего помощь

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Организация производства в доготовочных цехах предприятия общественного питания».**

**Вариант 2.**

**1.Указать, какие цеха относятся к доготовочным цехам предприятия общественного питания:**

1.Овощной цех. 2.Холодный цех. 3.Горячий цех. 4.Кондитерский цех

5.Цех доработки полуфабрикатов. 6.Цех обработки зелени.

**2.Продолжить предложение: Общей работой доготовочных цехов и производственных бригад в доготовочном цехе предприятия общественного питания руководит...**

1.Бригадир поваров. 2.Заведующий производством. 3.Шеф – повар. 4.Су – повар.

**3.Указать, в каких предприятиях общественного питания организуются цехи доработки полуфабрикатов:**

1.В столовых. 2.В кафе. 3.На доготовочных предприятиях. 4.В ресторанах

**4.Перечислить, какие рабочие места организуют в холодном цехе со средней пропускной способностью:**

1.Рабочее место по приготовлению холодных блюд и закусок.

2.Рабочее место по приготовлению бутербродов.

3.Рабочее место по приготовлению сладких блюд.

4.Рабочее место по обработке сырых овощей и зелени.

**5. Продолжить предложение: Набор оборудования холодного цеха и специализация рабочих мест поваров, использующих данное оборудование, а также поварской инвентарь и приспособления должны соответствовать основным технологическим операциям...**

1. Нарезание подготовленных продуктов.
2. Порционирование и оформление холодных блюд и закусок.

**6. Указать, для приготовления каких блюд в холодном цеху устанавливают фризера:**

1. Для приготовления сухих смесей.
2. Для приготовления жидких смесей.
3. Для приготовления мягкого мороженого.

**7. Указать, какие производственные линии горячего цеха включают в себя технологическая схема приготовления блюд:**

1. Суповое отделение.
2. Отделение по приготовлению вторых горячих блюд соусов.
3. Линия раздаточных стоек.

**8. Указать, на основе использования чего функционируют паровентоматы:**

1. На основе использования в качестве теплоносителей – пара.
2. На основе использования в качестве теплоносителей - горячего воздуха.

**9. Указать, для приготовления каких блюд предназначено соусное отделение доготовочного цеха предприятия общественного питания:**

1. Для приготовления вторых отварных блюд.
2. Для приготовления вторых жаренных блюд.
3. Для приготовления вторых тушёных блюд.
4. Для приготовления запеченных блюд.
5. Для приготовления вторых припущенных блюд.
6. Для приготовления гарниров.
7. Для приготовления соусов.

**10. Указать, в скольких экземплярах составляется акт о несчастном случае на предприятии общественного питания по форме Н-1:**

1. В двух экземплярах.
2. В трёх экземплярах.
3. В четырёх экземплярах.

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Организация производства в доготовочных цехах предприятия общественного питания»**

**Вариант 1**

- |     |            |
|-----|------------|
| 1.  | 1,3,5,7.   |
| 2.  | 1,2,3,4.   |
| 3.  | 1,2,3,4,5. |
| 4.  | 1,3.       |
| 5.  | 1,2,3.     |
| 6.  | 4.         |
| 7.  | 1.         |
| 8.  | 1,2,3,4,5. |
| 9.  | 1,2,3.     |
| 10. | 1,3,5.     |

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Организация производства в доготовочных цехах предприятий общественного питания».**

**Вариант 2.**

- |    |          |
|----|----------|
| 1. | 2,3,5,6. |
| 2. | 2.       |

- |     |                |
|-----|----------------|
| 3.  | 3.             |
| 4.  | 1,2,3,4.       |
| 5.  | 1,2.           |
| 6.  | 1,2,3.         |
| 7.  | 1,2.           |
| 8.  | 1,2.           |
| 9.  | 1,2,3,4,5,6,7. |
| 10. | 3.             |

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Организация работы в подсобных помещениях».**

**Вариант 2.**

**1. Указать, какие помещения относятся к подсобным помещениям предприятия общественного питания:**

1. Моечная кухонной посуды, инвентаря и оборудования. 2. Моечная столовой посуды и приборов.  
3. Помещение для нарезания хлеба. 4. Раздаточная.

**2. Продолжить предложение: Что облегчает процесс мойки и наличие на современных модулях кухонной посуды** 1. Наличие тефлонового покрытия 2. Наличие гигиенического покрытия.

**3. Указать, что включает в себя основной процесс мытья посуды и приборов:**

1. Подготовка использованной и приборов, для отправки их в посудомоечное отделение.  
2. Обработка посуды, приборов.

3. Транспортирование чистой посуды и приборов в торговый зал.

**4. Указать, температуру горячей проточной воды, которой ополаскивают в третьей секции моечной ванны:** 1. 90С. 2. 100С. 3. 75С. 4. 65С.

**5. Указать, для чего предназначено помещение для нарезания хлеба:**

1. Кратковременного хранения хлеба 2. Нарезания хлеба. 3. Отпуска и нарезания хлеба на раздачу.

**6. Перечислить, правильные варианты ответа, учитывая проектирование раздаточной ресторана:**

1. Особенности ресторана. 2. Вместимость ресторана.  
3. Пропускная способность ресторана. 4. Профиль ресторана.

**7. Определить, для чего служит раздаточная на предприятии общественного питания, работающая по методу самообслуживания:**

1. Отпуск блюд. 2. Хранение продукции.

**8. Указать, где осуществляется просушивание посуды в помещении моечной столовой посуды и приборов:** 1. Специальных подставках. 2. Специальных шкафах с вентиляцией.

3. Наличие различных подручных средств.

**10. Указать, как называются жидкие или гранулированные средства, используемые для мытья посуды:** 1. Реагенты. 2. Моющее и ополаскивающее в таблетках 3. Дeterгенты.

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Организация работы в подсобных помещениях».**

**Вариант 1.**

- |    |          |
|----|----------|
| 1. | 2        |
| 2. | 1,3.     |
| 3. | 1,2,3,4. |
| 4. | 1.       |
| 5. | 1,2,3,4. |
| 6. | 1,2.     |
| 7. | 1.       |
| 8. | 4.       |

9. 2.  
10. 1,3,4.

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Организация работы в подсобных помещениях».**

**Вариант 2.**

1. 1,2,3,4.  
2. 1,2.  
3. 1,2,3.  
4. 4.  
5. 1,2,3.  
6. 1,2,3,4.  
7. 1,2.  
8. 3,4.  
9. 2.  
10. 3.

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Организация работы в подсобных помещениях».**

**Вариант 1.**

**1. Указать, из каких преимущественно изготавливают материалов, допускающих механизированное мытьё и чистку кухонной посуды:**

1.Алюминия. 2.Нержавеющей стали. 3.Пищевой пластмассы.

**2. Указать средства, используемые для мытья посуды – детергенты:**

1.Гранулированные. 2.Моющие. 3.Чистящие.

**3. Указать, для чего предназначены моечные столовой посуды:**

1.Очистки посуды от остатков столовой пищи. 2.Сервировки посуды.

3.Мытья посуды, приборов, подносов. 4.Хранения посуды.

**4. Указать, сколько необходимо времени для прокаливания столовых приборов в жарочном шкафу?**

1. 10-15минут. 2. 15-20минут. 3. 30-40минут.

**5. Перечислить, какими видами мебели, инвентаря оборудуется помещение для нарезки хлеба:**

1.Шкаф с боковыми отверстиями. 2.Хлеборезка. 3.Стол 4.Стол с установленным на нём тостером.

**6. Указать, функциональное назначение раздаточной в ресторане:**

1.Для быстрого отпуска блюд в готовом виде.

2.Является служебным помещением официантов.

**7. Выбрать верный температурный режим мытья во второй секции моечной ванны в воде :**

1. Не ниже 40С. 2. Не ниже 36,6С. 3. 30С.

**8. Указать, время кратковременного хранения хлеба** 1. 12ч. 2. 24ч. 3. 36ч. 4. 6ч.

**9. Указать, причины ограничения использования моющих средств с содержанием щёлочи при мытье кухонной посуды из алюминия:**

1. Неудовлетворительная способность к удалению загрязнений.

2.Щелочной раствор разъедает поверхность посуды.

**10. Перечислить, основные операции мытья посуды и приборов:**

1.Подготовка использованной посуды.

2..Очищение посуды. 3.Обработка посуды. 4.Транспортировка чистой посуды.

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Помещения для обслуживания посетителей».**

## Вариант 2.

**1.Перечислить, что включает в себя зона для отдыха потребителей:**

- 1.Аванзал. 2.Зал ожидания. 3.Фойе. 4.КуриТЕЛЬная комната.  
5.Барная стойка. 6.Танцевальная площадка.

**2.Продолжить предложение: В соответствии со строительными нормами и правилами проектирования в ресторане к помещениям для посетителей относятся...**

- 1.Залы. 2.Вестибюли. 3.Гардероб. 4.Умывальные. 5.Туалетные комнаты  
6.Аванзалы. 7.КуриТЕЛЬные комнаты. 8.Бары. 9.Буфеты. 10.Коктейль – холлы.

**3.Указать, какие по конфигурации могут быть торговые залы П.О.П.:**

- 1.Прямоугольные. 2.Квадратные. 3.Г-образные. 4.П-образные.

**4.Обозначить, что является основным оборудованием бара:**1.Мебель. 2.Инвентарь.

- 3.Различные приспособления 4.Средства малой механизации. 5.Барная стойка.

**5.Указать, сколько помещений расположено в основном буфете П.О.П.:**

1. 4 помещения. 2. 2 помещения. 3. 3 помещения.

**6.Указать, какого типа в кофейном буфете установлена кофеварочная машина П.О.П.:**

- 1.Полуавтоматическая. 2.Автоматическая.

**7.Указать, в каких предприятиях общественного питания применяется свободная расстановка столов?** 1.Ресторане. 2.Баре. 3.Кафе.

**8.Перечислить, от чего зависят варианты расстановки мебели на предприятии общественного питания?** 1.Формы обслуживания. 2.Типа предприятия. 3.Вместимость зала. 4.Размеров зала.

**9.Указать, столы какой формы наиболее востребованы на П.О.П.:**

- 1.Прямоугольные. 2.Овальные. 3.Квадратные. 4.Круглые.

**10.Указать, минимальную высоту столов для детей дошкольного возраста на предприятиях общественного питания:** 1. 570-590мм. 2. 340-360мм. 3. 420-430мм.

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Помещение для обслуживания посетителей».**

## Вариант 1.

1. 3,4,5.  
2. 1.  
3. 2.  
4. 4.  
5. 4.  
6. 2.  
7. 1,2,3,4,5.  
8. 4.  
9. 1,2,3.  
10. 2.

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Помещения для обслуживания посетителей».**

## Вариант 2.

1. 1,4,6.  
2. 1-10.  
3. 1,2,3,4.  
4. 5.  
5. 2.  
6. 1,2.  
7. 1,3.

- 8. 1,2,3,4.
- 9. 2,3.
- 10. 1.

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03Техническое оснащение и организация рабочего места». Раздел «Помещения для обслуживания посетителей».**

**Вариант 1.**

- 1. Указать функциональные зоны предприятия общественного питания (ресторан, кафе, бар):** 1.Административная. 2.Рабочая. 3.Входная. 4.Обеденная. 5.Для отдыха.
- 2. Указать функции обеденной зоны:** 1.Для приёма пищи. 2.Для приёма обеденных блюд.
- 3. Определить главную функцию вестибюля:**
  - 1.Свободное перемещение посетителей. 2.Организация потоков движения посетителей.
- 4. Указать, предназначение торговых залов предприятий общественного питания:**
  - 1.Для обслуживания посетителей. 2.Для реализации товаров розничной торговли.
- 5. Перечислить, название горячих напитков, реализующихся в кофейном буфете:**
  - 1.Чай. 2.Кофе. 3.Какао. 4.Шоколад.
- 6. Указать, специфику профессии – бариста**
  - 1. Квалифицированный специалист, работающий в баре.
  - 2.Специалист, по приготовлению кофе.
- 7. Указать, виды мебели в торговом зале предприятия общественного питания:**
  - 1.Для приёма пищи. 2.Для транспортирования. 3.Для транширования.
  - 4.Для хранения посуды. 5.Для отпуска и приёма пищи.
- 8. Указать, на каких предприятиях общественного питания применяется линейная расстановка столов:** 1.Ресторане. 2.Кафе. 3.Баре. 4.Самообслуживания.
- 9. Указать, предназначение подсобных (служебных) столов:**
  - 1.Для использованной посуды. 2.Для подносов. 3.Для порционных блюд.
- 10. Указать, минимальную высоту столов в молодёжном кафе**
  - 1. 1000мм. 2.700мм. 3. 800мм.

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Административные, бытовые и подсобные помещения. Складское хозяйство».**

**Вариант 1.**

- 1. 1,2.
- 2. 1,2,3,4.
- 3. 1.
- 4. 2,4.
- 5. 1.
- 6. 1,2,3.
- 7. 3.
- 8. 1,3.
- 9. 2.
- 10. 1,4.

**Ответы на вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Административные, бытовые и подсобные помещения. Складское хозяйство».**

**Вариант 2.**

- 1. 1,4.

- 2. 1.
- 3. 4.
- 4. 1,3.
- 5. 1.
- 6. 1,2,3.
- 7. 5.
- 8. 1,3.
- 9. 1,2,4.
- 10. 2.

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Административные, бытовые и подсобные помещения. Складское хозяйство».**

**Вариант 1.**

**1. Указать, для чего предназначены административные и бытовые помещения:**

- 1. Осуществления персоналом административно – производственных обязанностей.
- 2. Кратковременного отдыха сотрудников.

**2. Перечислить, помещения относящиеся к подсобным:**

- 1. Кладовая сухого мусора. 2. Помещение для уборочного инвентаря.
- 3. Ремонтно – механическая мастерская. 4. Машинные отделения холодильных камер и лифтов.

**3. Указать назначение сервизной:**

- 1. Хранение столовой посуды, приборов, кухонного белья.
- 2. Санитарная обработка столовой посуды, приборов, кухонного белья.

**4. Перечислить, помещения для приёма и хранения товара предприятий общественного питания с торговыми залами:**

- 1. Склады 2. Охлаждаемые камеры. 3. Экспедиция. 4. Неохлаждаемые камеры и помещения.

**5. Указать, относится экспедиция к складскому хозяйству:** 1. Относится. 2. Не относится.

**6. Указать, какие документы текущей деятельности необходимы для документального оформления приёмки товара, в складском хозяйстве предприятия общественного питания:** 1. Амбарные книги. 2. Картотеки. 3. Накладные, акты. 4. Стандарты.

**7. Указать, периодичность дезинфекции и дезинсекции в складских помещениях предприятия общественного питания:** 1. 1 раз в неделю. 2. 1 раз в 10 дней. 3. 1 раз в месяц.

**8. Перечислить виды вентиляции в складских помещениях предприятий общественного питания:** 1. Естественная. 2. Раздельная. 3. Механическая.

**9. Указать, периодичность осуществления проверки весов на соответствие техническим требованиям на предприятии общественного питания:**

- 1. Один раз в неделю. 2. Один раз в год. 3. Один раз в три месяца.

**10. Указать, кто осуществляет надзор и контроль за весоизмерительным оборудованием на предприятии общественного питания:** 1. Заведующий производством. 2. Бригадир.

- 3. Администратор. 4. Заместитель директора .

**Вопросы экзаменационного теста по дисциплине ОП.03Техническое оснащение и организация рабочего места. Раздел «Административные, бытовые и подсобные помещения. Складское хозяйство».**

**Вариант 2.**

**1. Указать, расположение административных помещений на предприятиях общественного питания:** 1. На любом этаже здания. 2. На первом этаже здания.

- 3. В специальной отведенной зоне.

**2. Указать, предусмотрена проходная в служебно – бытовом блоке предприятия общественного питания:** 1. Предусмотрена. 2. Не предусмотрена.



**3. Указать, кто осуществляет контроль за сохранением столовой посуды, приоров, столового белья, находящегося в обращении на предприятии общественного питания:**

1. Метродотель. 2. Хостес. 3. Заведующий производством. 4. Компетентная комиссия.

**4. Перечислить помещения, для приёма и хранения товара заготовочных предприятий:**

1. Склады. 2. Охлаждаемая камера. 3. Экспедиция. 4. Неохлаждаемая камера и помещения.

**5. Указать, относятся загрузочные камеры к складскому хозяйству:**

1. Относятся 2. Неотносятся.

**6. Перечислить, функции складского хозяйства:** 1. Приёмка товара и хранение.

2. Сортировка товара. 3. Отпуск товаров. 4. Возврат товара.

**7. Указать, что не относится к документам постоянного действия на предприятии общественного питания:** 1. Стандарт. 2. Технические условия. 3. Инструкции. 4. Нормы.

5. Картотеки.

**8. Перечислить, виды товарных потерь при нарушении режимов хранения товаров на предприятии общественного питания** 1. Нормируемые. 2. Текущие. 3. Ненормируемые

4. Естественные.

**9. Указать, виды оборудования для хранения товаров:**

1. Стационарные. 2. Передвижные. 3. Универсальные. 4. Сборно - разборные.

**10. Указать, периодичность проведения генеральной уборки в складских помещениях предприятий общественного питания:**

1. Один раз в месяц. 2. Один раз в неделю. 3. Один раз в 10 дней.