

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«БАЙКАЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»  
(ГАПОУ БТОТиС)

Рассмотрено на заседании ЦК  
профессионального блока  
Протокол №  
от « » \_\_\_\_\_ 2019 г

Утверждаю  
Зам. Директора ОПД  
\_\_\_\_\_ Г.А.Духовникова  
« » \_\_\_\_\_ 2019 г

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ МАТЕРИАЛ**  
**ПО ПРЕДМЕТУ «ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО**  
**ПИТАНИЯ».**

**Профессия по ОК 016 – 94:      16675      Повар**

Разработала преподаватель:  
Суворова Н.В.

Байкальск, 2019

## Пояснительная записка

Итоговая аттестация по дисциплине «**Оборудование предприятий общественного питания**» проводится в виде экзамена по тестовым заданиям, которые составлены в соответствии с учебной программой по данной дисциплине, которая является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии по профессии по ОК 016 – 94: «16675 Повар».

Тест — это инструмент, предназначенный для измерения обученности студента, состоящий из системы заданий, стандартизированной процедуры проведения, обработки и анализа результатов.

Данный экзаменационный материал является подборкой тестовых заданий, предназначенных по предмету «**Оборудование предприятий общественного питания**». Тестовые задания позволят оценить знания студента по пройденным темам. Традиционные педагогические тесты представляют собой перечень вопросов и заданий разного уровня сложности. Существуют следующие типы заданий:

- с выбором одного правильного ответа (закрытые);
- с выбором нескольких правильных ответов;
- с выбором неправильного ответа;
- на установление соответствия;
- на установление последовательности;
- задания, где требуется самостоятельно вписать ответ (открытые).

К экзамену допускаются обучающиеся успешно освоившие программу обучения по предмету. Время проведения экзамена – 3 часа.  
Количество тестов по предмету I и II вариант – 30 шт.

Сдача экзамена в тестовой форме является обязательной частью учебного процесса по предмету. Уровень результатов тестирования по профессии оценивается как «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно». При оценке результатов тестирования используется бальная система оценки. Максимальное количество баллов – 100.

Тестирование ставит всех студентов в равные условия. Поэтому такой метод проверки знаний, с одной стороны, более справедливый, чем традиционная проверка знаний. С другой стороны, существует элемент случайности, когда студент может просто угадать ответ.

## Критерии оценки тестирования

**25 -30 правильных ответов – «5»;**

**20 и более ответов – «4»;**

**15 и более ответов – «3»,**

**10 менее ответов – «2»**

**Тест по дисциплине «Оборудование общественного питания» по профессии Повар  
(ОВЗ) Вариант №1**

**1. Машина – это**

а) совокупность механизмов, выполняющих определенную работу или преобразующих один вид энергии в другой. б) совокупность функционально связанных взаимодействующих выполняющих, как правило, весь технологический процесс.

**2. По степени автоматизации и механизации выполняемых технологических процессов различают машины.**

а) неавтоматические б) полуавтоматические в ) автоматические

**3. Заполните таблицу: Классификация машин и их назначения**

Группы	Машины	Назначения оборудования
1	для обработки овощей и картофеля	
2.	для обработки мяса и рыбы	
3	для нарезки хлеба и гастрономических товаров	
4	Универсальные приводы	

**4. Основные узлами машины является:**

а) Станина; б) корпус; В) рабочая камера; г) рабочие органы передаточный механизм; д) двигатель

**5. Аппарат включения для оборудования относится:**

а) рубильники; б) кнопочные пускатели; в) пакетные выключатели; г) штепсельные разъемы.

**6. К технической документации машины относится:**

1. паспорт 2. формуляр 3) памятка по обращению с изделием или машиной.

**7. Сменный механизм МС-200 предназначен:**

1. для фигурной нарезки сырых овощей 2. для простой нарезки овощей

**8. Способы очистки картофеля:**

1. щелочной; 2. паровой; 3. комбинированный; 4. термический; 5. тепловой 6. Механический

**9. Картофелеочистительная машина КНН – 600 М очистка картофеля происходит?**

1. трения его об абразивные поверхности рабочих валков 2. стенок и перегородок 3. интенсивная подача воды

**10. Указать, почему запрещается разбирать сменный механизм при включённом двигателе?**

1. Нарушение правил эксплуатации технологического оборудования. 2. Является травмоопасным.

**11. При работе с фаршемешалкой запрещается;**

1. включить машину и работать без предохранительной решетки в загрузочном бункере; 2. проталкивать фарш вручную 3. ремонт машины при включенном электродвигателе

**12. Холодильные шкафы предназначены**

1. для хранения; 2. демонстрации и продажи охлаждённых продуктов; 3. замороженных продуктов, напитков в магазинах и т.д

**13. Компрессорные холодильные машины состоят из основных частей:**

1. испарителя, 2. компрессора, 3. регулирующего вентиля, 4. теплообменника.

**14. Закончите предложения. Для чего предназначена мясорыхлительная машина—**

**15. Последовательность сборки режущих частей мясорубки:**

а) упорное кольцо, двусторонний нож, подрезная решетка, зажимная гайка;

б) односторонний нож, упорное кольцо, подрезная решетка, зажимная гайка, решетка с мелкими отверстиями;

в) подрезной нож, двусторонний нож, решетка с крупными отверстиями, упорное кольцо, зажимная гайка

**16. Назначение гребенок ММР-15:**

а) для наматывания мяса; б) для предотвращения наматывания мяса; в) для разрезания;

**17. Безопасность труда при эксплуатации технологического оборудования предусматривает:**

1. Заземление; 2. Перед рубильниками и машинами должны быть резиновые коврики; 3. Конструкции машин, наличия ограждений, сигнализации блокирующих устройств; 4. Перед пуском машины необходимо убедиться, что в рабочей камере и около движущихся частей машины нет посторонних предметов; 5. привести в порядок рабочее место и спецодежду; 6. наличие ограждений движущихся частей машины; 7. проверить исправность пусковой аппаратуры и правильность сборки сменных частей машины; 8. включить машину на холостом ходу и убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой.

**18. С помощью чего перемешивается фарш в МС8-150?**

а) рабочим валом; б) лопастями; в) толкателем; г) деревянным пестиком

**19. Пределы регулирования толщины нареза хлеба (МРХ -200):**

а) 5-20; б) 7-25; в) 3-20;

**20. В МРХ – 200 загрузочная камера закрывается:**

а) крышкой; б) предохранительной решеткой; в) откидной щеткой

**21. Для уменьшения шума и вибрации МРГ-300А имеет:**

а) шайбы металлические; б) резиновые опоры; в) подшипники качения;

**22. Виды инструктажей выберите неверный ответ**

1. Вводный; 2. Первичный на рабочем месте; 3. Повторный; 4. Внеплановый; 5. Целевой. 6. Рабочий.

**23. Написать предложение с начало**

\_\_\_\_\_ место, где работник должен находиться или куда ему необходимо прибыть в связи с его работой и которое прямо или косвенно находится под контролем работодателя.

**24. Технический осмотр холодильного оборудования специалисты осуществляют:**

1. текущий; 2. средний; 3. промежуточный; 4. капитальный ремонт

**25. На предприятиях общественного питания основными причинами пожара может служить:**

1) Неисправность оборудование; 2) открытый огонь; 3) сушка спец. одежды на электрооборудовании.

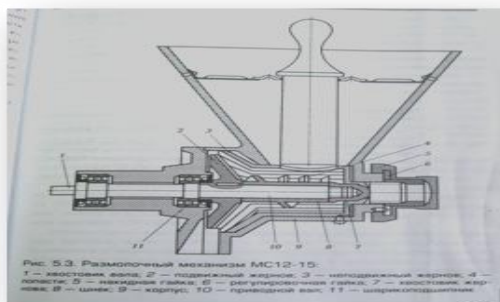
**26. Закончите предложения.**

Для нарезки различных видов колбас, ветчины сыра и рулетов на предприятиях общественного питания применяются машины марки.....

**27. Сменный механизм МС25 – 200 предназначен:**

1. для перемешивания компонентов салатов и винегретов 2. для перемешивания мясного фарша.

**28. На рисунке представлен размолочный механизм МС12 - 15**



**Описать по схеме:**

1. Размолочный механизм предназначен;
2. Рабочие органы;
3. Принцип действия машины.

**29. Существуют 4 степени ожогов. Перечислите**

---

**30. Дать определение ожог —**

1. повреждение тканей организма, вызванное действием высокой температуры или действием некоторых химических веществ (щелочей, кислот, солей тяжёлых металлов и др.)
2. Повреждение тканей в результате местного действия высокой температуры, агрессивных химических веществ, электрического тока.
3. Повреждение кожных покровов, слизистых оболочек, глубже лежащих тканей, которое вызывается воздействием высокой температуры, химических и т.д.\

**Тест по предмету «Оборудование общественного питания» по профессии Повар (ОВЗ)**

**Вариант №2**

**1. Назовите, какие машины относятся к группе:**

- а) машины для обработки овощей: \_\_\_\_\_  
б) машины для обработки мяса: \_\_\_\_\_  
в) машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров: \_\_\_\_\_

**2. Перечислите виды передач: \_\_\_\_\_**

**3. Заполнить таблицу**

<i>Вид передачи</i>	<i>Достоинства</i>	<i>Недостатки</i>
		
		
		

**3. Ответьте на контрольные вопросы**

Что называют универсальным приводом и почему?

\_\_\_\_\_

**4. В каком цехе используют универсальные приводы ПМ-1,1, ПХ-0,6; ПГ-0,6?**

\_\_\_\_\_

**5. Перечислите способы очистки картофеля \_\_\_\_\_**

\_\_\_\_\_

**6. Почему овощи перед очисткой должны быть откалиброваны и промыты?**

\_\_\_\_\_

**7. Порядок сборки ножей и решеток мясорубки для котлетной массы:**

1

ШНЕК →

2

**8. Сменный механизм МС-200 предназначен:**

1. для фигурной нарезки сырых овощей 2. для простой нарезки овощей

9. Расшифруйте маркировку МИМ - 82

10. Под каким углом расположены лопасти на рабочем органе фаршемешалки? \_\_\_\_\_

11. Напишите. изделия из котлетной массы? \_\_\_\_\_

12. Что называют станиной машины? \_\_\_\_\_

13. Для чего рабочие органы машины в конце работы смазывают жиром?

14. Перечислите машины, которые устанавливаются в холодном цехе?

15. Какие меры предосторожности следует соблюдать при работе на мясорубках?

16. Сравните мясорыхлительную машину и фаршемешалку.

Отличия	Фаршемешалка	Мясорыхлительная машина
Маркировка		
Является машиной или сменным механизмом?		
Рабочий орган		
Форма рабочей камеры		
Производительность		

17. От чего зависит степень измельчения продукта на размолочном механизме и каким образом ее можно изменить? \_\_\_\_\_

18. Заполните пропуск в тексте: «Принципы действия машины для нарезки гастрономических товаров»

Лоток с продуктом надвигается на вращающийся .....который .....от продукта ломтик. Пройдя между ..... и ..... столиком, ломтик попадает в ... .

При обратном движении ..... продукт ..... с поверхности ..... на ..... на величину, равную .....

После этого лоток с продуктом вновь ..... К .....

19. Как узнать о качестве заточки ножа?-----

20. Пределы регулирования толщины нареза хлеба (МРХ -200):

а) 5-20; б) 7-25; в) 3-20;

**21. Виды ремонта работоспособности машин:**

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

**22. Универсальный привод это:**

1. Устройство для включения машины;
2. Совокупность электродвигателя и передаваемого механизма

**23. Классификация компрессоров холодильных машин по холодному агенту:**

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

**24. Классификация теплового оборудования предприятий общественного питания:**

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

**25. На предприятиях общественного питания основными причинами пожара может служить:**

- 1) Неисправность оборудования; 2) открытый огонь; 3) сушка спец. одежды на электрооборудовании.

**26. Способы охлаждения.**

1. ледяное; 2. льдосоленное сухим льдом; 3. сухим паром; 4. снегом.

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

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

**28. 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 зануления.

**29. Существуют 4 степени ожогов. Перечислите**

**30. Дать определение травма —**

1. Это факторы внешней среды, вызывающие в организме повреждение тканей или органов.
2. Нарушение анатомической целостности тканей или органов с расстройством их функций, обусловленное воздействием различных факторов окружающей среды (механических, термических, химических, лучевых и т. д.).
3. Внезапное одномоментное воздействие на организм человека внешних факторов, приводящее к нарушению в органах и тканях анатомической целостности, физиологических функций и сопровождающееся общей реакцией организма







