**Тестовые экзаменационные задания по предмету**

**«Оборудование предприятий общественного питания»**

**1 вариант**

**Задание. Выберите правильные варианты ответа на вопросы теста.**

«Общие сведения о машинах»

1. Способность детали под действием внешних приложенных сил не допускать поломки и остаточных деформации

а) жесткость

б) коррозия

**в) прочность**

г) технологичность

«Универсальные приводы»

1. Верно ли утверждение?

Приготовленные продукты загружать в сменные механизмы нужно перед включением универсального привода, а исключение составляет только взбивательный механизм, у которого сначала включают, потом загружают в бачок продукты.

а) да

**б) нет**

«Маши­ны для мойки и очистки овощей и картофеля».

1. Для чего необходима калибровка картофеля перед очисткой в картофелеочистительной машине?

а) для большей загрузки картофеля в рабочую камеру**;**

**б) для равномерной очистки картофеля;**

в) для более быстрой разгрузки.

1. Картофелеочистительную машину КНН-600М загружают

**а) после ее пуска**

б) до ее пуска

в) во время включения

г) до начала работу.

1. Что является рабочим органом машины МРО50-200?

**а) съемные диски с ножами**

б) съемный нож;

в) ножевая решетка.

1. Какая из перечисленных машин предназначена для протирания овощей?  
   а) МРО50-200;

б) МКП-60;

в) МРОВ-160;

**г) МП-800.**

«Маши­ны мясного цеха».

1. Что означают цифры в маркировке мясорубок?

а) производительность в час.

б) вместимость

**в) диаметр ножевой решетки**

г) число оборотов

1. Предохранительное кольцо имеется:

а) у фаршемешалки;

б) рыбоочистители;

в**) мясорубки;**

г) размолочного механизма,

1. Что происходит при перегрузке мясорубки?

**а) становится хуже качество получаемой продукции;**

б) рабочие органы бы­стрее изнашиваются;

в) снижается производительность труда.

«Маши­ны для обработки муки и теста», «Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров».

1. Необходимо ли при работе просеивательной машины следить за тем, чтобы загрузочный бункер был постоянно заполнен мукой?

**а) да**  б) нет

1. Как регулируется скорость взбивателя на машине МВ-60?

а) при помощи маховика

**б) коробкой скоростей**

в) рукояткой

«Понятие о теплообмене», «Пищеварочные котлы», «Пароварочные аппараты».

1. Верно ли утверждение: теплообмен в жидкостях и газах называется конвекцией?

а) нет **б) да**

1. Передача тепла через разделительную стенку это:

а) косвенный обогрев

**б) непосредственный**

в) теплообмен

1. Каково назначение манометра на котле КПГ -160?

а) для измерения давления в пароводяной рубашке

б) для контроля пара в котле

**в) для контроля давления пара в пароводяной рубашке**

1. Маркировка шкафа, имеющего две секции:  
   а) АПЭ-0,23А;

**б) АПЭСМ-2**;

в) АПЭСМ-1.

1. Режимы работы кофеварки:

**а**) **кипение, подогрев;** б) сильный; г) средний.

«Аппараты для жарки и выпечки»

1. Какую роль играет маховик в электросковороде СКЭ-0,3?

а) устанавливать уровень жира в чаши

**б) входит в состав поворотного механизма для опрокидывания чаши**

в) чтобы включить сковороду в работу

1. Устройство для слива жира в бачок:

а) держатель;

б) сетчатая корзина;

**в) маслоотстойник**;

г) сетчатый фильтр?

1. На что указывает загорание красной сигнальной лампы жарочного шкафа ШЖЭСМ-2К?

а) нагрев до заданной температуры

б) перегрелись тены

**в) тены в работе**

1. В чем причина срабатывания блокировки в СВЧ-шкафу?

**а) автоматическое отключение подачи СВЧ-энергии при открытии дверцы камеры**

б) неправильная эксплуатация

в) пеегружена камера

«Варочно-жарочное оборудование».

1. Можно ли эксплуатировать электроплиту, если конфорка имеет трещину?

а) да

б) можно, но с осторожностью

**в) нет**

«Оборудование для раздачи пищи».

1. Каково назначение оборудования для раздачи пищи?

а) для подогрева готовой продукции

**б) для кратковременного хранения и демонстрации продукции**

в) для хранения посуды, приборов и демонстрации блюд

«Холодильное оборудование».

1. Дайте определению холода?

а) отвод тепла от продуктов питания

б) замораживание до минусовой температуры

**в) малое содержание тепла в теле**

1. Низкотемпературное оборудование для хранения замороженных продуктов имеют температуру…

а) от 0до -5С

б) от +10 до +14

**в) -14 о С**

«Охрана труда».

1. Со скольки лет допускается прием на работу подростков? Продолжительность рабочего дня?

а) с 14 лет; 6ч

**б) с 16 лет; 6ч**

в) с 14 лет; 4ч

г) с 18 лет; 8ч

1. Определите вид инструктажа:

«Инструктаж проводится в целях лучшего усвоения, углубления и закреп­ления знаний по безопасным приемам и методам труда с периодичностью не реже 1 раза в полугодие».

**а) повторный**

б) целевой

в) внеплановый

г) первичный

д) вводный

1. В каких случаях поврежденную конечность укрепляем шиной, доской или др. предметами поверх одежды и обуви?

а) при ранении

б) при поражении током

**в) при переломах и вывихах**