**4. Задания для проведения зачета по дисциплине Оборудование предприятий общественного питания (тестирование)**

ФИО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ группа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Из предложенных вариантов выберите один правильный ответ:*

1.Материал, входящий в состав абразива для картофелечисток:

А) цемент

Б) песок

В) карбид

Г) мел

2.Какую форму имеет загрузочный бункер в овощерезательном механизме МС – для нарезки сырых овощей?

А) цилиндра

Б) прямоугольную

В) улиткообразную

Г) квадратную

3.Рабочий орган мясорубки:

А) диск

Б) лопасть

В) вал

Г) шнек

4.Как называется деталь, обеспечивающая возрастно-поступательное движение поршня в котлетоформовочной машине?

А) муфта

Б) гайка

В) копир

Г) валик

5. Какую деталь приводит в движение электродвигатель в машине для просеивания муки МПМ-800?

А) вал

Б) диск

В) лопасть

Г) рычаг

6.Что является рабочим органом в тестораскаточной машине?

А) шнек

Б) скребок

В) валики

Г) рычаг

7.Как называется деталь, при помощи которой сменные механизмы подсоединятся к универсальному приводу?

А) муфта

Б) вал

В) шнек

Г) горловина

8. Как должна заполнятся наплитная посуда при варке пищи на электроплите?

А) полностью

Б) на 50%

В) на 60%

Г) на 80%

9.Сколько существует инструктажей по технике безопасности?

А) три

Б) четыре

В) пять

Г) два

10. В течение, какого времени необходимо рассмотреть несчастный случай, произошедший с работником на предприятия общественного питания?

А) в течение 10 часов

Б) в течение 15 часов

В) в течение 20 часов

Г) в течение 24 часов

11.Единица измерения мощности:

А) ГЦ

Б) кг

В) Па

Г) кВт

12.Крышку кастрюль открывают:

А) вниз

Б) на себя

В) от себя

Г) вверх

13.Мясной цех относят:

А) цех тепловой обработки

Б) кулинарный цех

В) к заготовочный цех

Г) к доготовочный цех

14.Какая из перечисленных передач получила наиболее широкое применение в машинах:

А) ременная передача

В) фрикционная передача

С) зубчатая передача

Д) червячная передача

Е) цепная передача

15. Подвижная часть электродвигателя:

А) катушка

В) станина

С) обмотка

Д) ротор

Е) статор

16. Производительность сменного механизма- мясорубки МС-2-70,кг\час:

А) 120-140

В) 70-80

С) 90-100

Д) 30-40

Е) 100-110

17. Рабочий орган (диск) машины МОК-250 для очистки картофеля вращается медленно по причине:

А) засорения отверстия

В) чрезмерного поступления воды в камеру

С) сильно загрязненных овощей

Д) недостаточного поступления воды в камеру

Е) перегрузки машины

18. Захватывание мяса и подача его к ножам в мясорубках осуществляется:

А) поршнем

В) толкателем

С) скребком

Д) лопастью

Е) шнеком

19.В составную часть электроаппарата входит:

А) электродвигатель

В) ресивер

С) теплоизоляция

Д) испаритель

Е) электропривод

20. Варка в малом количестве воды:

А) ошпаривание

В) бланширование

С) брезирование

Д) варка на пару

Е) припускание

21. Сырье – это

А) обработанные продукты

В) не пищевые продукты

С) сочетание продуктов, прошедший стадию обработки

Д) продукты высокой степени готовности

Е) продукты, предназначенные для приготовления блюд

22. Причина, по которой работе мясорыхлителя сопровождается большими потерями сока:

А) затуплены фрезы

В) погнуты гребёнки

С) загружен толстый кусок мяса

Д) погнуты зубья фрез

Е) снята крышка

23. С помощью овощерезательной машины МРО-50-200 можно нарезать овощей:

А) бочонками

В) шариками

С) спиралью

Д) соломкой

Е) чесночками

24. Используя диск с плоскими ножами в машине МРО-50-200 можно нарезать овощей

А) кубиками

В) дольками

С) ломтиками, кружочками

Д) брусочками

25. Передача – механизм, состоящий из двух шкивов (ведомого и ведущего) и надетого на них ремня:

А) фрикционная передача

В) зубчатая передача

С) цепная передача

Д) червячная передача

Е) ременная передача