

Областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Барышский индустриально-технологический техникум»

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой  
методической комиссии

Протокол № 11

« 29 » 08 2018г.

Председатель

 Погодина Н.Ю

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по учебной  
работе ОГБПОУБИТТ

 О. В Шаталова

« 29 » 08 2018г.

**Фонд оценочных средств  
для проведения текущего контроля  
и промежуточной аттестации  
по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация  
рабочего места.  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

ПАСПОРТ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине ОП.03 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Результаты обучения	ОК	Наименование темы	Наименование	
			Текущий контроль	Промежуточный контроль
<p>-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>-принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>-правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>-способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>- правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>-правила охраны труда в организациях питания</p> <p>-характеристики основных типов предприятий общественного питания;</p> <p>-возможные неисправности технологического оборудования и способы их устранения</p>	<p>ПК 1.1- 1.5 ПК 2.1- 2.5 ПК 3.1- 3.5 ПК 4.1- 4.5 ПК 5.1- 5.5 ОК 01-05</p>	<p><b>Тема 1.1.</b> Характеристика основных организаций общественного питания.</p> <p><b>Тема 1.3.</b> Организация производства предприятий общественного питания.</p> <p><b>Тема 1.4.</b> Организация обслуживания посетителей.</p>	<p>-тестирование - выполнение практический занятий -устный опрос</p>	
<p>-организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p>	<p>ПК 1.1- 1.5 ПК 2.1- 2.5 ПК</p>	<p><b>Тема 3.1</b> Общие сведения о машинах.</p> <p><b>Тема 3.2</b> Механическое оборудование.</p> <p><b>Тема 3.3</b></p>	<p>-экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в</p>	

<p>-определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>-подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;</p> <p>- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.</p>	<p>3.1- 3.5 ПК 4.1- 4.5 ПК 5.1- 5.5 ОК 01-05</p>	<p>Тепловое оборудование. <b>Тема 3.4</b> Холодильное оборудование.</p>	<p>процессе практических занятий -тестирование</p>	
				<p>Дифференцированный зачет</p>

## ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Фонд оценочных средств включает в себя контрольные материалы для проведения текущей аттестации и промежуточной в форме дифференцированного зачета.

### **знать:**

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического,
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

### **уметь:**

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь.
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.



## Тема 1.1. Характеристика предприятий общественного питания

### Письменные тестовые задания

1. Как называются механизированные предприятия, предназначенные для централизованного выпуска полуфабрикатов?
  - а) заготовочные (эталон)
  - б) доготовочные
  - в) П.О.П. с полным производственным циклом.
  - г) вагоны-рестораны.
2. Назовите специализированное предприятие, предназначенное для реализации смешанных напитков?
  - а) закусочная
  - б) столовая
  - в) бар (эталон)
  - г) буфет
3. Какие предприятия общественного питания подразделяются на классы?
  - а) рестораны, бары (эталон)
  - б) столовые, кафе
  - в) винные бары, закусочные
  - г) буфеты, кафетерии
4. Какой цех не относится к заготовочным?
  - а) мясной
  - б) рыбный
  - в) холодный эталон
  - г) овощной
5. При нарезке порционных полуфабрикатов из мяса используют нож:
  - а) нож обвалочный
  - б) нож из «поварской тройки» эталон
  - в) нож-секач
  - г) желобковый нож
6. Дефростационные камеры используются для:
  - а) оттаивания мяса эталон
  - б) вымачивания сельди
  - в) промывания рыбы
  - г) измельчения продуктов
7. Наиболее оптимальная температура в овощном цехе:
  - а) 18-20°C
  - б) 10-16°C
  - в) 16-18°C эталон
  - г) 6-8°C
8. От чего зависит размещение оборудования в овощном цехе?
  - а) от выполненных операций
  - б) от площади цеха
  - в) от количества оборудования
  - г) от технологического процесса эталон
9. При рациональной организации универсального рабочего места повара...
  - а) обрабатываем продукт размещают справа от повара, а инструменты и инвентарь - слева
  - б) инструменты и инвентарь размещают от работника справа, а обрабатываемый продукт слева (эталон)
10. Как маркируются разделочные доски в овощном цехе?
  - а) О.С. - эталон
  - б) О.В.
  - в) М.С.

г) М.В.

## Тема 1. 2. Организация снабжения предприятий

### Ответы на вопросы в письменной форме

1. Что служит основным источником сырья для ПОП?
2. Какие требования предъявляются к условиям хранения сырья на складе?
3. Опишите условия сохранности и возврата тары.

## Тема 1. 3. Организация производства предприятий питания

### Письменные тестовые задания

1. По каким показателям проводится органолептическая оценка качества готовых блюд и изделий?
  - а) по внешнему виду, запаху, цвету, консистенции (эталон)
  - б) по внешнему виду, по содержанию жиров, белков, углеводов
  - в) по весу готовой продукции, соблюдению норм закладки сырья
  - г) по содержанию сухих веществ, содержанию бактерий и кишечных палочек
2. Какую тару можно использовать многократно?
  - а) картонные коробки
  - б) мешки бумажные
  - в) пакеты из полимерных материалов
  - г) ящики (эталон)
3. В каком цехе готовят бутерброды, салаты и холодные супы?
  - а) в мясном
  - б) в овощном
  - в) в холодном эталон
  - г) в заготовочном
4. Как правильно хранить сыры в холодильной камере?
  - а) в нераспечатанной таре
  - б) без тары на полках и стеллажах эталон
  - в) повесить на крючья
  - г) уложить штабелями.
5. В каком цехе устанавливают льдогенератор?
  - а) в овощном
  - б) в холодном - эталон
  - в) в мясном
  - г) в птицегольевом
6. Какое оборудование не допустимо в холодном цехе?
  - а) тепловое - Эталон
  - б) механическое
  - в) холодильное
  - г) немеханическое.
7. Как часто осуществляется административный бракераж?
  - а) раз в год
  - б) 3 раза в квартал
  - в) 2 раза в неделю
  - г) периодически в течение рабочего дня -Эталон
8. С какой целью в крупных кондитерских цехах устанавливают термостаты?
  - а) для брожения опары -Эталон
  - б) для обработки яиц
  - в) для приготовления заварного теста.
9. Что относят к однооборотной таре?
  - а) бочки

- б) фляги
- в) ящики
- г) картонные коробки -Эталон

10. При какой температуре оттаивают банки с замороженным меланжем?

- а) +90С
- б) +70С
- в) +60С
- г) +40С - Эталон

Тема 1.4. Организация обслуживания посетителей.

Устный опрос:

1. Какие мероприятия по изучению спроса потребителей проводят столовые?
2. Расскажите о преимуществах работы буфета без продавца.
3. Расскажите о назначении столовой посуды, применяемой на ПОП.
4. Расскажите о формах обслуживания потребителей в столовых.

Тест.

### 1 вариант

1. Столовые по ассортименту реализуемой продукции различаются:

- а) общего типа +
- в) лечебные
- в) диетические +
- г) школьные

2. Разрешена ли продажа спиртных напитков в ресторанах?

- а) да +
- б) нет

3. Какие способы хранения и укладки сырья и продуктов существуют?

- а) стеллажный +
- б) коробковый
- в) ящечный +
- г) навалом +
- ж) мешочный

4. На какие виды классифицируется тара по степени жесткости?

- а) твердая
- б) полужесткая +
- в) мягкая +
- г) жесткая +

5. Где рациональнее размещать горячий цех?

- а) рядом с кондитерским цехом
- б) рядом с заготовочными цехами +
- в) рядом со складом.

6. Какая форма обслуживания используется в столовых?

- а) обслуживание официантами
- б) обслуживание барменами
- в) самообслуживание +

7. Какие классы предприятий общественного питания существуют?

люкс, высший, первый

8. Разрешена ли продажа алкогольных напитков в буфетах?

нет

9. По каким документам осуществляется приемка сырья на П.О.П.?

товарно-транспортным накладным, счетам-фактурам, ветеринарное свидетельство, сертификат качества

10. Дайте определение:

**Столовая** — это общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

**11. Предприятия общественного питания подразделяются по ассортименту выпускаемой продукции:**

- а) универсальные +
- б) заготовочные
- в) сезонные

**12. В зависимости от места функционирования предприятия общественного питания бывают:**

- а) передвижные +
- б) постоянно действующие
- в) специализированные

**13. Предприятия общественного питания, реализующие населению кулинарные и кондитерские изделия, полуфабрикаты, некоторые сопутствующие товары:**

- а) ресторан
- б) магазин кулинарии +
- в) столовая

**14. Предприятия общественного питания с применением обслуживания официантами:**

- а) рестораны +
- б) специализированные цеха
- в) столовые

**15. Предприятие общественного питания, специализирующее на реализации напитков:**

- а) магазин кулинарии
- б) кафе
- в) бар +

**16. Предприятия общественного питания, которые делятся на классы:**

- а) ресторан +
- б) кафе
- в) бар +

**17. Предприятия общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления для быстрого обслуживания:**

- а) закусочная +
- б) кафе
- в) кафетерий

**18. Предприятие общественного питания, предназначенное для приготовления и реализации пиццы с различными начинками:**

- а) столовая
- б) пиццерия +
- в) закусочная

**19. Заготовочные предприятия общественного питания:**

- а) предприятия с полным рабочим циклом
- б) изготавливающие полуфабрикаты +
- в) предприятия, работающие на полуфабрикатах

**20. Холодный цех предназначен для приготовления:**

- а) холодных блюд и закусок +
- б) горячих блюд
- в) сладких блюд

## 2 вариант

**1. Основной ассортимент продукции баров?**

- а) алкогольные напитки +



- б) пирожные
- в) коктейли +
- г) салаты и закуски +
- д) первые блюда.

**2. На какие виды разделяют закусочные по ассортименту реализуемой продукции?**

- а) общего типа +
- б) универсальные
- в) специализированные +

**3. На какие виды классифицируется тара по степени специализации:**

- а) универсальная +
- б) общего пользования
- в) специализированная +

**4. Где чаще всего располагают кафетерии?**

- а) в крупных торговых центрах и магазинах +
- б) на заводах
- в) в гостиницах

**6. Где рациональнее располагать кондитерский цех?**

- а) рядом с моечным отделением
- б) рядом с горячим цехом
- в) вдали от всех помещений +

**6. На какие виды классифицируется тара по степени специализации**

- а) универсальная +
- б) общего пользования
- в) специализированная +

**7. По каким показателям производится отпуск товаров со склада в цеха?**

качественным и количественным

**8. Назовите отличительные особенности ресторана от столовой?**

Меньше ассортимент блюд, проще интерьер, самообслуживание, блюда простого приготовления, расчет ведется через кассу, цены на блюда дешевле, посуда более простая.

**9. Какие существуют способы доставки продуктов в П.О.П.?**

централизованным и децентрализованным способами

**10. Дайте определение:**

**Ресторан** — это предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.

**11. Предприятия общественного питания подразделяются по характеру производства выпускаемой продукции:**

- а) универсальные +
- б) заготовочные
- в) сезонные

**12. В зависимости от времени функционирования предприятия общественного питания бывают:**

- а) передвижные +
- б) постоянно действующие
- в) специализированные

**13. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные фирменные блюда:**

- а) рестораны +
- б) кафе
- в) столовые

**14. Предприятия общественного питания с применением самообслуживания:**

- а) рестораны
- б) специализированные цеха
- в) столовые +

**15. Предприятие общественного питания является только филиалом других предприятий:**

- а) магазин кулинарии +
- б) кафе
- в) бар

**16. Предприятия общественного питания специализируются на обслуживании лиц, нуждающихся в лечебном питании:**

- а) диетической столовой +
- б) кафе
- в) баром

**17. При магазине кулинарии, если позволяет площадь торгового зала, организуется:**

- а) закусочная
- б) кафе
- в) кафетерий +

**18. Магазин кулинарии является филиалом:**

- а) столовая +
- б) бар
- в) закусочная

**19. Доготовочные предприятия общественного питания:**

- а) предприятия с полным рабочим циклом +
- б) изготавливающие полуфабрикаты
- в) предприятия, работающие на полуфабрикатах +

**20. На классы делятся предприятия общественного питания:**

- а) рестораны +
- б) кафе
- в) столовые

**Критерии оценивания письменной работы**

Оценка «5» ставится если студент обнаруживает усвоение всего материала, выделяет главные положения в изученном материале, не допускает ошибок, письменную работу выполняет уверенно и аккуратно.

Оценка «4» ставится, если студент знает весь изученный материал, в письменной работе делает незначительные неточности.

Оценка «3» ставится, если студент обнаруживает усвоение основного материала, но допускает ошибки в письменной работе.

Оценка «2» ставится, если студент не усвоил большую часть материала и в письменной работе допускает грубые ошибки

**Критерии оценивания тестовых заданий:**

- 100% - 90% – «5»
- 90% - 75% – «4»
- 75% - 51% – «3»
- 50% и менее – «2»

**Критерии оценивания устного опроса:**

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.



**Оценка «отлично»** ставится, если студент полно излагает материал (отвечает на вопрос), дает правильное определение основных понятий; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

**Оценка «хорошо»** ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «отлично», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

**Оценка «удовлетворительно»** ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

**Оценка «неудовлетворительно»** ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Раздел 3 Оборудование предприятий общественного питания.

Тема 3.1 Общие сведения о машинах.

Задание 1. Назовите основные узлы машины:

- а) \_\_\_\_\_
- б) \_\_\_\_\_
- в) \_\_\_\_\_
- г) \_\_\_\_\_
- д) \_\_\_\_\_

Задание 2. Дополните классификацию машин



Задание 3. Подумайте, какие машины относятся к группе:

- а) машины для обработки овощей: \_\_\_\_\_
- б) машины для обработки мяса и рыбы: \_\_\_\_\_
- в) машины для приготовления теста и кремов: \_\_\_\_\_

Задание 4. Перечислите виды передач:

Задание 5. Задача.

Определить фактическую часовую производительность машины, если норма загрузки продукта в рабочую камеру составляет 10 кг, а продолжительность обработки 5 мин.

---





---



---

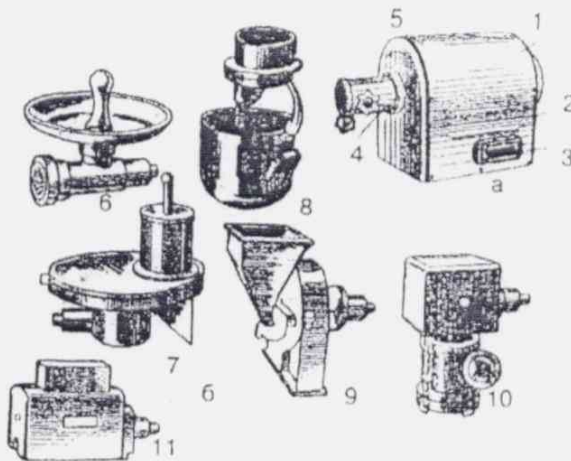
Задание № 6. Заполнить таблицу

Вид передачи	Достоинства	Недостатки
		
		



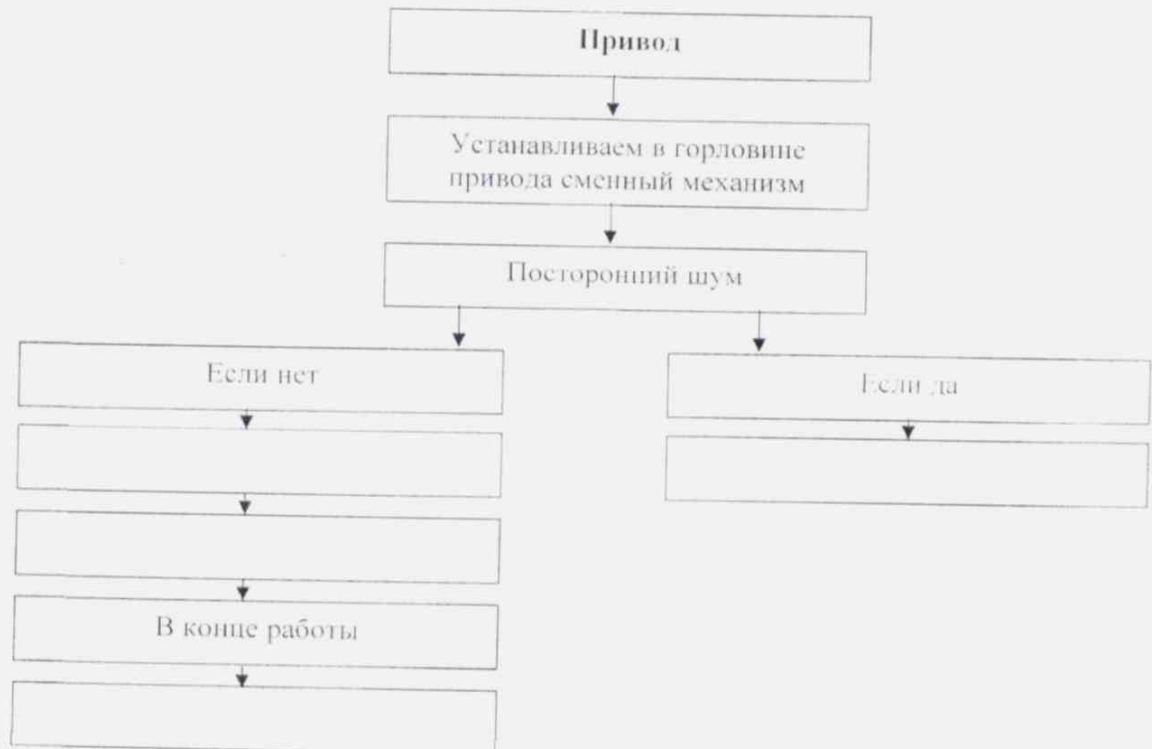
Тема «Универсальные приводы»

Задание 1. Назовите маркировку привода, его основные части и название сменных механизмов



- 1 \_\_\_\_\_
- 2 \_\_\_\_\_
- 3 \_\_\_\_\_
- 4 \_\_\_\_\_
- 5 \_\_\_\_\_
- 6 \_\_\_\_\_
- 7 \_\_\_\_\_
- 8 \_\_\_\_\_
- 9 \_\_\_\_\_
- 10 \_\_\_\_\_
- 11 \_\_\_\_\_

Задание 2. Пополните алгоритм «Правила эксплуатации универсальных приводов»



### Задание 3. Ответьте на вопросы теста

Вопрос	Ответ
1. Как называются приводы, которые используются для приведения в действие одного исполнительного механизма?	а) индивидуальные; б) универсальные; в) сменные.
2. Как называют приводы, которые используют для приведения в действие нескольких сменных механизмов?	а) индивидуальные; б) универсальные; в) сменные.
3. Как называют приводы, которые используются в одном определенном цехе?	а) общего назначения; б) специализированные; в) универсальные.
4. Как называются приводы, которые используются в разных цехах?	а) индивидуальные; б) специализированные; в) универсальные.
5. Что обозначает цифра в маркировке привода ПУ-0,6?	а) название цеха; б) мощность электродвигателя; в) завод изготовитель.
6. Что обозначает буква Г в маркировке ПГ-0,6?	а) общего назначения; б) специализированный; в) универсальный.
7. Какой сменный механизм имеет марку МС2-70?	а) многоцелевой механизм; б) мясорубка; в) овощерезка; г) рыхлитель.
8. Какой сменный механизм имеет марку МС18-160?	а) многоцелевой механизм; б) мясорубка; в) овощерезка; г) рыхлитель.
9. Какой сменный механизм имеет марку МС19-1400?	а) многоцелевой механизм; б) мясорубка; в) овощерезка; г) рыхлитель.
10. Какой сменный механизм имеет марку МС4-7-8-20?	а) многоцелевой механизм; б) мясорубка; в) овощерезка; г) рыхлитель.

Занесите ответы в таблицу:

Вопрос	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ										

### Задание 4. Ответьте на контрольные вопросы:

1. Что называют универсальным приводом и почему?
2. Как классифицируют универсальные приводы?
3. Почему выходной вал редуктора называют приводным?
4. Для какой цели на горловине универсальных приводов размещают рукоятку с эксцентриковым устройством (кулачком) или винты?
5. Объясните принцип смазки зубчатых колес и подшипников в универсальных приводах.
6. В каком цехе используют универсальные приводы ПМ-1,1, ПХ-0,6? \_
7. Как маркируются и расшифровываются сменные механизмы?

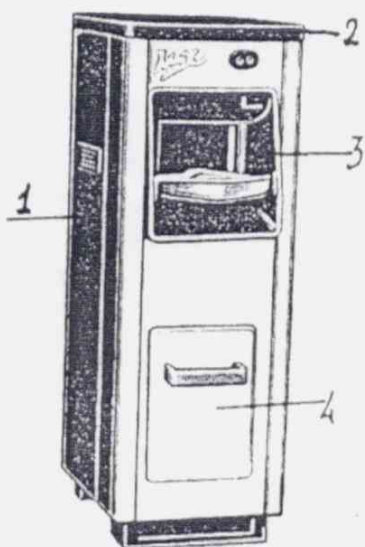
8. В чем вы видите экономическую целесообразность применения универсальных приводов?
9. Перечислите марки универсальных приводов и определите область их применения.
10. Объясните последовательность установки сменных механизмов в горловину универсальных приводов.
11. Каковы ваши действия, если в процессе эксплуатации универсального привода электродвигатель издает гудение?
12. Назовите признаки работы исправного универсального привода.
13. Какие требования техники безопасности вы должны соблюдать в процессе эксплуатации универсальных приводов?
14. Каковы ваши действия, если в процессе эксплуатации универсальных приводов появляется повышенный шум или даже стук?
15. Объясните содержание работ по окончании технологической операции.

**Задание 5. Заполнить таблицу:**

Тип универсального привода	Цех установки привода	Сменные механизмы	Назначение сменных механизмов
ПУ – 0,6			
ПМ -1,1			
МУ – 1000			
ПГ – 0,6			
ПХ – 0,6			

### Тема 3.2 Механическое оборудование.

#### Тема «Машины для очистки картофеля»



**Задание 1. Заполнить:**  
Картофелечистка МОК-125:

- 1 –
- 2 –
- 3 –
- 4 –

1. Рабочие органы МОК:

--	--



2. Части привода машины.	
3. Из каких частей состоит рабочая поверхность камеры.	
4. Часть машины для сбора мезги.	
5. С помощью чего подается вода в камеру?	
6. Норма загрузки МОК-125 МОК-250 МОК-400	

**Задание 2. Ответьте на вопросы:**

1. Какие способы очистки Вы знаете?
2. В чем сущность механического способа очистки картофеля?
3. Как классифицируют картофелечистки по структуре рабочего цикла?
4. Для какой цели конусный диск имеет волнообразную поверхность?
5. Какие факторы влияют на величину отходов при механическом способе очистки?
6. Назовите маркировку картофелечисток периодического действия?
7. Как маркируется картофелечистка непрерывного действия?
8. Когда загружаем картофель в рабочую камеру при включенном или выключенном электродвигателе?
9. Как называют отходы при механической очистке картофеля?
10. Расшифруйте марки машин МОК-125, МОК-250, МОК-400.

**Задание 4. Решите задачу**

Определить производительность картофелечистки МОК-125, если норма загрузки картофеля в рабочую камеру составляет 6 кг, а время обработки – 3 мин.

Определить часовую производительность машины и сравнить с теоретической.

---



---



---



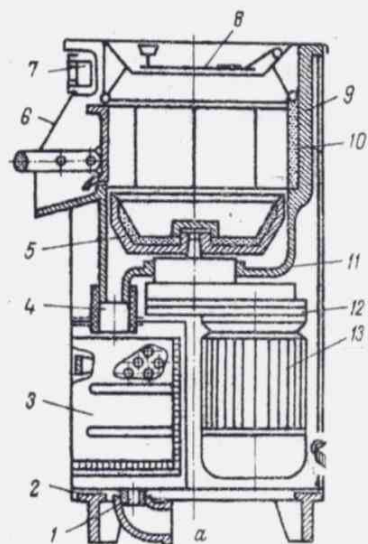
---

**Задание 5. Предложите мероприятия по увеличению производительности машины МОК-125**

- а) \_\_\_\_\_
- б) \_\_\_\_\_
- в) \_\_\_\_\_
- г) \_\_\_\_\_

**Задание 6. Назовите основные части машины МОК-125 по данной схеме:**





1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_
11. \_\_\_\_\_
12. \_\_\_\_\_
13. \_\_\_\_\_

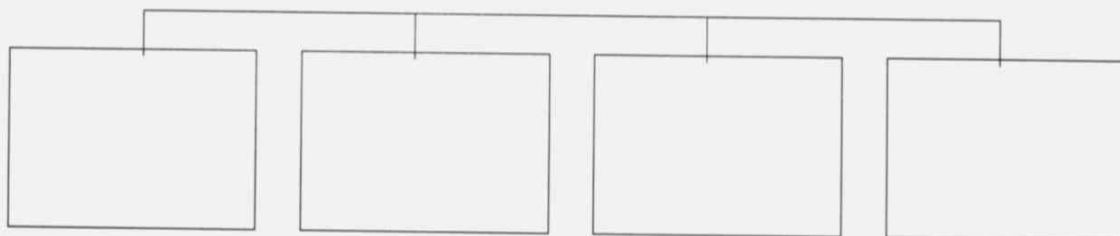
**Задание 7. Заполните таблицу: «Возможные неисправности и способы их устранения»**

№ п/п	Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
1	Очистка продуктов происходит медленно, процент отходов превышает норму		
2	Через закрытую дверцу рабочей камеры просачивается вода		
3	Рабочий орган вращается медленно		
4	После очистки продукт получается битым		

**Тема «Овощерезательные машины»**

**Задание 1. Дополните недостающие элементы схемы:**

**«Классификация овощерезательных машин в зависимости от рабочих органов»**





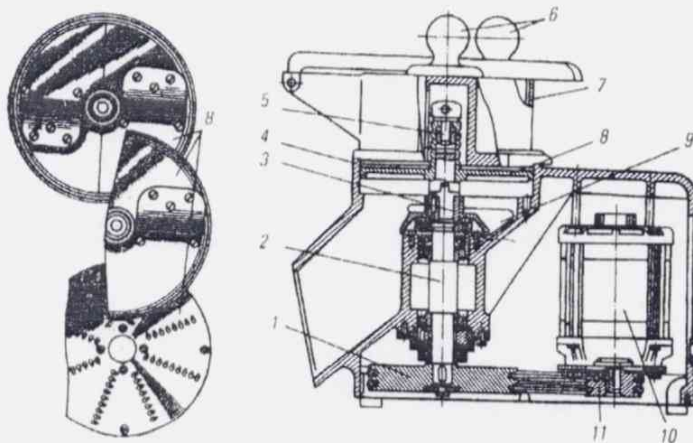
**Задание 2. Расшифруйте маркировку**

М- \_\_\_\_\_  
 Р- \_\_\_\_\_  
 О- \_\_\_\_\_  
 50-200- \_\_\_\_\_  
 М- \_\_\_\_\_  
 Р- \_\_\_\_\_  
 О- \_\_\_\_\_  
 В- \_\_\_\_\_  
 160- \_\_\_\_\_

**Задание 3. Напишите требования, которые предъявляются к конечному продукту после их обработки на овощерезках**

3.1. \_\_\_\_\_  
 3.2. \_\_\_\_\_  
 3.3. \_\_\_\_\_  
 3.4. \_\_\_\_\_

**Задание 4. Назовите основные части машины, обозначенные на схеме:**



1  

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

2					
3	5	7	8	2	9

4	3	1	6	4	2	6	2	1	1	9	8	1	9
		0						1	2			0	

3								
1	2	1	1	1	1	9	1	1
3		2		4	3		2	5

4					
1	8	2	4	1	1
				0	

5	4	3	1	1	1	9	8	1	1
			4	6	2			0	7

**Задание 5. Ответьте на вопросы:**

5. Нарезка овощей с помощью терочного диска:

--	--	--	--	--	--	--	--

6. Какие ножи используются для нарезки овощей ломтиками?

6	9	3	4	2	1	1	1	8	1	9
					6	0	8		9	

7. Для более эффективной выгрузки на вертикальном валу укреплен:

6	1	3	1	6	1	1	1	1	9	1	1
	1		4		9	6	4	3		2	5

8. Что является обязательным условием техники безопасности при эксплуатации овощерезательных машин?

2	1	2	9	2	1	9	8	1	9
0	4	0		1	2			0	

**Задание 6. Прочтите шифрограмму:**

6	2	11	12	10	18	14	й	13	9
---	---	----	----	----	----	----	---	----	---

4	3	14	16	10	12	14
---	---	----	----	----	----	----

13	9	х	8	10	1	10
----	---	---	---	----	---	----

11	9	20	2	4	14	6	8	2	6	13	10
----	---	----	---	---	----	---	---	---	---	----	----

4	3	10
---	---	----

3	14	11	2	13	9
---	----	----	---	----	---

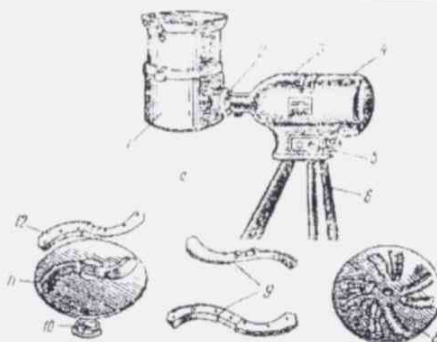
8	14
---	----

2	16	2	20	9	3	9	20
---	----	---	----	---	---	---	----

**Задание 7.**

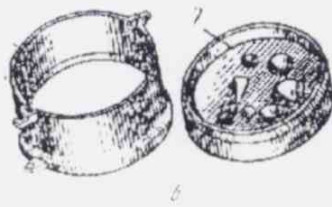
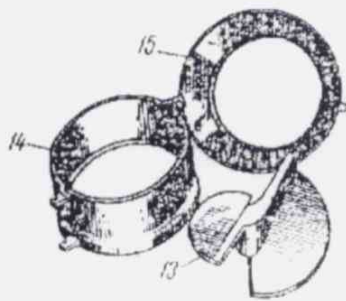
1. Назовите машину и ее части (а).

- 1 -  
2 -  
3 -  
4 -  
5 -  
6 -  
Машина -



2. Назовите сменные рабочие органы, их назначение (б).

8 –



9 –

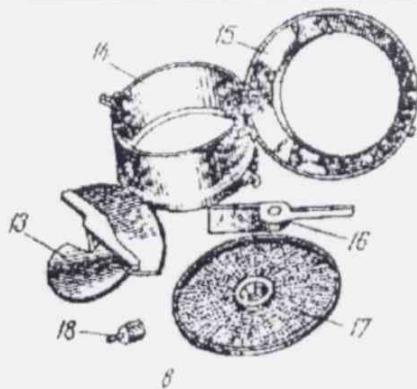
10 –

11 –

12 –

13--

3. Назовите части сменного механизма (в) и его назначение.



13 –

14 –

15 –

16 –

17 –

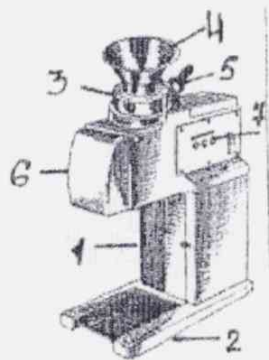
18 –

Задание 8: Отметить правильный ответ.

1	Рабочие органы картофелечисток	1 – нож-крыльчатка
		2 – диск
		3 – решетка
		4 – нож
		5 – протирачный диск
2	Рабочие органы МРОВ-160	1 – нож
		2 – диск
		3 – решетка
		4 – нож и решетка
		5 – протирачный диск
3	Норма загрузки МОК-250	1 – 11-12кг
		2 – 6-7 кг
		3 – 20-22 кг
		4 – 250 кг
		5 – 5 кг
4	Рабочие органы протирачного механизма МУ-7-1000	1 – нож и решетка
		2 – протирачный диск и крыльчатка
		3 – ножевая решетка
		4 – ротор
		5 – диск
5	Какие типы овощерезательных машин и механизмов вы бы установили на своем предприятии?	1 – МРО 50-200
		2 – МРО 400-1000
		3 – МУ10 – 1000
		4 – МРОВ-160
		5 – МС-28-100

Тема « Протирачная машина МП-800»

**Задание 1. Назовите основные части машины МП-800  
(Тест II уровня)**



1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_

Расшифруйте маркировку: \_\_\_\_\_

**Задание 2. На данный вопрос найти необходимый буквенный ответ и заполнить таблю.  
(Тест I уровня)**

Вопрос	Ответ
1. Что является рабочим органом машины МП-800?	а) ротор, решетка, сбрасыватель; б) электродвигатель; в) стакан.
2. Какое движение получает ротор и сбрасыватель?	а) вибрационное; б) вращательное; в) возвратно-поступательное.
3. Какую роль выполняет ротор?	а) служит более эффективной выгрузке протертого продукта; б) приводит в действие протираемый стакан; в) обеспечивает прижатие протираемого продукта к сити.
4. Какую роль выполняет сбрасыватель?	а) служит более эффективной выгрузке протертого продукта; б) приводит в действие протираемый стакан; в) обеспечивает прижатие протираемого продукта к сити.
5. Какую роль выполняет стакан?	а) способствует креплению рабочих органов; б) регулирует зазор между ротором и решеткой; в) способствует протираанию продукта.

**Таблица**

Вопрос	1	2	3	4	5
Ответ					

**Задание 3. На данный вопрос найти правильный ответ и результаты занести в таблицу (Тест II уровня)**

Вопрос	Ответ
1. Что произойдет, если ротор будет приближен к решетке?	1. Перегрузка двигателя
2. Что произойдет, если ротор будет сильно удален от решетки?	2. Рабочие органы вращаются против стрелки
3. Что произойдет, если рабочие органы не	3. Рабочие органы могут соскочить с вала



будут прикреплены винтом?	электродвигателя
4. Что произойдет при нажатии кнопки «Отходы»?	4. Продукты не будут протираться
5. Что произойдет, если продукт загружать при выключенном электродвигателе?	5. Возникает посторонний шум при соприкосновении ротора с решеткой

Вопрос	1	2	3	4	5
Ответ					

**Задание 4. Решите проблемную ситуацию (тест III уровня)**

При работе протирочной машины слышен скрежет.

Ваши действия?

---



---

**Задание 5. Вопрос на смекалку.**

Назовите рабочий орган протирочной машины, который можно прочесть одинаково слева направо и справа налево.

--	--	--	--	--	--

**Вопросы и задания к теме «Машины для обработки овощей»**

**Задание 1. Заполните таблицу «Машины для обработки овощей»**

№ п/п	Название машины	Маркировка	Производительность	Рабочие органы	Их движение	Форма рабочей камеры
1						
2						
3						
4						
5						

**Задание 2. Ответьте на вопросы:**

1. Какие мероприятия позволяют продлить срок службы машин для очистки картофеля?

---

2. В чём заключается сущность механического способа очистки?

---

3. Для чего картофель сульфитируют?

---



4. Какие факторы влияют на производительность машин для очистки овощей?

---

---

---

5. Для чего рабочий орган машин и механизмов имеет волнистую поверхность?

---

---

---

6. Почему загрузка и выгрузка картофеля из машины МОК-125 должны производиться во время работы машины?

---

---

---

7. Почему овощи перед очисткой должны быть откалиброваны и промыты?

---

---

8. Как происходит процесс резания овощей в машинах и механизмах различных типов?

---

---

9. Как регулируется толщина нарезки овощей?

---

---

10. От чего зависит качество и форма нарезки овощей?

---

---

11. Как происходит процесс протирания продуктов в протирочных машинах и механизмах?

---

---

12. Почему картофель для протирания должен быть горячим?

---

---

13. Порядок сборки МУ-10-1000 для нарезки сырых овощей и МУ-7-1000 для протирания вареных овощей.

---

---

14. Преимущества и недостатки овощерезательных машин с индивидуальным и универсальным приводами.

---

---

15. Какие факторы влияют на производительность механизмов для нарезки и протирания овощей?

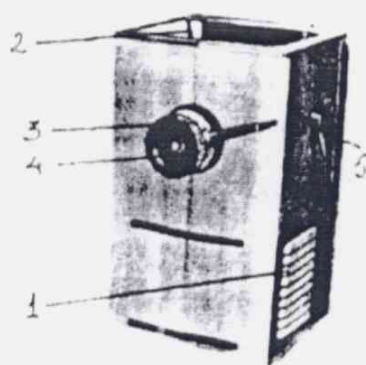
---

---

**Тема «Машины для измельчения мяса и рыбы»**

**Задание 1. Назвать части машины**

- 1 -
- 2 -
- 3 -
- 4 -
- 5 -



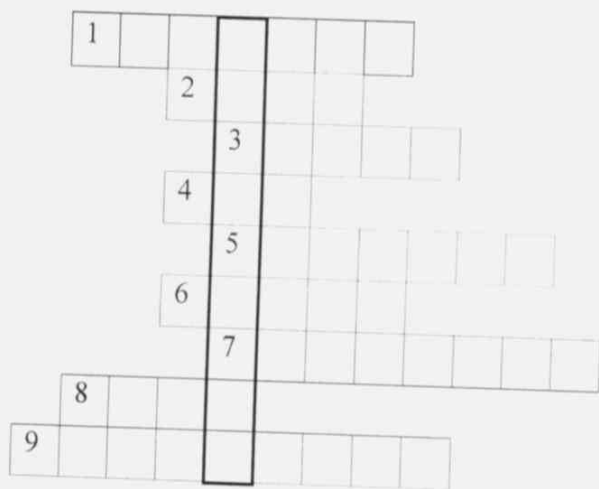
**Задание 2. Порядок сборки ножей и решеток мясорубки для котлетной массы:**

ШНЕК →

**Задание 3. Заполните таблицу.**

Неисправности	Причины	Способы устранения
Мясорубка после включения гудит, а шнек не вращается		
Мясорубка не режет, а давит мясо		
Мясо наматывается на шнек		
Снижена производительность мясорубки		

**Задание 4. Разгадайте кроссворд и по вертикали Вы прочтёте название машины:**



1. Что обозначает цифра 82 в маркировке МИМ 82?
2. Продукт, предназначенный для измельчения?
3. Первый прибор для измельчения мяса?
4. Рабочий орган, который получает движение вместе со шнеком?
5. Рабочий орган, остающийся неподвижным при вращении шнека?
6. Способ измельчения мяса двухсторонними ножами?
7. Название рубленого изделия?
8. рабочий орган, имеющий форму однозаходного винта?
9. Приспособление для проталкивания мяса?

**Задание 5. Расшифруйте маркировку**

М- \_\_\_\_\_  
 И- \_\_\_\_\_  
 М- \_\_\_\_\_  
 82- \_\_\_\_\_

**Задание 6. Ответьте на вопросы**

1. Почему шнек имеет убывающий шаг витков?

\_\_\_\_\_

2. Назовите предохранительное приспособление мясорубки

\_\_\_\_\_

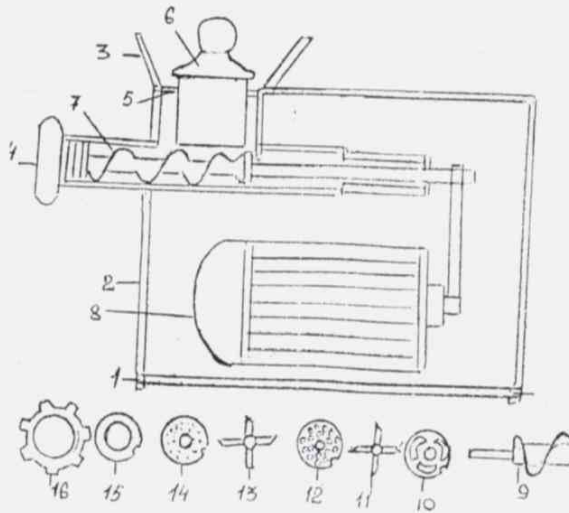
3. Какие рабочие органы мясорубки получают движения, какие остаются неподвижными? Почему?

\_\_\_\_\_

4. В чем особенность рабочей камеры мясорубки?

\_\_\_\_\_

**Задание 7. Назовите основные части машины**



1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_
11. \_\_\_\_\_
12. \_\_\_\_\_
13. \_\_\_\_\_
14. \_\_\_\_\_
15. \_\_\_\_\_
16. \_\_\_\_\_

**Тема: «Фаршемешалки»**

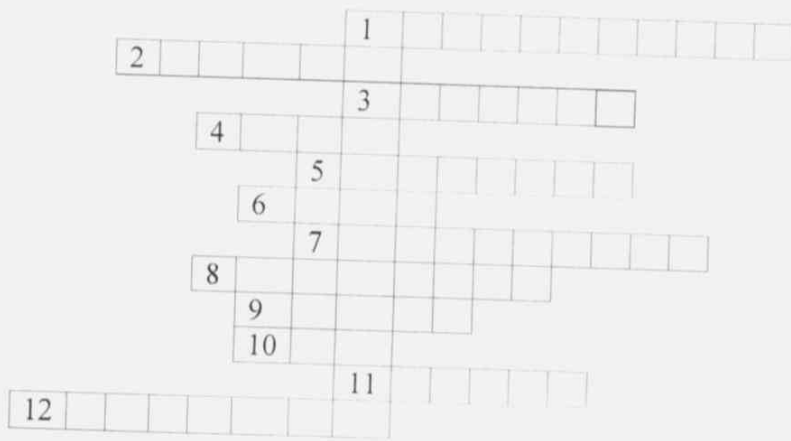
**Задание 1. Заполните таблицу**

**Техническая характеристика фаршемешалки**

1	Производительность, кг/ч	
2	Единовременная загрузка, кг	
3	Число оборотов рабочего вала	
4	Время перемешивания фарша, с	
5	Габариты, мм:	
6	длина	
7	ширина	
8	высота	
9	Масса, кг	

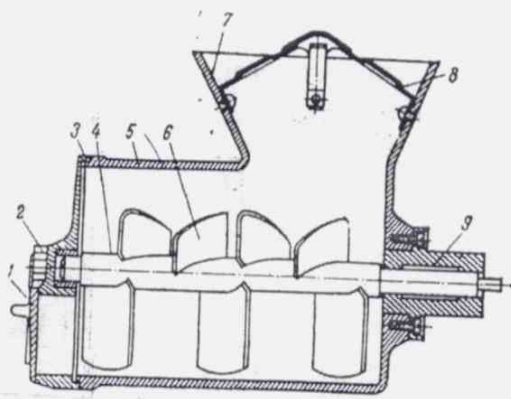
**Задание 2. Разгадайте кроссворд**

1. Рубленые изделия в форме шариков?



2. Что имеется в фаршемешалке для облегчения санитарной обработки?
3. Предохранительное устройство фаршемешалки?
4. Масса, предназначенная для вымешивания?
5. Фаршемешалка МС-8-150 - это?
6. Какое предельное количество фарша можно загружать в фаршемешалку?
7. Сколько секунд продолжительность обработки фарша?
8. Рубленое изделие округлой формы?
9. Рубленое изделие в форме кирпичика фаршем внутри?
10. Рабочий орган фаршемешалки?
11. Машина имеет цилиндрический...
12. Чем закрывается загрузочное окно?

**Задание 3. Назовите основные части механизма:**



1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_

9. \_\_\_\_\_

**Задание 4. Ответьте на вопросы:**

а) Что является рабочим органом фаршемешалки?

б) Как расположены лопасти на рабочем органе?

в) Почему рубленые изделия могут получиться с трещинами?

г) Какие правила безопасности нужно соблюдать при загрузке и выгрузке фарша?

**Задание 5. Расшифруйте маркировку фаршемешалки?**

- М- \_\_\_\_\_
- С- \_\_\_\_\_
- 8- \_\_\_\_\_
- 150- \_\_\_\_\_

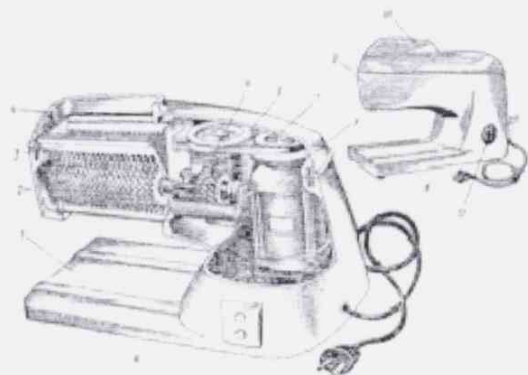
**Задание 6. Знаете ли Вы?**

Наименования рубленых изделий?

Изделия из котлетной массы?

Тема: «Машина для рыхления мяса»

Задание 1. Назовите основные части машины по данной схеме



1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_
11. \_\_\_\_\_
12. \_\_\_\_\_

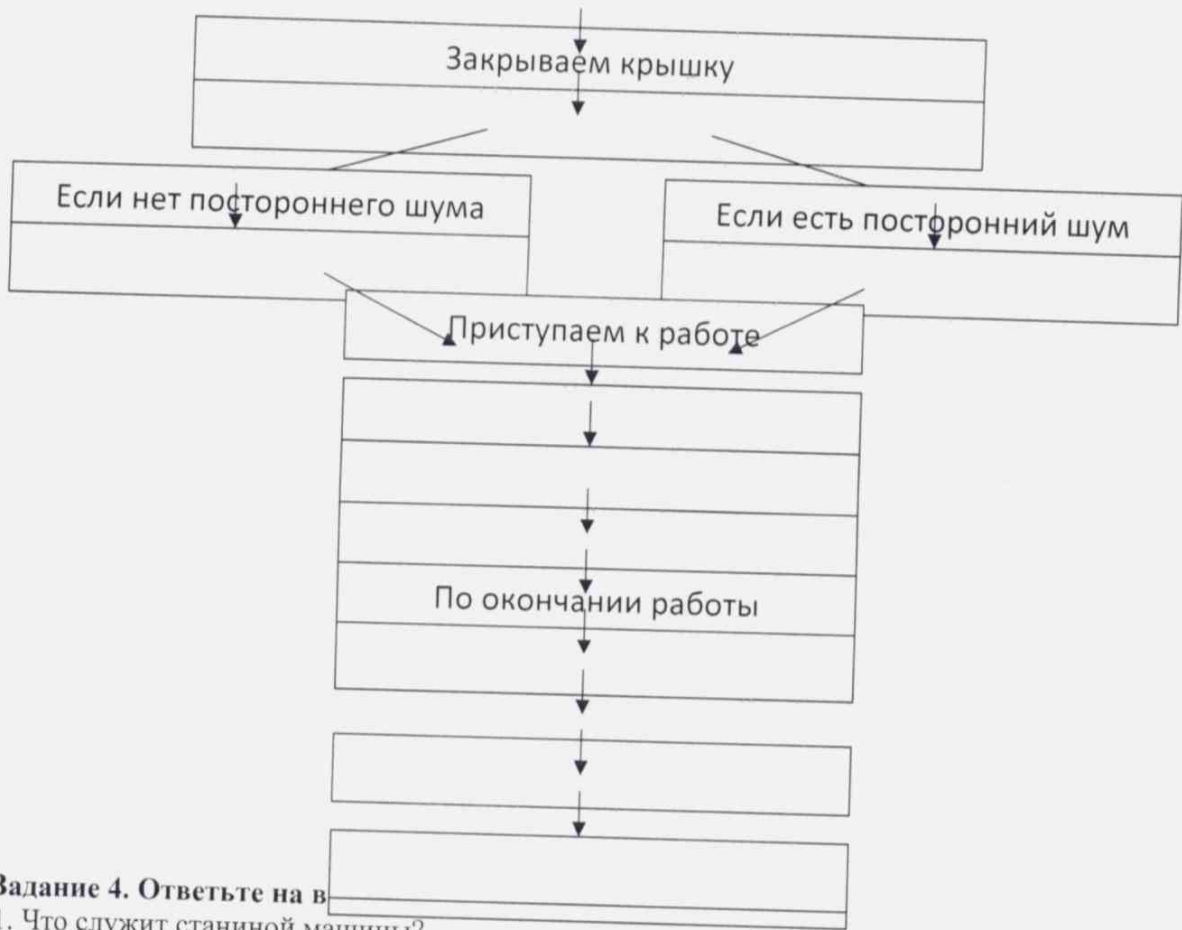
Задание 2. Сравните мясорыхлительную машину и фаршемешалку

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

Задание 3. Дополните алгоритм «Правила эксплуатации мясорыхлительной машины МРМ-15»

Устанавливаем каретку с ножами фресками и гребенками





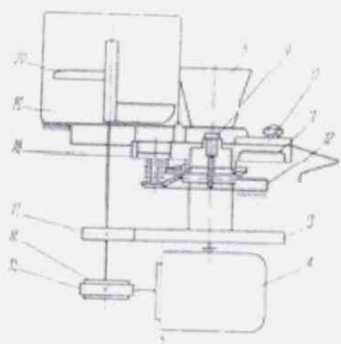
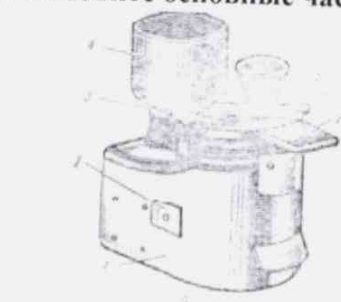
**Задание 4. Ответьте на в**

1. Что служит станиной машины? \_\_\_\_\_
2. Какую форму имеет рабочая камера? \_\_\_\_\_
3. Что служит рабочими органами? \_\_\_\_\_
4. Где устанавливаются рабочие органы? \_\_\_\_\_
5. Что предусмотрено для удобства санитарной обработки? \_\_\_\_\_
6. Какую роль выполняют гребенки? \_\_\_\_\_
7. Какую роль выполняют ножи-фрезы? \_\_\_\_\_
8. Зачем рабочие органы в конце работы смазывают жиром? \_\_\_\_\_
9. Что происходит при обработке мяса в машине для рыхления мяса? \_\_\_\_\_
10. Назовите порционные полуфабрикаты, которые можно обработать на машине для рыхления мяса? \_\_\_\_\_



Тема: «Котлетоформовочные машины»

Задание 1. Назовите основные части машины



1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_
11. \_\_\_\_\_
12. \_\_\_\_\_
13. \_\_\_\_\_
14. \_\_\_\_\_
15. \_\_\_\_\_
16. \_\_\_\_\_
17. \_\_\_\_\_
18. \_\_\_\_\_
19. \_\_\_\_\_
20. \_\_\_\_\_

Задание 2. Заполните пропуски в тексте «Правила эксплуатации котлетоформовочной машины»

Перед началом эксплуатации машину ..... к работе. Для этого на ее корпус устанавливают ..... с поршнями и закрепляют его регулировочным ..... Затем устанавливают бункеры для ..... и ..... В бункере для фарша укрепляют ..... с ....., а на столе - ..... После этого включают машину и проверяют ее работу на .....

В загрузочный бункер закладывают до ..... кг фарша, а в бункер с конической воронкой – до ..... г сухарей. С помощью ..... устанавливают требуемую массу котлеты и включают ..... Первые котлеты взвешивают и с помощью ..... винта добиваются их требуемой ..... В процессе работы своевременно добавляют в бункеры ..... и ..... Готовые котлеты снимают с разгрузочного ..... и укладывают на посыпанный ..... противень не панированной стороной вниз.

Задание 3. Ответьте на вопросы:

1. Что является рабочей камерой машины?  
\_\_\_\_\_
2. Что обозначает цифра в маркировке машины?  
\_\_\_\_\_
3. Какие органы совершают движение?  
\_\_\_\_\_
4. Как регулируют массу формируемых изделий на машине МФК-2240?  
\_\_\_\_\_
5. Какое движение получают поршни?  
\_\_\_\_\_
6. Какова вместимость бункера для сухарей?  
\_\_\_\_\_
7. Какова масса отформованных изделий на котлетоформовочной машине?  
\_\_\_\_\_

8. Какова толщина панировки котлет? \_\_\_\_\_

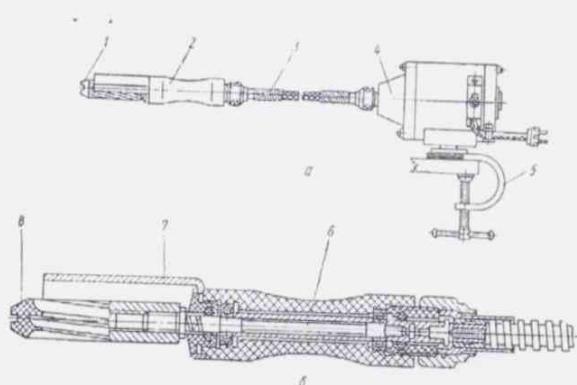
9. Что происходит с поршнем, когда он подходит под бункер для фарша? \_\_\_\_\_

**Задание 4. Заполните таблицу: «Техническая характеристика машины МФК-2240»**

Производительность	
Масса изделий (г)	
Габариты, мм:	
длина	
ширина	
высота	
масса, кг	

**Тема «Рыбоочистительные машины»**

**Задание 1. Назовите основные части машины, пользуясь схемой:**



1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_

**Задание 2. Заполните пропуски в тексте**

Скребок – это ..... на поверхности которой по винтовой линии расположены ..... . Конец скребка имеет ..... поверхность для очистки ..... мест. Сверху скребок закрыт ..... для предотвращения ..... . Кроме того, кожух ..... руки работника.

**Задание 3. Тестовое задание**

**На заданный вопрос найдите правильный ответ**

Вопрос	Ответ
1. Что является рабочим органом рыбоочистительной машины?	1. скребок 2. кожух 3. рычаг
2. Какова производительность машины РО-1?	1. 40 кг/час 2. 250 кг/час 3. 50 кг/час
3. Как крепится электропривод к столу?	1. с помощью болтов 2. на резиновом основании

4. Назовите предохранительное устройство машины	3. кронштейном 1. скребок 2. кожух 3. рычаг
5. Каким движением рекомендуется перемещать скребок при очистке рыбы?	1. отрывистым 2. плавными 3. возрастно-поступательными
6. Как промывать скребок?	1. в горячей воде при включенном электродвигателе 2. в горячей воде при выключенном электродвигателе
7. Есть ли у рыбоочистительной машины рабочая камера?	1. Да 2. Нет
8. Как защищен гибкий вал от резких перегибов?	1. болтами 2. пружинами 3. тросом
9. Какова масса рыбоочистительной машины?	1. 2 кг 2. 10 кг 3. 5,4 кг
10. Какое движение совершает рабочий орган?	1. планетарное 2. вращательное 3. качательное

#### Эталонные ответы

Вопрос	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ										

Вопросы и задания к обобщения материала по теме: «Машины для обработки мяса и рыбы»

**Задание 1. Заполните таблицу «Машины для обработки мяса и рыбы»**

№ п/п	Название машины	Маркировка	Производительность	Рабочие органы	Их движение	Форма рабочей камеры
1						
2						
3						
4						
5						

**Задание 2. Ответьте на вопросы:**

1. Какие машины устанавливаются в мясных цехах?

\_\_\_\_\_

2. От чего зависит качество фарша?

\_\_\_\_\_

3. Почему шнек мясорубки имеет форму однозаходного винта с переменным шагом витков?
- 
- 
4. Какие приспособления обеспечивают безопасную работу на мясорубке?
- 
- 
5. Какие меры предосторожности следует соблюдать при работе на мясорубках?
- 
- 
6. Для чего производится перемешивание и взбивание фарша? Назовите машину, выполняющую эти операции.
- 
- 
7. Какие правила безопасности необходимо соблюдать при загрузке и выгрузке фарша?
- 
- 
8. В чем сущность процесса рыхления мяса?
- 
- 
9. Чем отличается машина МРМ-15 от механизма МС19-1400?
- 
- 
10. Какую функцию в рыхлителе мяса выполняют фрезы и гребенки?
- 
- 
11. Как регулируется масса котлет и биточков в котлетоформовочной машине?
- 
- 
12. Правила безопасности при работе на котлетоформовочных машинах.
- 
- 
13. Перечислите сменные механизмы, входящие в комплект привода ПМ-1,1.
- 
- 
14. Расшифруйте маркировку механизмов МС2-150, МС8-150, МС12-15, МС19-1400.
- 
- 
- 
15. От чего зависит степень измельчения продукта на размолочном механизме и каким образом ее можно изменить?
-

**Задание 3. Отметить правильный ответ.**

1. Механизмы для измельчения мяса.	1. МРМ-15; МС19-1400
	2. МС2-70; МС 2-150
	3. МС 8-150; МС12-15
	4. МИМ-105М; МИМ-250
	5. РО-1; МС 17-40
2. Механизм для рыхления мяса.	1. МРМ-15
	2. МС2-70
	3. МС 19-1400
	4. МС 8-150
	5. МС12-15
3. Рабочие органы мясорубок.	1. Шнек, ножи, ножевые решетки
	2. Ножи-фрезы
	3. Ножи, решетки, уплотнительные кольца
	4. Вал с лопастями
	5. Нож-скребок
4. Рабочие органы рыхлителей.	1. Валы с лопастями
	2. Валы с фрезами, гребенки
	3. Гребенки, ножи-решетки
	4. Подрезные ножи
	5. Двухсторонние ножи
5. Производительность МИМ-105М.	1. 250 кг/ч
	2. 200 кг/ч
	3. 1800 шт/ч
	4. 1800 кг/ч
	5. 400 кг/ч

**Таблица**

Вопрос	1	2	3	4	5
Ответ					

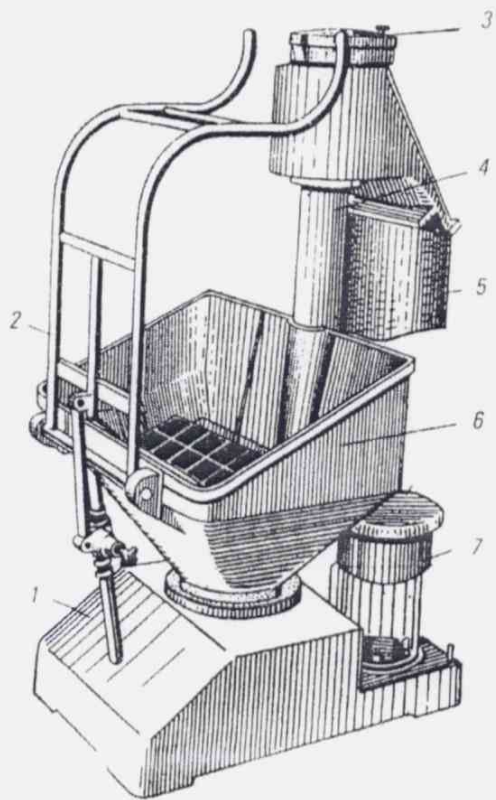
**Тема «Просеиватели»**

**Задание 1. Заполните таблицу «Техническая характеристика просеивателей»**

Показатели	Маркировка просеивателей			
Производительность (кг/ч)				
Емкость рабочей камеры (кг)				
Потребляемая мощность (кВт)				
Габариты, (мм):				
длина				
ширина				
высота				
Масса (кг)				

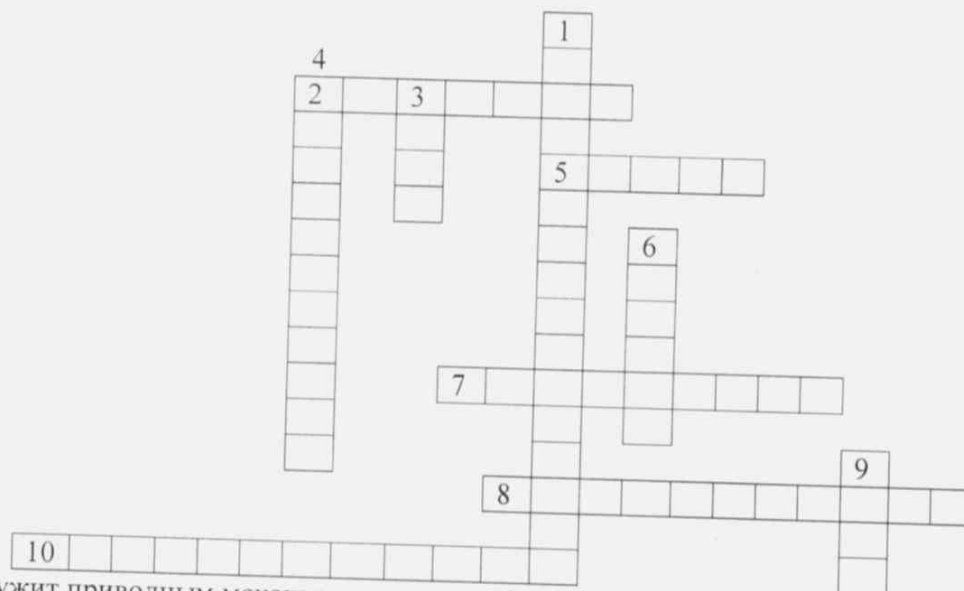
**Задание 2. Назовите основные части просеивателя МПМ-800**





1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_

### Задание 3. Разгадайте кроссворд



1. Служит приводным механизмом машин.
2. Какое положение в машине занимает сито?
3. Устройство для подъема мешка.
4. Какое движение получает рабочий орган?
5. В просеивателе есть вертикальная ...
6. Какой рукав идет на разгрузочный лоток?
7. Какой ловушкой снабжен разгрузочный лоток?
8. Какие лопасти измельчают слипшиеся комочки?
9. Подаёт муку к сити.

10. Так называется механизм МС-24-300.

**Задание 4. Ответьте на вопросы:**

1. Что происходит при просеивании муки?

---

---

2. Что является рабочим органом просеивателя МПМ-800?

---

---

3. Что является рабочей камерой просеивателя МПМ-800?

---

---

4. Какие органы получают движение от электродвигателя?

---

---

5. Что способствует продавливанию комочков муки через сито?

---

---

6. Как называется приспособление для удаления металлических примесей?

---

---

7. Приспособление, препятствующее распылению муки?

---

---

8. В чем отличие загрузки просеивателя от других прежде изученных машин?

---

---

9. Что обозначает цифра в маркировке просеивателя МПМ-800?

---

---

10. Что способствует облегчению загрузки муки в загрузочный бункер?

---

---

**Задание 5. Проблемная ситуация: «Ваши действия?»**

Вы просеиваете муку на машине МПМ-800, но мука распыляется и плохо попадает в подставленную тару.

**«Ваши действия?»**

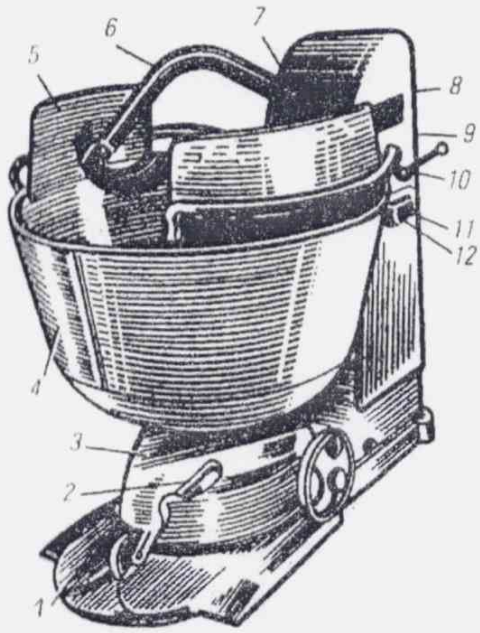
---

---

---

**Тема «Тестомесительные машины»**

**Задание 1. Назовите основные части машины ТММ-1М**



1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_
11. \_\_\_\_\_
12. \_\_\_\_\_

Задание 2. Разгадайте шифрограмму и вы прочтете важный вывод

1. 

1	2	3	4	5	6	7	3	8	3	5	9
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

1	1	1		
0	1	2	8	5

2. 

		1	1	1	1		1	1
6	7	3	2	1	4	3	5	6

1	1	1		1
7	5	8	5	9

3. 

2	1		2				1	1		2	
0	7	5	1	5	8	7	1	4	3	2	7

4. 

2		1				1	1		2	
3	5	8	5	8	7	1	4	3	2	7

5. 

2	2	2	1		2	2	1	2
4	0	2	3	8	2	0	2	3

1. Что служит основанием машины ТММ-1М?
2. Что является рабочим органом машины?
3. Какое движение выполняет дежа?
4. Какое движение выполняет месильный рычаг?
5. Предназначен для закрепления дежи на вал электродвигателя?

8	7	13	8	22
---	---	----	---	----

 - 

э	8	22
---	---	----

3	5	13	15	21	7	3	3	5	9
---	---	----	----	----	---	---	---	---	---

20	22	з	4	2	24
----	----	---	---	---	----

6	5	13	13	5
---	---	----	----	---

 , 

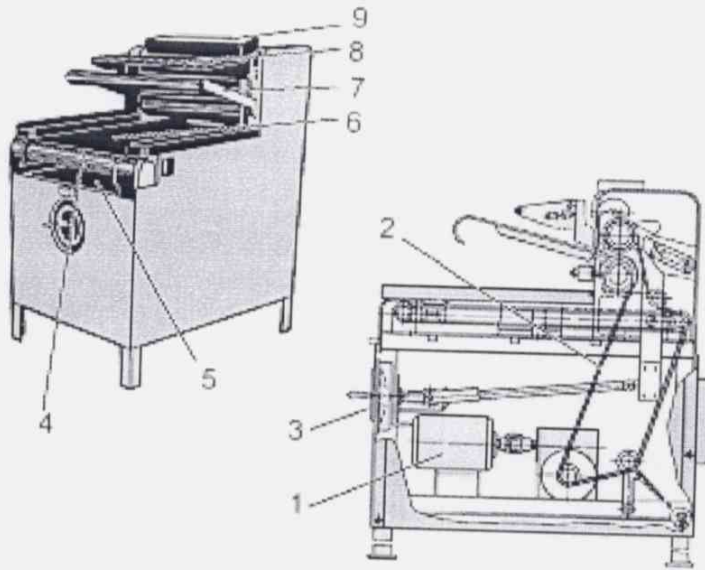
13	22	13	8	22	9	21	5	9
----	----	----	---	----	---	----	---	---

12	з
----	---

17	5	20	3	22	6	7	17
----	---	----	---	----	---	---	----

Тема «Тестораскаточные машины»

Задание 1. Назовите основные части машины:



1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_

Задание 2. Расшифруйте маркировку машины:

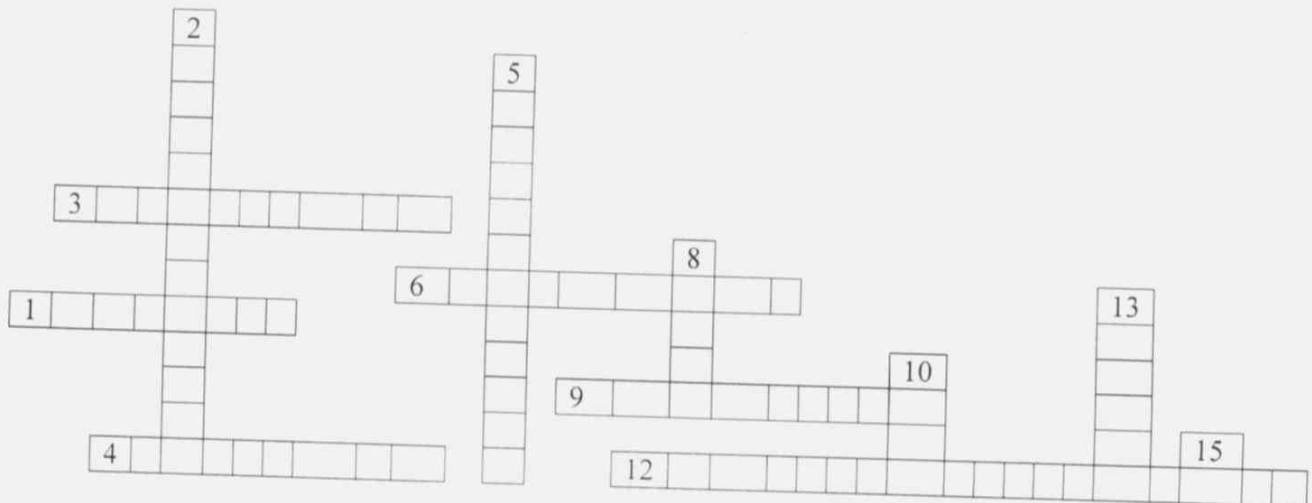
- М- \_\_\_\_\_
- Р- \_\_\_\_\_
- Т- \_\_\_\_\_
- 60- \_\_\_\_\_
- М- \_\_\_\_\_

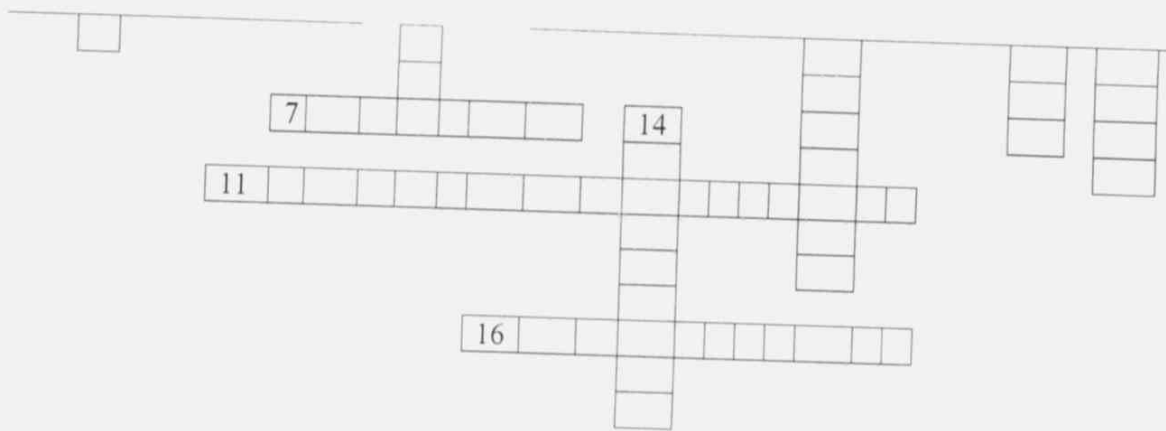
Задание 3. Проблемная ситуация:

Вы раскатываете тесто на тестораскаточной машине МРТ-60М. При поднятии предохранительной решетки машина продолжает работать.

Ваши действия? \_\_\_\_\_

Задание 4. Разгадайте кроссворд





### Вопросы к кроссворду

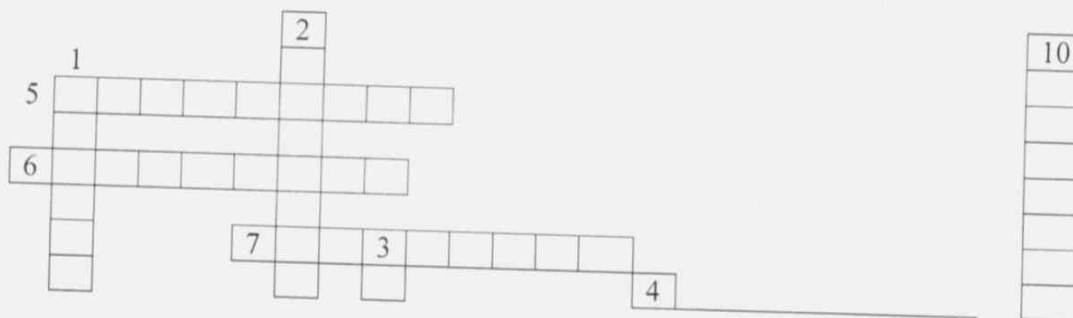
1. Эта машина предназначена для ..... теста.
2. В какой плоскости расположены валики для раскатки теста?
3. Как закреплен нижний валик?
4. Предназначен для закрепления верхнего валика.
5. С помощью какого устройства можно перемещать верхний валик?
6. Чтобы предотвратить накручивание теста на валик, их снабжают ...
7. Для предупреждения налипания теста на валики используют ...
8. Называется рабочий орган машины.
9. После работы мукосей закрепляют неподвижно с помощью .....
10. Для подачи теста к валикам установлен ..... стол.
11. Зона, где раскатывается тесто имеет ..... решетку.
12. Зона, где с левой стороны решетки имеется ....., осуществляющий автоматическую электроблокировку.
13. Транспортер состоит из двух ....
14. Механизм, состоящий из электродвигателя и системы передач.
15. Сколько килограмм теста укладывают на наклонный загрузочный стол?
16. Раскатанное тесто под действием собственной массы попадает на .....

### Тема «Взбивальные машины»

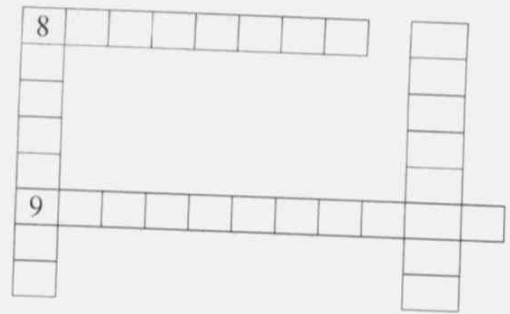
#### Задание 1. Расшифруйте маркировку машин

М- \_\_\_\_\_  
 В- \_\_\_\_\_  
 35- \_\_\_\_\_  
 М- \_\_\_\_\_  
 М- \_\_\_\_\_  
 В- \_\_\_\_\_  
 60- \_\_\_\_\_

#### Задание 2. Разгадайте кроссворды





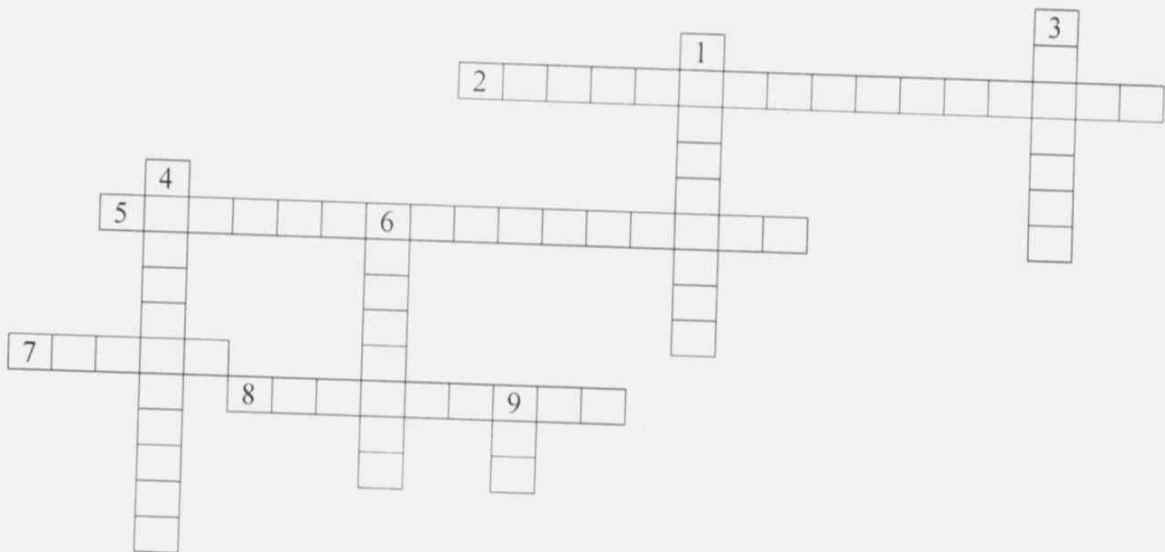


По вертикали

1. Что имеется в машине для равномерного изменения скоростей?
2. Какое движение получает взбиватель от электродвигателя?
3. Какой взбиватель предназначен для замеса густого теста?
4. Какой взбиватель предназначен для взбивания легкоподвижных масс?
10. Какой взбиватель предназначен для замеса бисквитного теста и взбивания масляных кремов?

По горизонтали

5. Для чего предназначена машина МВ-35М?
6. Устройство, к которому крепится рабочая камера к корпусу.
7. Какой взбиватель предназначен для замеса полугустого теста?
8. Механизм, который перемещает кронштейн с бочком.
9. Что означает цифра 35 в маркировке машины МВ-35М?



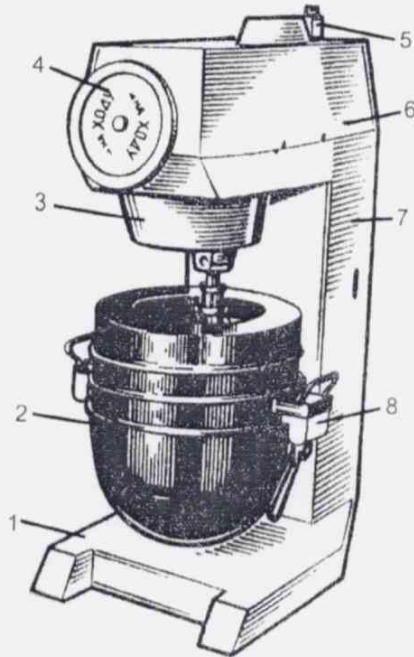
По вертикали

1. Электродвигатель установлен на .....
3. МС-4-20 - это ..... механизм.
4. Какое движение совершает взбиватель?
6. Предназначена для перемещения кронштейна по вертикальному направлению корпуса.
9. Служит для закрепления взбивателей соединительной муфтой.

По горизонтали

2. Из чего состоит приводной механизм?
5. Какой взбиватель необходим для взбивания вязких кондитерских смесей?
7. Предназначена для крепления сменных взбивателей к приводному валу?
8. Какой взбиватель необходим для взбивания легкоподвижных масс?

**Задание 3. Назовите основные части взбивальной машины**



1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_

**Задание 4. Тестовое задание.**

На заданный вопрос найдите правильный ответ

Вопрос	Ответ
1. Что обозначает цифра 35 в маркировке взбивальной машины?	1. производительность 2. емкость бочка 3. диаметр бочка 4. длина взбивателя 5. скорость
2. Какое движение получает взбиватель?	1. возвратно-поступательное 2. вращательное 3. планетарное 4. качательное 5. прерывисто-поступательное
3. Какой взбиватель предназначен для легкоподвижных масс?	1. прутковый 2. замкнутый 3. крючкообразный 4. плоскорешетчатый 5. овальный
4. Какой взбиватель предназначен для замеса бисквитного теста?	1. прутковый 2. замкнутый 3. крючкообразный 4. плоскорешетчатый 5. овальный
5. Какие взбиватели предназначены для замеса	1. прутковый

крутого теста?	2. замкнутый 3. крючкообразный 4. плоскорешетчатый 5. овальный
6. С помощью чего крепится взбиватель к валу электродвигателя?	1. муфта 2. кронштейн 3. хвостовик 4. рукоятка 5. рычаг
7. Чем крепится бачок?	1. муфта 2. кронштейн 3. хвостовик 4. рукоятка 5. рычаг

Табло

Вопрос	1	2	3	4	5	6	7
Ответ							

Задание 5. Зарисовать рабочие органы машины МВ-35-М, написать их назначение

1 \_\_\_\_\_

2 \_\_\_\_\_

3 \_\_\_\_\_

4 \_\_\_\_\_

Задание 6. Заполнить таблицу.

Название машин и механизмов	Приводной механизм	Емкость бачка, л	Рабочие органы	Как регулируется скорость
МВ-35М				
МВ-60				
МС4-20				
МВ-6				

Задание 7. Составить алгоритм безопасной эксплуатации взбивальных машин.

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

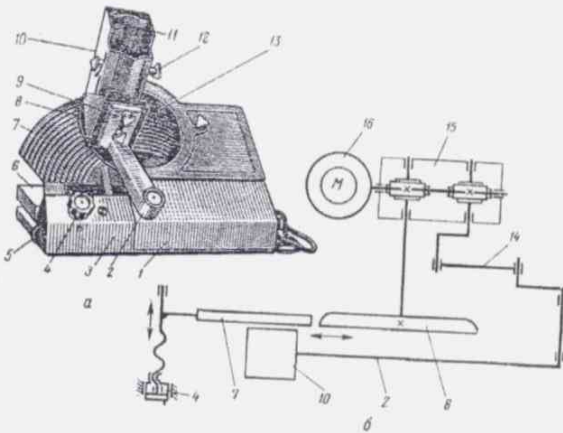
**Задание 8. Найди ошибки!**

1. Во всех взбивальных машинах регулируем скорость на ходу.
2. Проверяем МВ-35М на холостом ходу, не выключая, загружаем продукты.
3. МВ-60 имеет концевые выключатели электродвигателя.
4. МВ-6 имеет подкатную тележку.
5. При наличии ограждений и окон загрузки допускается загрузка продуктов на ходу взбивальных машин.
6. Взбиватели МВ-60 крепятся к валу с помощью фигурного винта.
7. Взбиватель при работе должен касаться стенок и дна бачка, чтобы интенсивно взбивать смеси.

Количество ошибок: \_\_\_\_\_

**Тема «Машины для нарезки гастрономических товаров»**

**Задание 1. Назовите основные части машины:**



1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_
11. \_\_\_\_\_
12. \_\_\_\_\_
13. \_\_\_\_\_
14. \_\_\_\_\_
15. \_\_\_\_\_
16. \_\_\_\_\_

**Задание 2. Расшифруйте маркировку машины**

М- \_\_\_\_\_  
 Р- \_\_\_\_\_  
 Г- \_\_\_\_\_  
 300- \_\_\_\_\_  
 А - \_\_\_\_\_

**Задание 3. 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 .....

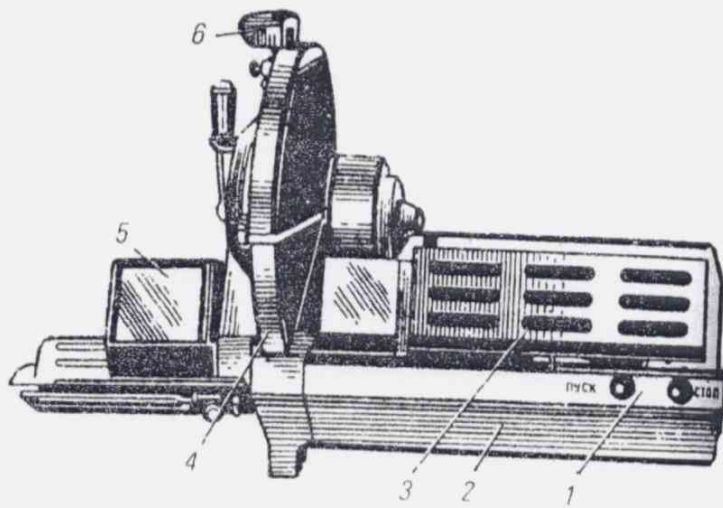
При обратном движении ..... продукт ..... с поверхности ..... на ....., на величину, равную ..... После этого лоток с продуктом вновь ..... К .....

**Задание 4. Ответьте на вопросы**

1. Какую роль выполняет кривошипно-шатунный механизм?  
 \_\_\_\_\_
2. Какие правила безопасности необходимо выполнять при работе на машине МРГ-300А?  
 \_\_\_\_\_
3. Как передается движение от электродвигателя к дисковому ножу и каретке в машине МРГ-300А?  
 \_\_\_\_\_
4. Каким образом переключается скорость в машине МРГ-300А?  
 \_\_\_\_\_
5. Начертите кинематическую схему машины МРГ-300А, обозначив ее основные части.  
 \_\_\_\_\_
6. В чем состоит принцип действия машин для нарезки гастрономических товаров?  
 \_\_\_\_\_
7. Чем отличается слайсер от машины МРГ-300А?  
 \_\_\_\_\_
8. Назовите основные части машины МРГ-300А.  
 \_\_\_\_\_

**Тема «Хлеборезательные машины»****Задание 1. Назовите основные узлы машины**





1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_

**Задание 2. Расшифруйте маркировку машины:**

- М- \_\_\_\_\_
- Р- \_\_\_\_\_
- Х- \_\_\_\_\_
- 200- \_\_\_\_\_

**Задание 3. Ответьте на вопросы**

1. Какое движение совершает дисковый нож хлебрезательной машины? Как продвигается каретка?  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_
2. С помощью каких приспособлений соблюдаются требования безопасности при работе на хлебрезательной машине?  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_
3. От чего зависит толщина нарезки хлеба и как ее можно изменить?  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_
4. Чем исключается инерционный ход дискового ножа после выключения двигателя?  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_
5. Каково назначение электроблокировки?  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_
6. Каким образом следует разгружать нарезанный хлеб?  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_
7. Преимущества хлебрезательной машины МРХ-200 перед хлебрезательными машинами других типов.  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_
8. Как происходит нарезка продуктов в машинах МРХ-200 и МРГ-300А?  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

9. Как узнать о качестве заточки ножа?

**Задание 4. Заполните таблицу «Техническая характеристика машин»**

Показатели	Ед. измерения	МРХ-200
Производительность	Рез/мин	
Толщина отрезаемых ломтей	мм	
Размеры окна для прохода хлеба		
Габариты:	мм	
длина		
ширина		
высота		
Масса	кг	

**Задание 5. Составьте кроссворд, чтобы получились ответы:**

1. Дисконый
2. Каретка
3. Захват
4. Электроблокировка
5. Планетарное
6. Производительность

Тема 3.3 Тепловое оборудование.

Тема: «Водогрейное оборудование»

**Дополнить предложение.**

1. Основными видами водогрейных аппаратов являются \_\_\_\_\_.
2. Кипятильники непрерывного действия работают по принципу \_\_\_\_\_.

**Выбрать правильный ответ:**

**3. По принципу работы кипятильники делятся:**

- а) периодического и непрерывного действия
- б) твердотопливные и газовые
- в) автоматизированные и неавтоматизированные

**4. Снижена производительность кипятильника**

- а) электрод покрыт накипью
- б) неисправны тены
- в) неправильно работает питательный клапан

**5. Зеленая лампочка на кипятильнике непрерывного действия свидетельствует:**

- а) о заполнении кипятильника

- 3б) о подаче напряжения
- в) о температуре 90-95 °С

**Тема: «Аппараты для жарки и выпечки »**

*Дополнить предложение*

1. Сковорода СЭСМ предназначена для жарения продуктов \_\_\_\_\_ и во фритюре, пассерования овощей, тушения и \_\_\_\_\_ мясных, рыбных и овощных изделий.
2. Нагрев чаши сковороды осуществляется \_\_\_\_\_, расположенными в специальных канавках под ее днищем.

*Выбрать правильный ответ*

**1. При достижении заданной температуры в чашу сковороды**

- а) наливают масло
- б) загружают продукты
- в) выключают аппарат

**4. Если аппарат не имеет автоматического регулирования, то его**

- а) включают на заданную температуру
- б) включают на полную мощность, а после разогрева переключают на необходимый режим.

**5. Если температура рубашки сковороды отключается от заданных пределов.**

- а) перегорели плавкие предохранители
- б) неисправен терморегулятор
- в) вышел из строя пакетный переключатель

**Тема: «Аппараты для жарки и выпечки »**

*Дополнить предложение*

1. Основанием фритюрницы ФЭСМ-20 служит \_\_\_\_\_ на регулируемых ножках.
2. Тены установлены на специальном держателе, что позволяет вынимать их из ванн \_\_\_\_\_ осмотра.

*Выбрать правильный ответ*

**3. Регулирование температуры нагрева жира происходит**

- а) с помощью пакетного переключателя
- б) автоматически с помощью терморегулятора

**4. Во фритюре жир можно использовать не более**

- а) 25-30 часов работы
- б) не более 40 часов работы
- в) не более 8 часов работы

**5. Желтая лампочка на фритюрнице ФЭСМ-20 сигнализирует о**

- а) включении фритюрницы
- б) о достижении заданной температуры
- в) о готовности продуктов

**Тема:** «Аппараты для жарки и выпечки»

*Дополнить предложение*

1. На передней панели СВЧ –шкафа находится переключатель \_\_\_\_\_, ручка регулятора мощности и кнопки включения и \_\_\_\_\_ шкафа.

1. Нагрев продуктов осуществляется в результате преобразования \_\_\_\_\_ в тепловую.

*Выбрать вариант правильного ответа*

1. *Безопасность работы шкафа обусловлена наличием*

- а) панели управления
- б) специальной блокировки в электрической схеме.

4. Для приготовления пищи в СВЧ шкафах используется посуда

- а) металлическая, керамическая, пластиковая
- б) фарфоровая, металлическая, бумажная
- в) фарфоровая, керамическая, бумажная, пластиковая

5. Запрещается эксплуатация СВЧ-печи

- а) для приготовления пищи
- б) при повреждении шнура питания
- в) при повышенной влажности

**Тема 3.4** Холодильное оборудование.

*Дополнить предложение*

1. \_\_\_\_\_ охлаждение является самым простым способом охлаждения, бывает естественным и искусственным.

2. Хладагент представляет собой \_\_\_\_\_ вещество, предназначенное для отвода тепла от охлаждаемой среды.

*Выбрать правильный ответ*

3. При льдосолевом охлаждении

- а) чем больше соли, тем ниже температура
- б) чем меньше соли, тем ниже температура

4. Самая высокая холодопроизводительность при охлаждении

- а) естественным льдом
- б) сухим льдом
- в) льдосоленой смесью

**5. Торгово -холодильное оборудование предназначено :**

- а) для хранения, демонстрации и продажи скоропортящихся продуктов
- б) для хранения и продажи скоропортящихся продуктов
- в) для хранения продуктов питания

**6. Для хранения охлажденных продуктов питания используют оборудование с температурой**

С°С в) от +10 до + 18 °С до-18°С б) от -14 °а) от 0 до -5

**7. Для продажи напитков используют оборудование с температурой**

С°С в) от +10 до + 18 °С до-18°С б) от -14 °а) от 0 до -5

**8. Витрина-прилавок « Пингвин-В» состоит**

- а) из двух отсеков, один служит для хранения продуктов, а в другом расположен холодильный агрегат
- б) из сборной конструкции панельного типа
- в) из 12 унифицированных панелей с теплоизоляцией

**9. Этот прилавок- витрина обеспечивает свободный доступ к продукции**

- а) витрина –прилавок «Пингвин В»
- б) витрина –прилавок «Таир 102»
- в) прилавок-витрина ПВ-Ш

**10. Льдогенераторы**