**Задание с 20.04.20 по 25.04.20 года**

**группа 13/14 «Повар, кондитер»**

**ОП. 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»**

**Вопросы для итогового дифференцированного зачета**

**Профессия: 43.01.09 «Повар, кондитер».**

**по учебной дисциплине: ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

**1 вариант**

**Выбрать правильный вариант ответа**

**1. Для чего предназначено предприятие общественного питания?**

А) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий, булочных изделий, их реализации и организации их потребления;

Б) предприятие, предназначенное для выпуска полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей;

В) предприятие, обслуживающее только школьников, студентов, рабочих.

**2. Как подразделяются предприятия по ассортименту выпускаемой продукции?**

А) кафе, бары, рестораны, закусочные;

Б) узкоспециализированные, универсальные, специализированные;

В) доготовочные, заготовочные;

Г) узкоспециализированные, заготовочные.

**3.Какие предприятия делятся на классы?**

А) бары, рестораны;

Б) кафе, бары, столовая;

В) ресторан, кафе, закусочная;

Г) кафетерий, бистро, магазины кулинарии.

**4. Предприятие общественного питания по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции общественного питания, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия и алкогольные и безалкогольные напитки, - это:**

А) бар;

Б) закусочная;

В) кафе;

Г) столовая.

**5. Какой это тип предприятия? Предприятие, предназначенное для приготовления и реализации обеденной продукции массового спроса:**

А) кафе;

Б) столовая;

В) закусочная;

Г) фабрика - заготовочная.

**6. Электрическая плита ЭП – 2М предназначена для:**

А) приготовления 1,2 и 3 блюд;

Б) запекания;

В) выпекания.

**7. Перед началом работы проверяют:**

А) санитарно-техническое состояние оборудования;

Б) заземление;

В) исправность пакетного переключателя и терморегулятора.

**8. Нагрев электрической сковороды осуществляется за счет:**

А) масляной рубашки;

Б) чугунной чаши;

В) электрических тэнов.

**9. В электрической сковороде СКЭ – 03 пространство между чугунными чашами заполняется:**

А) паром;

Б) воздухом;

В) минеральным маслом.

**10. Хлеборезательные машины предназначены для -**

А) нарезки хлеба ломтиками;

Б) изготовления хлебной крошки;

В) нарезки хлеба соломкой;

Г) нарезки хлеба кружочками.

**11. Вода, залитая в парогенератор электрического котла должна быть -**

А) холодная трубопроводная;

Б) трубопроводная горячая;

В) кипяченная, отстоянная в течение 12 часов;

Г) трубопроводная холодная, отстоянная в течение 6 часов.

**12. Материал, изолирующий электроток -**

А) металлическая лопатка;

Б) лимонный сок;

В) минеральная вода;

Г) обувь из диэлектрика, диэлектрические коврики.

**13. Что является рабочим органом котлетоформовочной машины -**

А) ячейки с поршнями;

Б) формирующий стол с ячейками;

В) вал с лопастями;

Г) резиновый патрубок.

**14.Для процеживания теста в бачке имеется -**

А) корзинка;

Б) решетка;

В) фильтр;

Г) фиксирующий винт.

**15. Жарочная поверхность находится на -**

А) конфорке;

Б) чугунном барабане;

В) столе;

Г) в рабочей камере.

**16. Привод жаровни состоит из -**

А) шлицевого соединения;

Б) клиноременной передачи;

В) цепной передачи;

Г) червячного редуктора.

**17. Жарочная камера шкафа обогревается тэнами -**

А) тремя;

Б) двумя;

В) четырьмя;

Г) пятью.

**18. Противни устанавливаются в камере на -**

А) шкаф;

Б) направляющие;

В) поддон;

Г) дно.

**19. Между двойными стенками камер находится -**

А) пирожки;

Б) теплоизоляция;

В) бумага;

Г) пустота.

**20. На передней панели оборудования находятся -**

А) кнопочное устройство;

Б) 2 пакетных переключателя;

В) лимбы терморегуляторов;

Г) 4 пакетных переключателя.

**21. Хлеб выпекается на -**

А) листах;

Б) противнях;

В) формах;

Г) сковородах.

**22. Для вращения тележки имеется -**

А) карусель;

Б) диск;

В) механизм;

Г) поддон.

**23. Назначение МС 18-160 -**

А) для нарезки овощей;

Б) для рыхления сырых овощей;

В) для нарезки вареных овощей для салатов, винегретов и гарниров;

Г) для нарезки сырых овощей.

**24. С помощью чего фиксируется положение тележки -**

А) педали;

Б) ручки;

В) маховика;

Г) рассекателя.

**25. Как открывают крышку котла -**

А) к себе;

Б) на себя;

В) от себя;

Г) в сторону;