Перечень вопросов для домашней контрольной работы по предмету «Оборудование торговых объектов общественного питания»

1. Дать классификацию оборудования, применяемого на торговых объектах общественного питания.

2. Перечислите основные части и детали машин. Объясните их назначение и устройство.

3. Объясните устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации машины для нарезки сырых овощей МРО-50-200

4. Объясните устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации машины для очистки картофеля МОК-250

5. Объясните устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации протирочной машины МП-800

6. Изложите общие правила эксплуатации оборудования

7. Изложите правила эксплуатации и техники безопасности универсальных приводов

8. Объясните особенности применения универсальных приводов. Правила крепления сменных механизмов

9. Объясните устройство, принцип работы фаршемешалки

10. Объясните устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации мясорубки МИМ105

11. Изложите порядок сборки мясорубок для мелкого и крупного измельчения сырья

12. Объясните устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации рыбоочистителя РО-1

13. Дайте характеристику машинам, применяемым ДЛЯ обработки мяса и рыбы

14. Объясните устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации машины для нарезки хлеба МРХ-2ОО

15. Объясните устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации взбивальной машины МВ-60

16. Объясните устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации тестомесильной машины ТММ-1М

17. Изложите классификацию пищеварочных котлов, их характеристику.

18. Объясните устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации стационарного пищеварочного котла КПЭ-160

19. Объясните устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации сковороды с непосредственным обогревом СЭСМ-О,2

20. Объясните устройство и правила безопасной эксплуатации фритюрницы ФЭСМ-2О

21. Объясните устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации пекарного шкафа ШПЭСМ-3

22. Объясните устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации электрической плиты ЭП-4

23. Объясните устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации электроплиты ПЭСМ-4ШБ

24. Дайте характеристику линиям самообслуживания

25. Изложите правила безопасной эксплуатации мармитов

26. Изложите правила безопасной эксплуатации водогрейного оборудования

27. Объясните устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации кипятильника непрерывного действия КНЭ-25

28. Перечислите способы получения холода. Дайте им характеристику

29. Дать классификацию холодильного оборудования. Применяемого на предприятиях общественного питания

30. Опишите устройство, правила безопасной эксплуатации холодильных шкафов ШХ-О,4; ШЧ-О,6

31. Объясните устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации холодильных прилавков-витрин

Номер варианта	Номер вопроса
1.	12, 7
2.	8, 16
3.	5, 15
4.	13, 6
5.	14, 4
6.	2, 11
7.	1, 9
8.	3, 17
9.	12, 10
10.	4, 16

Номер варианта	Номер вопроса
11.	15, 9
12.	17, 5
13.	2, 11
14.	10,3
15.	7, 14