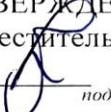


Министерство образования Красноярского края  
Краевое государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

РАССМОТРЕН  
МК Общепрофессиональных дисциплин  
Председатель методической комиссии  
 Н.В.Сивонина  
Протокол №2 от «18» ноября 2025г.  
подпись

УТВЕРЖДЕН  
Заместитель директора по УР  
 О.А.Рейнгардт  
подпись  
« 18» ноября 2025г.

**Комплект заданий  
для проведения экзамена  
по дисциплине**

**ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ**

Разработал: Н.С. Новикова

г. Канск, 2025г.

## **Инструкция по проведению экзамена**

Экзамен проводится в форме устного ответа на экзаменационный билет. Билет состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического вопроса, всего используется 25 билетов.

Для получения отметки «3» (удовлетворительно) обучающийся должен дать развернутый ответ на 1 вопрос, на 2 вопроса обобщенный ответ.

Для получения отметки «4» (хорошо) обучающийся должен на 2 вопроса дать развернутый ответ, на 1 вопрос обобщенный ответ.

Для получения отметки «5» (отлично) обучающийся должен дать развернутый ответ на каждый вопрос билета.

### **Перечень теоретических вопросов**

1. Бытовые холодильники. Предназначение, принцип работы, правила по технике безопасности и безопасность труда.
2. Взбивальная машина МВ –35М: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
3. Виды торго-холодильного оборудования.
4. Вращающаяся электрическая жаровня непрерывного действия ВЭ – 720: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
5. Достоинства и недостатки оборудования с газовым обогревом.
6. Картофелечистка МОК – 250: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности и безопасность труда.
7. Кипятильник непрерывного действия электрический КНЭ – 25: устройство, правила эксплуатации, правила по технике безопасности и охране труда.
8. Классификация машин предприятий общественного питания.
9. Классификация теплового оборудования.
10. Котёл пищеварочный электрический опрокидывающий КПЭ – 60: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
11. Котлетоформовочная машина МФК – 2240: устройство, принцип эксплуатации, правила по технике безопасности и безопасность труда.
12. Льдогенератор ЛГ – 19М: устройство, назначение, правила по эксплуатации и технике безопасности.
13. Мармит для I блюд МСЭ – ЭК: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности при работе на машине.
14. Мармит стационарный электрический модулированный МСЭСМ – 60. Правила эксплуатации и правила по технике безопасности и охране труда.
15. Машина для нарезки вареных овощей МРОВ – 160: назначение, правила эксплуатации и техника безопасности.
16. Машина для нарезки гастрономических продуктов МРГ – 300А: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
17. Машина для нарезки хлеба МРХ – 200: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
18. Машина для рыхления мяса МРМ – 15: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
19. Машина МИК – 60 для размола кофе: правила эксплуатации, правила по безопасности и охране труда.
20. Машина МКП – 60 для приготовления картофельного пюре:

- устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
21. Машина МПМ – 800 для просеивания муки. Устройство, правила эксплуатации, правила по технике безопасности и безопасность труда.
  22. Мясорубка МИМ – 105: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
  23. Мясорубка МИМ – 82: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
  24. Оборудование мясного цеха, правила эксплуатации, правила по технике безопасности и охране труда.
  25. Овощерезательная машина МРО – 200: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности и безопасность труда.
  26. Овощерезательный механизм МС 10-160 к универсальному приводу ПУ – 0,6: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
  27. Основные части машин. Какие металлы используют в производстве машин и какие требования к ним предъявляют?
  28. Передаточные механизмы. Что такое передачи? В каких машинах применяются?
  29. Привод универсальный УП – 0,6. Комплект сменных механизмов. Буквенная и цифровая расшифровка. Правила эксплуатации и техника безопасности, охрана труда при работе на машине.
  30. Привод универсальный УП – 1,1 для мясного цеха. Комплект сменных механизмов. Буквенная и цифровая расшифровка. Правила эксплуатации и техника безопасности, охрана труда при работе на машине.
  31. Прилавок – витрина ПВ-Ш: принцип эксплуатации, правила по технике безопасности и безопасность труда.
  32. Принципы работы компрессорной холодильной машины.
  33. Размолочный механизм МС – 12-15 к универсальному приводу ПМ – 1,1: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
  34. Рыбочиститель РО – 1: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности при работе на машине.
  35. Сковорода электрическая секционная, модулированная СЭСМ – 0,2: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности и безопасность труда.
  36. Сосисковарка СНЭ – 15: устройство, правила эксплуатации и техники безопасности.
  37. Стойки раздаточные. Предназначение, правила эксплуатации.
  38. Тестомесильная машина ПММ – 1М: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.

39. Тестораскаточная машина МРТ – 60М: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
40. Типы электронагревательных элементов, их применение.
41. Универсальный привод. Почему носит название «универсальный»? Комплект сменных механизмов. Правила по технике безопасности и охране труда.
42. Фаршемешалка МС 8 – 150 к универсальному приводу ПМ – 1,1: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
43. Фритюрница секционная модулированная ФЭСМ – 20: устройство, принцип эксплуатации, правила по технике безопасности и безопасность труда.
44. Холодильные прилавки – витрины: правила эксплуатации, правила по технике безопасности и охране труда.
45. Шкаф пекарский электрический ЭШ – 3М: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
46. Электрическая кофеварка КВЭ – 7: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
47. Электрическая плита ЭП – 2 М: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности и безопасность труда.
48. Электрические плиты: устройство, правила эксплуатации, правила по технике безопасности и безопасность труда.
49. Электрический котёл КПЭ – 160 неопрокидывающийся: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности и безопасность труда.
50. ЭлектроСковорода СНЭ – 0,2: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.

#### **Перечень практических заданий**

1. Виды столового белья.
2. Виды столовой посуды.
3. Виды столовых приборов.
4. Классификация предприятия общественного питания.
5. Общие правила сервировки стола.
6. Организация производства кондитерского цеха.
7. Организация работы в мясном цехе.
8. Организация работы в овощном цехе.
9. Организация работы горячего цеха.
10. Организация работы моечной кухонной посуды, инвентаря.
11. Организация работы моечной столовой посуды и приборов
12. Организация работы помещения для нарезания хлеба.

13. Организация работы раздаточной.
14. Организация работы рыбного цеха.
15. Организация работы холодного цеха.
16. Функции предприятий общественного питания.
17. Функциональное назначение производственных помещений.
18. Характеристика входной зоны.
19. Характеристика диетического зала.
20. Характеристика помещения для приёма, хранения и отпуска товаров.
21. Характеристика сервисной.
22. Характеристика складского помещения.
23. Характеристика торгового зала детского кафе.
24. Характеристика торгового зала специализированного предприятия общественного питания.
25. Цеховая структура производства.

## **ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

### **Билет № 1.**

1. Передаточные механизмы. Что такое передачи? В каких машинах применяются?
2. Электрический котёл КПЭ – 160 неопрокидывающийся: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности и безопасность труда.
3. Организация работы в овощном цехе.

### **Билет № 2.**

1. Основные части машин. Какие металлы используют в производстве машин и какие требования к ним предъявляют?
2. Фритюрница секционная модулированная ФЭСМ – 20: устройство, принцип эксплуатации, правила по технике безопасности и безопасность труда.
3. Организация работы в мясном цехе.

### **Билет № 3.**

1. Классификация машин предприятий общественного питания.
2. Картофелечистка МОК – 250: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности и безопасность труда.
3. Организация работы рыбного цеха.

### **Билет № 4.**

1. Машина для нарезки вареных овощей МРОВ – 160: назначение, правила эксплуатации и техника безопасности.

2. Мясорубка МИМ – 105: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.

3.Организация работы холодного цеха.

**Билет № 5.**

1. Овощерезательная машина МРО – 200: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности и безопасность труда.

2. Тестомесильная машина ПММ – 1М: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.

3.Организация работы горячего цеха.

**Билет № 6.**

1. Электрическая плита ЭП – 2 М: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности и безопасность труда.

2. Достоинства и недостатки оборудования с газовым обогревом.

3.Организация работы моечной столовой посуды и приборов.

**Билет № 7.**

1. Мясорубка МИМ – 82: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.

2. Сковорода электрическая секционная, модулированная СЭСМ – 0,2: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности и безопасность труда.

3. Организация работы моечной кухонной посуды, инвентаря.

**Билет № 8.**

1. Размолочный механизм МС –12-15 к универсальному приводу ПМ –1,1: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.

2. Принципы работы компрессорной холодильной машины.

3.Организация работы раздаточной.

**Билет № 9.**

1. Сосисковарка СНЭ – 15: устройство, правила эксплуатации и техники безопасности.

2. Машина для рыхления мяса МРМ – 15: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.

3.Организация работы помещения для нарезания хлеба.

**Билет № 10.**

1. Рыбоочиститель РО – 1: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности при работе на машине.

2. Шкаф пекарский электрический ЭШ – 3М: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.

3.Характеристика помещения для приёма, хранения и отпуска товаров.

**Билет № 11.**

1. Марmit для I блюд МСЭ – ЭК: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности при работе на машине.
2. Типы электронагревательных элементов, их применение.
- 3.Характеристика складского помещения.

**Билет № 12.**

1. Фаршемешалка МС 8 – 150 к универсальному приводу ПМ – 1,1: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
2. ЭлектроСковорода СНЭ – 0,2: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
3. Характеристика сервисной.

**Билет № 13.**

1. Привод универсальный УП – 1,1 для мясного цеха. Комплект сменных механизмов. Буквенная и цифровая расшифровка. Правила эксплуатации и техника безопасности, охрана труда при работе на машине.
2. Котлетоформовочная машина МФК – 2240: устройство, принцип эксплуатации, правила по технике безопасности и безопасность труда.
- 3.Характеристика торгового зала детского кафе.

**Билет № 14.**

1. Овощерезательный механизм МС 10-160 к универсальному приводу ПУ – 0,6: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
2. Машина для нарезки хлеба МРХ – 200: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
- 3.Характеристика входной зоны.

**Билет № 15.**

1. Машина для нарезки гастрономических продуктов МРГ – 300А: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
2. Классификация теплового оборудования.
- 3.Организация производства кондитерского цеха.

**Билет № 16.**

1. Взбивальная машина МВ –35М: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
2. Вращающаяся электрическая жаровня непрерывного действия ВЭ – 720: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
- 3.Общие правила сервировки стола.

**Билет № 17.**

1. Универсальный привод. Почему носит название «универсальный»? Комплект сменных механизмов. Правила по технике безопасности и охране труда.
2. Котёл пищеварочный электрический опрокидывающий КПЭ – 60:

устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.

3.Функции предприятий общественного питания.

**Билет № 18.**

1. Льдогенератор ЛГ – 19М: устройство, назначение, правила по эксплуатации и технике безопасности.

2. Тестораскаточная машина МРТ – 60М: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.

3.Классификация предприятия общественного питания.

**Билет № 19.**

1. Машина МКП – 60 для приготовления картофельного пюре: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.

2. Виды торго-холодильного оборудования.

3.Функциональное назначение производственных помещений.

**Билет № 20.**

1. Электрическая кофеварка КВЭ –7: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.

2. Прилавок – витрина ПВ-Ш: принцип эксплуатации, правила по технике безопасности и безопасность труда.

3.Цеховая структура производства.

**Билет № 21**

1. Бытовые холодильники. Предназначение, принцип работы, правила по технике безопасности и безопасность труда.

2. Электрические плиты: устройство, правила эксплуатации, правила по технике безопасности и безопасность труда.

3.Виды столового белья.

**Билет № 22**

1. Мармит стационарный электрический модулированный МСЭСМ – 60. Правила эксплуатации и правила по технике безопасности и охране труда.

2. Машина МПМ – 800 для просеивания муки. Устройство, правила эксплуатации, правила по технике безопасности и безопасность труда.

3.Виды столовой посуды.

**Билет № 23**

1. Оборудование мясного цеха, правила эксплуатации, правила по технике безопасности и охране труда.

2. Стойки раздаточные. Предназначение, правила эксплуатации.

3.Виды столовых приборов.

**Билет № 24**

1. Кипятильник непрерывного действия электрический КНЭ – 25: устройство, правила эксплуатации, правила по технике безопасности и

охране труда.

2. Машина МИК – 60 для размола кофе: правила эксплуатации, правила по безопасности и охране труда.

3.Характеристика торгового зала специализированного предприятия общественного питания.

### **Билет № 25**

1. Холодильные прилавки – витрины: правила эксплуатации, правила по технике безопасности и охране труда.

2. Привод универсальный УП – 0,6. Комплект сменных механизмов. Буквенная и цифровая расшифровка. Правила эксплуатации и техника безопасности, охрана труда при работе на машине.

3. Характеристика диетического зала.