

Тема

Загальні відомості

про

машини та механізми



Контрольна робота № 1
Тема: «Загальні відомості про машини та механізми»

ІІІ _____ **група**

Виконати завдання <https://learningapps.org/8670373> Класифікація устаткування

1. Дати класифікацію машин для обробки та подрібнення овочів.(1.5 б)

2.Дати класифікацію машин для обробки м`яса.(1.5 б)

3.Дати класифікацію машин для приготування тіста.(1.5 б)

4. Дати класифікацію теплове обладнання з електричним обігрівачем.(1.5 б)

5 Дати класифікацію обладнання на газовому обігріві.(1.5 б)

6. Що називають машиною?(1.5 б)

7 . З яких механізмів складається машина? (1.5 б)

8.Що таке привод машини? (1.5 б)

виконай завдання <https://learningapps.org/2708814> машини

Тема

Універсальні приводи





Контрольна робота № 2

Тема: « Універсальні приводи »

ІІІ

група

1. (1 б.) Переваги застосування універсальних приводів полягають у:
 - а) зменшенні площі для установки машин;
 - б) скороченні потреби у електродвигуна;
 - в) можливості механізувати великі об'єми робіт.
2. (1 б.) На великих підприємствах громадського харчування доцільно використовувати універсальні приводи:
 - а) загального призначення;
 - б) спеціалізованого призначення;
 - в) використовувати недоцільно.
3. (1 б.) До приводів загального призначення відносять:
 - а) ПУ - 0,6; б) 822 -1; в) МУ – 1000.
4. (1 б.) Остання цифра умовного позначення універсальних приводів означає:
 - а) порядковий номер змінного механізму;
 - б) продуктивність;
 - в) вагу привода.
5. (1 б.) Основними складовими універсальних приводів є:
 - а) електродвигун; б) прижимні гвинти; в) редуктор.
6. (1 б.) Змінні механізми до приводу кріпляться за допомогою:
 - а) гнізда на кришці редуктора приводу;
 - б) стержня на корпусі змінного механізму;
 - в) зубчастих коліс.
7. (2 б.) Універсальний привід для м'ясних цехів ПМ – 1,1 комплектується:
 - а) м'ясорубкою; б) кутером; в) фаршмішалкою.
8. Приводи зі станиною встановлюють:
 - а) на підлозі; б) на столі; в) на візку.

9. (1 б.) Універсальний привід вмикають

10. (2 б.) Для запобігання передчасного зношення деталей привода необхідно:

Тема

Машини та механізми для обробки овочів





Контрольна робота № 3
Тема: « Машини та механізми для обробки овочів»

ІІІ

група

1. Картопля якого розміру буде очищатись швидше (1 б.) ?
 - а) середня;
 - б) дрібна;
 - в) велика.
2. Чому не рекомендується завантажувати немиту картоплю (1 б.) ?
 - а) вийде з ладу розвантажувальний диск з лопатями;
 - б) швидко спрацюється абразивна поверхня диска, може заклинити робочий диск;
 - в) заб'ється зливний патрубок.
3. Визначте послідовність операцій вмикання машини моделі МОК-150 та її завантаження (1 б.) :
 - а) подати воду, увімкнути машину та завантажити картоплю;
 - б) завантажити картоплю, подати воду, увімкнути машину;
 - в) завантажити картоплю, увімкнути машину і подати воду.
4. Скільки кілограмів картоплі потрібно
завантажувати за один робочий цикл в МОК-150 (1 б.)?
 - а) 6...7кг; б) 3...4кг; в) 15...20кг.
5. Для розвантаження картоплі в машинах моделі МОК-150 необхідно (1 б.) :
 - а) відкрити дверцята не вимикаючи машину;
 - б) вимкнути машину та відкрити дверцята;
 - в) перекрити подачу води, відкрити дверцята на ходу машини.
6. Скільки хвилин потрібно для очищення картоплі в машині МОК-150 (1 б.) ?
 - а) 2 - 4хв; б) 1 - 2хв; в) 4 - 8хв.
7. Як виконати санітарну обробку машини МОК-150 після закінчення роботи (1 б.) ?
 - а) вимкнути машину і промити водою зі шланга корпус та всі деталі;
 - б) робочу камеру машини промити на холостому ході, а корпус протерти тканиною;
 - в) корпус протерти тканиною, машину вимкнути і промити водою.
8. Машина МП-800 призначена для (1 б.) :
 - а) протирання сиру, картоплі на пюре, нарізання овочів соломкою;
 - б) протирання сиру, картоплі на пюре, протирання помідорів, малини, смородини, суниць та нарізання овочів соломкою, протирання вареного м'яса, печінки;
 - в) протирання картоплі на пюре, сиру, м'яса та нарізання овочів соломкою.

9. На пульті управління машини МП-800 розміщені (1 б.) :
- а) штепсельний роз'єм, кнопкова станція з трьома кнопками, лампочка;
 - б) кнопкова станція з трьома кнопками, кнопкова станція магнітного пускача, лампочка;
 - в) кнопкова станція з трьома кнопками, кнопкова станція магнітного пускача.
10. Для того, щоб вивантажити відходи з робочої камери, необхідно (1 б.) :
- а) натиснути на кнопку „Стоп”, відкрити вікно для відходів, натиснути кнопку „Відходи”;
 - б) натиснути на кнопку „Стоп”, натиснути кнопку „Відходи”, відкрити вікно для відходів;
 - в) натиснути вимикач, кнопку „Стоп”, відкрити вікно для відходів, натиснути кнопку „Відходи”.
11. Захисні пристрої машини МП-800 - це (1 б.) :
- а) запобіжна решітка; б) мікроперемикач; в) товкачик.
12. Рухомі робочі деталі машини МП-800 - це (1 б.) :
- а) ротор, диск; б) диск; в) ротор, скидач.
- Виконати завдання <https://learningapps.org/8665489> Овочерізка

Тема

Машини та механізми для обробки м'яса та риби





Контрольна робота № 4

Тема: « Машини та механізми для обробки м'яса та риби.»

ІІІ

група

1. Чому забороняється вмикати машину(м'ясорубку) без надійного заземлення.(1б).
 - а)тому, що при увімкненні машини кухар може отримати електротравму;
 - б)тому, що може вийти з ладу електродвигун машини;
 - в)тому, що у випадку пошкодження електроізоляції (потрапляння напруги на корпус машини) може трапитись смертельне ураження
2. Чому забороняється працювати на м'ясорубці без запобіжного кільця: (1б).
 - а)щоб руки і товкачик не потрапили в небезпечну зону до шнека;
 - б)тому, що запобіжне кільце забезпечує рівномірну подачу м'яса;
 - в)тому, що без запобіжного кільця м'ясорубка не вмикається в електромережу?
3. Чому забороняється виконувати санітарну обробку м'ясорубки, якщо вона не від'єднана від електромережі: (1б).
 - а)тому, що корпус м'ясорубки перебуває під напругою;
 - б)тому, що у разі випадкового натиснення на кнопкову станцію можна дістати травму;
 - в)тому, що при попаданні вологи на корпус м'ясорубки може статись ураження електрострумом?
4. Чому під час роботи з м'ясорубками, розпушувачами м'яса заборонено відволікатись та залишати машини без нагляду: (1б).
 - а)тому, що кухар не вимкне своєчасно машину;
 - б)тому, що кухар не забезпечуватиме рівномірної подачі сировини в робочу камеру;
 - в)тому, що кухар загубить увагу, пильність і може статись травмування?
5. Чому під час експлуатації м'ясорубки необхідно подавати м'ясо товкачиком? (1б).
 - а)тому, що розмір завантажувального пристрою підходить тільки підрозмір товкачика;
 - б)тому, що тільки товкачиком можна забезпечити необхідний тиск м'яса;
 - в)тому, що кухар може отримати серйозну травму руки?
6. Чому корпус змінного механізму необхідно надійно закріпити в горловині УКМ: (1б).
 - а)тому, що при увімкненні привода вал механізму може заклинити в горловині;
 - б)тому, що при увімкненні привода механізм може провертатись у горловині УКМ і травмувати кухаря;

в)тому, що при увімкненні привода буде велика вібрація і перевантаження електродвигуна?

7. Який пристрій забезпечує безпеку праці при роботі на машині (м'ясо розпушувача МРМ-15) (16)?

8. Назвати робочі деталі м'ясо розпушувача: (16).

9. Як здійснюється подача порційних шматочків м'яса в робочу камеру м'ясо розпушувача (16)?

10. Заповнити таблицю. (36).

Проблеми	Причини	Способи вирішення
1. М'ясо не ріжеться, а мнеться. Плівки м'яса накручуються на ножі		.
1. Під час подачі м'яса в робочу камеру двигун гуде або раптово зупиняється		

Виконати завдання Мясорубка <https://learningapps.org/8616744>

Тема

Машини та механізми для приготування тіста



Контрольна робота № 5

Тема: «Машини та механізми для приготування тіста.»

ІІІ _____ група

Тестові завдання

1. До машин та механізмів для приготування тіста відносять(1 б.):
а) _____ б) _____; в) _____
2. Робочим органом просіювача є(1 б.) :
а) шнек з кожухом; б) сито; в) магнітний вловлювач.
3. Борошно завантажують у бункер за допомогою(1 б.):
а) кронштейна; б) лопастної крильчатки; в) вікна.
4. Не просіяні домішки з робочої камери видаляють(1 б.):
а) після зупинки машини, знявши кришку;
б) під час роботи машини через розвантажувальний лоток;
в) після зупинки машини, від'єднавши шнек з кожухом .

5. Що необхідно зробити, якщо в ситі зібралися відходи? (1 б.)
- а) досипати борошна в бункер;
 - б) відкрити кришку, вийняти сито й очистити його;
 - в) зупинити машину, вийняти сито, очистити його.
6. Скільки триває заміс тіста в тістомісильній машині(1 б.)?
- а)від 5 до 10 хв; б)від 3 до 5 хв; в)від 7 до 20 хв.
7. Назвати послідовність завантаження борошна в просіювальну машину(1 б.):
- а)увімкнути машину та засипати борошно;
 - б)засипати борошно та увімкнути машину;
 - в)порядок завантаження не має значення.
- 8.Для чого призначений просіювач борошна(1 б.)?
- а)для збагачення киснем і видалення металевих домішок;
 - б)для збагачення киснем і видалення домішок;
 - в)для збагачення киснем, видалення домішок і розпушення борошна.
- 9-12. Можливі проблеми під час роботи тістомісильних машин (1 б.)

Проблеми	Причини	Способи вирішення
1. При увімкненні машини двигун не працює		
2. Раптова зупинка електродвигуна під час роботи машини		
3. Розпилюється борошно на початку замішування тіста		
4. Тісто не відстає від робочих деталей та діжі		

Тема

Загальні відомості про

теплове устаткування



Контрольна робота № 6

Тема: «Загальні відомості про теплове устаткування.»

ІІІ

група

1. Назвати якими способами поширюється тепло та описати їх: (1.5 б.)

а) _____

б) _____

в) _____

2. Назвати джерела тепла у тепловому обладнанні: (1.5 б.)

3. Дати класифікацію теплового устаткування: (1.5 б.)

а) за способом нагрівання: _____

б) за джерелом тепла: _____

в) за принципом дії: _____

б) за технологічним призначенням: _____

4. Розшифрувати літературно-цифрову індексацію теплового апарату: (1.5 б.)

ЖОЕ -720

ШПЕ – 2,04

ПЕСМ-2

5. Назвати головні переваги та недоліки устаткування з газовим нагріванням: (1.5 б.)

6. Дати класифікацію газових пальників: (1.5 б.)

7. Назвати головні переваги та недоліки устаткування електричним нагріванням. (1.5 б.)

8. На які групи поділяють електронагрівальні елементи: (1.5 б.)

Тема

Електричні плити



Контрольна робота № 7
Тема: «Електричні плити»

ІІІ _____

група

1. Електричні плити використовують(1б):
 - а) у овочевих цехах;

- б) у гарячих цехах;
 - в) у кондитерських цехах.
 - 2. Секційно-модульованою плитою з двома прямокутними конфорками є(1б):
 - а) ПЕСМ-4ШБ;
 - б) ПЕСМ-2;
 - в) ПЕСМ-2К.
 - 3. Секційно-модульованою плитою з духовою шафою без бортів є(1б):
 - а) ПЕСМ-4ШБ;
 - б) ПЕСМ-4Ш;
 - в) ПЕСМ-2.
 - 4. Рівень конфорок у плиті ПЕСМ-4Ш становлюють за допомогою(1б):
 - а) перемикачів;
 - б) регулювального гвинта;
 - в) упора.
 - 5. Для регулювання нагріву конфорок у плиті ПЕСМ-4Ш передбачено(1б):
 - а) 2 перемикачі;
 - б) 1 перемикач;
 - в) 4 перемикачі.
 - 6. Духова шафа у плиті обігрівается(1б):
 - а) двома верхніми і нижніми тенами;
 - б) верхніми тенами;
 - в) трьома нижніми і верхніми тенами.
 - 7. Захисне заземлення і гумові килимки є засобами(1б):
 - а) гігієни;
 - б) захисту від ураження струмом;
 - в) економії електроенергії.
 - 8. Причиною проливання рідини на поверхню плити є(1б):
 - а) неспівпадання конфорок;
 - б) переповнення посуду;
 - в) перегрівання конфорок.
 - 9. На початку роботи встановлюють(1б):
 - а) середній нагрів;
 - б) максимальний нагрів;
 - в) слабкий нагрів.
 - 10. Після роботи конфорки очищають(1б):
 - а) розчином мийного засобу;
 - б) сухим способом;
 - в) вологою тканиною.
 - 11. Які види нагрівальних елементів використовуються у плитах? (1б)
-
-

12. Від чого залежить продуктивність плити? (1б)

Тема

Шафи жарочні.

Електрокип'ятильники.



Контрольна робота №8

Тема: «Шафи жарочні. Електрокип'ятильник»

ППП _____

група

<https://naurok.com.ua/test/start/125676> кипятильник Тестування

<https://naurok.com.ua/test/start/128863> Пароварильні шафи Тест

1. Герметично закритими нагрівальними елементами називають: (1б)
 - а) спіралі, поміщені в електроізоляційну масу;
 - б) тени;
 - в) ніхромові спіралі, підвішені на ізоляторах або вкладені в пази керамічних плиток.
2. Для підігрівання повітря у шафах використовують: (1б)
 - а) Масляні тени;
 - б) Водяні тени;
 - в) Повітряні тени.
3. Яка тривалість розігрівання шафи ШЖЕСМ-2К до 350 °С? (1б)
 - а) 30 хв.;
 - б) 40 хв.;
 - в) 1 год.
4. Із скількох секцій складається шафа ШЖЕ - О, 85? (1б)
 - а) Із трьох;
 - б) Із двох;
 - в) Із п'яти.
5. Скільки сигнальних ламп є на пульті кожної камери шафи ШЖЕСМ-2К? (1б)
 - а) Дві;
 - б) Одна;
 - в) Три.
6. У дно водонагрівача кип'ятильника вмонтовано: (1б)
 - а) 1 тен;
 - б) 3 тени;
 - в) 6 тенів.
7. Подачу води у водонагрівач регулює: (1б)
 - а) Переливна трубка;
 - б) Відбивач;
 - в) Поплавковий пристрій.
8. Сигнальні лампи на корпусі кип'ятильника КНЕ – 100М повідомляють про(1б) :
 - а) Закипання води;
 - б) Наявність струму в електромережі кип'ятильника;
 - в) Наявність води у водонагрівачі.

9.Вказати основні складові електрокип'ятильників. (2б.)

10.Вказати принцип дії шафи ШЖЕСМ-2. (2б)

Тема

**Машини для нарізання
хліба
та гастрономічних
продуктів**





Контрольна робота №9

Тема: «Машини для нарізання хліба та гастрономічних продуктів»

ІІІ

група

1. Які деталі в машинах для нарізання гастрономічних продуктів під час роботи є рухомими(1б):
 - а) ніж, лоток;
 - б) лоток, регулятор товщини нарізання;
 - в) опорний столик?
2. Якими змінними завантажувальними лотками комплектується машина типу МРГ-300А(1б):
 - а) двома (один для нарізання під кутом від 30 до 90° до осі, інший — під кутом 90°);
 - б) одним лотком під кутом 90°;
 - в) трьома (один — під кутом 90°, другий — 150°, третій — 45°)?
3. Яку товщину шматочків рекомендовано для ковбас(1б):
 - а) ковбаса копчена — 2..3 мм; ковбаса варена — 3..5 мм; ковбаса фарширована — 1..2мм;
 - б) ковбаса копчена — 2..3 мм; ковбаса фарширована — 3..5 мм; ковбаса варена — 3..5 мм;
 - в) ковбаса фарширована — 3..5 мм; ковбаса варена — 3..5 мм; ковбаса копчена 1..2мм?
4. При завантаженні продукту в лоток, на яку деталь закріплений продукт опирається(1б):
 - а) на поверхню ножа;
 - б) на поверхню опорного столика;
 - в) на поверхню кожуха
5. Яка частина машини закрита захисним кожухом(1б):
 - а) лоток; б) опорний столик; в) дисковий ніж?
6. Який рух здійснює ніж:
 - а) планетарний; б) обертальний; в) ніж нерухомий?
- 7-11. Можливі проблеми під час роботи машин для нарізання хліба та гастрономічних продуктів(5б)

Проблеми	Причини	Способи вирішення

1. При натисненні на кнопку „Пуск” електродвигун хліборізальної машини не вмикається		
2. Неякісне нарізання хліба		
3. Машина не повністю нарізає продукт, або робить нерівним зріз		
4. Порушилась товщина нарізання (шматочки різної товщини)		

Тема

Машини для збивання продуктів



Контрольна робота № 10

Тема: «Машини для збивання продуктів»

ІІІ _____

група

1. Яку робочу деталь потрібно підібрати для приготування майонезу у збивальній машині (1 б.):
 - а) гачкоподібну;
 - б) пруткову;
 - в) чотирилопатеу?
2. Для чого призначений прутковий збивач у збивальних машинах (1 б.):
 - а) для збивання масляного крему;
 - б) для легкорухомих мас (вершки, білки, муси);
 - в) для приготування дріжджового тіста?
3. Як необхідно змінювати швидкість у збивальних машинах різних марок (1 б.):
 - а) на ходу машини для кращої якості продукції;
 - б) при вимкненому двигуні згідно з технічними вимогами безпеки праці;
 - в) на ходу машини, якщо є варіатор швидкості та при вимкненому двигуні,

якщо є коробка швидкостей?

4. Збивачі збивальної машини здійснюють (1 б.):

а) обертовий рух; б) планетарний рух; в) хитальний рух.

5. Чому забороняється перемикає швидкість на робочому ході в механізмі МЗ-4-7-8-20 (1 б.):

а) тому, що продукти можуть розбризкуватись через край збивального бачка;

б) тому, що можна зламати робочий інструмент;

в) тому, що на робочому ході механізму з'єднання кулачкової муфти швидко виходить із ладу?

6. Чому під час роботи збивальних машин заборонено завантажувати продукти, якщо немає спеціальних завантажувальних пристроїв (1 б.):

а) тому, що продукти можуть розсипатись через край робочої камери;

б) тому, що продукти додавати треба поступово, а без пристрою це зробити неможливо;

в) тому, що це може привести до травмування рук та погіршення якості сировини?

7. Для чого потрібна кришка-надставка у збивальних машинах (1 б.):

а) щоб не розбризкувались продукти;

б) щоб не перевантажувати діжу або бачок;

в) щоб запобігти травмуванню рук і розбризкуванню продуктів?

8. Для чого призначені кінцеві вимикачі у збивальних машинах (1 б.):

а) для зупинки машини в аварійних випадках;

б) для захисту від перевантаження;

в) для зупинки під час зміни швидкості машини?

9. Де повинен знаходитись гумовий килимок при роботі машини (1 б.):

а) із правої сторони корпусу; б) із лівої сторони корпусу; в) біля пульта управління?

10. Вказати принцип дії машини збивальної ШМВ-20 (3 б.)

Тема

Ваговимірювальне устаткування



Контрольна робота № 11

Тема: «Ваговимірювальне устаткування»

ІІІ

група

1. Які межі зважування мають настільні ваги? (1 б.)
 - а) 20г – 10 кг; б) 10г – 50 кг; в) 20г – 20 кг.
2. Значення ваги та вартості товару друкують на чеках та стрічках у (1 б.):
 - а) Вагах з документальною реєстрацією;
 - б) Вагах з візуальним способом відліку;
 - в) Важільних вагах.

3. На індикаторі електронних ваг висвічуються (1 б.):
- а) Маса і кількість товару;
 - б) Ціна, маса, вартість товару;
 - в) Маса, вартість товару.
4. Літера «С» у маркуванні ваг означає (1 б.):
- а) вид лічильного пристрою;
 - б) спосіб установки ваг;
 - в) галузь використання.
5. Чутливість ваг відносять до (1 б.):
- а) Метрологічних вимог;
 - б) Торгово-експлуатаційних вимог;
 - в) Санітарно-гігієнічних вимог.
6. Стрілку на нуль виставляють за допомогою (1 б.):
- а) гвинтових ніжок; б) рівня; в) баласту в тарувальній камері.
7. Коливання стрілки регулюють за допомогою (1 б.):
- а) масляного заспокоювача б) гвинтових ніжок; в) рівня;
8. Для закриття коромисла у товарних вагах використовують:
- а) відвіс; б) аретир; в) опорні призми.
9. Дати класифікацію ваговимірювальної техніки за способом встановлення
- а) _____
 - б) _____
 - в) _____
10. Дати класифікацію ваговимірювальної техніки за видом лічильного пристрою (1 б.)
- а) _____ б) _____
 - в) _____ г) _____
11. Для корекції маси упаковки при ненавантаженій вантажоприймальній площадці слід натиснути кнопку (1 б.):
- а) «С»; б) «Тара»; в) «Мережа».
12. Перед завантажуванням нового товару на електронні ваги слід натиснути на кнопку (1 б.):
- а) «С»; б) «Тара»; в) «Мережа»

Тема

Холодильне устаткування



Контрольна робота № 12
Тема: «Холодильне устаткування»

ІІІ _____

група

1. Дати класифікацію холодильних машин. (2б.)

А) - за температурним режимом

1. _____ 2. _____ 3. _____

Б) – за ступенем герметичності охолоджувального об'єму

1. _____ 2. _____

В) – за характером руху повітря

1. _____ 2. _____

Г) – за розташуванням холодильного агрегату

1. _____ 2. _____

2. Що називають охолодженням та заморожуванням? (1 б.)

3. Назвати та описати способи охолодження. (1 б.)

4. Назвати основні частини компресійної холодильної машини? (1 б.)

5 Назвати прилади автоматики холодильної машини. (1 б.)

6 . Описати призначення: (3 б.)

а)холодильна камера

- _____

б) холодильні шафи -

в)холодильні прилавки та вітрини

- _____

7.Описати принцип дії компресійної холодильної машини ? (3 б.)

Список використаної літератури.

1. Саєнко Н.П., Волошенко Т.Д. Устаткування підприємств громадського харчування: Підручник для учнів проф.-техн. навчальних закладів. – К.: ТОВ «ЛДП», 2005.- 320 с.: іл.
2. Світлична М.Л. Організація виробництва та обслуговування в підприємствах громадського харчування: Навчальний посібник-практикум. —Житомир: М.А.К., 2001. — 192 с.; іл. + 8с. з кольор. іл.
3. Устаткування підприємств громадського харчування: Лабораторний практикум / Л.Я. Старовойт, О.П. Шинкаренко – Л.: Вид-во «Оріяна-Нова», 2001.-192 с.
4. Черкунов І. С. Холодильне і ваговимірювальне обладнання підприємств громадського харчування. - ДОВ «Вінниця», 2000р.

Для нотаток

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

