

**Контрольные вопросы к дифференцированному зачету по междисциплинарному курсу ВЧ.ОП.11 Оборудование предприятий общественного питания**  
Специальность **19.02.10** *Технология продукции общественного питания*

1. Классификация машин.
2. Основные части и детали машин.
3. Понятия о передачах.
4. Аппараты включения, защиты, контроля и управления.
5. Универсальные приводы: назначение, устройство, правила эксплуатации.
6. Оборудование для обработки овощей: картофелеочистительные, овощерезательные, протирочные машины: назначение, устройство, правила эксплуатации.
7. Оборудование для обработки мяса и рыбы: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления теста, котлетоформовочные машины, рыбоочистители: назначение, устройство, правила эксплуатации.
8. Оборудование для приготовления и обработки теста: просеиватели, тестомесильные, тестораскаточные и взбивальные машины: назначение, устройство, правила эксплуатации.
9. Плиты электрические: виды, назначение, правила эксплуатации.
10. Пищеварочные котлы: виды, назначение, правила эксплуатации.
11. Пароварочные аппараты. Устройство и назначение оборудования, правила его безопасного использования.
12. Кофеварка. Устройство и назначение оборудования, правила его безопасного использования.
13. Сковороды электрические с непосредственным и косвенным обогревом. Устройство и назначение оборудования, правила его безопасного использования.
14. Фритюрницы. Устройство и назначение оборудования, правила его безопасного использования.
15. Жарочные и пекарские шкафы. Устройство и назначение оборудования, правила его безопасного использования.
16. Кондитерская электрическая печь. Устройство и назначение оборудования, правила его безопасного использования.
17. Кипятильники. Устройство и назначение оборудования, правила его безопасного использования.
18. Водонагреватели. Устройство и назначение оборудования, правила его безопасного использования.
19. Компрессорные холодильные машины. Виды торгово-холодильного оборудования. Устройство и назначение оборудования, правила его безопасного использования.
20. Виды раздач и правила отпуска готовой кулинарной продукции. Устройство и назначение оборудования для раздачи пищи, правила их безопасного использования.