

Т. А. СОПАЧЕВА, М. В. ВОЛОДИНА

# ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

**РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ**

*Рекомендовано*

*Федеральным государственным учреждением  
«Федеральный институт развития образования»  
в качестве учебного пособия для использования  
в учебном процессе образовательных учреждений,  
реализующих программы начального  
профессионального образования*

*Регистрационный номер рецензии 227  
от 05 мая 2009 г. ФГУ «ФИРО»*



Москва  
Издательский центр «Академия»  
2010

УДК 642.5(075.32)

ББК 36.99-5я722

С64

Рецензент —

преподаватель Колледжа сферы услуг № 32 г. Москвы В. В. Григорьева

**Сопачева Т. А.**

С64 Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь : учеб. пособие для нач. проф. образования / Т. А. Сопачева, М. В. Володина. — М. : Издательский центр «Академия», 2010. — 112 с.

ISBN 978-5-7695-5718-7

Рабочая тетрадь предназначена для изучения предмета «Оборудование предприятий общественного питания» и является частью учебно-методического комплекта по профессии «Повар, кондитер».

Приведены контрольные вопросы, варианты заданий, тестовые вопросы и задания по доработке схем, последовательности восстановления установленного порядка эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования предприятий общественного питания, соблюдению требований безопасности при его эксплуатации, знанию правил по охране труда на предприятиях общественного питания, умению оказать первую помощь при разных видах травм.

Для учащихся образовательных учреждений начального профессионального образования.

УДК 642.5(075.32)

ББК 36.99-5я722

*Оригинал-макет данного издания является собственностью  
Издательского центра «Академия», и его воспроизведение любым способом  
без согласия правообладателя запрещается*

© Сопачева Т. А., Володина М. В., 2010

© Образовательно-издательский центр «Академия», 2010

© Оформление. Издательский центр «Академия», 2010

ISBN 978-5-7695-5718-7

## УВАЖАЕМЫЙ ЧИТАТЕЛЬ!

Данная рабочая тетрадь предназначена для изучения предмета «Оборудование предприятий общественного питания» и является частью учебно-методического комплекта по профессии «Повар, кондитер».

Учебно-методический комплект по профессии — это основная и дополнительная литература, позволяющая освоить профессию, получить профильные базовые знания. Комплект состоит из модулей, сформированных в соответствии с учебным планом, каждый из которых включает в себя учебник или учебное пособие и дополняющие его учебные издания — рабочие тетради, плакаты, справочники и многое другое. Модуль полностью обеспечивает изучение каждой дисциплины, входящей в учебную программу. Все учебно-методические комплекты разработаны на основе единого подхода к структуре изложения учебного материала.

Для существенного повышения качества обучения и приближения к практической деятельности в комплект входят учебные материалы для самостоятельной работы, практикумы, пособие по производственному обучению. Важно отметить, что разработанные модули дисциплин, входящие в учебно-методический комплект, имеют самостоятельную ценность и могут быть использованы при выстраивании учебно-методического обеспечения образовательных программ обучения смежным профессиям.

При разработке учебно-методического комплекта учитывались требования Государственного образовательного стандарта начального профессионального образования.

## ПРЕДИСЛОВИЕ

Рабочая тетрадь предназначена для закрепления навыков обучающихся по профессии «Повар, кондитер» в учреждениях начального профессионального образования по предмету «Оборудование предприятий общественного питания».

Рабочая тетрадь разработана к учебникам В. П. Золина «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», М. И. Ботова, В. Д. Елхиной, О. М. Голованова «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания», А. Н. Стрельцова, В. В. Шишова «Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания». Она должна оказать действенную помощь при работе с указанными учебниками на уроках и дома, а также способствовать оптимизации контроля знаний учащихся преподавателем.

Рабочая тетрадь охватывает 14 тем и состоит из заданий, контрольных вопросов, схем, повышающих уровень самостоятельного систематического изучения предмета. Условия выполнения заданий изложены в доступной форме и направлены на выработку навыков по изучаемому предмету, что позволит учащимся в дальнейшем применять полученные знания на практике.

## ВВЕДЕНИЕ

1. Каково значение механического и теплового технологического оборудования, используемого на предприятиях общественного питания? \_\_\_\_\_

---

---

2. Как эффективная эксплуатация технологического оборудования влияет на качество продукции предприятий общественного питания? \_\_\_\_\_

---

---

3. Какие требования предъявляются к работникам предприятий общественного питания при эксплуатации оборудования? \_\_\_\_\_

---

---

4. Назовите основной фактор роста производительности труда на предприятиях общественного питания. \_\_\_\_\_

---

---

5. Перечислите факторы, влияющие на ускорение темпов научно-технического прогресса в общественном питании. \_\_\_\_\_

---

---

6. Перечислите периоды технологической перестройки в общественном питании. \_\_\_\_\_

---

---

7. Укажите перспективные направления в развитии теплового оборудования.

---

---

8. Перечислите новые направления в улучшении раздаточного оборудования.

---

---

9. Какие задачи по разработке современного технологического оборудования в целях улучшения технико-экономических параметров машин вы знаете?

---

---

# МЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

## ГЛАВА 1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О МАШИНАХ

### 1.1. Классификация технологических машин

1. Дайте определение понятию.

*Машина* — \_\_\_\_\_

---

2. Заполните схему классификации технологических машин, приведенную на рис. 1.1.

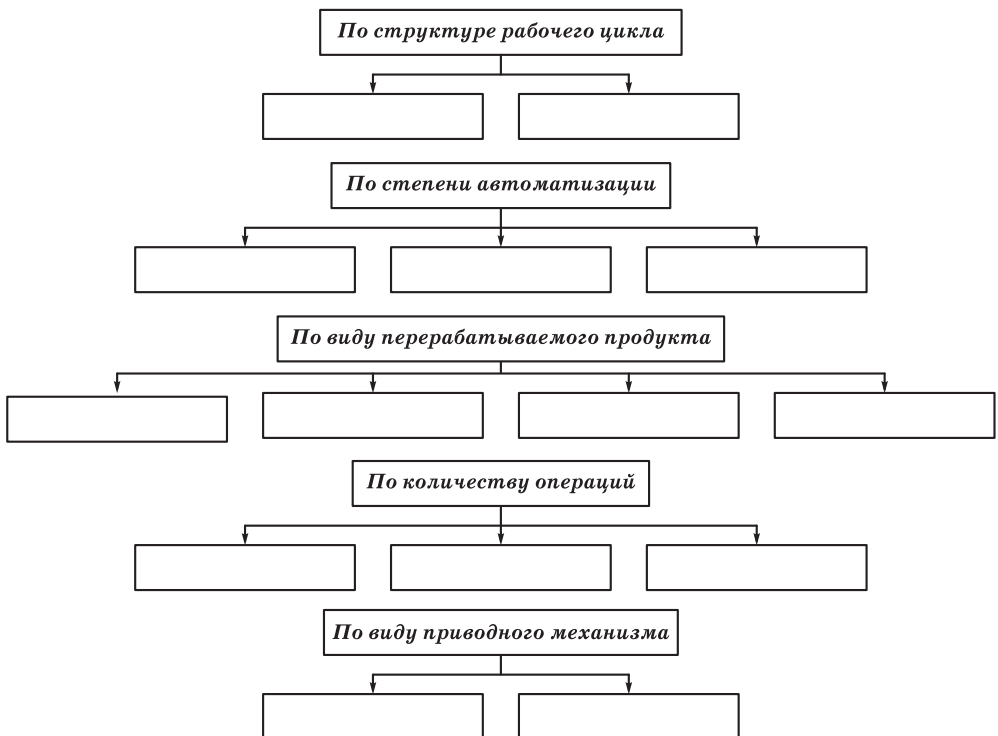


Рис. 1.1. Классификация технологических машин

3. Определите, разгадав следующие шифрограммы, названия деталей и узлов машин и ответьте на вопрос, каково назначение электродвигателя:

1) служит для установки и монтажа машины:

1	2	3	1	4	5	3	6	7
---	---	---	---	---	---	---	---	---

2) предназначен для размещения внутренних частей машины:

8	1	9	10	11	2
---	---	---	----	----	---

3) место в машине, где продукт обрабатывается рабочими органами:

9	5	14	1	15	5	23
---	---	----	---	----	---	----

8	5	12	7	9	5
---	---	----	---	---	---

4) детали машин, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе обработки:

9	5	14	1	15	6	7
---	---	----	---	----	---	---

1	9	16	5	3	17
---	---	----	---	---	----

5) передает движение от вала двигателя к рабочему органу машины:

10	7	9	7	18	5	19	1	15	3	17	20
----	---	---	---	----	---	----	---	----	---	----	----

12	7	21	5	3	6	22	12
----	---	----	---	---	---	----	----

6) приводит в движение рабочие органы, состоит из электродвигателя и передаточного механизма:

Э	Л	7	8	19	9	1	10	9	6	4	1	18	7	Л	Б
---	---	---	---	----	---	---	----	---	---	---	---	----	---	---	---

7) Каково назначение электродвигателя?

10	9	7	1	14	9	5	22	11	7	19
----	---	---	---	----	---	---	----	----	---	----

Э	Л	7	8	19	9	6	15	7	8	8	11	Ю
---	---	---	---	----	---	---	----	---	---	---	----	---

Э	3	7	9	16	6	Ю
---	---	---	---	----	---	---

4	12	7	21	5	3	6	15	7	2	2	11	Ю
---	----	---	----	---	---	---	----	---	---	---	----	---

## 1.2. Виды передаточных механизмов

1. Дайте определения следующим понятиям.

**Прочность** — \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**Жесткость** — \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

2. Каким терминам соответствуют следующие положения:

- \_\_\_\_\_ — механизм, состоящий из двузубчатых колес, сцепленных между собой;
- \_\_\_\_\_ — два шкива, закрепленные на ведущем и ведомом валах и соединенные ремнем;
- \_\_\_\_\_ — винт со специальной резьбой (червяк) и зубчатое колесо;
- \_\_\_\_\_ — две закрепленные на валах звездочки, соединенные цепью;
- \_\_\_\_\_ — два катка, насаженные на валы и прижатые один к другому.

3. Заполните схему классификации зубчатых передач, приведенную на рис. 1.2.

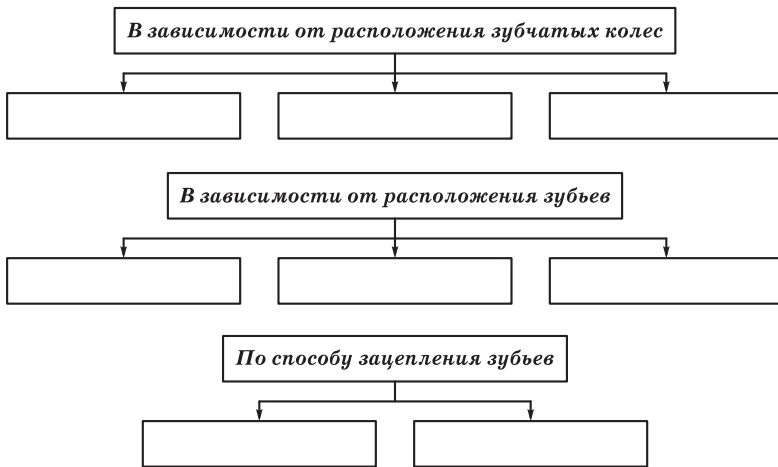


Рис. 1.2. Классификация зубчатых передач

4. Дайте определение понятию.

**Планетарный зубчатый механизм** — \_\_\_\_\_

5. На какие виды подразделяются ременные передачи?



6. Перечислите достоинства и недостатки применения ременных передач.

*Достоинства ременных передач* — \_\_\_\_\_

*Недостатки ременных передач* — \_\_\_\_\_

7. Перечислите достоинства и недостатки применения цепных передач.

*Достоинства цепных передач* — \_\_\_\_\_

*Недостатки цепных передач* — \_\_\_\_\_

8. Перечислите достоинства и недостатки применения фрикционных передач.

*Достоинства фрикционных передач* — \_\_\_\_\_

*Недостатки фрикционных передач* — \_\_\_\_\_

9. Какие механизмы используют для преобразования вращательного движения в возвратно-поступательные движения рабочего органа машины?

10. Определите названия передач, показанных на рис. 1.3, и дополните подписуночную подпись.

11. Какая документация относится к эксплуатационной?

12. Какая документация относится к ремонтной?

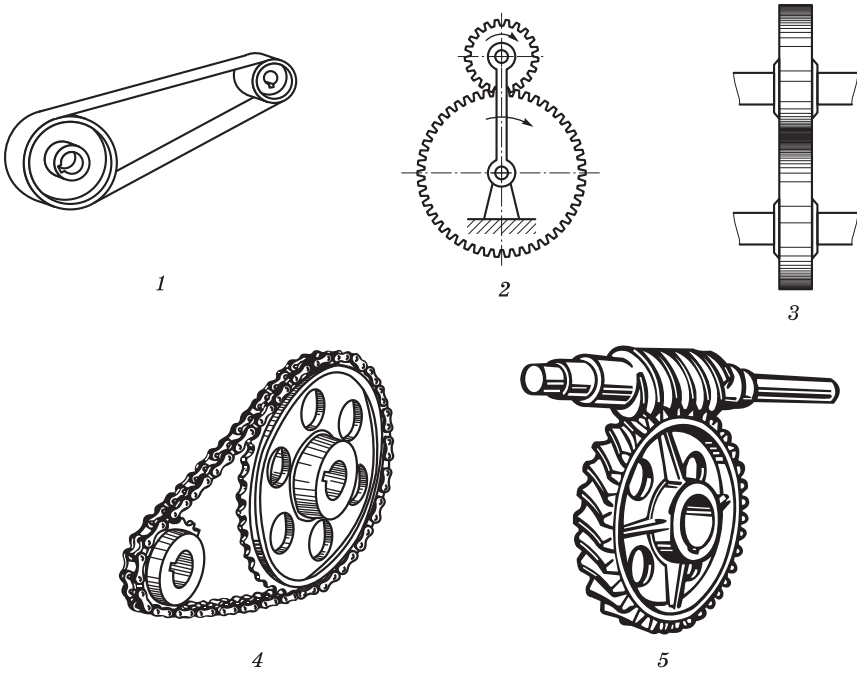


Рис. 1.3. Виды передач:

1 – \_\_\_\_\_ ; 2 – \_\_\_\_\_ ;  
 3 – \_\_\_\_\_ ; 4 – \_\_\_\_\_ ;  
 5 – \_\_\_\_\_

13. Укажите порядковыми цифрами слева последовательность эксплуатации механического оборудования до начала работы:

- \_\_\_\_\_ проверить работу на холостом ходу;
- \_\_\_\_\_ проверить надежность креплений всех деталей, наличие ограничений;
- \_\_\_\_\_ проверить заземление и санитарно-техническое состояние машины;
- \_\_\_\_\_ проверить правильность сборки.

### 1.3. Аппараты включения, контроля и защиты

1. Перечислите аппараты, относящиеся к аппаратам включения.

---



---



---