

Тесты составленные кафедрой «Технология продуктов питания» по дисциплине «Организация производства предприятия общественного питания» 300

1. Какими признаками характеризуются предприятия общественного питания?
 - А) национальностью обслуживающего, контингента национальностью обслуживаемого контингента, климатом окружающей среды, ассортиментом продуктов питания, характером организации производства.
 - В) национальностью обслуживающего контингента, методами и формами обслуживания, числом мест для потребителей.
 - С) национальностью обслуживающего контингента, характеру суточного рациона.
 - Д) типом , по основному контингенту потребителей, характеру суточного рациона, ассортименту продукции и напитков, методами и формами обслуживания, числом мест для потребителей, характером организации производства.
 - Е) национальностью обслуживающего контингента, характером организации производства.

2. В зависимости от ассортимента выпускаемой продукции различают следующие предприятия:
 - А) кооперативные, заготовочные и специализированные
 - В) комплексные, универсальные и комбинированные
 - С) комплексные, универсальные и специализированные
 - Д) комплексные, универсальные и внутриотраслевые
 - Е) комплексные, универсальные и межотраслевые

3. В зависимости от объема и характера услуг предприятия общественного питания подразделяются на:
 - А) I и II наценочные категории
 - В) на люкс, высшую, I, II и III наценочные категории
 - С) I, II, III и X наценочные категории
 - Д) на люкс и высшую наценочные категории
 - Е) низшую, I и II наценочные категории

4. В зависимости от времени функционирования предприятия общественного питания подразделяются на:
 - А) постоянно действующие и сезонные
 - В) осенние
 - С) весенние
 - Д) летние
 - Е) круглогодичные

5. Предприятия общественного питания могут подразделяются на:
 - А) поездные и автобусные
 - В) автомобильные и железнодорожные
 - С) передвижные и не передвижные

D)) стационарные и передвижные

E) автомобильные и в самолетах

6. В группу помещений доготовочных предприятий относятся:

A) охлаждаемые камеры, помещения для менеджеров

B)) помещения для потребителей, для приема и хранения продуктов, производственные и др.

C) кладовые, охлаждаемые камеры, помещения для менеджеров и др.

D) горячий цех, здравпункт, помещения для менеджеров и др.

E) холодный цех, охлаждаемые камеры, помещения для менеджеров и др.

7. Что представляет собой предприятия общественного питания?

A) это предприятие предназначенное для производства соковой продукции

B)) это предприятие предназначенное для производства, реализации и (или) организации потребления кулинарную продукцию, мучные кондитерские и булочные изделия

C) это предприятие предназначенное для производства и реализации соковой продукции

D) это предприятие предназначенное для производства сухие кофейные напитки

E) это предприятие предназначенное для производства и расфасовки сухого чая

8. Что представляет собой предприятия общественного питания?

A) это предприятие предназначенное для производства только квасных напитков

B)) это предприятие предназначенное для производства, реализации и (или) организации потребления кулинарную продукцию, мучные кондитерские и булочные изделия

C) это предприятие предназначенное для реализации мясных полуфабрикатов

D) это предприятие предназначенное для производства чипсов

E) это предприятие предназначенное для производства мясных консервов

9. Что способствует росту производительности и лучшей организации общественного труда ?

A) маркеты

B) кооперативы

C)) общественное питание

D) небольшое механизированное предприятие

E) мелкое немеханизированное предприятие, выпускающее в основном молочную продукцию

10. Чего изучает курс «Организация предприятий общественного питания» ?

A) свойства сырья

B) свойства полуфабрикатов

C) свойства

D) материалов или устройство оборудования

E)) методы использования средств производства

11. Что в современных условиях постепенно переходит на путь индустриализации ?
- А) маркеты
 - В) кооперативы
 - С) общественное питание
 - Д) небольшое механизированное предприятие
 - Е) мелкое немеханизированное предприятие, выпускающее в основном молочную продукцию
12. Чего изучает курс «Организация предприятий общественного питания» ?
- А) свойства сырья
 - В) свойства полуфабрикатов
 - С) свойства
 - Д) материалов или устройство оборудования
 - Е) пути совершенствования обслуживания потребителей
13. Что позволяет более эффективно использовать трудовые и материальные ресурсы общества ?
- А) маркеты
 - В) кооперативы
 - С) общественное питание
 - Д) небольшое механизированное предприятие
 - Е) мелкое немеханизированное предприятие, выпускающее в основном молочную продукцию
14. Что позволяет организовать питание населения на научной основе ?
- А) маркеты
 - В) кооперативы
 - С) общественное питание
 - Д) небольшое механизированное предприятие
 - Е) мелкое немеханизированное предприятие, выпускающее в основном молочную продукцию
15. Какая отрасль народного хозяйства, осуществляющая производство, реализацию и организацию потребления готовой пищи населением ?
- А) маркеты
 - В) кооперативы
 - С) общественное питание
 - Д) небольшое механизированное предприятие
 - Е) мелкое немеханизированное предприятие, выпускающее в основном молочную продукцию
16. Что позволяет увеличить свободное время трудящихся ?
- А) маркеты
 - В) кооперативы
 - С) общественное питание
 - Д) небольшое механизированное предприятие
 - Е) мелкое немеханизированное предприятие, выпускающее в основном молочную продукцию

17. Сколько раз меньше времени затрачивается на предприятиях общественного питания на приготовление пищи ?

А) в 3-4 раза

В) в 1-2 раза

С) в 4-5 раза

Д) в 5-6 раза

Е) в 6-7 раза

18. Какое учреждение на промышленных предприятиях, стройках, учреждениях, обеспечивая работников полноценным питанием во время обеденного перерыва ?

А) кафе

В) столовые

С) бары

Д) рестораны

Е) закусочные

19. Какое учреждение на промышленных предприятиях, стройках, учреждениях вносят заметный вклад в повышение производительности труда?

А) кафе

В) столовые

С) бары

Д) рестораны

Е) закусочные

20. На сколько выше среднечасовая производительность труда на предприятиях, где образцово налажено общественное питание ?

А) на 1-3%

В) на 2-5%

С) на 7-8%

Д) на 10-18%

Е) на 17-28%

21. С повышением культуры обслуживания населения затраты времени на домашний труд сократятся ?

А) в 6 раз

В) в 7 раз

С) в 4 раз

Д) в 3 раз

Е) в 5 раз

22. На сколько ниже среднечасовая производительность труда на предприятиях где работники лишены возможности получать горячую пищу?

А) на 1-3%

В) на 2-5%

С) на 7-8%

Д) на 10-18%

Е) на 17-28%

23. Если затраты времени на домашний труд сократятся примерно в 3 раза, это будет составлять какую часть нерабочего времени ?

- А) не более 1%
- В) не более 18%
- С) не более 30%
- Д) не более 10%
- Е) не более 60%

24. Основная задача коренного улучшения работы предприятий общественного питания, это ?

- А) повышения количества мясного блюда
- В) повышения количества сладости
- С) повышения качества спиртных напитков
- Д) повышения количества мороженого продукта
- Е) повышения качества пищи

25. Сколько % отчислений от капиталовложений на жилищное строительство осуществляется строительство новых предприятий общественного питания ?

- А) 5%
- В) 7%
- С) 8%
- Д) 10%
- Е) 20%

26. Фабрика-кухня- это:

- А) небольшое механизированное предприятие, выпускающее кондитерскую и молочную продукцию, с доставкой потребителю
- В) небольшое механизированное предприятие
- С) мелкое немеханизированное предприятие, выпускающее в основном молочную продукцию.
- Д) мелкое немеханизированное предприятие, выпускающее в основном алкогольную продукцию и с доставкой потребителю.
- Е) крупное механизированное предприятие, выпускающее в основном обеденную продукцию, кулинарные и кондитерские изделия с доставкой специализированным транспортом на предприятия - доготовочные

27. Фабрика быстрозамороженных блюд- это:

- А) механизированное предприятие, выпускающее обеденную продукцию, кулинарные и кондитерские изделия с доставкой на предприятия - доготовочные
- В) крупное механизированное предприятие, выпускающее в основном молочную продукцию.
- С) крупное механизированное предприятие с использованием низкотемпературного оборудования для замораживания готовых блюд, при температуре от - 38 до -40°.

Д) крупное предприятие, выпускающее сыры и кондитерские изделия с доставкой на предприятия - доготовочные

Е) мелкое предприятие, выпускающее продукцию, кулинарные и замороженные кондитерские изделия с температурой хранения - 58°C.

28. В зависимости от обслуживаемого контингента и мест расположения столовые подразделяются:

А)) на общедоступные и столовые при промышленных предприятиях, учреждениях, стройках, учебных заведениях, школах, транспортных организациях и др.

В) на малодоступные и недоступные столовые

С) на закрытые и столовые при промышленных предприятиях, учреждениях, стройках, учебных заведениях, школах, транспортных организациях и др.

Д) на закрытые и недоступные столовые

Е) на столовые при детских садах и столовые при ВУЗах

29.. Общедоступные столовые предназначены для обслуживания:

А) только определенного контингента трудящихся

В)) всего населения.

С) только для студентов,

Д) только для рабочих

Е) только для учащихся

30.. Передвижные столовые предназначены для обслуживания:

А)) малочисленных контингентов рассредоточенных по месту работы на больших территориях

В) многочисленных контингентов сосредоточенных по месту работы на маленькой территории

С) детских садов

Д) преподавателей

Е) только подростков.

31.. Столовая:

А) это предприятие с ассортиментом блюд включающих довку и алкогольные напитки и обслуживающее только определенный контингент

В) это предприятие с ассортиментом блюд включающих плов, кебаб и черную икру и обслуживающее только определенный контингент

С)) это общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей, предприятие с ассортиментом блюд массового спроса.

Д) это общедоступное предприятие с ассортиментом блюд сложного приготовления и реализующее промышленные товары

Е) это предприятие с ассортиментом блюд включающий котлеты по-киевски и цыплята- табака, ликеры и обслуживающее только женский контингент

32. Диетические столовые это:

А) столовые специализирующиеся на приготовлении и реализации только киселей и протертых блюд

В) столовые специализирующиеся на приготовлении и реализации только первых блюд для нуждающихся в лечении желудка.

С) столовые специализирующиеся на приготовлении и реализации салатов и холодных блюд для потребителей стремящихся похудеть

Д)) столовые специализирующиеся на приготовлении и реализации диетических блюд для нуждающихся в лечебном питании

Е) столовые специализирующиеся на приготовлении и реализации сладких блюд для диабетиков.

33.. Ресторан:

А)) это общедоступное предприятие питания с реализацией широкого ассортимента блюд сложного приготовления, отличающиеся лучшим интерьером, оснащением, сервировкой и повышенным уровнем обслуживания, с организацией отдыха потребителей.

В) это закрытое предприятие питания, где реализуется узкий ассортимент блюд легкого приготовления с повышенным уровнем обслуживания.

С) это предприятие питания для обслуживания только молодежи, с реализацией ассортимента блюд включающего пюре и сардельки, и с музыкальным оснащением .

Д) это предприятие питания предназначенное только для пожилого населения, где реализуется ассортимент блюд включающий в состав витамины и кальций , с повышенным уровнем обслуживания, в сочетании с организацией отдыха и сна потребителей.

Е) это общедоступное предприятие питания, в котором реализуется узкий ассортимент блюд не сложного приготовления с улучшенным интерьером .

34.. Кафе- это:

А) разновидность буфета, отличающаяся расширенным ассортиментом продукции

В) разновидность закусочной, отличающаяся ассортиментом включающим пиво и закуски с черной и красной икрой

С) разновидность бара, отличающаяся расширенным ассортиментом продукции, включающей водку, осетрину и пирожки

Д) разновидность закусочной отличающаяся ограниченным ассортиментом продукции, включающей только чай и сосиски.

Е)) разновидность ресторана, отличающаяся ограниченным ассортиментом продукции.

35.. Кафе-кондитерская это:

А) предприятие, только для мужчин, имеющее в широком ассортименте мучные кондитерские изделия, горячие напитки, сладкие блюда, молочные коктейли, алкогольные напитки, бутерброды, соки.

В) предприятие только для пожилых людей, с реализацией горячих напитков, сладких блюд, молочных коктейлей, кумыса, бутербродов, соков.

С)) общедоступное предприятие, имеющее в широком ассортименте мучные кондитерские изделия собственного или промышленного производства, с реализацией горячих напитков, сладких блюд, молочных коктейлей, холодных напитков, бутербродов, соков.

Д) предприятие только для женщин, с реализацией горячих и алкогольных напитков, сладких блюд, молочных коктейлей, бутербродов, соков.

Е) предприятие только для детей, имеющее мучные кондитерские с реализацией горячих напитков, молочных коктейлей, напитков, бутербродов, соков.

36. Детское кафе предназначено:

А)) для потребителей с детьми и включающие в меню горячие и холодные напитки, кондитерские изделия холодные блюда и закуски, супы, вторые горячие блюда, молоко и кисломолочные продукты имеющие уменьшенные нормы выхода и вложения.

В) только для детей без взрослых и включающие в меню горячие и холодные напитки, холодные блюда и закуски, супы, вторые горячие блюда, молоко и кисломолочные продукты

С) только для взрослых с грудными детьми и включающие в меню горячие и холодные напитки, холодные блюда и закуски, супы, вторые горячие блюда, молоко и кисломолочные продукты

Д) только для детей без взрослых и включающие в меню холодные и алкогольные напитки, кондитерские изделия, холодные рыбные блюда и закуски, супы, вторые горячие блюда

Е) только для детей без взрослых и включающие в меню горячие и холодные алкогольные напитки, кондитерские изделия, холодные блюда и закуски с колбасой, супы, вторые горячие блюда, молоко и кисломолочные

37.. Кафетерий-это:

А) ресторан организуемый только в крупных непродовольственных магазинах, имеющие в ассортименте горячие, алкогольные и холодные напитки, салаты, вторые блюда бутерброды.

В) столовая организуемая только в продовольственных магазинах, имеющие в ассортименте горячие и холодные напитки бутерброды с черной икрой, супы и гарниры.

С) чайная организуемая в крупных непродовольственных магазинах, имеющие в ассортименте чай, мучные кондитерские изделия, бутерброды, алкогольные напитки, салаты, бульоны, колбасы и консервы.

Д)) буфет организуемый преимущественно в продовольственных или крупных непродовольственных магазинах, имеющие в ассортименте горячие и холодные напитки мучные кондитерские изделия, бутерброды.

Е) кулинарный отдел организуемый в непродовольственных магазинах, имеющий в ассортименте горячие и холодные напитки, чебуреки, пирожки, вторые блюда, борщ, алкогольные напитки и пиво.

38.. Закусочная-это:

А)) предприятие, для быстрого обслуживания потребителей с ограниченным ассортиментом блюд массового спроса, специализируемое в зависимости от основного ассортимента реализуемых изделий.

В) предприятие, для медленного обслуживания потребителей с расширенным ассортиментом блюд

С) предприятие, для обслуживания потребителей и организацией их отдыха

Д) предприятие, предназначенное для обслуживания потребителей только на стройке и имеющие расширенный ассортимент блюд.

Е) предприятие, предназначенное для обслуживания потребителей в пути, по месту их работы и имеющие расширенный ассортимент блюд.

39.. К закусочным относятся:

А) кафе молочное, кафе мороженное, кафе молодежное, шашлычные, котлетные, бутербродные, чебуречные, пирожковые, блинные, пончиковые,пельменные, хингальные.

В) кафе буфет, шашлычные, котлетные, бутербродные, чебуречные, пирожковые, блинные пончиковые, пельменные, хингальные, купатные и вагоны-рестораны.

С) шашлычные, котлетные, бутербродные, чебуречные, пирожковые, блинные, пончиковые, пельменные, хингальные, купатные и т. д.

Д) пивной бар, молочный бар, шашлычные, котлетные, сосисочные, бутербродные, чебуречные, пирожковые, блинные пончиковые, пельменные.

Е) кафе молочное, кафе мороженное, кафе молодежное, пивной бар, молочный бар, шашлычные, котлетные, бутербродные, чебуречные, пирожковые, блинные пончиковые, пельменные.

40.. К основным типам доготовочных предприятиях относятся:

А) магазины кулинарии, фабрики кухни и фабрика полуфабрикатов

В) столовые, рестораны, кафе и др.

С) столовые, рестораны, фабрика полуфабрикатов

Д) кафе, рестораны, столовые и фабрика полуфабрикатов

Е) закусочные, кафе, столовые и фабрика полуфабрикатов

41. К основным типам доготовочных предприятиях относятся:

А) столовые, фабрика полуфабрикатов и специализированные цехи по производству полуфабрикатов

В) рестораны, кафе и магазины кулинарии

С) закусочные, рестораны и фабрика полуфабрикатов

Д) кафе, рестораны, столовые и фабрика полуфабрикатов

Е) домовые кухни, столовые, кафе и фабрика полуфабрикатов

42.. Тип предприятия ПОП означает, что:

А) это предприятие имеет ассортимент своей продукции для реализации и техническая оснащенность

В) это предприятие имеет характерный для себя условия обслуживания, отличительный ассортимент продукции для реализации и техническая оснащенность

С) это предприятие питания без обслуживания посетителей

Д) это предприятие питания с выпуском консервированной продукции

Е) это предприятие с выпуском чайной продукции

43.. Класс предприятия общественного питания означает:

А) совокупность отличительных признаков выпускаемых изделий для реализации:

В) совокупность отличительных признаков предприятия конкретного типа, характеризующая степень качества услуг

С) совокупность отличительных признаков имеющего образования для реализации продукции

Д) совокупность отличительных признаков имеющего образования для производства продукции

Е) совокупность отличительных признаков имеющего образования для производства и реализации продукции

44.. К типам предприятий общественного питания относятся:

А) мясокомбинаты, чайные фабрики и т.д.

В)) рестораны, кафе и т.д.

С) бары, макаронные фабрики и т.д.

Д) кафе, макаронные фабрики и т.д.

Е) столовые, макаронные фабрики и т.д.

45.. К типам предприятий общественного питания относятся:

А) хлебокомбинаты , макаронные фабрики и др.

В)) столовые, рестораны и др.

С) столовые, чайные фабрики и др.

Д) кафе, чайные фабрики и др.

Е) бары, мясокомбинаты и др.

46. В обеспечении высокой эффективности общественного производства всевозрастающую роль играет ?

А)) технический прогресс

В) автоматизация

С) механизация

Д) природные ресурсы

Е) живой труд

47. Решение каких задач обеспечивает экономию затрат живого труда на основе сокращения потерь времени, ликвидации простоев, внедрения передовых методов труда ?

А) математических

В)) экономических

С) химических

Д) физических

Е) геометрических

48. Что приводит к экономии овеществленного труда путем повышения степени использования оборудования, сокращения сроков освоения мощностей ?

А) решение математических задач

В)) решение экономических задач

С) решение химических задач

Д) решение физических задач

Е) решение геометрических задач

49. Решение чего предусматривает создание на предприятиях наиболее

благоприятных условий труда, способствующих сохранению здоровья работников, обеспечивающих наиболее целесообразное использование их творческих способностей ?

- А) решение математических задач
- В) решение экономических задач
- С) решение психофизиологических задач
- Д) решение физических задач
- Е) решение геометрических задач

50. Как называют разделение труда, осуществляемое на предприятиях если выполняется по видам работ, операциям ?

- А) технологическим
- В) функциональным
- С) пооперационным
- Д) с учетом квалификации исполнителей
- Е) рациональным

51. Как называют разделение труда, осуществляемое на предприятиях по разделению труда между работниками производства и торговых залов ?

- А) технологическим
- В) функциональным
- С) пооперационным
- Д) с учетом квалификации исполнителей
- Е) рациональным

52. Как называют разделение труда, осуществляемое на предприятиях по видам операций ?

- А) технологическим
- В) функциональным
- С) пооперационным
- Д) с учетом квалификации исполнителей
- Е) рациональным

53. При автоматизированном и поточно-механизированном производстве для осуществления требований НОТ первостепенное значение имеют ?

- А) четкая организация обслуживания автоматов и поточно-механизированных линий
- В) качественное сырье
- С) мощные оборудования

- Д) чистые помещения
Е) нормы и режимы технологического процесса
54. При автоматизированном и поточно-механизированном производстве для осуществления требований НОТ первостепенное значение имеют ?
- А)) разработка рациональных режимов загрузки автоматов и поточно-механизированных линий сырьем
В) качественное сырье
С) мощные оборудования
Д) чистые помещения
Е) нормы и режимы технологического процесса
55. При автоматизированном и поточно-механизированном производстве для осуществления требований НОТ первостепенное значение имеют ?
- А)) также комплексная координация работы всех элементов линий и автоматов
В) качественное сырье
С) мощные оборудования
Д) чистые помещения
Е) нормы и режимы технологического процесса
56. Каким принципам относится то, что рабочие места должны размещаются в соответствии с последовательностью выполнения операций одного или нескольких однотипных технологических процессов ?
- А)) условия организации поточного производства
В) общие принципы организации рабочих мест на предприятиях общественного питания
С) общие условия, которые учитывают организации любого рабочего места
Д) принципы правильного обслуживания устройство и оснащение рабочих мест
Е) рационализация приемов и методов труда
57. Каким принципам относится то, что надо иметь достаточную площадь в зоне рабочего места, предупреждающая возможность получения производственных травм ?
- А) условия организации поточного производства
В)) общие принципы организации рабочих мест на предприятиях общественного питания
С) общими условия, которые учитывают организации любого рабочего места
Д) принципы правильного обслуживания устройство и оснащение рабочих мест
Е) рационализация приемов и методов труда
58. Каким принципам относится то, что рабочие места, предназначенные для выполнения следующих друг за другом операций, надо размещать по возможности без разрывов ?
- А)) условия организации поточного производства
В) общие принципы организации рабочих мест на предприятиях

общественного питания

С) общими условия, которые учитывают организации любого рабочего места

Д) принципы правильного обслуживание устройство и оснащение рабочих мест

Е) рационализация приемов и методов труда

59. Каким принципам относится то, что надо обеспечить возможности работать сидя с использованием у оборудования, предусмотренного для работы стоя, стульев с подлокотниками и перемещающимися по вертикали сиденьями ?

А) условия организации поточного производства

В)) общие принципы организации рабочих мест на предприятиях общественного питания

С) общими условия, которые учитывают организации любого рабочего места

Д) принципы правильного обслуживание устройство и оснащение рабочих мест

Е) рационализация приемов и методов труда

60. Каким принципам относится то, что под обслуживанием рабочих мест понимается профилактический осмотр, смазка, регулировка, установка оборудования на определенный режим ?

А) условия организации поточного производства

В) общие принципы организации рабочих мест на предприятиях общественного питания

С) общими условия, которые учитывают организации любого рабочего места

Д)) принципы правильного обслуживание устройство и оснащение рабочих мест

Е) рационализация приемов и методов труда

61. Каким принципам относится то, что надо создать возможность в процессе работы пользоваться средствами управления (включение и выключение машин и аппаратов и др.), не сходя с рабочего места ?

А) условия организации поточного производства

В) общие принципы организации рабочих мест на предприятиях общественного питания

С)) общими условия, которые учитывают организации любого рабочего места

Д) принципы правильного обслуживание устройство и оснащение рабочих мест

Е) рационализация приемов и методов труда

62. Каким принципам относится то, что надо удалять предметов труда после их обработки на данном рабочем месте ?

- А) условия организации поточного производства
- В) общие принципы организации рабочих мест на предприятиях общественного питания
- С) общими условия, которые учитывают организации любого рабочего места
- Д) принципы правильного обслуживания устройство и оснащение рабочих мест
- Е) рационализация приемов и методов труда

63. Каким принципам относится то, что надо размещать инструментов, приспособлений и других орудий труда, а также контрольно-измерительных приборов (в частности, весов) в поле зрения работника ?

- А) условия организации поточного производства
- В) общие принципы организации рабочих мест на предприятиях общественного питания
- С) общими условия, которые учитывают организации любого рабочего места
- Д) принципы правильного обслуживания устройство и оснащение рабочих мест
- Е) рационализация приемов и методов труда

64. На каких рабочих местах может быть достигнута более высокая производительность труда за счет сокращения затрат рабочего времени на подготовку и уборку рабочего места ?

- А) специализированные рабочие места
- В) универсальные рабочие места
- С) общие рабочие места
- Д) индивидуальные рабочие места
- Е) изолированные рабочие места

65. На большинстве предприятий общественного питания чаще всего организуются какие рабочие места, которые рассчитанные на выполнение однотипных технологических операций ?

- А) специализированные рабочие места
- В) универсальные рабочие места
- С) общие рабочие места
- Д) индивидуальные рабочие места
- Е) изолированные рабочие места

66. Для получения требующегося сырья и продуктов в централизованном порядке за сколько месяцев до начала учетного года предприятия составляют план-заявку ?

- А) 6
- В) 9
- С) 2
- Д) 3
- Е) 1

67. Децентрализованные закупки сельскохозяйственных продуктов производятся работникам предприятий общественного питания в пределах суммы, не превышающей сколько % дневной выручки ?
- А) 10%
 - В) 15%
 - С) 25 %
 - Д) 35%
 - Е) 45%
68. На колхозных рынках разрешено за наличный расчет закупать ?
- А) мясо
 - В) картофель
 - С) свежую зелень
 - Д) масло
 - Е) тыкву
69. Для приготовления недорогих разнообразных блюд при многих предприятиях общественного питания организуются ?
- А) детские сады
 - В) ясли
 - С) кружки
 - Д) подсобные хозяйства
 - Е) магазины
70. Для обеспечения планомерной работы предприятия общественного питания у него должны быть ?
- А) склад
 - В) хороший повар
 - С) хорошие официанты
 - Д) помещение
 - Е) запасы сырья и продуктов
71. Для приготовления недорогих разнообразных блюд при многих предприятиях общественного питания организуются ?
- А) детские сады
 - В) ясли
 - С) кружки
 - Д) теплично-парниковые хозяйства
 - Е) магазины
72. От чего зависит производственная мощность предприятия, количества и ассортимента выпускаемой продукции, условий снабжения ?
- А) склад
 - В) хороший повар
 - С) хорошие официанты
 - Д) помещение
 - Е) нормы запасов сырья и продуктов
73. Что имеет большое значение для правильной организации снабжения предприятий?

- А) склад
- В) хороший повар
- С) хорошие официанты
- Д) помещение
- Е)) своевременная и регулярная доставка сырья и продуктов

74. Перевозка продуктов осуществляется обычно ?

- А)) открытые, закрытые, изотермические автомашины, мотороллеры с кузовом
- В) самолеты, автобусы
- С) пароходы
- Д) тепловозы
- Е) метро

75. При какой перевозке сырье и продукты доставляются предприятиям со склада и баз транзитом по кольцевому маршруту ?

- А) перевозка на самолете
- В)) метод кольцевого завоза
- С) перевозка на корабле
- Д) перевозка на мотоцикле
- Е) перевозка на теплоходе

76. От чего зависит выполнение производственной программы предприятий ?

- А) склад
- В) хороший повар
- С) хорошие официанты
- Д) помещение
- Е)) рациональной организации материально-технического снабжения

77. При каком способе доставки сокращаются транспортные и экспедиционные расходы ?

- А) перевозка на самолете
- В)) метод кольцевого завоза
- С) перевозка на корабле
- Д) перевозка на мотоцикле
- Е) перевозка на теплоходе

78. От чего зависит качество пищи?

- А) склад
- В) хороший повар
- С) хорошие официанты
- Д) помещение
- Е)) рациональной организации материально-технического снабжения

79. При каком способе доставки время необходимое для перевозки грузов, уменьшается потребность в складских помещениях ?

- А) перевозка на самолете
- В)) метод кольцевого завоза
- С) перевозка на корабле
- Д) перевозка на мотоцикле
- Е) перевозка на теплоходе

80. От чего зависит культура обслуживания потребителей?
- А) склад
 - В) хороший повар
 - С) хорошие официанты
 - Д) помещение
 - Е) рациональной организации материально-технического снабжения
81. В зависимости от назначения сколько норм различают ?
- А) 3
 - В) 4
 - С) 5
 - Д) 6
 - Е) 7
82. Какие нормы устанавливаются по материалам и предметам одноразового использования ?
- А) нормы доставки
 - В) нормы расхода
 - С) нормы оснащения
 - Д) нормы эксплуатационные
 - Е) нормы рациона
83. Какие нормы определяют минимальные и максимальные сроки износа ?
- А) нормы доставки
 - В) нормы расхода
 - С) нормы оснащения
 - Д) нормы эксплуатационные
 - Е) нормы рациона
84. Какие нормы должны предусматривать обеспечение необходимых санитарно-гигиенических условий (моющие средства, бумага, бумажная посуда и т. д.) ?
- А) нормы доставки
 - В) нормы расхода
 - С) нормы оснащения
 - Д) нормы эксплуатационные
 - Е) нормы рациона
85. Какие нормы определяют нормы амортизации в зависимости от нагрузки ?
- А) нормы доставки
 - В) нормы расхода
 - С) нормы оснащения
 - Д) нормы эксплуатационные
 - Е) нормы рациона
86. Присутствие работника в период работа оборудования называется:
- А) активным наблюдением
 - В) пассивным наблюдением
 - С) открытым наблюдением
 - Д) закрытым наблюдением

Е) скрытым наблюдением

87. Если машинная обработка продукта осуществляется без непосредственного участия работника, то оно называется:

А) пассивным наблюдением

В) активным наблюдением

С) открытым наблюдением

Д) скрытым наблюдением

Е) закрытым наблюдением

88. На предприятиях коллективных форм организации труда требуется создания:

А) специализированных бригад из работников одной профессии

В) специализированных цехов для обработки одинокого сырья

С) специализированных аппаратур для организации труда

Д) специализированных холодильников для хранения сырья

Е) специализированных хранилищ для охлаждения сырья

89. Комплексные бригады обычно создаются:

А) на мелких предприятиях для выполнения разнородных работ, небольших по объему

В) на крупных предприятиях для выполнения разнородных работ, небольших по объему

С) на средних предприятиях для выполнения разнородных работ, небольших по объему

Д) на слабооснащенных предприятиях для выполнения разнородных работ, небольших по объему

Е) на автоматизированных предприятиях для выполнения разнородных работ, небольших по объему

90. Рабочее место это:

А) часть производственной площади для выполнения определенных технологических операций одним или многими работниками:

В) часть освещаемой площади для хождения работников

С) часть наблюдаемой площади работниками торговых залов

Д) часть охлаждаемой площади для хранения сырья

Е) часть неосвещенной площади, где хранятся сырьевые материалы

91. Рабочие места для работников труда могут быть:

А) специализированными и универсальными

В) открытыми и закрытыми

С) освещенными и неосвещенными

Д) охлажденными и неохлажденными

Е) охлажденными и отопляемыми

92. Специализированные рабочие организуются на каких предприятиях?

А) на мелких предприятиях общественного питания

В) на крупных предприятиях общественного питания

С) только на вечерних предприятиях общественного питания

Д) только на детских предприятиях общественного питания

Е) только на промышленных предприятиях

93. Специализация труда работников создает:
- А)) благоприятные условия для повышения качества продукции
 - В) трудные условия для повышения качества продукции
 - С) невыносимые условия для повышения качества продукции
 - Д) благоприятные условия для снижения качества продукции
 - Е) трудные условия для снижения качества продукции
94. Универсальные рабочие места чаще всего организуются:
- А)) для выполнения однотипных технологических операций в любых предприятиях
 - В) в рентабельных односменных предприятиях закрытого типа
 - С) в рентабельных двухсменных предприятиях открытого типа
 - Д) в малых не рентабельных предприятиях закрытого типа
 - Е) в предприятиях детского питания открытого типа
95. Профилактический осмотр относится:
- А)) к обслуживанию рабочих мест
 - В) к отношению рабочих мест
 - С) к изменению рабочих мест
 - Д) к освещению рабочих мест
 - Е) к виду рабочих мест
96. Смазка и регулировка оборудования относится:
- А)) к обслуживанию рабочих мест
 - В) к отношению рабочих мест
 - С) к изменению рабочих мест
 - Д) к освещению рабочих мест
 - Е) к виду рабочих мест
97. Установка оборудования на определенный режим относится:
- А)) к обслуживанию рабочих мест
 - В) к отношению рабочих мест
 - С) к изменению рабочих мест
 - Д) к освещению рабочих мест
 - Е) к виду рабочих мест
98. Подача сырья для обработки относится:
- А)) к обслуживанию рабочих мест
 - В) к отношению рабочих мест
 - С) к изменению рабочих мест
 - Д) к освещению рабочих мест
 - Е) к виду рабочих мест
99. Подача посуды для укладки полуфабрикатов относится:
- А)) к обслуживанию рабочих мест
 - В) к отношению рабочих мест
 - С) к изменению рабочих мест
 - Д) к освещению рабочих мест
 - Е) к виду рабочих мест
100. Подача посуды для укладки готовых изделий относится:
- А)) к обслуживанию рабочих мест

- В) к отношению рабочих мест
- С) к изменению рабочих мест
- Д) к освещению рабочих мест
- Е) к виду рабочих мест

101. Удаление предметов труда после их обработки на данном рабочем месте относится:

- А)) к обслуживанию рабочих мест
- В) к отношению рабочих мест
- С) к изменению рабочих мест
- Д) к освещению рабочих мест
- Е) к виду рабочих мест

102. Уборка с рабочего места использованной посуды относится:

- А)) к обслуживанию рабочих мест
- В) к отношению рабочих мест
- С) к изменению рабочих мест
- Д) к освещению рабочих мест
- Е) к виду рабочих мест

103. Уборка с рабочего места упаковочных материалов относится:

- А)) к обслуживанию рабочих мест
- В) к отношению рабочих мест
- С) к изменению рабочих мест
- Д) к освещению рабочих мест
- Е) к виду рабочих мест

104. Процесс труда это:

- А)) воздействие человека на предметы труда с помощью орудий труда
- В) воздействие человека на окружающую среду
- С) воздействие человека на изменение климата в цехах
- Д) воздействие человека на изменение освещение в цехах
- Е) воздействие человека на процесс обслуживания

105. Требования к помещениям предприятий общественного питания, а также санитарно-техническим устройствам приводится в каком документе?

- А)) в «строительных нормах и правилах»
- В) в сборниках рецептов блюд
- С) в технологических инструкциях
- Д) в прейскурантах
- Е) в меню предприятий

106. Графики выхода на работу бывают:

- А) ступенчатые, многоступенчатые и не ступенчатые
- В) кривые и линейные
- С) прямые ,не прямые
- Д) изгибающиеся , не сгибающиеся
- Е)) линейные, ленточные (ступенчатые), двухбригадные, комбинированные

107. Как работают по линейному графику?

- А) персонал предприятия начинает и заканчивает работу по очереди через каждый час, работая в четыре смены

В) организуют шесть бригад, которые приходят на работу через каждые два часа и делают перерыв через каждые 3 часа.

С) весь персонал предприятия начинает и заканчивает работу одновременно, в одну смену.

Д) организуют три бригады, работающие в полторы смены

Е) организуют пять бригад, которые сменяют друг друга через каждые четыре часа.

108. Что такое фотография рабочего времени?

А) изучение рабочего времени исполнителя или времени работы оборудования путем измерения всех его затрат в течение определенного периода

В) это фотографирование фотоаппаратом различных участков и рабочих мест на предприятиях питания,

С) это фотографирование фотоаппаратом работников предприятия питания, во время их рабочего времени

Д) изучение рабочего времени путем измерения его затрат на работу в течение определенного периода на специальном приборе оборудованном фотоаппаратом

Е) изучение рабочего времени только руководителя предприятия питания, или его заместителя вне рабочего времени .

109. Что такое хронометраж?

А) это специальный прибор оборудованный хронометром

В) это процесс работы специального прибора оборудованного хронометром

С) это изучение и измерение отдельных, циклически повторяющихся элементов операции, подготовительно-заключительной работы или обслуживания рабочего места.

Д) это изучение рабочего времени исполнителя или времени работы оборудования путем измерения всех его затрат в течение определенного периода

Е) изучение рабочего времени и измерение его хронометром

110.Какая тара имеет преимущества – стойкость к воздействию агрессивных сред, возможность герметично закрывать товары ?

А) деревянная

В) стеклянная

С) тканевая

Д) металлическая

Е) бумажная

111.Какие тары маркируются ?

А) деревянная

В) стеклянная

С) тканевая

Д) металлическая

Е) бумажная

112.Какая тара используются для упаковки круп, муки, сахара и других сыпучих товаров ?

А) деревянная

В) стеклянная

С) тканевая

Д) металлическая

Е) бумажная

113. На какую тару все расчеты регулируются Прейскурантом № 07-09 ?

А) деревянная

В) стеклянная

С) тканевая

Д) металлическая

Е) бумажная

114. Какая тара в зависимости от их качества подразделяется на пять категорий ?

А) деревянная

В) стеклянная

С) тканевая

Д) металлическая

Е) бумажная

115. На сколько категорий подразделяются мешки в зависимости от их качества ?

А) 2

В) 3

С) 4

Д) 5

Е) 6

116. Прием-сдача какой тары регулируется Прейскурантом № 43-15 ?

А) деревянная

В) стеклянная

С) тканевая

Д) металлическая

Е) бумажная

117. Какая тара имеет преимущество длительный срок эксплуатации ?

А) деревянная

В) стеклянная

С) тканевая

Д) металлическая

Е) бумажная

118. Какая тара используется для перевозки молока, растительных масел и других жидкостей ?

А) деревянная

В) стеклянная

С) тканевая

Д) металлическая

Е) бумажная

119. Какая тара подразделяется на две категории и оплачивается по Прейскуранту № 07-30А ?

- А) деревянная
- В) стеклянная
- С) тканевая
- Д) металлическая
- Е) бумажная

120. В какой таре предусматривает цены не только на целую тару, но и на отдельные части ?

- А) деревянная
- В) стеклянная
- С) тканевая
- Д) металлическая
- Е) бумажная

121. Для упаковки и транспортировки полуфабрикатов и кулинарных изделий применяется какая тара ?

- А) деревянная
- В) стеклянная
- С) тканевая
- Д) изготавливаемая из листового алюминия или из нержавеющей стали
- Е) бумажная

122. Какую толщину имеет тара изготавливаемая из листового алюминия или из нержавеющей стали для упаковки и транспортировки полуфабрикатов и кулинарных изделий ?

- А) 4,5-6,0 мм
- В) 3,5-5,0 мм
- С) 2,5-4,0 мм
- Д) 0,5-1,0 мм
- Е) 1,5-3,0 мм

123. Контейнеры ЯР-1, ЯР-2, ЯК-2 используются для транспортировки и хранения изделий ?

- А) из мяса и рыбы
- В) из овощей
- С) из крупы
- Д) из молока
- Е) из фруктов

124. Сколько штук полуфабрикатов можно уложить на каждый вкладыш металлического контейнера ?

- А) до 120 шт.
- В) до 100 шт.
- С) до 140 шт.
- Д) до 160 шт.
- Е) до 180 шт.

125. Сколько кг полуфабрикатов можно уложить на каждый вкладыш металлического контейнера ?

- А) до 20 кг
- В) до 10кг
- С)) до 5 кг
- Д) до 60 кг
- Е) до 80 кг

126. Какую премию платят от стоимости сданной тары , за своевременную сдачу картонной тары ?

- А) 25%
- В) 47%
- С) 57%
- Д) 37%
- Е)) 50%

127. В зависимости от коэффициента загрузки автомобилей грузы делятся на сколько классов ?

- А)) 5
- В) 3
- С) 4
- Д) 6
- Е) 7

128. Какой коэффициент использования грузоподъемности при загрузке автомобиля 1 класса ?

- А)) 1,0
- В) от 0,71 до 0,99
- С) от 0,51 до 0,70
- Д) от 0,41 до 0,50
- Е) до 0,41

129. Какой коэффициент использования грузоподъемности при загрузке автомобиля 2 класса ?

- А) 1,0
- В)) от 0,71 до 0,99
- С) от 0,51 до 0,70
- Д) от 0,41 до 0,50
- Е) до 0,41

130. Какой коэффициент использования грузоподъемности при загрузке автомобиля 3 класса ?

- А) 1,0
- В) от 0,71 до 0,99
- С)) от 0,51 до 0,70
- Д) от 0,41 до 0,50
- Е) до 0,41

131. Какой коэффициент использования грузоподъемности при загрузке автомобиля 4 класса ?

- А) 1,0
- В) от 0,71 до 0,99
- С) от 0,51 до 0,70

Д)) от 0,41 до 0,50

Е) до 0,41

132. Какой коэффициент использования грузоподъемности при загрузке автомобиля 5 класса ?

А) 1,0

В) от 0,71 до 0,99

С) от 0,51 до 0,70

Д) от 0,41 до 0,50

Е)) до 0,41

133. Какие устанавливаются надбавки при перевозке грузов в автофургонах ?

А)) 20%

В) 25%

С) 30%

Д)35%

Е) 40%

134. Какие устанавливаются надбавки при перевозке грузов в рефрижераторах ?

А) 20%

В)) 25%

С) 30%

Д)35%

Е) 40%

135. В зависимости от условий перевозок, режима хранения и частоты завоза продукцию заготовочных можно разделить на сколько группы?

А) 5

В) 4

С)) 3

Д) 6

Е) 7

136. Как называется показатель, который выражает отношение длины пути ко времени, затраченному непосредственно на движение ?

А)) техническая скорость

В) эксплуатационная скорость

С) число сделанных рейсов

Д) грузоподъемность

Е) вес перевезенного груза

137. Как называется показатель, который выражает отношение длины пути ко всему времени движения, включая простой машин ?

А) техническая скорость

В)) эксплуатационная скорость

С) число сделанных рейсов

Д) грузоподъемность

Е) вес перевезенного груза

138. Какие нормальные условия для труда ?

- А) 45°С при относительной влажности 90%
- В) 35°С при относительной влажности 10%
- С) 15°С при относительной влажности 40%
- Д) 5°С при относительной влажности 80%
- Е) 25°С при относительной влажности 60%

139. Научная организация труда в предприятиях предусматривает решение каких задач?

- А) экономических, психофизиологических и социальных
- В) химических, физических и экономических
- С) психофизиологических, химических и физических
- Д) психофизиологических, органолептических и физических
- Е) социальных, математических и химических

140. Решение экономических при научной организации труда обеспечивает:

- А) экономию затрат живого труда на основе сохранения потерь времени и других
- В) создание на предприятиях благоприятных условий труда и других
- С) превращения труда на предприятиях в первую жизненную потребность
- Д) создание комплексной механизации труда на предприятиях
- Е) сохранение здоровье на предприятия

141. Решение психофизиологических задач при научной организации труда, обеспечивает:

- А) создание на предприятиях благоприятных условий труда и других
- В) создание на предприятиях благоприятных условий труда, которая способствует сохранению здоровья работников
- С) превращения труда на предприятиях в первую жизненную потребность
- Д) создание комплексной механизации труда на предприятиях
- Е) сохранение здоровье на предприятиях

142. Научная организация труда на предприятиях обеспечивает:

- А) непрерывное повышение его производительности
- В) непрерывное снижение его производительности
- С) снижению творческих способностей трудящихся
- Д) снабжение предприятий механическими оборудованием
- Е) снабжение предприятий электрическими оборудованием

143. Внедрение новой техники на предприятиях при научной организации труда способствует чему?

- А) способствует экономии затрат общественного труда
- В) способствует экономии зарплаты у работников
- С) способствует экономии электроэнергии в цехах
- Д) способствует экономии сырья в производстве
- Е) способствует экономии бензина для транспортных средств

144. Внедрение новой технологии на предприятиях при научной организации труда способствует чему?

- А) способствует экономии затрат общественного труда
- В) способствует экономии зарплаты у работников
- С) способствует экономии электроэнергии в цехах

- Д) способствует экономии сырья в производстве
Е) способствует экономии бензина для транспортных средств
145. Внедрение механизации и автоматизации производства на предприятиях при научной организации труда?
- А) способствует экономии затрат общественного труда
В) способствует экономии зарплаты у работников
С) способствует экономии электроэнергии в цехах
Д) способствует экономии сырья в производстве
Е) способствует экономии бензина для транспортных средств
146. Что такое поточная линия?
- А) это подведение трубопроводной линии с горячей и холодной водой в предприятие.
В) это совокупность рабочих мест, расположенных в соответствии с последовательностью технологического процесса и предназначенных для выполнения определенных операций.
С) это поступающий поток готовой продукции
Д) это поступающий поток сырья
Е) это поступающий поток полуфабрикатов
147. Как называют протекающие в специальных аппаратах (агрегатах) физико-химические процессы, в результате которых происходит изменение химического состава перерабатываемого продукта ?
- А) аппаратурными
В) машинными
С) машинно-ручными
Д) ручными
Е) непрерывными
148. В общественном питании к каким процессам относятся варка, жаренье, тушение продуктов и др. ?
- А) аппаратурным
В) машинным
С) машинно-ручным
Д) ручным
Е) непрерывным
149. Как называют процессы, в результате которых происходит изменение агрегатного состояния продукта в рабочих камерах машины?
- А) аппаратурными
В) машинными
С) машинно-ручными
Д) ручными
Е) непрерывными

150. К каким процессам относится измельчение мяса на мясорубке, нарезка овощей на овощерезке и др. ?

- А) аппаратурным
- В) машинным
- С) машинно-ручным
- Д) ручным
- Е) непрерывным

151. Как называют процессы, при осуществлении которых наряду с машинной обработкой используют ручной труд ?

- А) аппаратурными
- В) машинными
- С) машинно-ручными
- Д) ручными
- Е) непрерывными

152. К каким процессам относится очистка картофеля после обработки его в картофелечистке, нарезка хлеба с помощью хлебoreзки и др. ?

- А) аппаратурным
- В) машинным
- С) машинно-ручным
- Д) ручным
- Е) непрерывным

153. К каким относятся процессы, выполняемые с помощью ручных инструментов без применения механизмов ?

- А) аппаратурным
- В) машинным
- С) машинно-ручным
- Д) ручным
- Е) непрерывным

154. К каким процессам относится шинковка капусты, формовка теста и др. ?

- А) аппаратурным
- В) машинным
- С) машинно-ручным
- Д) ручным
- Е) непрерывным

155. Как называют производственные процессы, основные операции которых протекают непрерывно и прекращаются только в момент ремонта машин или агрегатов ?

- А) аппаратурными
- В) машинными
- С) машинно-ручными

Д) ручными

Е)) непрерывными

156. Каким называют процессы, при осуществлении которых в одном агрегате операции последовательно чередуются во времени и в определенном порядке ?

А) аппаратными

В) машинными

С) машинно-ручными

Д) ручными

Е)) периодическими

157. В каком процессе сырье перерабатывается в готовую продукцию ?

А)) основном

В) машинными

С) машинно-ручными

Д) ручными

Е) периодическими

158. Какие процессы направлены на создание условий для осуществления основных процессов.

А) аппаратные

В)) вспомогательные

С) машинно-ручные

Д) ручные

Е) периодические

159. К предприятиям какой структуры относятся заготовочные и крупные предприятия, работающие на сырье ?

А)) цеховой

В) бесцеховой

С) бригадной

Д) безбригадной

Е) отделение

160. . К предприятиям какой структуры относятся преимущественные предприятия-доготовочные ?

А) цеховой

В)) бесцеховой

С) бригадной

Д) безбригадной

Е) отделение

161. Как называется обособленное организационно, технологически и административно подразделение предприятия, где выполняют однородные операции ?

А)) цех

В) управление

- С) бригада
- Д) секция
- Е) отделение

162. Как называется подразделение цеха, оснащенное однородным оборудованием и объединенное единым производственным заданием ?

- А) секция
- В) участок
- С) бригада
- Д) службы и хозяйство
- Е) управление

163. Как называются подразделения предприятий общественного питания , которые заняты обслуживанием основного производства ?

- А) секция
- В) участок
- С) бригада
- Д) службы и хозяйство
- Е) управление

164. Какие цехи осуществляют переработку сырья, полуфабрикатов и изготовление из них готовой продукции ?

- А) основные
- В) участок
- С) вспомогательные
- Д) службы
- Е) хозяйство

165. К каким цехам относятся мясной, рыбный, овощной, горячий, кондитерский ?

- А) основным
- В) участкам
- С) вспомогательным
- Д) службам
- Е) хозяйствам

166. В состав производственных помещений заготовочных предприятий входят:

- А) склады, камеры хранения, рыбной цех и другие
- В) мясной, птице-гольевой, рыбный, овощной, кулинарной и другие цехи
- С) здравпункт, гардеробы, склады и другие
- Д) помещения менеджеров, гардеробы, склады и другие
- Е) экспедиция, гардеробы, склады и другие

167. В зависимости от способа обработки и кулинарного назначения мясные полуфабрикаты промышленной выработки подразделяют на сколько группы ?

- А) 3
- В) 4
- С) 5

Д) 6

Е) 7

168. Полуфабрикаты вырабатывают из какой мясы ?

А) копченой

В) свежей

С) охлажденной

Д) жаренной

Е) паренной

169. Какие полуфабрикаты готовят в основном из лучших сортов говяжьего, свиного и бараньего мяса, нарезаая его на порционные куски без какой-либо дополнительной обработки?

А) натуральные полуфабрикаты

В) панированные полуфабрикаты

С) рубленые полуфабрикаты

Д) овощные полуфабрикаты

Е) мучные полуфабрикаты

170. Какие полуфабрикаты в отличие от натуральных после нарезания на порции слегка отбивают для разрыхления мяса и панируют в сухарях ?

А) натуральные полуфабрикаты

В) панированные полуфабрикаты

С) рубленые полуфабрикаты

Д) овощные полуфабрикаты

Е) мучные полуфабрикаты

171. Какие полуфабрикаты изготавливают из мясного фарша, добавляя к нему специи, хлеб и другие компоненты ?

А) натуральные полуфабрикаты

В) панированные полуфабрикаты

С) рубленые полуфабрикаты

Д) овощные полуфабрикаты

Е) мучные полуфабрикаты

172. Для приготовления лангета, бифштекса, антрекота, эскалоп а мясо нарезают на порции по ?

А) 100г

В) 150 г

С) 325 г

Д) 125 г

Е) 225 г

173. При изготовлении азу и гуляша мясо нарезают кусочками массой ?

А) 50-60 г

В) 10-20 г

С) 40-50 г

Д) 20-40 г

Е) 10-20 г

174. Суповой набор и рагу выпускают для реализации порциями по ?

А) 500 и 1000 г.

В) 100 и 500 г.

С) 300 и 800 г.

Д) 200 и 600 г.

Е) 1500 и 1600 г.

175. Организация технологического процесса производства натуральных полуфабрикатов зависит от какого показателя цеха мясокомбината ?

А) от рабочей силы

В) от мощности

С) от сырья

Д) от помещения

Е) от оборудования

176. В каких цехах полуфабрикаты изготавливают на стационарных столах с применением необходимого оборудования ?

А) большой мощности

В) габаритной мощности

С) малой мощности

Д) значительной мощности

Е) незначительной мощности

177. В каких предприятиях применяют непрерывные поточные линии ?

А) большой мощности

В) габаритной мощности

С) малой мощности

Д) значительной мощности

Е) незначительной мощности

178. При приготовлении каких полуфабрикатов мясо нарезают на порции и отбивают, после отбивания куски смачивают в льёзоне ?

А) натуральные полуфабрикаты

В) панированные полуфабрикаты

С) рубленые полуфабрикаты

Д) овощные полуфабрикаты

Е) мучные полуфабрикаты

179. К каким полуфабрикатам относится ромштекс, свиные отбивные котлеты, свиной отбивной шницель ?

А) натуральные полуфабрикаты

В) панированные полуфабрикаты

С) рубленые полуфабрикаты

Д) овощные полуфабрикаты

Е) мучные полуфабрикаты

180. Какие полуфабрикаты изготавливают из мяса третьего сорта ?

А) натуральные полуфабрикаты

В) панированные полуфабрикаты

С) рубленые полуфабрикаты

Д) овощные полуфабрикаты

Е) мучные полуфабрикаты

181. К каким полуфабрикатам относится котлеты московские, киевские, любительские, шницели (свиной, говяжий) ?

- А) натуральным полуфабрикаты
- В) панированным полуфабрикаты
- С) рубленным полуфабрикаты
- Д) овощным полуфабрикаты
- Е) мучным полуфабрикаты

182. Какие полуфабрикаты готовят по следующей технологической схеме: обвалка и жиловка мяса, измельчение его на волчке, посол и выдержка, измельчение замоченного хлеба, смешивание составных частей фарша, формовка, панировка и упаковка ?

- А) натуральным полуфабрикаты
- В) панированным полуфабрикаты
- С) рубленным полуфабрикаты
- Д) овощным полуфабрикаты
- Е) мучным полуфабрикаты

183. При приготовлении рубленых полуфабрикатов в каких условиях выдерживают измельченное и посоленное мясо ?

- А) в течение 7 ч при 18-20°C
- В) в течение 5 ч при 20-30°C
- С) в течение 2 ч при 0-5°C
- Д) в течение 1 ч при 8-10°C
- Е) в течение 3 ч при 38-40°C

184. На крупных предприятиях, где производство котлет организовано на поточно-механизированных линиях, для формовки применяют автоматы производительностью ?

- А) 200-370 тыс. котлет в час
- В) 40-80 тыс. котлет в час
- С) 20-50 тыс. котлет в час
- Д) 10-20 тыс. котлет в час
- Е) 20-100 тыс. котлет в час

185. Который из нижеследующих правильно указывает схему организация технологического процесса обработки мяса ?

- А) дефростация, обмывание и обсушивание, разруб туш на части, обвалка, зачистка и нарезка мяса на порции
- В) обмывание и обсушивание, дефростация, обвалка, разруб туш на части, зачистка и нарезка мяса на порции
- С) обвалка, дефростация, разруб туш на части, зачистка и нарезка мяса на порции
- Д) обмывание и обсушивание, обвалка, разруб туш на части, дефростация, зачистка и нарезка мяса на порции
- Е) разруб туш на части, дефростация, обвалка, зачистка и нарезка мяса на порции, обмывание и обсушивание

186. Горячий цех-это:

- А) это часть производственного участка, где производится очистка овощей
- В)) центральный производственный участок предприятия питания, где осуществляется тепловая обработка продуктов
- С) это часть производственного участка, где производится измельчение на мясорубке мяса.
- Д) это часть производственного участка, где производится очистка и нарезка овощей и зелени.
- Е) это часть производственного участка, где производятся холодные блюда и закуски.

187. Одним из лучших видов полуфабрикатов промышленной выработки является ?

- А)) рыбное филе
- В) рыбный фарш
- С) рыба тушками
- Д) рыбные консервы
- Е) копченая рыба

188. Обработку рыбы и изготовление полуфабрикатов из нее в рыбокомбинатах и холодильниках организуют ?

- А) в цехах
- В)) на поточных линиях
- С) в подсобном хозяйстве
- Д) в мелких цехах
- Е) на контейнерах

189. Дефростация считается оконченной, когда температура в толще тушки достигнет ?

- А) 5°C
- В) 10°C
- С)) 1°C
- Д) 18°C
- Е) 8°C

190. Замороженные блоки рыбы с помощью транспортеров куда загружают для дефростации ?

- А)) бункера оттаивания
- В) ленточный транспортер
- С) чешуеочистительный барабан
- Д) плавникорезки
- Е) головоотсекающая машина

191. По окончании оттаивания из бункера спускают воду, открывают запорную крышку в днище бункера, и рыба самотеком попадает на ?

- А) бункера оттаивания
- В)) ленточный транспортер
- С) чешуеочистительный барабан
- Д) плавникорезки
- Е) головоотсекающая машина

192. Рыба с крупной чешуей куда подается транспортером , где очищается от чешуи ?

- А) бункера оттаивания
- В) ленточный транспортер
- С) чешуеочистительный барабан
- Д) плавникорезки
- Е) головоотсекающая машина

193. Очищенная рыба выгружается из барабана на ленточный транспортер, подающий ее к столу, рядом с которым установлены сдвоенные ?

- А) бункера оттаивания
- В) ленточный транспортер
- С) чешуеочистительный барабан
- Д) плавникорезки
- Е) головоотсекающая машина

194. После очистки рыбу подают ?

- А) бункера оттаивания
- В) ленточный транспортер
- С) чешуеочистительный барабан
- Д) плавникорезки
- Е) головоотсекающей машине

195. Разделку рыбы организуют на двухъярусном ?

- А) рыбоделочном конвейере
- В) в моечной машине
- С) в аппарате-фиксаторе
- Д) плавникорезки
- Е) головоотсекающей машине

196. После удаления внутренностей рыба поступает ?

- А) рыбоделочной конвейер
- В) в моечную машину
- С) к аппарату-фиксатору
- Д) в плавникорезки
- Е) в головоотсекающей машине

197. Промытые тушки складывают в передвижные ванны и отвозят ?

- А) рыбоделочной конвейер
- В) в моечную машину
- С) к аппарату-фиксатору
- Д) в плавникорезки
- Е) в головоотсекающей машине

198 .Который из нижеследующих правильно изображает операции организация технологического процесса в рыбных цехах предприятий общественного питания ?

- А) очистка от чешуи, потрошение, оттаивание мороженой рыбы или вымачивание соленой, промывание, изготовление полуфабрикатов
- В) потрошение, промывание, оттаивание мороженой рыбы или вымачивание соленой, очистка от чешуи, изготовление полуфабрикатов

- С) оттаивание мороженой рыбы или вымачивание соленой, очистка от чешуи, потрошение, промывание, изготовление полуфабрикатов
Д) оттаивание мороженой рыбы или вымачивание соленой, промывание, изготовление полуфабрикатов, очистка от чешуи, потрошение,
Е) промывание, оттаивание мороженой рыбы или вымачивание соленой, очистка от чешуи, потрошение, изготовление полуфабрикатов

199. Какая рыба подвергается оттаиванию ?

- А) варенная рыба
В) жаренная рыба
С) копченая рыба
Д) квашенная рыба
Е) охлажденная и мороженая рыба

200. При каком соотношении рыбу оттаивают в холодной воде ?

- А) 2 л воды на 1 кг рыбы
В) 1 л воды на 2 кг рыбы
С) 2,3 л воды на 6 кг рыбы
Д) 1,5 л воды на 4 кг рыбы
Е) 0,5 л воды на 3 кг рыбы

201. Сколько соли добавляют при оттаивании рыбы ?

- А) 1-2 г соли на 1 л воды
В) 7-10 г соли на 1 л воды
С) 4-6 г соли на 1 л воды
Д) 17-20 г соли на 1 л воды
Е) 10-15 г соли на 1 л воды

202. Что предохраняет рыбу от потерь минеральных солей, растворимых в воде ?

- А) добавление крахмала
В) добавление жира
С) добавление соли
Д) добавление сахара
Е) добавление уксуса

203. При какой температуре оттаивание вызывает денатурацию части белков рыбы, вследствие чего значительно изменяется их растворимость ?

- А) 15-20С°
В) 20-25С°
С) 25-30С°
Д) 35-40С°
Е) 30-34С°

204. При какой температуре оттаивание уменьшается количество воды, удерживаемое белками, увеличивается потеря сока ?

- А) 15-20С°
В) 20-25С°
С) 25-30С°
Д) 35-40С°
Е) 30-34С°

205. При какой температуре оттаивание появляется запах лежалой рыбы ?

- A) 15-20С°
- B) 20-25С°
- C) 25-30С°
- D) 35-40С°
- E) 30-34С°

206. Какие изделия реализуются не только в обеденных залах основного предприятия, но и в магазинах кулинарии, филиалах основного предприятия, в буфетах ?

- A)) кондитерские
- B) рыбные
- C) мясные
- D) молочные
- E) овощные

207. Какие изделия не требуют перед отпуском потребителям дополнительной тепловой обработки, что определяет повышение требований к соблюдению правил санитарно-гигиенического и технологического режимов при производстве, реализации и хранении этих изделий ?

- A)) кондитерские
- B) рыбные
- C) мясные
- D) молочные
- E) овощные

208. Какой недостаток имеют небольшие кондитерские производства и цеха ?

- A) непрерывность технологического процесса
- B)) прерывностью технологического процесса
- C) ручной труд
- D) немеханизированные линии
- E) склады

209. В каких операциях кондитерского цеха необходим ручной труд ?

- A) взбивание крема
- B) измельчение орехов
- C)) порционировании изделий
- D) взбивание теста
- E) измельчение пряностей

210. В каких операциях кондитерского цеха необходим ручной труд ?

- A) взбивание крема
- B) измельчение орехов
- C)) транспортировка заготовок к пекарским шкафам
- D) взбивание теста
- E) измельчение пряностей

211. В каких операциях кондитерского цеха необходим ручной труд ?

- А) взбивание крема
- В) измельчение орехов
- С) транспортировка заготовок готовых изделий в экспедицию
- Д) взбивание теста
- Е) измельчение пряностей

212. На сколько признаков кондитерские цехи в системе общественного питания можно условно классифицировать ?

- А) 6
- В) 3
- С) 4
- Д) 2
- Е) 7

213. По признаку к каким относится цехи, выпускающие кондитерские изделия в широком ассортименте из всех видов теста (дрожжевого, песочного, слоеного, бисквитного), в том числе кремовые ?

- А) цехи по ассортименту выпускаемой продукции
- В) цехи по производительности
- С) цехи по оборудовании
- Д) цехи по площади помещения
- Е) цехи по площади склада

214. По признаку к каким относится цехи, выпускающие кондитерские изделия из одного – трех видов теста (в этих цехах по санитарно-техническим условиям производства выпуск кремовых изделий может отсутствовать) ?

- А) цехи по ассортименту выпускаемой продукции
- В) цехи по производительности
- С) цехи по оборудовании
- Д) цехи по площади помещения
- Е) цехи по площади склада

215. По признаку к каким относится цехи, выпускающие кондитерские изделия из одного или двух видов теста (как правило, дрожжевого или песочного) ?

- А) цехи по ассортименту выпускаемой продукции
- В) цехи по производительности
- С) цехи по оборудовании
- Д) цехи по площади помещения
- Е) цехи по площади склада

216. В рецептурах на все мучные изделия указываются нормы расхода муки с базисной влажностью ?

- A) 4,5%
- B) 10,5%
- C) 14,5%
- Д) 18,5%
- E) 12,5%

217. Какая допустимая стандартная влажность муки ?

- A) 1,5%
- B) 10,5%
- C) 13,5%
- Д) 15,5%
- E) 25,5%

218. При какой температуре переработка муки ведет к снижению качества изделий ?

- A) 12-13°C
- B) 9-13°C
- C) -2-3°C
- Д) 22-23°C
- E) 2-3°C

219. Какой показатель кондитерского цеха ведется с учетом спроса потребителей и заявок предприятий-получателей продукции ?

- A) производительность
- B) мощность
- C) площадь
- Д) освещение
- E) оснащение

220. Чего в кондитерском цехе организуют в соответствии с технологическими схемами приготовления изделий из дрожжевого, слоенного, заварного, песочного теста ?

- A) оборудование
- B) рабочие места
- C) освещение
- Д) теплоснабжение
- E) водоснабжение

221. Для чего в средних и крупных кондитерских цехах используют аппараты типа «Пионер», БДМ и ПМ ?

- A) приготовление опары
- B) замеса теста
- C) просеивания муки
- Д) дозировки теста
- E) раскатки теста

222. Какие преимущества просеивательных машин ПГ-06, ПК-1,1 ?

- A) малый габарит
- B) большой габарит
- C) большая мощность

Д) маленький энергозатрат

Е) большая производительность

223. Какая производительность просеивательных машин ПГ-06, ПК-1,1 ?

А) 100 кг/ч.

В) 300 кг/ч.

С) 200 кг/ч.

Д) 400 кг/ч.

Е) 500 кг/ч.

224. Что является необходимой операцией при приготовлении всех видов теста ?

А) приготовление опары

В) замес теста

С) просеивание муки

Д) дозировка теста

Е) раскатка теста

225. Процесс замеса связан с затратами больших физических усилий, поэтому в кондитерских цехах предприятий общественного питания устанавливают ?

А) измельчительные машины

В) миксеры

С) тестомесильные машины

Д) кофемолки

Е) мясорубки

226. Что дает возможность оснастить кулинарные цехи высокопроизводительным технологическим оборудованием ?

А) централизация производства

В) изменение цикла работы

С) изменение рабочего дня

Д) новые технологические схемы

Е) НОТ

227. Что позволяет ускорить и улучшить технологические процессы изготовления продукции в кулинарных цехах ?

А) централизация производства

В) оснащение цехов высокопроизводительным технологическим оборудованием

С) изменение рабочего дня

Д) новые технологические схемы

Е) НОТ

228. Что позволяет повысить качество изделий в кулинарных цехах ?

А) централизация производства

В) оснащение цехов высокопроизводительным технологическим оборудованием

С) изменение рабочего дня

Д) новые технологические схемы

Е) НОТ

229. Что позволяет сократить потери при холодной и тепловой обработке продуктов и полуфабрикатов в кулинарных цехах ?
- А) централизация производства
 - В) осношение цехов высокопроизводительным технологическим оборудованием
 - С) изменение рабочего дня
 - Д) новые технологические схемы
 - Е) НОТ
230. Что позволяет усовершенствовать фасовку и упаковку изделий в кулинарных цехах ?
- А) централизация производства
 - В) осношение цехов высокопроизводительным технологическим оборудованием
 - С) изменение рабочего дня
 - Д) новые технологические схемы
 - Е) НОТ
231. Что позволяет рационально использовать полезные отходы кулинарного производства в кулинарных цехах ?
- А) централизация производства
 - В) осношение цехов высокопроизводительным технологическим оборудованием
 - С) изменение рабочего дня
 - Д) новые технологические схемы
 - Е) НОТ
232. Ассортимент изделий, выпускаемых каким цехом, формируется, как правило, из продукции, требующей быстрой реализации и труднотранспортируемой ?
- А) мороженых
 - В) кондитерских
 - С) кулинарных
 - Д) рыбных
 - Е) молочных
233. Какие цехи выпускают паштет из печени, фаршированную и заливную рыбу, мясные рулеты, студни, отварную и жареную птицу, шпигованную говядину, изделия из круп, овощей ?
- А) мороженые
 - В) кондитерские
 - С) кулинарные
 - Д) рыбные
 - Е) молочные
234. В каких цехах в соответствии с их производительностью устанавливают линии ЛБП-1500 по изготовлению блинчиков с наполнителями ?
- А) мороженых
 - В) кондитерских
 - С) кулинарных

- Д) рыбных
- Е) молочных

235. В каких цехах в соответствии с их производительностью устанавливают конвейерные печи ПКЖ для жаренья изделий из мяса ?

- А) мороженых
- В) кондитерских
- С) кулинарных
- Д) рыбных
- Е) молочных

236. В каких цехах в соответствии с их производительностью устанавливают фритюрницы ФНЭК непрерывного действия для приготовления жареного до полуготовности картофеля ?

- А) мороженых
- В) кондитерских
- С) кулинарных
- Д) рыбных
- Е) молочных

237. В каких цехах в соответствии с их производительностью устанавливают котлы с сетками-вкладышами, используемыми при варке продуктов , и специальные механизмы для извлечения их из котлов?

- А) мороженых
- В) кондитерских
- С) кулинарных
- Д) рыбных
- Е) молочных

238. Для варки мясных продуктов, студней устанавливают ?

- А) жаровники
- В) самовары
- С) сковороды
- Д) пищеварочные котлы различной емкости
- Е) секционные модулированные плиты

239. Для жаренья мяса, рыбы, птицы используют ?

- А) жаровники
- В) самовары
- С) сковороды
- Д) пищеварочные котлы различной емкости
- Е) секционные модулированные плиты

240. Какая линия предназначена для приготовления полуфабрикатов-блинчиков с творогом или мясным фаршем ?

- А) механизированная линия ЛБН-1500
- В) механизированная линия МРТ-60М
- С) механизированная линия ТРМ-Д-2
- Д) механизированная линия ПГ-06
- Е) механизированная линия ПК-1,1

241. С какой начинкой готовят блинчики в кулинарных цехах поточной механизированной линии ЛБН-1500 ?

- А) с грибами
- В)) с творогом или мясным фаршем.
- С) с картошкой
- Д) с рыбой
- Е) с фасолью

242. Какую функцию выполняет машина ЛБН-9 в поточной механизированной линии ЛБН-1500 по изготовлению блинчиков с начинкой ?

- А) дозатора начинки
- В) выпечку
- С)) взбивание
- Д) передатчика начинки
- Е) формовки блинчиков

243. Какую функцию выполняет машина ЛБН-1 в поточной механизированной линии ЛБН-1500 по изготовлению блинчиков с начинкой ?

- А) дозатора начинки
- В)) выпечку
- С) взбивание
- Д) передатчика начинки
- Е) формовки блинчиков

244. Какую функцию выполняет машина ЛБН-2 в поточной механизированной линии ЛБН-1500 по изготовлению блинчиков с начинкой ?

- А)) дозатора начинки
- В) выпечку
- С) взбивание
- Д) передатчика начинки
- Е) формовки блинчиков

245. Какую функцию выполняет машина ЛБН-14 в поточной механизированной линии ЛБН-1500 по изготовлению блинчиков с начинкой ?

- А) дозатора начинки
- В) выпечку
- С) взбивание
- Д)) передатчика начинки
- Е) формовки блинчиков

246. Который из нижеследующих отвечает основным тенденциям научно-технического прогресса ?

- А)) отраслевой принцип управления
- В) централизованное управление

С) управление АСУ

Д) управление пультом

Е) ручное управление

247. Который из нижеследующих позволяет эффективно решать вопросы специализации ?

А)) отраслевой принцип управления

В) централизованное управление

С) управление АСУ

Д) управление пультом

Е) ручное управление

248. Который из нижеследующих позволяет эффективно решать вопросы кооперирования ?

А)) отраслевой принцип управления

В) централизованное управление

С) управление АСУ

Д) управление пультом

Е) ручное управление

249. Который из нижеследующих позволяет эффективно решать вопросы интенсификации производства ?

А)) отраслевой принцип управления

В) централизованное управление

С) управление АСУ

Д) управление пультом

Е) ручное управление

250. Который из нижеследующих позволяет эффективно решать вопросы интенсификации производства и внедрения в производство их результатов?

А)) отраслевой принцип управления

В) централизованное управление

С) управление АСУ

Д) управление пультом

Е) ручное управление

251. Который из нижеследующих позволяет эффективно решать вопросы организации научно-технических разработок?

А)) отраслевой принцип управления

В) централизованное управление

С) управление АСУ

Д) управление пультом

Е) ручное управление

252. Который из нижеследующих позволяет эффективно решать вопросы расширения научно-технической информации ?

А)) отраслевой принцип управления

В) централизованное управление

С) управление АСУ

Д) управление пультом

Е) ручное управление

253. Который из нижеследующих относится к числу важнейших факторов, определяющих уровень эффективности производства?

- А) отраслевой принцип управления
- В) централизованное управление
- С) управление АСУ
- Д) управление пультом
- Е) ручное управление

254. Который из нижеследующих определяет цели развития управляемого объекта и средств ее достижения ?

- А) планирование
- В) прогнозирование
- С) организация
- Д) регулирование
- Е) учет

255.. Который из нижеследующих включает прогнозирование развития и моделирование управляемых объектов ?

- А) планирование
- В) прогнозирование
- С) организация
- Д) регулирование
- Е) учет

256. Который из нижеследующих представляет собой выбор и формирование структуры производственного объекта и структуры управления ?

- А) планирование
- В) прогнозирование
- С) организация
- Д) регулирование
- Е) учет

257. Который из нижеследующих представляет собой определение соотношений между структурными элементами системы и их взаимодействия?

- А) планирование
- В) прогнозирование
- С) организация
- Д) регулирование
- Е) учет

258. Который из нижеследующих направлено на поддержание требуемого соотношения между различными элементами системы ?

- А) планирование
- В) прогнозирование
- С) организация
- Д) регулирование
- Е) учет

259. Который из нижеследующих направлено ликвидацию возможных отклонений от плановых заданий в функционировании управляемого объекта ?

- А) планирование
- В) прогнозирование
- С) организация
- Д) регулирование
- Е) учет

260. Который из нижеследующих заключается в наблюдении соответствия действительного хода и развития процесса производства разработанному плану ?

- А) планирование
- В) прогнозирование
- С) организация
- Д) регулирование
- Е) учет

261. Который из нижеследующих заключается в проверке соответствия действительного хода и развития процесса производства разработанному плану ?

- А) планирование
- В) прогнозирование
- С) организация
- Д) регулирование
- Е) учет

262. Который из нижеследующих представляет собой подведение итогов выполнения плана или определенных этапов его осуществления ?

- А) планирование
- В) прогнозирование
- С) организация
- Д) регулирование
- Е) учет

263. Который из нижеследующих позволяет иметь итоговую информацию, систематизировать ее ?

- А) планирование
- В) прогнозирование
- С) организация
- Д) регулирование
- Е) учет

264. Который из нижеследующих дает возможность использовать информационную базу для разработки программы действия системы в последующий период ?

- А) планирование
- В) прогнозирование

- С) организация
- Д) регулирование
- Е)) учет

265. Который из нижеследующих предполагает, прежде всего централизацию планового руководства в решении главных, основных задач, организующую и направляющую роль центральных органов ?

- А)) принцип демократического централизма
- В) принцип Паули
- С) принцип управления
- Д) принцип центрифуги
- Е) принцип компании

266. Который из нижеследующих предполагает целесообразность и продуманность системы мер, осуществляемых органами управления ?

- А) коллективность
- В) совместность
- С) коллегиальность
- Д) единоначалие
- Е)) плановость

267. Который из нижеследующих относится основным принципам управления ?

- А)) принцип демократического централизма
- В) принцип Паули
- С) принцип управления
- Д) принцип центрифуги
- Е) принцип диалектики

268. Который из нижеследующих возможно только на основе познания объективных законов развития общества ?

- А) отраслевой принцип управления
- В) централизованное управление
- С) управление АСУ
- Д) управление пультом
- Е)) научное управление

269. Который из нижеследующих возможно только на основе учета закономерностей развития данной отрасли производства, а также конкретных производственных условий, складывающихся на предприятиях ?

- А) отраслевой принцип управления
- В) централизованное управление
- С) управление АСУ
- Д) управление пультом
- Е)) научное управление

270. Который из нижеследующих несовместимо с субъективизмом, принятием решений без учета научных рекомендаций ?

- А) отраслевой принцип управления
- В) централизованное управление
- С) управление АСУ
- Д) управление пультом
- Е) научное управление

271. Который из нижеследующих несовместимо объективно сложившихся условий работы предприятия и тенденций его дальнейшего хозяйственного развития ?

- А) отраслевой принцип управления
- В) централизованное управление
- С) управление АСУ
- Д) управление пультом
- Е) научное управление

272. Какие методы представляют собой хозяйственный механизм, конкретные формы которого проявляются через такие экономические рычаги, как прибыль, цена, кредит, нормативы экономического стимулирования ?

- А) экономические
- В) административные
- С) правовые
- Д) социальные
- Е) политико-воспитательные

273. Какие методы воздействия управляемого объекта побуждают его к наиболее эффективной работе без повседневного и непосредственного вмешательства управляющих органов ?

- А) экономические
- В) административные
- С) правовые
- Д) социальные
- Е) политико-воспитательные

274. Важнейшим средством осуществления гармонического сочетания общественных, коллективных и личных интересов является ?

- А) коллективность
- В) совместность
- С) коллегиальность
- Д) единоначалие
- Е) планирование

275. Который из нижеследующих метод определения стратегии управления и путей решения управленческих задач ?

- А) коллективность
- В) совместность
- С) коллегиальность
- Д) единоначалие
- Е) планирование

276. Который из нижеследующих на отдельных предприятиях позволяет выбрать наиболее эффективный вариант организации производства выпуска продукции, соответствующий требованиям народного хозяйства ?

- А) коллективность
- В) совместность
- С) коллегиальность
- Д) единоначалие
- Е) планирование

277. Который из нижеследующих достигается с помощью технико-экономического и оперативного планирования ?

- А) коллективность
- В) совместность
- С) коллегиальность
- Д) единоначалие
- Е) планирование

278. Хозяйственный расчет является важнейшим из каких методов ?

- А) экономических
- В) административных
- С) правовых
- Д) социальных
- Е) политико-воспитательных

279. Какие методы основан на соизмерении затрат предприятия в денежном выражении с результатами его производственно-хозяйственной деятельности ?

- А) экономические
- В) административные
- С) правовые
- Д) социальные
- Е) политико-воспитательные

280. Какие методы основан на возмещении расходов предприятия доходами и обеспечении рентабельности производства ?

- А) экономические
- В) административные
- С) правовые
- Д) социальные
- Е) политико-воспитательные

281. Какие методы максимально использует, экономическую заинтересованность коллектива и его членов в улучшении производства ?

- А) экономические
- В) административные

С) правовые
Д) социальные

Е) политико-воспитательные

282. Какие методы повышает ответственность управляющей системы всех уровней за результаты работы ?

А) экономические

В) административные

С) правовые

Д) социальные

Е) политико-воспитательные

283. С помощью каких методов управления решаются те же задачи, что и посредством использования экономических методов, но при этом применяются другие формы воздействия на производство ?

А) экономических

В) административных

С) правовых

Д) социальных

Е) политико-воспитательных

284. При каких методах управления производством предписания управляемому объекту носят не рекомендательный, а обязательный директивный характер ?

А) экономических

В) административных

С) правовых

Д) социальных

Е) политико-воспитательных

285. Какие методы управления существуют в форме организационного и распорядительного воздействия ?

А) экономические

В) административные

С) правовые

Д) социальные

Е) политико-воспитательные

286. Который из нижеследующих отличается от приказа тем, что его можно обжаловать у директора предприятия ?

А) приказ

В) распоряжение

С) устное указание

Д) распорядительное воздействие

Е) письменное указание

287. Какой формой воздействия пользуются руководители всех уровней, но чаще всего низовые – бригадиры, мастера ?

- А) приказ
- В) распоряжение
- С) устное указание
- Д) распорядительное воздействие
- Е) письменное указание

288. Кто руководит деятельностью предприятия и наделяется необходимыми правами и полномочиями ?

- А) главный инженер
- В) мастер
- С) заведующий производством
- Д) начальник цеха
- Е) директор

289. Кто совершает от имени предприятия различные действия, представляет во всех организациях и учреждениях, распоряжается в установленном законом порядке имуществом и средствами предприятия ?

- А) главный инженер
- В) мастер
- С) заведующий производством
- Д) начальник цеха
- Е) директор

290. Кто заключает хозяйственные договоры, выдает доверенности, открывает счета в банковских учреждениях, издает приказы, принимает, перемещает и увольняет работников предприятия ?

- А) главный инженер
- В) мастер
- С) заведующий производством
- Д) начальник цеха
- Е) директор

291. По представлению кого вышестоящие органы назначают и освобождают заместителей , главного бухгалтера и других руководящих работников предприятия ?

- А) главный инженер
- В) мастер
- С) заведующий производством
- Д) начальник цеха
- Е) директор

292. Кто является заместителем директора предприятия по технике и капитальному строительству ?

- А) главный инженер
- В) мастер
- С) заведующий производством

Д) начальник цеха

Е) директор

293. Кто несет ответственность за техническую деятельность предприятия по вопросам, входящим в его компетенцию ?

А) главный инженер

В) мастер

С) заведующий производством

Д) начальник цеха

Е) директор

294. Кто имеет право давать указания и разъяснения производственным цехам и другим подразделениям и техническому персоналу предприятия и проверять их выполнение ?

А) главный инженер

В) мастер

С) заведующий производством

Д) начальник цеха

Е) директор

295. Кто является основным лицом, несущим ответственность за производственную деятельность предприятия и качество продукции?

А) главный инженер

В) мастер

С) заведующий производством

Д) начальник цеха

Е) директор

296. Кто на мелких предприятиях заведующий производством является одновременно и заместителем директора ?

А) главный инженер

В) мастер

С) заведующий производством

Д) начальник цеха

Е) директор

297. При цеховой структуре заведующему кому подчиняются начальники цехов, а при бесцеховой – мастера или бригадиры ?

А) главному инженеру

В) мастеру

С) заведующему производством

Д) начальнику цеха

Е) директору

298. Кто на крупных предприятиях назначается и увольняется вышестоящей организацией, на мелких – директором ?

А) главный инженер

В) мастер

С)) заведующий производством

Д) начальник цеха

Е) директор

299. Кто обязан обеспечивать выполнение производственных заданий, приказов и распоряжений, относящихся к производству, соблюдение рецептур блюд и технологии их изготовления ?

А) главный инженер

В) мастер

С)) заведующий производством

Д) начальник цеха

Е) директор

300. Кто обязан обеспечивать проверку качества готовой продукции, своевременное снабжение производства сырьем, инструментами, инвентарем и т. п. ?

А) главный инженер

В) мастер

С)) заведующий производством

Д) начальник цеха

Е) директор