

**2956#01#Y16#02 testinin sualları****Fənn : 2956 İaşə müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi**

1 Основные положения следующих дисциплин, которые используются при проектировании предприятий общественного питания

- химия, физика, организация обслуживания, история и др.
- химия, физика, организация производства, история и др.
- технология продуктов общественного питания, химия, физика, история и др.
- технология продуктов общественного питания, организация производства, организация обслуживания, оборудование предприятий общественного питания и др.
- химия, физика, оборудование предприятий общественного питания, история и др.

2 По мере изучения дисциплины технологическое проектирование будущие инженеры-технологи общественного питания учатся:

- осуществлять технические расчеты по математике, геометрии, истории и другие.
- осуществлять технические расчеты по химии, истории, планировку и другие.
- осуществлять технические расчеты по физике, химии, планировку и другие.
- осуществлять технологические расчеты, планировку, компоновку цехов и другие.
- осуществлять технические расчеты по микробиологии, геометрии, истории и другие.

3 Срок действия технико-экономического обоснования проекта (ТЭО) составляет:

- 3 года, для крупных предприятий 5 лет
- 6 лет, для крупных предприятий 1 год
- 5 лет, для крупных предприятий 4 года
- 2 года, для крупных предприятий 3 года
- 7 лет, для крупных предприятий 4 года

4 Проектирование нового строительства предприятий осуществляют на основе чего?

- на основе решений, принятых в дипломных проектах
- на основе решений, принятых в курсовых проектах
- на основе решений, принятых в вузах
- на основании решений, принятых в утвержденных ТЭО (технико-экономических обоснованиях) проекта
- на основе решений, принятых в комитете по стандартизации и метрологии

5 Проектная документация представляет собой:

- технологические схемы, показывающие возможность для строительства предприятий
- только технологические расчеты для строительства предприятий
- экономическая целесообразность для строительства предприятий
- система расчетов, чертежей и показателей, создающий возможностей и экономическую целесообразность для строительства предприятий
- только чертежи для строительства предприятий

6 Задание на проектирование составляют:

- по заказу потребителей для предприятий питания
- по утвержденным сборникам рецептов блюд
- на основании генерального плана строительства
- по утвержденным технико-экономическим обоснованиям (расчетам)

- по утвержденным техническим условиям

7 Разработка проектной документации включает три этапа:

- экономический, технологический и проектный  
 плановый, расчетный и проектный  
 предрасчетный, расчетный и после расчетный  
 предпроектный, проектный и послепроектный  
 технологический, расчетный и проектный

8 Вместимость общедоступных предприятий общественного питания рассчитывают:

- с учетом для строительства  
 с учетом наличия генерального плана для строительства  
 с учетом наличия сырья и соответствующих нормативов  
 с учетом обоснованного контингента потребителей и соответствующих нормативов  
 с учетом метрологических условий для строительства

9 Обычно состав и содержание задания на проектирование предприятий ПОП регламентируется в каких документах?

- в межреспубликанских стандартах  
 в государственных стандартах  
 в сборниках рецептур блюд  
 в СНиП .02.01-85 (строительные нормы и правила)  
 в отраслевых стандартах

10 Какие проекты называют типовым?

- проект предназначенный для 4-х кратного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов  
 проект предназначенный для 2-х кратного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов  
 проект предназначенный для однократного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов  
 проект предназначенный для многократного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов  
 проект предназначенный для 3-х кратного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов

11 Для чего предназначены индивидуальные проекты?

- индивидуальные проекты разрабатывают для многократного строительства  
 индивидуальные проекты разрабатывают для 3-х кратного строительства  
 индивидуальные проекты разрабатывают для 2-х кратного строительства  
 индивидуальные проекты разрабатывают для одноразового строительства  
 индивидуальные проекты разрабатывают для 5-ти кратного строительства

12 Экспериментальные проекты на строительство предназначены:

- для многократного использования  
 для проверки в реальных условиях возможности внедрения в массовое строительство индивидуальных проектов  
 для проверки в реальных условиях возможности внедрения в массовое строительство типовых проектов  
 для проверки в реальных условиях возможности внедрения в массовое строительство новых проектов

- для проверки в реальных условиях возможности внедрения в массовое строительство проекты реконструкции

13 Для чего разрабатывают проекты реконструкции?

- для тех ПОП, которые по своей работе не соответствуют современным требованиям  
 для многократного использования  
 для тех ПОП, которые по своей работе соответствуют современным требованиям  
 для однократного использования  
 для многократного использования

14 Основным документом для проектирования (реконструкции) заготовочных предприятий ПОП служат:

- отраслевые стандарты  
 республиканские стандарты  
 сборники рецептур блюд  
 ведомственные нормы технологического проектирования заготовочных предприятий  
 международные стандарты

15 В целом проект состоит из каких материалов?

- из генплана и сборников рецептур блюд  
 из рецептур и технологических схем изготавливаемых блюд  
 из генплана и сметной документации  
 из текстовых материалов (пояснительной записки, расчетов), чертежей и сметной документации  
 из технологических схем изготавливаемых блюд

16 Чертежи это:

- фотоизображения принятых разных решений для проектирования  
 расчетные решения для проектирования  
 рисуночное изображение принятых разных решений для проектируемого объекта, его элементов и деталей  
 графическое изображение принятых разных решений для проектируемого объекта, его элементов и деталей  
 схематичное изображение принятых разных решений для проектирования

17 Сметная документация для чего предназначено?

- для определения технико-экономических показателей проекта  
 для определения вопросов технологии для проектируемых предприятий  
 для определения архитектурных данных проектов  
 для определения общей стоимости строительства при проектировании  
 для определения основных технических вопросов проектирования

18 Проект состоит из каких частей?

- из компоновочной и технологических частей  
 из технологических схем и расчетов  
 из генплана и технологических расчетов  
 архитектурно-строительной, технологической и технико-экономической части и сводных сметных расчетов  
 из чертежей и сметных документаций

19 Все выполненные проекты согласовывают с какими органами?

- с министерствами образования и здравоохранения
- с кабинетом министров и органами здравоохранения
- с органами правопорядка и СЭС
- с органами Государственной противопожарной службы и СЭС (санитарно-эпидемиологический надзор)
- с министерством информации и госбанком

20 Какая часть проекта экспертизе и утверждению не подлежит?

- инженерные решения
- сводный сметный расчет
- технологическая часть
- рабочая документация (чертежи)
- пояснительная записка

21 Что означает САПР (система автоматизированного проектирования)?

- автоматизированное проектирование вопросов проектирования с использованием данных индивидуальных проектов
- автоматизированное проектирование вопросов проектирования с использованием действующих стандартов
- автоматизированное проектирование вопросов проектирования с использованием математических моделей
- автоматизированное проектирование вопросов проектирования с использованием компьютера
- автоматизированное проектирование вопросов проектирования с использованием данных типовых проектов

22 Сочетание каких основных функций вызывает необходимость проектирования производственной и торговой групп помещений для ПОП?

- электрификация, снабжения кулинарных магазинов и организация потребления
- производство блюд, доставка дешевых стройматериалов и их снабжения
- снабжение сырьем, движение работников и организация потребления
- производство блюд, их реализация и организация потребления
- реализация блюд, организация потребления и компьютеризация

23 Ассортимент продукции заготовочных предприятий общественного питания:

- нарезанные овощи, капуста бланшированный и припущенный
- рубленое мясо, очищенный картофель и корнеплоды
- салаты, винегреты, очищенный картофель и другие корнеплоды
- кулинарные полуфабрикаты, готовые блюда, кулинарные и кондитерские изделия
- мясные кости, бульоны, рыбное филе и рыбные полуфабрикаты

24 Состав помещений заготовочных предприятий:

- кондитерский цех, складские и подсобные помещения
- мясной цех, складские и подсобные помещения
- мясной цех, кондитерский цех и кулинарный цех
- складские, производственные, служебные, бытовые, подсобные помещения и экспедиция
- овощной цех, складские и подсобные помещения

25 В состав складских помещений заготовочных предприятий входят:

- рыбный цех, камера отходов, экспедиция и др.
- овощной цех, камера отходов, экспедиция и др.

- мясной цех, камера отходов и упаковочных материалов и др.
- охлаждаемые камеры хранения сырья и отходов, кладовые для хранения овощей и сухих продуктов, тары, упаковочных материалов и др.
- кондитерский цех, камера отходов, экспедиция и др.

26 В состав производственных помещений заготовочных предприятий входят:

- склады, камеры хранения, рыбной цех и другие
- экспедиция, гардеробы, склады и другие
- помещения менеджеров, гардеробы, склады и другие
- здравпункт, гардеробы, склады и другие
- мясной, птице-голевой, рыбный, овощной, кулинарной и другие цехи

27 В состав служебных, бытовых помещений заготовочных предприятий входят:

- помещения для уборочная инвентаря, склады и другие
- рыбный и овощной цех, склады и другие
- склады, мясной и овощной цех и другие
- помещения менеджеров, здравпункт, гардеробы и другие
- кулинарный и кондитерский цех, склады и другие

28 К основным типам доготовочных предприятиях относятся:

- закусочные, кафе, столовые и фабрика полуфабрикатов
- столовые, рестораны, фабрика полуфабрикатов
- магазины кулинарии, фабрики кухни и фабрика полуфабрикатов
- столовые, рестораны, кафе и др.
- кафе, рестораны, столовые и фабрика полуфабрикатов

29 К основным типам доготовочных предприятиях относятся:

- домовые кухни, столовые, кафе и фабрика полуфабрикатов
- закусочные, рестораны и фабрика полуфабрикатов
- столовые, фабрика полуфабрикатов и специализированные цехи по производству полуфабрикатов
- рестораны, кафе и магазины кулинарии
- кафе, рестораны, столовые и фабрика полуфабрикатов

30 В группу помещений доготовочных предприятий относятся:

- холодный цех, охлаждаемые камеры, помещения для менеджеров и др.
- кладовые, охлаждаемые камеры, помещения для менеджеров и др.
- охлаждаемые камеры, помещения для менеджеров
- помещения для потребителей, для приема и хранения продуктов, производственные и др.
- горячий цех, здравпункт, помещения для менеджеров и др.

31 В ТЭО проекта включает следующие элементы:

- составление графика выхода на работу работников предприятия, характеристика района и обоснование выбора места строительства, расчет эффективности капитальных вложений и др.
- обоснование реконструкции предприятия, характеристика района и обоснование выбора места строительства, расчет эффективности капитальных вложений и др.
- составление генплана строительства, характеристика района и обоснование выбора места строительства, расчет эффективности капитальных вложений и др.
- обоснование необходимости строительства предприятия, характеристика района и обоснование выбора места строительства, расчет эффективности капитальных вложений и др.
- составление графика загрузки торгового зала предприятия, расчет эффективности капитальных вложений и др.

32 В ТЭО проекта входят следующие элементы:

- определение количества работников предприятия, характеристика района и обоснование выбора места строительства, расчет эффективности капитальных вложений и др.
- наличие генплана, чертежей и др.
- обоснование реконструкции, характеристика района и обоснование выбора места строительства, расчет эффективности капитальных вложений и др.
- обоснование необходимости строительства предприятия, характеристика района и обоснование выбора места строительства, расчет эффективности капитальных вложений и др.
- наличие графиков загрузки зала, чертежей и др.

33 Один из пунктов ТЭО проекта входит:

- обоснование реконструкции и др.
- расчет охранников предприятия и др.
- расчет количества работников торгового зала и др.
- расчет эффективности капитальных вложений и др.
- наличие здравпункта и др.

34 Нормативы развития сети общедоступных предприятий общественного питания для районных центров с населением до 50 тыс.человек на 1000 человек на расчетный срок составляет:

- 28 и 29
- 25 и 26
- 20 и 25
- 33 и 34
- 30 и 31

35 Нормативы развития сети общедоступных предприятий общественного питания для районных центров с населением до 50-100 тыс.человек на 1000 человек на расчетный срок составляет:

- 28 и 29
- 34 и 35
- 20 и 25
- 25 и 26
- 30 и 31

36 Нормативы развития сети общедоступных предприятий общественного питания для районных центров с населением до 50-100 тыс.человек на первую очередь срок составляет:

- 28 и 29
- 25 и 26
- 18 и 19
- 20 и 21
- 30 и 31

37 Необходимое число мест в предприятиях общественного питания при учреждении рассчитывают:

- с учетом пола работающих и явочного коэффициента, а также норматива развития сети
- с учетом возраста работающих и явочного коэффициента, а также норматива развития сети
- с учетом нормы питания работающих и явочного коэффициента, а также норматива развития сети
- с учетом численности работающих и явочного коэффициента, а также норматива развития сети
- с учетом категории работающих и явочного коэффициента, а также норматива развития сети

38 При наличии численности работающих в учреждениях 300 человек и выше, для организации диетпитания отводится место:

- не менее 15% от общего числа мест по нормативу
- не менее 10% от общего числа мест по нормативу
- не менее 40% от общего числа мест по нормативу
- не менее 20% от общего числа мест по нормативу
- не менее 30% от общего числа мест по нормативу

39 При вузах как правило, проектируют:

- кафе, работающие на полуфабрикатах
- столовые, работающие на полуфабрикатах
- комбинат-питания, работающие на полуфабрикатах
- фабрика-кухня, работающие на полуфабрикатах
- рестораны, работающие на полуфабрикатах

40 Общее число мест для предприятий общественного питания при вузе определяют:

- на 50% от общего расчетного числа студентов
- на 30% от общего расчетного числа студентов
- на 10% от общего расчетного числа студентов
- на 20% от общего расчетного числа студентов
- на 40% от общего расчетного числа студентов

41 Как принимают расчетное число студентов при проектировании столовых в вузах?

- с учетом численности лаборантского состава в вузах
- с учетом численности преподавательского состава
- исходя из наибольшей численности студентов заочников
- исходя из наибольшей численности студентов дневного отделения плюс 10% от обучающихся на заочной отделении
- с учетом численности студентов первой или второй смены

42 В зданиях общежитий в вузах как правило, проектируют:

- шашлычное
- кафе
- рестораны
- буфеты
- закусочное

43 При численности проживающих в общежитий вузах 200 человек, общую площадь проектируемых буфетов принимают:

- 0,40 м<sup>2</sup> на одного человека
- 0,30 м<sup>2</sup> на одного человека
- 0,20 м<sup>2</sup> на одного человека
- 0,18 м<sup>2</sup> на одного человека
- 0,35 м<sup>2</sup> на одного человека

44 При численности проживающих в общежитий вузах 400 человек, общую площадь проектируемых буфетов принимают:

- 0,40 м<sup>2</sup> на одного человека
- 0,30 м<sup>2</sup> на одного человека

- 0,20 м2 на одного человека
- 0,16 м2 на одного человека
- 0,35 м2 на одного человека

45 При численности проживающих в общежитий вузах 600 человек, общую площадь проектируемых буфетов принимают:

- 0,40 м2 на одного человека
- 0,30 м2 на одного человека
- 0,20 м2 на одного человека
- 0,14 м2 на одного человека
- 0,35 м2 на одного человека

46 При численности проживающих в общежитий вузах 1000 человек, общую площадь проектируемых буфетов принимают:

- 0,40 м2 на одного человека
- 0,30 м2 на одного человека
- 0,20 м2 на одного человека
- 0,12 м2 на одного человека
- 0,35 м2 на одного человека

47 В общеобразовательных школах проектируют:

- буфеты
- кафе
- рестораны
- столовые
- шашлычное

48 В вечерних общеобразовательных школах проектируют:

- шашлычное
- рестораны
- столовые
- буфеты
- кафе

49 Вместимость залов в столовых в общеобразовательных школах принимают:

- из расчета 100 мест на 1000 учащихся
- из расчета 450 мест на 1000 учащихся
- из расчета 250 мест на 1000 учащихся
- из расчета 350 мест на 1000 учащихся
- из расчета 500 мест на 1000 учащихся

50 Тип рекомендуемого предприятия питания в спортивных сооружениях:

- закусочное
- ресторан
- столовое
- буфет
- кафе

51 Тип рекомендуемого предприятия питания в библиотеках:



- столовое или буфет
- ресторан или столовое
- столовое или кафе
- кафе или буфет
- ресторан или буфет

52 Вместимость зала столовых при домов отдыха должна соответствовать:

- общему числу отдыхающих из расчета 70%-ного обеспечения их питанием
- общему числу отдыхающих из расчета 50%-ного обеспечения их питанием
- общему числу отдыхающих из расчета 100%-ного обеспечения их питанием
- общему числу отдыхающих из расчета 80%-ного обеспечения их питанием
- общему числу отдыхающих из расчета 30%-ного обеспечения их питанием

53 Нормативы числа мест для проектирования ПОП при железнодорожных вокзалах принимают:

- при пассажирском потоке вокзала на 50-200 человек 10-15 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала 50-200 человек 6-7 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала 50-200 человек 20-22 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала 50-200 человек 6-24 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала 50-200 человек 10-15 мест в зале

54 Нормативы числа мест для проектирования ПОП при железнодорожных вокзалах принимают:

- при пассажирском потоке вокзала на 300 человек 45 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 300 человек 40 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 300 человек 20 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 300 человек 31 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 300 человек 50 мест в зале

55 Нормативы числа мест для проектирования ПОП при железнодорожных вокзалах принимают:

- при пассажирском потоке вокзала на 500 человек 15 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 500 человек 25 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 500 человек 30 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 500 человек 45 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 500 человек 40 мест в зале

56 Нормативы числа мест для проектирования ПОП при железнодорожных вокзалах принимают:

- при пассажирском потоке вокзала на 700 человек 60 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 700 человек 40 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 700 человек 50 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 700 человек 70 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 700 человек 45 мест в зале

57 Нормативы числа мест для проектирования ПОП при железнодорожных вокзалах принимают:

- при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 90 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 70 мест в зале

- при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 100 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 125 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 80 мест в зале

58 Нормативы числа мест для проектирования ПОП при железнодорожных вокзалах принимают:

- при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 75 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 90 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 80 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 125 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 100 мест в зале

59 Нормативы числа мест для проектирования ПОП (буфета) при речных вокзалах принимают:

- при пассажирском потоке вокзала свыше 100 до 400 человек 40-50 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала свыше 100 до 400 человек 30-35 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала свыше 100 до 400 человек 5-10 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала свыше 100 до 400 человек 20-10 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала свыше 100 до 400 человек 20-25 мест в зале

60 Нормативы числа мест для проектирования ПОП (кафетерий) при речных вокзалах принимают:

- при пассажирском потоке вокзала свыше 400 до 400 человек 25-30 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала свыше 400 до 400 человек 16-20 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала свыше 400 до 400 человек 20-25 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала свыше 400 до 400 человек 5-10 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала свыше 400 до 400 человек 30-40 мест в зале

61 Нормативы числа мест для проектирования ресторана при аэропортах принимают:

- при пассажирском потоке вокзала на 600 человек 60 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 600 человек 25 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 600 человек 30 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 600 человек 50 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 600 человек 40 мест в зале

62 Нормативы числа мест для проектирования ресторана при аэропортах принимают:

- при пассажирском потоке вокзала на 1000 человек 60 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 1000 человек 40 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 1000 человек 30 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 1000 человек 50 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 1000 человек 35 мест в зале

63 Нормативы числа мест для проектирования ресторана при аэропортах принимают:

- при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 90 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 80 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 40 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 100 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 70 мест в зале

64 Нормативы числа мест для проектирования ресторана при аэропортах принимают:

- при пассажирском потоке вокзала на 2000 человек 50 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 2000 человек 80 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 2000 человек 100 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 2000 человек 150 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 2000 человек 110 мест в зале

65 В промышленных предприятиях тип предприятий ПОП предусматривают:

- кафе или
- рестораны или столовые
- рестораны или кафе
- столовые заготовочные или столовые доготовочные
- кафе и столовые

66 Число мест в столовых в промпредприятиях определяют:

- из расчета одно место на семь человека в максимальной смене
- из расчета одно место на пять человека в максимальной смене
- из расчета одно место на три человека в максимальной смене
- из расчета одно место на четыре человека в максимальной смене
- из расчета одно место на шесть человека в максимальной смене

67 При число работающих в промышленных предприятиях менее 200 человек предусматривают:

- фабрики-кухни
- рестораны
- кафе
- столовые-раздаточные
- столовые-заготовочные

68 В промышленных предприятиях, если число обслуживаемых менее 30 человек, допускается:

- вместе столовых-раздаточных использовать закусочные
- вместе столовых-раздаточных использовать рестораны
- вместе столовых-раздаточных использовать кафе
- вместе столовых-раздаточных использовать комнаты приема пищи
- вместе столовых-раздаточных использовать бары

69 На производственных предприятиях для проектирования диетстоловой минимальное число мест должно:

- 150.0
- 10.0
- 12.0
- 50.0
- 100.0

70 Сеть диетического питания организуют на производственных предприятиях начиная с численности работающих в максимальной смене 200 человек и более:

- 90 мест
- 70 мест
- 40 мест
- 60 мест

80 мест

71 Сеть диетического питания организуют на производственных предприятиях начиная с численности работающих в максимальной смене 240 человек и более:

80 мест

60 мест

30 мест

50 мест

70 мест

72 Минимальная мощность магазина-кулинарии на предприятиях с числом работающих от 500 до 1000 человек в максимальную смену:

6 рабочих места

4 рабочих места

3 рабочих места

2 рабочих места

5 рабочих места

73 Минимальная мощность магазина-кулинарии на предприятиях с числом работающих от 500 до 1000 человек в максимальную смену:

2 рабочих места

6 рабочих места

5 рабочих места

10 рабочих места

8 рабочих места

74 На предприятиях, насчитывающих свыше 10 тыс. работающих в наиболее многочисленной смене, число рабочих мест в магазине кулинарии возрастает:

на 1 одно рабочее место на каждые 9 тыс. работающих

на 1 одно рабочее место на каждые 7 тыс. работающих

на 1 одно рабочее место на каждые 3 тыс. работающих

на 1 одно рабочее место на каждые 5 тыс. работающих

на 1 одно рабочее место на каждые 8 тыс. работающих

75 Что представляет собой предприятия общественного питания?

это предприятие предназначенное для производства и расфасовки сухого чая

это предприятие предназначенное для производства и реализации соковой продукции

это предприятие предназначенное для производства соковой продукции

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

это предприятие предназначенное для производства сухие кофейные напитки

76 Что представляет собой предприятия общественного питания?

это предприятие предназначенное для производства мясных консервов

это предприятие предназначенное для реализации мясных полуфабрикатов

это предприятие предназначенное для производства только квасных напитков

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

это предприятие предназначенное для производства чипсов

77 Тип предприятия ПОП означает, что:

- это предприятие с выпуском чайной продукции
- это предприятие имеет характерный для себя условия обслуживания, отличительный ассортимент продукции для реализации и техническая оснащенность
- это предприятие имеет ассортимент своей продукции для реализации и техническая оснащенность
- это предприятие питания без обслуживания посетителей
- это предприятие питания с выпуском консервированной продукции

78 Класс предприятия общественного питания означает:

- совокупность отличительных признаков предприятия конкретного типа, характеризующая степень качества услуг
- совокупность отличительных признаков имеющего образования для производства и реализации продукции
- совокупность отличительных признаков имеющего образования для производства продукции
- совокупность отличительных признаков выпускаемых изделий для реализации:
- совокупность отличительных признаков имеющего образования для реализации продукции

79 К типам предприятий общественного питания относятся:

- мясокомбинаты, чайные фабрики и т.д.
- бары, макаронные фабрики и т.д.
- столовые, макаронные фабрики и т.д.
- кафе, макаронные фабрики и т.д.
- рестораны, кафе и т.д.

80 К типам предприятий общественного питания относятся:

- бары, мясокомбинаты и др.
- столовые, чайные фабрики и др.
- хлебокомбинаты, макаронные фабрики и др.
- столовые, рестораны и др.
- кафе, чайные фабрики и др.

81 К типам предприятий общественного питания относятся:

- заводы по выпуску пектина и овощные порошков
- хладокомбинаты и колбасные заводы
- хладокомбинаты и мясокомбинаты
- кафе и столовая
- чайные фабрики и фабрика пищевых концентратов

82 К типам предприятий общественного питания относятся:

- хладокомбинаты и чайные фабрики
- мельницы и кондитерские фабрики
- хладокомбинаты и консервные комбинаты
- кинотеатры и клубы
- рестораны и бары

83 Бары, это ПОП, которые производят и реализуют:

- макароны и мука, чипсы, колбасы и др.
- спирт и коньяк, мясные фарши, колбасы и др.
- спирт и коньяк, печенье, конфеты и др.

- алкогольные и (или) безалкогольные напитки, коктейли, закуски и др.
- спирт и коньяк, консервы, конфеты и др.

84 Бары, это ПОП, которые производят и реализуют:

- вино и водка, конфеты, карамель и др.
- вино и водка, соки, конфеты и др.
- вермишель и макароны, чипсы, рулеты и др.
- горячие и прохладительные напитки, коктейли, холодные закуски и др.
- вино и водка, колбаса, чипсы и др.

85 Бары, это ПОП, которые производят и реализуют:

- алкогольные и безалкогольные напитки, коктейли, горячие закуски и др.
- пектин и агар, печенье, конфеты и др.
- пектин и агар, соки, майонез и др.
- пектин и агар, колбаса, майонез и др.
- рожки и мука, печенье, конфеты и др.

86 По составу и назначению помещений рестораны различаются, как:

- кондитерские и молочные
- воздушные и водные
- кофейные и молочные
- стационарные и передвижные (рестораны на морских и речных судах, в поездах)
- мясные и молочные

87 По ассортименту реализуемой продукции рестораны различаются, как:

- овощные и мясные
- спортивные и неспортивные
- спортивные и железнодорожные
- летние и железнодорожные
- неспециализированные и специализированные (рыбный, пивной, сырный и т.д.)

88 К факторам при определении типа ПОП относят:

- оплата труда и освещение
- зарплата работников и снабжения
- условия аренды и снабжения
- ассортимент продукции, формы и методы обслуживания и др.
- этажность зданий и освещение

89 К факторам при определении типа ПОП относят:

- наличие специалистов и условия снабжения
- уровень зарплаты работников и этажность зданий
- степень освещенности и количества используемых полуфабрикатов
- ассортимент реализуемой продукции, время обслуживания и др.
- степень освещенности и количества используемого сырья

90 К факторам при определении типа ПОП относят:

- уровень зарплаты работников и этажность зданий
- методы и формы обслуживания, техническая оснащенность и др.
- наличие специалистов и условия снабжения

- степень освещенности и количества используемого сырья
- степень освещенности и количества используемых полуфабрикатов

91 Кафе различают:

- по этажности предприятия, по цене продукции и т.д.
- по ассортименту реализуемой продукции, по методам и формам обслуживания и т.д.
- по наличию овощного сырья, по наличию мясного сырья и др.
- по этажности предприятия, освещенности и т.д.
- по этажности предприятия, по уровню снабжения и т.д.

92 Столовые различают:

- по этажности предприятия, по цене продукции и т.д.
- по ассортименту реализуемой продукции, по методам и формам обслуживания и т.д.
- по наличию овощного сырья, по наличию мясного сырья и др.
- по этажности предприятия, освещенности и т.д.
- по этажности предприятия, по уровню снабжения и т.д.

93 Бары различают:

- по этажности предприятия, по цене продукции и т.д.
- по ассортименту реализуемой продукции, по методам и формам обслуживания и т.д.
- по наличию овощного сырья, по наличию мясного сырья и др.
- по этажности предприятия, освещенности и т.д.
- по этажности предприятия, по уровню снабжения и т.д.

94 Бары различают:

- по этажности предприятия, по цене продукции и т.д.
- по ассортименту реализуемой продукции, по методам и формам обслуживания и т.д.
- по наличию овощного сырья, по наличию мясного сырья и др.
- по этажности предприятия, освещенности и т.д.
- по этажности предприятия, по уровню снабжения и т.д.

95 Рестораны различают:

- по этажности предприятия, по цене продукции и т.д.
- по ассортименту реализуемой продукции, по методам и формам обслуживания и т.д.
- по наличию овощного сырья, по наличию мясного сырья и др.
- по этажности предприятия, освещенности и т.д.
- по этажности предприятия, по уровню снабжения и т.д.

96 Какие предприятия ПОП к своему наименованию могут добавлять «экспресс» или «бистро»?

- фабрики-кухни
- предприятия быстрого обслуживания
- рестораны
- столовые
- кафе

97 Какие предприятия ПОП к своему наименованию могут добавлять «экспресс» или «бистро»?

- шашлычная

- предприятия быстрого обслуживания
- кафе молочное
- буфеты
- кафе-мороженое

98 Магазины кулинарии различают:

- по степени освещенности
- по местонахождению
- по уровню обслуживания
- по степени оснащённости
- по уровню снабжения

99 Какие бывают проекты для проектирования предприятий питания?

- зональные проекты и региональные
- типовые, индивидуальные, для экспериментального строительства, а также проекты реконструкции существующих предприятий
- городские, сельские, зональные и региональные проекты
- городские, сельские и типовые
- городские, сельские и проекты населенных пунктов

100 Какие предприятия питания не допускается размещать в жилых зданиях?

- эксплуатация которых связана с иностранцами
- эксплуатация которых связана с выделением острых запахов (шашлычные, чебуречные и т.д.), а также с вечерним или ночным режимом работы и эстрадными выступлениями.
- допускается размещать все виды предприятий
- эксплуатация которых связана с организацией лечебного питания
- эксплуатация которых связана с художественной

101 Где следует проектировать кафе, закусочные и бары на 25 мест совместно?

- в аэропорту
- в составе комплексных предприятий общественного питания
- на базарах и подвальных помещениях
- в отдельно стоящем здании
- на вокзалах

102 Как проектируются предприятия питания при гостиницах?

- с общими помещениями для приемки, тепловой обработки и хранения продуктов
- с общими помещениями для приемки и хранения продуктов, служебными, бытовыми, производственными и техническими помещениями
- с различными помещениями для приемки и хранения продуктов, служебными, бытовыми, производственными и техническими помещениями
- с общими помещениями торгового зала и приемки хранения продуктов
- с общими помещениями для приемки, переработки и хранения продуктов, помещениями для отходов, служебными помещениями

103 На предприятиях минимум с каким количеством работающих проектируются столовые при промпредприятиях?

- 600 и более человек
- 300 и более человек
- 500 и более человек



- 30 и более человек
- 100 и менее человек

104 К основным типам заготовочных предприятий питания относятся.

- вагон - рестораны, буфеты и шашлычные
- фабрики, полуфабрикатов и кулинарных изделий, специализированные цехи, предприятия полуфабрикатов и кулинарных изделий
- шашлычная, блинная,пельменная
- чайная, шашлычная, кондитерская
- буфеты, кафетерии и шашлычные

105 Что составляет основы производственной программой для заготовочных предприятий питания?

- перечень перерабатываемых блюд
- объем перерабатываемого сырья
- ассортимент выпускаемый кулинарной продукции
- объем проданной продукции за предыдущий день
- наименование вырабатываемой продукции

106 Что является основой для составления производственной программой общедоступных предприятий питания?

- заявка для отпуска обедов на дом
- дневное расчетное меню для реализации блюд в зале для снабжения буфетов, магазинов - кулинария, отпуска обедов на дом.
- программа закупа продуктов в зависимости от их цен на рынке
- перечень наименований блюд с указанием только их цен
- ассортимент всех блюд для реализации в торговом зале

107 Что такое расчетное меню?

- это перечень наименований продуктов из которых готовят блюда на данном предприятии.
- это перечень наименований блюд с указанием выхода готового блюда и количества блюд.
- это перечень наименований алкогольных напитков (их цен) подаваемых к блюдам.
- это перечень наименований блюд с указанием только их цен
- это красиво оформленный лист бумаги с указанием адреса предприятия питания, его типа и наименования.

108 Каким может быть расчетное меню?

- с выбором блюд и без выбора блюд
- со свободным выбором блюд, комплексное, дневного рациона, диетическое, банкетное
- меню банкетное, меню торжественное
- дневного и вечернего назначения
- с одним комплексом и комплексами более двух напитков

109 Как рассчитывается необходимое количество продуктов при проектировании предприятий питания?

- без расчета, по произвольным закупкам продуктов на рынке
- по физиологическим нормам питания и по меню расчетного дня
- с учетом экономических возможностей предприятия
- по ценам на рынке
- по числу потребителей и намечаемым нормам продуктов на одного человека

110 Как рассчитывается количество продуктов (в кг) по физиологическим нормам питания?

- умножением норм продукта на количество блюд по сборнику рецептов, на количество блюд реализуемых в течение месяца
- умножением числа потребителей предприятия в течении дня на физиологические нормы продукта данного вида на одного человека в день (в граммах) и делением полученного произведения на 1000
- по экономическим возможностям предприятия
- делением количества потребителей в течение дня, на физиологические нормы продукта данного вида на человека в день
- делением норм продукта на одно блюда по сборнику рецептов на количество блюд реализуемых в течение дня

111 Как рассчитывается количество используемых продуктов (в кг) по меню расчетного дня?

- делением норм продукта на одно блюдо ( в граммах), на количество блюд реализуемых в предприятии в течении дня и умножением полученного результата на 1000
- умножением норм продукта на одно блюдо ( в граммах), на количество блюд реализуемых в предприятии в течении дня и делением полученного произведения на 1000
- с учетом экономических возможностей предприятия
- с учетом количества обслуживаемых потребителей в день
- по ценам на рынке

112 В технологических расчетах какой этап является следующим, после расчета количества продуктов используемых для расхода и хранения в предприятиях?

- расчет площади цехов
- составление сводной продуктовой ведомости
- расчет оборудования
- планировка здания
- расчет численности работников

113 Что является основой для составления производственной программы доготовочных цехов предприятий питания?

- количество перерабатываемого картофеля, в кг
- ассортимент вырабатываемых полуфабрикатов и их количество в штуках или килограммах
- время работы оборудования за весь день
- количество потребителей в час обслуживания
- ассортимент перерабатываемого сырья за час

114 Что является основой для составления производственной программы мясного, рыбного, мясо-рыбного и овощного цехов предприятий питания?

- количество перерабатываемой зелени, в кг в день
- ассортимент перерабатываемого сырья и его количество в килограммах
- количество потребителей обслуживаемых в залах
- ассортимент блюд и кулинарных изделий для доготовочных предприятий
- количество перерабатываемого картофеля, в день

115 Что является основой для составления производственной программы холодного и горячего цехов предприятий питания?

- количество перерабатываемого картофеля, в кг
- ассортимент приготовляемых блюд и кулинарных изделий, их количество, реализуемое за день
- количество потребителей
- количество перерабатываемого овощного сырья
- количество перерабатываемого мяса, в кг

116 Как определяется численность производственных работников в цехах?

- по количеству потребителей
- по нормам времени (на единицу готовой продукции) и по нормам выработки с учетом фонда рабочего времени
- по нормам выдвинутым руководством, исходя из экономических возможностей предприятия
- исходя из площади занимаемой зданием предприятия
- по количеству используемого оборудования

117 В чем заключается технологический расчет оборудования?

- в расчете площади занимаемой 1 оборудованием
- в выборе типа и определения необходимого количества единиц оборудования для выполнения тех или иных операций, времени его работы и коэффициента использования
- в расчете габаритов оборудования
- в расчете обслуживающего персонала
- в расчете массы оборудования

118 Как рассчитываются площади помещений в предприятиях?

- умножением площади занимаемой одним административным работником предприятия на общее количество административных работников
- по нагрузке на 1 м<sup>2</sup> грузовой площади пола; по площади занимаемой оборудованием; по нормативам площади на одно место ( в м<sup>2</sup>)
- по приблизительной массе всего перерабатываемого сырья
- по количеству блюд вырабатываемых в предприятиях
- умножением площади занимаемой одним работником предприятия на общее количество работников

119 Как рассчитывается общее количество мест проектируемых предприятий питания расположенных на территории вуза?

- 190% от количества студентов очного отделения
- 20% от количества студентов очного отделения
- 8% от количества студентов очного и заочного отделения
- 140% от количества студентов очного отделения
- 150% от количества студентов очного отделения

120 По какой норме рассчитывается количество посадочных мест обеденных залов для проектирования столовых в общеобразовательных школах?

- 1 место на 100 учащихся
- 33 места на 100 учащихся
- 77 мест на 100 учащихся
- 100 мест на учащихся
- 10 место на 100 учащихся

121 Как рассчитывается вместимость залов для проектируемых столовых и буфетов в санатории?

- она должна соответствовать двойному количеству мест в санатории, а залов буфетов не более 95% от количества отдыхающих
- вместимость залов должна соответствовать количеству мест в санатории, а для залов буфетов предусматривается не более 5% от количества отдыхающих
- она должна соответствовать половине количества мест в санатории, а для залов буфетов не более 25% от количества отдыхающих

- для столовых она должна соответствовать четверти количества мест в санатории, а для буфетов не более 50% от количества отдыхающих
- для столовых она должна соответствовать 75% количества мест в санатории, а для залов буфетов не более 100% от количества отдыхающих

## 122 Какие элементы включают в себя группа помещений для потребителей?

- электрощитовые, вентиляционные камеры, тепловой пункт, радиоузел, машинное отделение лифтов и охлаждаемых камер, слесарную, помещение для точки ножей
- вестибюль, залы с раздаточными и буфеты, аванзал, банкетные залы и кабинеты, залы для раздаточных, торговый зал магазина - кулинария, комнаты отдыха, кабинет врача
- камеры для хранения мяса, рыбы, торговые залы, буфеты, помещение для уборочного инвентаря
- камеры для мяса, молочных продуктов и гастрономических товаров помещении для уборочного инвентаря
- мясной, рыбный и овощной цехи

## 123 Какие элементы включают в себя группа производственных помещений в проектируемых предприятиях питания?

- камеры для хранения мяса, рыбы, торговые залы, буфеты, помещение для уборочного инвентаря
- цехи: мясной, рыбный, овощной, по обработке птицы и субпродуктов, горячий, холодный, кулинарный, кондитерский, доготовочный и моечные сервисную
- электрощитовые, вентиляционные камеры, тепловой пункт, радиоузел, машинное отделение лифтов и охлаждаемых камер, слесарную, помещение для точки ножей
- камеры для хранения мяса, рыбы, молочных продуктов, пива и напитков, полуфабрикатов, кондитерских изделий, пищевых отходов, средств материально- технического оснащения, помещение для уборочного инвентаря
- торговый зал, аванзал, кабинет врача

## 124 Что включает в себя группа помещений для приемки и хранения продуктов в проектируемых предприятиях питания?

- мясной, рыбный и овощной цехи, моечные, сервисную
- охлаждаемые камеры для хранения мяса, рыбы, молочных продуктов, яиц, жиров и гастрономических товаров, фруктов и ягод, зелени, пива и напитков, мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов, кондитерских изделий, пищевых отходов
- торговый зал, аванзал, кабинет врача
- коридоры, стеллажи, поддоны
- электрощитовые, вентиляционные камеры, тепловой пункт, радиоузел, машинное отделение лифтов, слесарную, помещение для точки ножей

## 125 Что включает в себя группа служебных и бытовых помещений для проектируемых предприятий?

- цехи: мясной, рыбный, овощной, по обработки птицы и субпродуктов, горячий, холодный, кулинарный, кондитерский и сервисную
- административные помещения, главную кассу, комнаты персонала, заведующего производством, душевые, туалеты для персонала, кабинет санитарного врача, медпункт
- камеры для хранения мяса, рыбы, молочных продуктов, яиц, полуфабрикатов и пищевых отходов
- торговый зал, аванзал, кабинет врача
- электрощитовые, вентиляционные камеры, тепловой пункт, радиоузел, машинное отделение лифтов и охлаждаемых камер, слесарную, помещение для точки ножей

## 126 Что включает в себя групп технических помещений для проектируемых предприятий питания ?

- вентиляционные камеры, тепловой пункт, радиоузел, машинное отделение лифтов и охлаждаемых камер, слесарную, туалет, душевую, кондитерский цех, цех по очистке зелени

- электрощитовые, вентиляционные камеры, тепловой пункт, радиоузел, машинное отделение лифтов и охлаждаемых камер, слесарную, помещение для точки ножей
- электрощитовые, горячий и холодный цехи, тепловой пункт, радиоузел, машинное отделение лифтов и охлаждаемых камер, помещение для точки ножей
- овощной, рыбный и мясной цехи
- кабинет директора, бухгалтерию, кассу, помещение для точки ножей.

127 Какие требования предъявляются при проектировании помещений для приема и хранения продуктов?

- камеры и кладовые рекомендуется располагать в плоскости двух этажей. Конфигурация помещений принимается в зависимости от занимаемых площадей
- помещения не должны быть проходными. Камеры и кладовые рекомендуется располагать в плоскости одного этажа единым блоком. Конфигурация помещений принимается прямоугольной
- помещения следует размещать в отдельных верхних этажах здания с ориентировкой на юг и имеющими только квадратную конфигурацию
- камеры и кладовые рекомендуется располагать на нескольких этажах одновременно. Конфигурация помещений принимается произвольной
- камеры и кладовые рекомендуется располагать во дворе, вне здания. Конфигурация помещений принимается круглой

128 Какие общие требования предъявляются при проектировании к производственным помещениям предприятий питания?

- проектировать преимущественно на верхних этажах здания
- цехи следует размещать в отдельных помещениях в наземных этажах здания с ориентировкой относительно сторон света
- проектировать на верхних этажах здания. Цехи должны быть проходными, взаимосвязаны и иметь удобную связь с другими помещениями.
- не предъявляются
- проектировать на оставшейся свободной площади после компоновки торгового зала

129 Как должны располагаться залы для диетических столовых и закусочных в проектах?

- преимущественно на верхних этажах и иметь искусственное освещение.
- преимущественно на первых этажах, на одном уровне с производственными помещениями, иметь естественное освещение с ориентацией на юг
- произвольно
- на оставшейся свободной площади после компоновки производственных цехов
- на оставшейся свободной площади после компоновки административной группы помещений

130 Как должны располагаться служебные и бытовые помещения в проектах?

- в плане здания со стороны центрального входа торгового зала
- в плане здания со стороны входа обслуживающего персонала
- в плане здания со стороны складской группы помещений
- в плане здания так чтобы был вход со всех стороны
- в плане здания со стороны входа администрации

131 Как должны располагаться технические помещения в проектах?

- должно соблюдаться требование доступа к ним через центральный вход торгового зала.
- должно соблюдаться требования удобного доступа к ним и наличия самостоятельных входов
- на оставшейся свободной площади после компоновки производственных цехов
- произвольно
- без наличия самостоятельных входов

132 Какие общие архитектурно-планировочных схем рекомендуются при выполнении планировочных решений доготовочных предприятий общественного питания?

- смежная и обособленная
- центричная, фронтальная, глубинная, угловая.
- центральная и произвольная
- круговая и периферийная
- круговая, периферийная, центральная и произвольная

133 Как следует размещать предприятия общественного питания при проектировании торгового центра?

- так, чтобы к ним был только с улицы
- так, чтобы к ним был свободный доступ как с улицы, так и из внутренних помещений
- так, чтобы к ним был свободный доступ из соседних улиц
- так, чтобы они располагались на перекрестке четырех дорог
- так, чтобы к ним был доступ только из внутренних помещений

134 Что такое поточная линия?

- это поступающий поток полуфабрикатов.
- это совокупность рабочих мест, расположенных в соответствии с последовательностью технологического процесса и предназначенных для выполнения определенных операций.
- это подведение трубопроводной линии с горячей и холодной водой в предприятие.
- это поступающий поток готовой продукции
- это поступающий поток сырья

135 В процессе проектирования в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции различают следующие предприятия

- комплексные, универсальные и межотраслевые
- комплексные, универсальные и специализированные
- комплексные, универсальные и комбинированные
- кооперативные, заготовочные и специализированные
- комплексные, универсальные и внутриотраслевые

136 Для проектирования в зависимости от объема и характера услуг предприятия общественного питания подразделяются на:

- низшую, I и II наценочные категории
- на люкс, высшую, I, II и III наценочные категории
- I и II наценочные категории
- I, II, III и X наценочные категории
- на люкс и высшую наценочные категории

137 В зависимости от времени функционирования предприятия общественного питания подразделяются на:

- круглогодичные
- постоянно действующие и сезонные
- осенние
- весенние
- летние

138 Предприятия общественного питания могут подразделяться на:

- поездные и автобусные
- стационарные и передвижные
- автомобильные и в самолетах
- передвижные и не передвижные
- автомобильные и железнодорожные

139 Какими признаками характеризуются предприятия общественного питания?

- национальностью обслуживаемого контингента, климатом окружающей среды, ассортиментом продуктов питания, характером организации производства.
- типом, по основному контингенту потребителей, характеру суточного рациона, ассортименту продукции и напитков, методами и формами обслуживания, числом мест для потребителей, характером организации производства.
- национальностью обслуживаемого контингента, характером организации производства.
- национальностью обслуживаемого контингента, характеру суточного рациона.
- национальностью обслуживаемого контингента, методами и формами обслуживания, числом мест для потребителей

140 Фабрика-кухня- это:

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

141 Фабрика быстрозамороженных блюд- это:

- механизированное предприятие, выпускающее обеденную продукцию, кулинарные и кондитерские изделия с доставкой на предприятия - доготовочные
- крупное механизированное предприятие с использованием низкотемпературного оборудования для замораживания готовых блюд, при температуре от -38 до -40°.
- крупное предприятие, выпускающее сыры и кондитерские изделия с доставкой на предприятия - доготовочные
- мелкое предприятие, выпускающее продукцию, кулинарные и замороженные кондитерские изделия с температурой хранения - 58°С.
- крупное механизированное предприятие, выпускающее в основном молочную продукцию.

142 В зависимости от обслуживаемого контингента и мест расположения проектируемые столовые подразделяются:

- на столовые при детских садах и столовые при ВУЗах
- на общедоступные и столовые при промышленных предприятиях, учреждениях, стройках, учебных заведениях, школах, транспортных организациях и др.
- на малодоступные и недоступные столовые
- на закрытые и столовые при промышленных предприятиях, учреждениях, стройках, учебных заведениях, школах, транспортных организациях и др.
- на закрытые и недоступные столовые

143 Проектируемые общедоступные столовые предназначены для обслуживания:

- только определенного контингента трудящихся
- всего населения.
- только для студентов

- только для учащихся
- только для рабочих

#### 144 Передвижные столовые предназначены для обслуживания:

- только подростков.
- малочисленных контингентов рассредоточенных по месту работы на больших территориях
- многочисленных контингентов сосредоточенных по месту работы на маленькой территории
- детских садиков
- преподавателей

#### 145 Столовая:

- это предприятие с ассортиментом блюд включающий котлеты по-киевски и цыплята- табака, ликеры и обслуживающее только женский контингент
- это общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей, предприятие с ассортиментом блюд массового спроса.
- это предприятие с ассортиментом блюд включающих плов, кебаб и черную икру и обслуживающее только определенный контингент
- это предприятие с ассортиментом блюд включающих довгу и алкогольные напитки и обслуживающее только определенный контингент
- это общедоступное предприятие с ассортиментом блюд сложного приготовления и реализующее промышленные товары

#### 146 Проектируемые диетические столовые это:

- столовые специализирующиеся на приготовлении и реализации только киселей и протертых блюд
- столовые специализирующиеся на приготовлении и реализации диетических блюд для нуждающихся в лечебном питании
- столовые специализирующиеся на приготовлении и реализации сладких блюд для диабетиков.
- столовые специализирующиеся на приготовлении и реализации салатов и холодных блюд для потребителей стремящихся похудеть
- столовые специализирующиеся на приготовлении и реализации только первых блюд для нуждающихся в лечении желудка.

#### 147 Проектируемые ресторан:

- это общедоступное предприятие питания, в котором реализуется узкий ассортимент блюд не сложного приготовления с улучшенным интерьером .
- это общедоступное предприятие питания с реализацией широкого ассортимента блюд сложного приготовления, отличающиеся лучшим интерьером, оснащением, сервировкой и повышенным уровнем обслуживания, с организацией отдыха потребителей.
- это закрытое предприятие питания, где реализуется узкий ассортимент блюд легкого приготовления с повышенным уровнем обслуживания.
- это предприятие питания для обслуживания только молодежи, с реализацией ассортимента блюд включающего пюре и сардельки, и с музыкальным оснащением .
- 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.

#### 148 Проектируемый кафе- это:

- разновидность буфета, отличающаяся расширенным ассортиментом продукции
- разновидность ресторана, отличающаяся ограниченным ассортиментом продукции.
- разновидность закусочной отличающаяся ограниченным ассортиментом продукции, включающей только чай и сосиски.
- разновидность бара, отличающаяся расширенным ассортиментом продукции, включающей водку, осетрину и пирожки



- разновидность закуской, отличающаяся ассортиментом включающим пиво и закуски с черной и красной икрой

#### 149 Проектируемые кафе-кондитерская это:

- предприятие, только для мужчин, имеющее в широком ассортименте мучные кондитерские изделия, горячие напитки, сладкие блюда, молочные коктейли, алкогольные напитки, бутерброды, соки.
- 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.
- предприятие только для женщин, с реализацией горячих и алкогольных напитков, сладких блюд, молочных коктейлей, бутербродов, соков.
- предприятие только для детей, имеющее мучные кондитерские с реализацией горячих напитков, молочных коктейлей, напитков, бутербродов, соков.
- предприятие только для пожилых людей, с реализацией горячих напитков, сладких блюд, молочных коктейлей, кумыса, бутербродов, соков.

#### 150 Проектируемое детское кафе предназначено:

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

#### 151 Проектируемый кафетерий-это:

- ресторан организуемый только в крупных непродовольственных магазинах, имеющие в ассортименте горячие, алкогольные и холодные напитки, салаты, вторые блюда бутерброды.
- буфет организуемый преимущественно в продовольственных или крупных непродовольственных магазинах, имеющие в ассортименте горячие и холодные напитки мучные кондитерские изделия, бутерброды.
- кулинарный отдел организуемый в непродовольственных магазинах, имеющий в ассортименте горячие и холодные напитки, чебуреки, пирожки, вторые блюда, борщ, алкогольные напитки и пиво
- чайная организуемая в крупных непродовольственных магазинах, имеющие в ассортименте чай, мучные кондитерские изделия, бутерброды, алкогольные напитки, салаты, бульоны, колбасы и консервы.
- столовая организуемая только в продовольственных магазинах, имеющие в ассортименте горячие и холодные напитки бутерброды с черной икрой, супы и гарниры.

#### 152 Закусочная для проектирования -это:

- предприятие, предназначенное для обслуживания потребителей в пути, по месту их работы и имеющие расширенный ассортимент блюд.
- предприятие, для быстрого обслуживания потребителей с ограниченным ассортиментом блюд массового спроса, специализируемое в зависимости от основного ассортимента реализуемых изделий
- предприятие, для медленного обслуживания потребителей с расширенным ассортиментом блюд
- предприятие, для обслуживания потребителей и организацией их отдыха
- предприятие, предназначенное для обслуживания потребителей только на стройке и имеющие расширенный ассортимент блюд.

#### 153 К закусочным относятся:

- кафе молочное, кафе мороженное, кафе молодежное, пивной бар, молочный бар, шашлычные, котлетные, бутербродные, чебуречные, пирожковые, блинные пончиковые,пельменные.
- шашлычные, котлетные, бутербродные, чебуречные, пирожковые, блинные, пончиковые,пельменные, хингальные, купатные и т. д.
- кафе буфет, шашлычные, котлетные, бутербродные, чебуречные, пирожковые, блинные пончиковые,пельменные, хингальные, купатные и вагоны-рестораны.
- кафе молочное, кафе мороженное, кафе молодежное, шашлычные, котлетные, бутербродные, чебуречные, пирожковые, блинные, пончиковые, пельменные, хингальные.
- пивной бар, молочный бар, шашлычные, котлетные, сосисочные, бутербродные, чебуречные, пирожковые, блинные пончиковые, пельменные.

154 Графики выхода на работу для работников проектируемый предприятий бывают:

- кривые и линейные
- линейные, ленточные (ступенчатые), двухбригадные, комбинированные
- линейные, ленточные (ступенчатые), двухбригадные, комбинированные
- прямые ,не прямые
- кривые и линейные

155 Как работают по линейному графику?

- персонал предприятия начинает и заканчивает работу по очереди через каждый час, работая в четыре смены
- весь персонал предприятия начинает и заканчивает работу одновременно, в одну смену.
- организуют три бригады, работающие в полторы смены
- организуют пять бригад, которые сменят друг друга через каждые четыре часа.
- организуют шесть бригад, которые приходят на работу через каждые два часа и делают перерыв через каждые 3 часа.

156 Что такое фотография рабочего времени?

- изучение рабочего времени только руководителя предприятия питания, или его заместителя вне рабочего времени .
- изучение рабочего времени исполнителя или времени работы оборудования путем измерения всех его затрат в течение определенного периода
- это фотографирование фотоаппаратом различных участков и рабочих мест на предприятиях питания,
- это фотографирование фотоаппаратом работников предприятия питания, во время их рабочего времени
- изучение рабочего времени путем измерения его затрат на работу в течение определенного периода на специальном приборе оборудованном фотоаппаратом

157 Что такое хронометраж?

- это специальный прибор оборудованный хронометром
- это изучение и измерение отдельных, циклически повторяющихся элементов операции, подготовительно-заключительной работы или обслуживания рабочего места.
- это изучение рабочего времени исполнителя или времени работы оборудования путем измерения всех его затрат в течение определенного периода
- изучение рабочего времени и измерение его хронометром.
- это процесс работы специального прибора оборудованного хронометром

158 Горячий цех- проектируемого предприятия:

- это часть производственного участка, где производятся холодные блюда и закуски.
- центральный производственный участок предприятия питания, где осуществляется тепловая обработка продуктов
- это часть производственного участка, где производится очистка овощей
- это часть производственного участка, где производится измельчение на мясорубке мяса.

- это часть производственного участка, где производится очистка и нарезка овощей и зелени.

159 В состав складских помещений заготовочных предприятий входят:

- рыбный цех, камера отходов, экспедиция и др.  
 охлаждаемые камеры хранения сырья и отходов, кладовые для хранения овощей и сухих продуктов, тары, упаковочных материалов и др.  
 мясной цех, камера отходов и упаковочных материалов и др.  
 овощной цех, камера отходов, экспедиция и др.  
 кондитерский цех, камера отходов, экспедиция и др.

160 В состав производственных помещений заготовочных предприятий входят:

- экспедиция, гардеробы, склады и другие  
 мясной, птице-гольевой, рыбный, овощной, кулинарной и другие цехи  
 склады, камеры хранения, рыбной цех и другие  
 здравпункт, гардеробы, склады и другие  
 помещения менеджеров, гардеробы, склады и другие

161 В группу подсобных помещений входят:

- овощной цех, помещения менеджеров и мастерская  
 помещения для хранения инвентаря и других ремонтно-механическая мастерская и технические помещения.  
 мясной цех, камера отходов и кладовые  
 гардеробы, помещения менеджеров и мастерская  
 кондитерский цех, помещения менеджеров и мастерская

162 К экспедиции относятся:

- кондитерский цех, кладовые и помещения менеджеров и др.  
 помещения для загрузки, приемки и комплектации продукции и др.  
 мясной цех, кладовые и помещения менеджеров и др.  
 помещения для хранения уборочного инвентаря и комплектации продукции и др.  
 кулинарный цех, кладовые и помещения менеджеров и др.

163 К основным типам доготовочных предприятиях относятся:

- закусочные, кафе, столовые и фабрика полуфабрикатов  
 столовые, рестораны, кафе и др.  
 магазины кулинарии, фабрики кухни и фабрика полуфабрикатов  
 столовые, рестораны, фабрика полуфабрикатов  
 кафе, рестораны, столовые и фабрика полуфабрикатов

164 К основным типам доготовочных предприятиях относятся:

- домовые кухни, столовые, кафе и фабрика полуфабрикатов  
 рестораны, кафе и магазины кулинарии  
 столовые, фабрика полуфабрикатов и специализированные цехи по производству полуфабрикатов  
 столовые, фабрика полуфабрикатов и специализированные цехи по производству полуфабрикатов  
 закусочные, рестораны и фабрика полуфабрикатов  
 кафе, рестораны, столовые и фабрика полуфабрикатов

165 В группу помещений доготовочных предприятий относятся:

- холодный цех, охлаждаемые камеры, помещения для менеджеров и др.

- помещения для потребителей, для приема и хранения продуктов, производственные и др.
- охлаждаемые камеры, помещения для менеджеров
- кладовые, охлаждаемые камеры, помещения для менеджеров и др.
- горячий цех, здравпункт, помещения для менеджеров и др.

166 Что представляет собой предприятия общественного питания?

- это предприятие предназначенное для производства и расфасовки сухого чая
- это предприятие предназначенное для производства, реализации и (или) организации потребления кулинарную продукцию, мучные кондитерские и булочные изделия
- это предприятие предназначенное для производства соковой продукции
- это предприятие предназначенное для производства и реализации соковой продукции
- это предприятие предназначенное для производства сухие кофейные напитки

167 Что представляет собой предприятия общественного питания?

- это предприятие предназначенное для производства мясных консервов
- это предприятие предназначенное для производства, реализации и (или) организации потребления кулинарную продукцию, мучные кондитерские и булочные изделия
- это предприятие предназначенное для производства только квасных напитков
- это предприятие предназначенное для реализации мясных полуфабрикатов
- это предприятие предназначенное для производства чипсов

168 Тип предприятия ПОП означает, что:

- это предприятие с выпуском чайной продукции
- это предприятие имеет характерный для себя условия обслуживания, отличительный ассортимент продукции для реализации и техническая оснащенность
- это предприятие имеет ассортимент своей продукции для реализации и техническая оснащенность
- это предприятие питания без обслуживания посетителей
- это предприятие питания с выпуском консервированной продукции

169 Класс предприятия общественного питания означает:

- совокупность отличительных признаков имеющего образования для производства и реализации продукции
- совокупность отличительных признаков предприятия конкретного типа, характеризующая степень качества услуг
- совокупность отличительных признаков выпускаемых изделий для реализации:
- совокупность отличительных признаков имеющего образования для реализации продукции
- совокупность отличительных признаков имеющего образования для производства продукции

170 К типам проектируемых предприятий общественного питания относятся:

- столовые, макаронные фабрики и т.д.
- рестораны, кафе и т.д.
- мясокомбинаты, чайные фабрики и т.д.
- бары, макаронные фабрики и т.д.
- кафе, макаронные фабрики и т.д.

171 К типам проектируемых предприятий общественного питания относятся:

- бары, мясокомбинаты и др.
- столовые, рестораны и др.
- хлебокомбинаты, макаронные фабрики и др.
- столовые, чайные фабрики и др.

- кафе, чайные фабрики и др.

172 К типам проектируемых предприятий общественного питания относятся:

- хладокомбинаты и колбасные заводы  
 кафе и столовая  
 заводы по выпуску пектина и овощные порошков  
 адокомбинчайные фабрики и фабрика пищевых концентратов  
 хлаты и мясокомбинаты

173 К типам проектируемых предприятий общественного питания относятся:

- мельницы и кондитерские фабрики  
 рестораны и бары  
 кинотеатры и клубы  
 хладокомбинаты и чайные фабрики  
 хладокомбинаты и консервные комбинаты

174 Бары, это ПОП, которые производят и реализуют:

- спирт и коньяк, консервы, конфеты и др.  
 алкогольные и (или) безалкогольные напитки, коктейли, закуски и др.  
 макароны и мука, чипсы, колбасы и др.  
 спирт и коньяк, мясные фарши, колбасы и др.  
 спирт и коньяк, печенье, конфеты и др.

175 Бары, это ПОП, которые производят и реализуют:

- вино и водка, соки, конфеты и др.  
 горячие и прохладительные напитки, коктейли, холодные закуски и др.  
 вермишель и макароны, чипсы, рулеты и др.  
 вино и водка, колбаса, чипсы и др.  
 вино и водка, конфеты, карамель и др.

176 Бары, это ПОП, которые производят и реализуют:

- пектин и агар, соки, майонез и др.  
 алкогольные и безалкогольные напитки, коктейли, горячие закуски и др.  
 рожки и мука, печенье, конфеты и др.  
 пектин и агар, печенье, конфеты и др.  
 пектин и агар, колбаса, майонез и др.

177 пектин и агар, соки, майонез и др.

- воздушные и водные  
 стационарные и передвижные (рестораны на морских и речных судах, в поездах)  
 мясные и молочные  
 кондитерские и молочные  
 кофейные и молочные

178 По ассортименту реализуемой продукции рестораны различаются, как:

- спортивные и железнодорожные  
 неспециализированные и специализированные (рыбный, наупокальных, сырный и т.д.)  
 овощные и мясные  
 спортивные и неспортивные

- летние и железнодорожные

179 К факторам при определении типа ПОП относят:

- оплата труда и освещение  
 ассортимент продукции, формы и методы обслуживания и др.  
 условия аренды и снабжения  
 зарплата работников и снабжения  
 этажность зданий и освещение

180 К факторам при определении типа ПОП относят:

- уровень зарплаты работников и этажность зданий  
 ассортимент реализуемой продукции, время обслуживания и др.  
 наличие специалистов и условия снабжения  
 степень освещенности и количества используемого сырья  
 степень освещенности и количества используемых полуфабрикатов

181 К факторам при определении типа ПОП относят:

- уровень зарплаты работников и этажность зданий  
 методы и формы обслуживания, техническая оснащенность и др.  
 наличие специалистов и условия снабжения  
 степень освещенности и количества используемого сырья  
 степень освещенности и количества используемых полуфабрикатов

182 Кафе различают:

- по этажности предприятия, по цене продукции и т.д.  
 по ассортименту реализуемой продукции, по методам и формам обслуживания и т.д.  
 по наличию овощного сырья, по наличию мясного сырья и др.  
 по этажности предприятия, освещенности и т.д.  
 по этажности предприятия, по уровню снабжения и т.д.

183 Столовые различают:

- по этажности предприятия, по цене продукции и т.д.  
 по ассортименту реализуемой продукции, по методам и формам обслуживания и т.д.  
 по наличию овощного сырья, по наличию мясного сырья и др.  
 по этажности предприятия, освещенности и т.д.  
 по этажности предприятия, по уровню снабжения и т.д.

184 Какие предприятия относятся к предприятиям общественного питания ?

- предприятия хлебного производства  
 закусочные  
 мясо - рыбные предприятия  
 предприятия молочной промышленности  
 винные предприятия

185 Какие предприятия относятся к предприятиям общественного питания?

- мельницы  
 столовые  
 предприятия сахарного производства  
 кондитерские предприятия

- предприятия хлебобулочных производств

186 Что означает – проект в общем виде?

- производственная обстановка предприятия и т.д., схемы  
 техническое – экономическое обоснование проектирования  
 обеспечение сырьем предприятий и т.д., схемы  
 трудовая обстановка предприятия и т.д., схемы  
 прием и распределение работников

187 Кто должен участвовать в проектировании предприятий общественного питания?

- математики  
 инженеры - технологи  
 строительные организации  
 архитектор  
 государственный служащий

188 Какие организации должны проектировать предприятия общественного питания?

- министерства торговли  
 проектные институты  
 торговая организация  
 строительные организации  
 предприниматели

189 Какая самая главная цель в реконструкции предприятий общественного питания?

- использование новых оборудований  
 повысить техническую уровень предприятий  
 обеспечение качественными продуктами  
 эффективность времени  
 экономить время населения

190 Что считается главным в реконструкции предприятий общественного питания?

- установка новых фондов  
 экономически - организационная деятельность  
 новые достижения науки  
 современную технологию  
 проектирование новых оборудований

191 Какой документ считается начальным для проектных решений?

- проблема поставки предприятия  
 техническо– экономическое обоснование  
 характеристика места строительства  
 продолжительность строительства  
 число потребителей

192 Между какими организациями создаются проекты?

- владельцем и торговыми организациями  
 клиентом и организацией выполняющий работу  
 торговая организация и проектные институты  
 министерством и предприятиям

- строительными организациями и исполнительной

193 Что из перечисленных относится к заданиям проекту согласно структуре ?

- общая часть и отчет финансовой сметы  
 письменное объяснение, графическая и финансовая смета часть  
 санитарная и технологическая часть  
 объяснение и строительная часть  
 графическая и электротехническая часть

194 Что относится к пояснительным запискам проекта?

- фасад здания  
 общая часть  
 финансирование строительства  
 обеспечение предприятия оборудованием  
 расчеты

195 Что относится к графической части проекта?

- теплоизоляция  
 основной план участка  
 отопление  
 водоснабжения  
 освещение

196 В какой части проекта указывается основной план участка ?

- в сметной части  
 в графической части  
 в пояснительной части  
 в электротехнической части  
 в технологической части

197 К какому разделу относится технологическая часть проектирования?

- к строительной части  
 часть финансово - сметной части  
 к графической части  
 к части пояснительной записки  
 к технической части

198 Какие области охватывает технологический раздел проекта предприятий общественного питания?

- расчеты  
 производственные и непроизводственные помещения  
 тепло, ветер и вода  
 освещение и электростанция  
 главный план участка

199 В каком разделе проекта указываются расчеты и чертежи проведенные по всем разделам?

- капитальные вложения  
 в графической части  
 в общей части



- в строительной части
- в технологической части

200 Сколько этап бывают в процессе проектирования?

- 1 этап
- 2-3 этап
- 1-2 этап
- 3-4 этап
- 2-4 этап

201 К I этапу при создании проекта относятся:

- составление ген плана
- составление задания проекта и финансово-сметные расчеты
- подготовка рабочих чертежей
- технологические расчеты
- выбор место предприятия

202 К II этапу при создании проекта относятся

- составление ТЭО проекта
- создания рабочих чертежей
- составление задания проекта
- составление технологического задания
- составление финансовых отчетов

203 На сколько групп разделяются проекты?

- технические и экономические проекты
- внутренние и внешние проекты
- основные и вспомогательные проекты
- типовые и индивидуальные проекты
- большие и маленькие проекты

204 Какие проекты строятся за один раз?

- рабочие чертёжи
- индивидуальные проекты
- вспомогательные проекты
- частные проекты
- смета проекты

205 Какие проекты относятся к индивидуальным?

- проекты принимающие инновации
- проекты созданные для строительства за один раз
- работающие больше 5 лет
- массивные строительные проекты
- уменьшение расходов

206 В какой части проектируются структура здания, предприятия, размещение разных комнат?

- в общей части
- в строительной части
- в характеристики помещения

- в части финансовых сметы
- в технологической части

207 В какой части указывается проектирование складных комнат?

- в части финансовых сметы
- в строительной части
- в технологической части
- в общей части
- в характеристики помещения

208 В какой части проектируются украшение внутренних и внешних стен?

- в общей части
- в строительной части
- в части финансовой – смета
- в санитарно-технической части
- в технологической части

209 В каком разделе проводится отчет производственных оборудования и число рабочих?

- в строительной части
- в технологической части
- в общей части
- в графической части
- в плане электрической и холодильной части

210 Каким органом соглашается задание типовых проектов?

- предприниматели
- соответствующие государственные органы
- организация заказчик
- исполнительный комитет
- строительные организации

211 Какими организациями соглашается задания индивидуальных проектов?

- строительные организации
- общественные управления и соответствующие органы исполнительных комитетов
- торговое министерство и общественные трасты
- общественные трасты и владельцы
- общественные трасты и заказчик

212 Какие задачи должны быть решены в технико-экономической обосновании?

- отчет оборудования
- тип общественных предприятий и обоснование форма услуг
- обеспечение сырьем предприятия
- отчет групп складских комнат
- задачи технического - обеспечения

213 Какое одно из важных заданий в технико-экономической обоснование?

- другие общественные предприятия бывают поблизости
- определение рабочего режима предприятия
- технологические требования к оборудованию

- расчет производственных комнат
- характеристика строительной площади

214 К типам специализированным общественным предприятиям относятся?

- буфеты
- шашлычные
- столовые
- кухни фабрик
- кафе

215 Какое из нижеперечисленных относится к общественным предприятиям по форме обслуживания?

- предприятия общего типа
- самообслуживания
- комплексное обслуживание
- предприятия обслуживающие слуг
- предприятия обслуживающие студентов

216 Как классифицируют общественные предприятия по мощности?

- комплексные предприятия
- маленькие, средние и большие предприятия
- люкс предприятия
- пяти звездные предприятия
- категорические предприятия

217 На какие группы разделяются столовые по типам?

- столовые работающие с полуфабрикатами
- открытые, закрытые и диетические столовые
- столовые I и II степени
- специализированные столовые
- столовые работающие с сырьем

218 К производственным помещениям предприятий относятся?

- торговые залы
- горячие и холодные цехи
- складные комнаты
- материально-технические поставочные комнаты
- кабинеты

219 К помещениям для потребителей в предприятиях относится?

- комнаты управляющего производством
- залы ожидания
- комната нарезки хлеба
- кондитерские цеха
- комнаты с охлаждающими камерами

220 К техническим помещениям предприятий относится?

- раздевалка
- ветровая камера

- поставочные цехи
- основная касса
- комната с скатертями, полотенцами и халатами

221 К административным - бытовым помещениям предприятий относится?

- к производственной группе
- к группе потребителей
- к группе сервисным комнатам
- административная - бытовая группа
- технические группы

222 В проектировании по функцию к какой группе относятся торговые залы?

- производственная группа
- потребительская группа
- группа сервисных помещений
- административная - бытовая группа
- техническая группа

223 Что относится к предприятиям общественного питания работающие в зонах отдыха?

- чайхана
- столовые
- кухни фабрик
- детские кафе
- шашлычные

224 Какие предприятия общественного питания действуют в морских вокзалах и аэропортах?

- специализированные общественные предприятия
- рестораны и кафе
- столовые
- кухни фабрик и чайхана
- чайхана и вагон рестораны

225 К предприятиям общественного питания работающим в промышленных и хозяйственных предприятиях относятся?

- кулинарные магазины
- столовые закрытого типа
- рестораны II категории
- рестораны
- кафе

226 От чего зависит в проектируемых предприятиях выбор формы обслуживания?

- от мощности предприятия
- от типа предприятия
- от расположенного места
- от числа потребителей
- от профессии потребителей

227 Что определяется в зависимости от типа предприятия?

- большинство сырья

- форма обслуживания
- количество блюд
- приготовление блюд
- состав меню

228 От чего зависит контингент потребителя в проектируемых предприятиях?

- от правила приема
- от формы обслуживания предприятия
- от мощности предприятия
- от правил обслуживания
- от качественного ассортимента пищи

229 От каких факторов зависит необходимость строительства предприятий общественного питания ?

- от величины предприятия и температуры
- от типа предприятия и место нахождения
- от мощности предприятия и числа населения
- от формы обслуживания и температуры
- от числа заказчиков и температуры

230 В зависимости от чего определяется число мест в проектируемых предприятиях общественного питания?

- от учебного заведения
- по нормативным правилам
- по объему области и города
- по находящейся среды
- бывает другое промышленное предприятия

231 Как определяется рабочий режим предприятий закрытого типа?

- учитывая несколько сменных режимов
- в зависимости от рабочего режима подлежащего предприятия
- составляются свободно
- от рабочего режима рабочих
- от зависимости сезона

232 Как разделяется рабочий режим в двух сменного промышленного предприятия?

- 40% и 60%
- 60% и 40%
- 70% и 30%
- 25% и 75%
- 30% и 70%

233 Как разделяется рабочий режим в трех сменном промышленном предприятии?

- 40%; 40% и 20%
- 60%; 30% и 10%
- 50%; 25% и 25%
- 40%; 30% и 30%
- 30%; 35% и 35%

234 По требованиям рационального питания через сколько часов может начаться прием пищи?

- 2,5-3 часа
- 3-4 часа
- 2-3 часа
- 1-2 часа
- 4,5-5 часа

235 Сколько минут может быть перерыв на обед в предприятиях общественного питания (столовых) которые находятся в промышленных предприятиях?

- 1 час 30 мин.
- 20-60 мин.
- 20-40 мин.
- 30-40 мин.
- 40-80 мин.

236 Сколько часов отводится в ресторанах для рабочего и перерывного времени по нормативам?

- с 8-ми до 24 часа, 30 мин. перерыв
- с 8-ми до 24 часа, 1 час перерыв
- с 10-и до 23 часа, 40 мин. перерыв
- с 9-и до 23 часа, 1 час перерыв
- с 7-ми до 23 часа, 40 мин. перерыв

237 Как бывает рабочий режим и перерыв в кафе общегородского типа?

- без перерыва, с 7-ми до 20 часов
- без перерыва, с 8-ми до 22 часа
- 1 час перерыв, с 8-ми до 23 часа
- 30 мин. перерыв, с 7-ми до 23 часа
- 20 мин. перерыв, с 7-ми до 23 часа

238 Как должен быть рабочий режим в ресторанах находящихся в отеле?

- с 10-и до 22 часа
- с 13-и до 23 часа
- с 12-и до 22 часа
- с 9-и до 22 часа
- с 9-и до 23 часа

239 Как должен быть рабочий режим в буфетах находящихся в отеле на этажах?

- с 10-и до 22 часа
- с 7-и до 22 часа
- с 8-и до 23 часа
- с 9-и до 22 часа
- с 10-и до 23 часа

240 Что должно учитываться в планирование рабочего режима проектированного предприятия?

- отдых потребителей
- отдых рабочих
- распределения времени правильно

- отсутствие плотности
- без перерывность смен

241 Как выдается перерыв в предприятиях открытого типа?

- с 13-и до 13:40 часа
- по графику
- со сменами
- с 13- и до 14 часов
- с 12-и до 13 часов

242 Что относится к производственной программе предприятия?

- форма обслуживания предприятия
- количество сырья и полуфабрикатов
- площадь где находится предприятие
- необходимость строительства предприятия
- предприятие подлежащее организации

243 Что относится к производственной программе предприятия?

- прием заказчиков
- подсчет числа работников
- потоковые линии предприятия
- вид специализации
- качество блюд

244 Что относится к производственной программе предприятия?

- вид питания
- отчет и выбор оборудования
- составление рабочего графика
- число заказчиков
- категория предприятия

245 Как проводится расчет производственных групп комнат?

- по времени приготовления блюд
- по отдельным цехам
- по отдельным оборудованьям
- по площади комнат
- по ассортименту блюд

246 На какую информацию обосновано мощнось предприятия?

- на мощнось и назначение предприятия
- на количество реализуемых блюд
- на число мест в торговых залах
- на количества сырья и полуфабрикатов
- на технологическую специальность

247 По какому показателю определяется производственная мощнось в комплексных предприятиях общественного питания?

- по рабочему времени
- по числу мест в торговых залах

- по отчету меню
- по числу блюд в меню
- по коэффициенту потребления

248 Что относится к производственной программе предприятия?

- ассортимент блюд
- ежедневное расчетное меню предприятия
- продолжительность рабочего времени
- коэффициент потребляемости
- качество блюд

249 К какому разделу относится ежедневный расчетный меню?

- к рабочему режиму предприятия
- к производственной программе предприятия
- к мощности предприятия
- к типу предприятия
- к графику нагрузки

250 По какому показателю определяется число потребителей?

- по потребление сырья
- по графику загрузки торгового зала
- по рабочему режиму рабочих
- по продолжительности рабочего дня
- по ассортименту блюд

251 Что учитывается при составлении в графике загрузки зала?

- ассортимент блюд
- потребление полуфабрикатов
- продолжительность приема пищи
- потребление сырья
- состав блюд

252 Для составления графика загрузки торговых залов необходимо:

- площадь доготовочных цехов
- процент загрузки зала за каждый час обслуживания
- количество полуфабрикатов
- прием сырья
- рабочее время производственных помещений

253 Что относится к графику загрузки торгового зала?

- потребление сырья
- рабочий режим предприятия
- рабочее время производственных комнат
- прием сырья
- число производственных оборудований

254 Какой формулой определяется число обслуживаемых потребителей в проектируемых предприятиях?

- $N_s = k * m$



- $K = N_{\text{день}} * t$
- $K = N_{\text{час}} * t$
- $N = P * j * K_{\text{груз}}$

255 От чего зависит продолжительность приема пищи в проектируемых предприятиях?

- от процента нагрузки зал
- от типа предприятия
- от количества пищи
- от состава блюд
- от коэффициента нагрузки

256 От чего зависит продолжительность приема пищи в проектируемых предприятиях?

- от продукт потребляемых для блюд
- от формы обслуживания
- от количества блюд
- от графика нагрузки
- от процента нагрузки

257 Как определяется число потребителей питающихся в течение дня?

- $N_g = n_g * k_{\text{саат}}$
- $N_g = m * n_g$
- $N_g = S N_{\text{саат}}$
- $N_g = p * j * x$
- $N_g = n t$

258 Как определяется требуемое количество горячих и холодных напитков в предприятиях?

- по коэффициенту потребления
- по потребительским нормам на каждого человека в день
- по ежедневным требованиям
- по заказу
- по меню

259 Как определяется количество вырабатываемых кондитерских изделий в предприятиях?

- по ежедневным требованиям
- по нормам на одного потребителя
- по типу предприятия
- по меню
- по заказу

260 Как определяется коэффициент потребления блюд?

- по количеству потребляемых напитков
- по числу блюд потребляемого одним потребителем в течении дня
- по числу реализуемых блюд
- по количеству кондитерских изделий
- по количеству соков

261 Что является основой для составления производственной программы холодного и горячего цехов предприятий питания?

- количество перерабатываемого картофеля, в кг

- количество перерабатываемого овощного сырья
- количество потребителей
- ассортимент приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, их количество, реализуемое за день
- количество перерабатываемого мяса, в кг

262 Как определяется численность производственных работников в цехах?

- по количеству потребителей
- исходя из площади занимаемой зданием предприятия
- по нормам выдвинутым руководством, исходя из экономических возможностей предприятия
- по нормам времени (на единицу готовой продукции) и по нормам выработки с учетом фонда рабочего времени
- по количеству используемого оборудования

263 В чем заключается технологический расчет оборудования?

- в расчете габаритов оборудования
- в расчете массы оборудования
- в расчете площади занимаемой 1 оборудованием
- в выборе типа и определения необходимого количества единиц оборудования для выполнения тех или иных операций, времени его работы и коэффициента использования
- в расчете обслуживающего персонала

264 Как рассчитываются площади помещений в предприятиях?

- умножением площади занимаемой одним административным работником предприятия на общее количество административных работников
- по количеству блюд вырабатываемых в предприятиях
- по приблизительной массе всего перерабатываемого сырья
- по нагрузке на 1 м<sup>2</sup> грузовой площади пола; по площади занимаемой оборудованием; по нормативам площади на одно место ( в м<sup>2</sup>)
- умножением площади занимаемой одним работником предприятия на общее количество работников

265 Как рассчитывается общее количество мест проектируемых предприятий питания расположенных на территории вуза?

- 140% от количества студентов очного отделения
- 190% от количества студентов очного отделения
- 8% от количества студентов очного и заочного отделения
- 20% от количества студентов очного отделения
- 150% от количества студентов очного отделения

266 Как рассчитывается вместимость залов для проектируемых столовых и буфетов в санатории?

- она должна соответствовать половине количества мест в санатории, а для залов буфетов не более 25% от количества отдыхающих
- для столовых она должна соответствовать 75% количества мест в санатории, а для залов буфетов не более 100% от количества отдыхающих
- она должна соответствовать двойному количеству мест в санатории, а залов буфетов не более 95% от количества отдыхающих
- вместимость залов должна соответствовать количеству мест в санатории, а для залов буфетов предусматривается не более 5% от количества отдыхающих
- для столовых она должна соответствовать четверти количества мест в санатории, а для буфетов не более 50% от количества отдыхающих

267 Какие элементы включают в себя группа помещений для потребителей?

- электрощитовые, вентиляционные камеры, тепловой пункт, радиоузел, машинное отделение лифтов и охлаждаемых камер, слесарную, помещение для точки ножей
- камеры для мяса, молочных продуктов и гастрономических товаров помещении для уборочного инвентаря
- камеры для хранения мяса, рыбы, торговые залы, буфеты, помещение для уборочного инвентаря
- вестибюль, залы с раздаточными и буфеты, аванзал, банкетные залы и кабинеты, залы для раздаточных, торговый зал магазина - кулинария, комнаты отдыха, кабинет врача
- мясной, рыбный и овощной цехи

268 Что включает в себя групп технических помещений для проектируемых предприятий питания ?

- электрощитовые, горячий и холодный цехи, тепловой пункт, радиоузел, машинное отделение лифтов и охлаждаемых камер, помещение для точки ножей
- кабинет директора, бухгалтерию, кассу, помещение для точки ножей
- электрощитовые, горячий и холодный цехи, тепловой пункт, радиоузел, машинное отделение лифтов и охлаждаемых камер, помещение для точки ножей
- электрощитовые, вентиляционные камеры, тепловой пункт, радиоузел, машинное отделение лифтов и охлаждаемых камер, слесарную, помещение для точки ножей
- вентиляционные камеры, тепловой пункт, радиоузел, машинное отделение лифтов и охлаждаемых камер, слесарную, туалет, душевую, кондитерский цех, цех по очистке зелени

269 Какие общие требования предъявляются при проектировании к производственным помещениям предприятий питания?

- не предъявляются
- проектировать на оставшейся свободной площади после компоновки торгового зала
- проектировать преимущественно на верхних этажах здания
- цехи следует размещать в отдельных помещениях в наземных этажах здания с ориентировкой относительно сторон света
- проектировать на верхних этажах здания. Цехи должны быть проходными, взаимосвязаны и иметь удобную связь с другими помещениями

270 Как должны располагаться залы для диетических столовых и закусочных в проектах?

- преимущественно на верхних этажах и иметь искусственное освещение.
- на оставшейся свободной площади после компоновки производственных цехов
- произвольно
- преимущественно на первых этажах, на одном уровне с производственными помещениями, иметь естественное освещение с ориентацией на юг
- на оставшейся свободной площади после компоновки административной группы помещений

271 Какие проекты относятся к индивидуальным?

- проекты принимающие инновации
- массивные строительные проекты
- работающие больше 5 лет
- проекты созданные для строительства за один раз
- уменьшение расходов

272 В какой части проекта планируется размещения помещений?

- в части финансовых сметы
- в технологической части
- в общей части
- в строительной части
- в характеристики помещения

273 В какой части проекта планируется размещения складских групп помещений?

- в строительной части
- в характеристики помещения
- в технологической части
- в общей части
- в части финансовой- сметы

274 В каком разделе проекта проводится расчет производственных оборудования и число рабочих?

- в строительной части
- в графической части
- в общей части
- в технологической части
- в плане электрической и холодильной части

275 К предприятиям общественного питания относится?

- магазины
- предприятия приготавливающие соки
- мясокомбинаты
- столовые и рестораны

276 К типам специализированных предприятий общественного питания относятся?

- буфеты
- фабрики кухни
- столовые
- шашлычные
- кафе

277 Какое из нижеперечисленных относится к предприятиям общественного питания?

- комплексные предприятия по выпуску консервов
- предприятия обслуживающие студентов
- предприятия общего типа
- бары
- предприятия обслуживающие больных

278 Как классифицируют предприятия общественного питания по мощности?

- комплексные предприятия
- пяти звездные предприятия
- предприятия люкс
- маленькие, средние и большие предприятия
- категории предприятия

279 К производственным помещениям предприятий относятся?

- торговые залы
- материально-технические поставочные комнаты
- складские помещения
- горячие и холодные цехи
- кабинеты

280 К помещениям для потребителей в предприятиях относится?

- комната нарезки хлеба
- комнаты с охлаждающими камерами
- комнаты управляющего производством
- залы ожидания
- кондитерские цеха

281 В проектировании по функцию к какой группе относятся торговые залы?

- производственная группа
- потребительская группа
- группа сервисных помещений
- административная - бытовая группа
- техническая группа

282 К предприятиям общественного питания действующих в промышленных и хозяйственных предприятиях относятся?

- кулинарные магазины
- рестораны
- рестораны II категории
- столовые закрытого типа
- кафе

283 От чего зависит в проектируемых предприятиях выбор формы обслуживания?

- от количества блюд
- от профессии потребителей
- от расположенного места
- от типа предприятия
- от мощности предприятия

284 От каких факторов зависит необходимость строительства предприятий общественного питания ?

- от мощности предприятия и числа населения
- от формы обслуживания и температуры
- от числа заказчиков и температуры
- от величины предприятия и температуры
- от типа предприятия и место нахождения

285 Как определяется рабочий режим предприятий закрытого типа?

- в зависимости от снабжения
- в зависимости от рабочего режима рабочих
- в зависимости от типа меню
- в зависимости от рабочего режима близлежащих предприятий
- в зависимости от сезона

286 Как разделяется рабочий режим в трех сменном промышленном предприятии в зависимости от количества работающих?

- 60%; 30% и 10%
- 30%; 35% и 35%

- 40%; 30% и 30%
- 50%; 25% и 25%
- 40%; 40% и 20%

287 Как бывает рабочий режим и перерыв в кафе общегородского типа?

- без перерыва, с 7-ми до 20 часов
- 30 мин. перерыв, с 7-ми до 23 часа
- 1 час перерыв, с 8-ми до 23 часа
- без перерыва, с 8-ми до 22 часа
- 20 мин. перерыв, с 7-ми до 23 часа

288 Что относится к производственной программе предприятия?

- форма обслуживания предприятия
- площадь где находится предприятие
- необходимость строительства предприятия
- количество сырья и полуфабрикатов
- предприятие подлежащее организации

289 По какому показателю определяется число потребителей?

- по потребление сырья
- по ассортименту блюд
- по рабочему режиму рабочих
- по графику загрузки торгового зала
- по продолжительности рабочего дня

290 Как определяется количество вырабатываемых кондитерских изделий в предприятиях?

- по ежедневному требованию
- по меню
- по типу предприятия
- по нормам на одного потребителя
- по заказу

291 Как определяется коэффициент потребления блюд?

- по количеству потребляемых напитков
- по количеству кондитерских изделий
- по числу реализуемых блюд
- по числу блюд потребляемого одним потребителем в течении дня
- по количеству соков

292 По требованиям рационального питания через сколько часов после приема пищи может начаться прием повторной пищи в предприятиях питания?

- 3-5 часов
- 2-3 часов
- 6-7 часов
- 3-4 часов
- 4-5 часов

293 По требованиям рационального питания через сколько часов после приема пищи может начаться прием повторной пищи в предприятиях питания?

- 1-2 часов
- 7-8 часов
- 1-3 часов
- 3-4 часов
- 2-3 часов

294 Сколько минут может быть перерыв на обед в предприятиях общественного питания (столовых) которые находятся в промышленных предприятиях?

- 90 мин.
- 15-20 мин.
- 20-40 мин.
- 20-60 мин.
- 100 мин.

295 Сколько минут может быть перерыв на обед в предприятиях общественного питания (столовых) которые находятся в промышленных предприятиях?

- 35 мин.
- 30-40 мин.
- 20-30 мин.
- 20-60 мин.
- 45 мин.

296 Сколько минут может быть перерыв на обед в предприятиях общественного питания (столовых) которые находятся в промышленных предприятиях?

- 60 мин.
- 30-40 мин.
- 20-25 мин.
- 20-60 мин.
- 40-80 мин.

297 Какие бывают проекты для проектирования предприятий питания?

- общенаучные
- типовые, индивидуальные, для экспериментального строительства, а также проекты реконструкции существующих предприятий
- заводские
- межправительственные
- общенациональные

298 К заготовочным предприятиям относятся:

- шашлычная
- кафе кондитерская
- закусочная
- предприятия по выпуску полуфабрикатов
- буфеты

299 К производственной программы заготовочных предприятий относятся:

- количество блюд в меню
- режим работы
- реклама предприятия
- объем выпускаемых полуфабрикатов

площадь цехов

300 К производственной программы заготовочных предприятий относятся:

- меню
- число работников
- режим питания
- объем перерабатываемого сырья
- калорийность блюд

301 К производственной программы заготовочных предприятий относятся:

- график загрузки зала
- режим питания
- график выхода на работу
- объем перерабатываемого сырья
- численность потребителей

302 В состав производственных помещений заготовочных предприятий входят

- гардеробы и моечные
- тепловой пункт и кабинет директора
- подсобные и служебные помещения
- мясной, птице-гольевой, рыбный, овощной, кулинарной и другие цехи
- тепловой пункт и здравпункт

303 К основным типам доготовочных предприятиях относятся:

- столовые и фабрика полуфабрикатов
- фабрики кухни и кафе
- овощной цех и мясной цех
- столовые, рестораны, кафе и др.
- рестораны и фабрика

304 При вузах как правило, проектируют

- только буфеты
- шашлычные
- рестораны 2-й категории
- столовые, работающие на полуфабрикатах
- пиццерия

305 В зданиях общежитий в вузах как правило, проектируют:

- пельменная
- рестораны
- столовые
- буфеты
- фабрики-кухни

306 При численности проживающих в общежитий вузах 400 человек, общую площадь проектируемых буфетов принимают:

- 0,40 м<sup>2</sup> на одного человека
- 0,50 м<sup>2</sup> на одного человека
- 0,45 м<sup>2</sup> на одного человека



- 0,16 м2 на одного человека  
 0,60 м2 на одного человека

307 При численности проживающих в общежитий вузах 600 человек, общую площадь проектируемых буфетов принимают:

- 1,5 м2 на одного человека  
 1,3 м2 на одного человека  
 1,2 м2 на одного человека  
 0,14 м2 на одного человека  
 1,4 м2 на одного человека

308 При численности проживающих в общежитий вузах 1000 человек, общую площадь проектируемых буфетов принимают:

- 2,5 м2 на одного человека  
 2,3 м2 на одного человека  
 2,2 м2 на одного человека  
 0,12 м2 на одного человека  
 2,4 м2 на одного человека

309 В общеобразовательных школах проектируют

- бары  
пельменная  
 хингальная  
 столовые  
 рестораны

310 При численности проживающих в общежитий вузах 600 человек, общую площадь проектируемых буфетов принимают:

- 0,14 м2 на одного человека  
 3,4 м2 на одного человека  
 3,3 м2 на одного человека  
 3,2 м2 на одного человека  
 3,5 м2 на одного человека

311 В общеобразовательных школах проектируют:

- закусовые  
 рестораны  
 шашлычная  
 столовые  
 кафе

312 Тип рекомендуемого предприятия питания в спортивных сооружениях:

- кафе  
пельменная  
 рестораны  
 буфет  
 хингальная

313 В промышленных предприятиях тип предприятий ПОП предусматривают:

- хингальная
- бары
- кафе
- столовые
- шашлычные

314 В промышленных предприятиях тип предприятий ПОП предусматривают:

- кафе или хингальная
- кафе или рестораны
- столовые или кафе
- столовые заготовочные или столовые доготовочные
- кафе или бары

315 При число работающих в промышленных предприятиях менее 200 человек предусматривают:

- пельменная
- хингальная
- столовые диетическая
- столовые-раздаточные
- шашлычная

316 На производственных предприятиях для проектирования диетстоловой минимальное число мест должно

- 55.0
- 35.0
- 25.0
- 50.0
- 45.0

317 На производственных предприятиях для проектирования диетстоловой минимальное число мест должно:

- 100.0
- 60.0
- 45.0
- 50.0
- 80.0

318 Сеть диетического питания организуют на производственных предприятиях начиная с численности работающих в максимальной смене 200 человек и более:

- 80 мест
- 70 мест
- 50 мест
- 60 мест
- 75 мест

319 На производственных предприятиях для проектирования диетстоловой минимальное число мест должно:

- 35.0
- 80.0

- 70.0
- 60.0
- 50.0

320 На производственных предприятиях для проектирования диетстоловой минимальное число мест должно:

- 100.0
- 60.0
- 45.0
- 50.0
- 80.0

321 Сеть диетического питания организуют на производственных предприятиях начиная с численности работающих в максимальной смене 200 человек и более:

- 80 мест
- 70 мест
- 50 мест
- 60 мест
- 75 мест

322 Сеть диетического питания организуют на производственных предприятиях начиная с численности работающих в максимальной смене 240 человек и более:

- 70 мест
- 30 мест
- 25 мест
- 50 мест
- 40 мест

323 Сеть диетического питания организуют на производственных предприятиях начиная с численности работающих в максимальной смене 240 человек и более:

- 30 мест
- 65 мест
- 60 мест
- 55 мест
- 50 мест

324 Минимальная мощность магазина-кулинарии на предприятиях с числом работающих от 500 до 1000 человек в максимальную смену:

- 7 рабочих места
- 4 рабочих места
- 5 рабочих места
- 2 рабочих места
- 6 рабочих места

325 Минимальная мощность магазина-кулинарии на предприятиях с числом работающих от 500 до 1000 человек в максимальную смену:

- 9 рабочих места
- 7 рабочих места
- 6 рабочих места

- 2 рабочих места  
 8 рабочих места

326 Минимальная мощность магазина-кулинарии на предприятиях с числом работающих от 500 до 1000 человек в максимальную смену:

- 7 рабочих места  
 11 рабочих места  
 5 рабочих места  
 2 рабочих места  
 6 рабочих места

327 Минимальная мощность магазина-кулинарии на предприятиях с числом работающих от 500 до 1000 человек в максимальную смену:

- 10 рабочих места  
 3 рабочих места  
 12 рабочих места  
 2 рабочих места  
 4 рабочих места

328 К типам предприятий общественного питания относятся:

- хладокомбинаты  
 фабрики  
 супермаркеты  
 рестораны  
 заводы

329 К типам предприятий общественного питания относятся:

- мясокомбинаты  
 магазины  
 торговые автоматы  
 шашлычные  
 заводы

330 К типам предприятий общественного питания относятся:

- хладокомбинаты и колбасные заводы  
 кафе и столовая  
 магазины и супермаркеты  
 заводы и фабрики  
 магазины и торговые автоматы

331 К типам предприятий общественного питания относятся:

- шашлычные и заводы  
 кафе и супермаркеты  
 клубы и магазины  
 кафе и буфеты  
 кафе и мясокомбинаты

332 Какие предприятия ПОП к своему наименованию могут добавлять «экспресс» или «бистро»?

- магазины
- шашлычные и кафе
- столовые
- предприятия быстрого питания
- домовые кухни

333 Какие предприятия ПОП к своему наименованию могут добавлять «экспресс» или «быстро»?

- супермаркеты
- домовые кухни
- рестораны
- пиццерии
- магазины кулинарии

334 Какие предприятия ПОП к своему наименованию могут добавлять «экспресс» или «быстро»?

- рестораны
- кафе кондитерская или магазины
- кафе детское
- предприятия быстрого питания
- кафе общего типа

335 Магазин кулинарии различают:

- по степени освещенности
- по высоте здания
- по числу работников
- по местонахождению
- по ширине коридоров

336 Какие бывают проекты для проектирования предприятий питания?

- районные
- типовые
- региональные
- сельские
- вечерние

337 Где следует проектировать кафе, закусочные и бары на 25 мест совместно?

- на порту
- в камерах
- в складах
- в составе комплексных предприятий общественного питания
- на вокзалах

338 На предприятиях минимум с каким количеством работающих проектируются столовые при промпредприятиях?

- 200 и более человек
- 50 и более человек
- 60 и более человек
- 300 и более человек

100 и менее человек

339 На предприятиях минимум с каким количеством работающих проектируются столовые при промпредприятиях?

- 20 и более человек  
 40 и более человек  
 50 и более человек  
 300 и более человек  
 30 и менее человек

340 К основным типам заготовочных предприятий питания относятся

- кафе мороженое  
 хингальная  
 блинная  
 фабрики полуфабрикатов  
 шашлычная

341 Что составляет основы производственной программой для заготовочных предприятий питания?

- количество работающих  
 объем соковой продукции  
 ассортимент винный продукции  
 объем перерабатываемого сырья  
 наименование вырабатываемой продукции

342 Каким может быть расчетное меню?

- меню для директора  
 меню для склада  
 меню для супов  
 меню комплексное  
 меню для бухгалтера

343 Что является основой для составления производственной программы доготовочных цехов предприятий питания?

- количество поваров  
 число котлов  
 число тепловых аппаратов  
 ассортимент продукции  
 количество оборудования

344 Вместимость залов в столовых в общеобразовательных школах принимают:

- 950 мест на 1000 учащихся  
 500 мест на 1000 учащихся  
 800 мест на 1000 учащихся  
 350 мест на 1000 учащихся  
 900 мест на 1000 учащихся

345 Что является основой для составления производственной программы холодного и горячего цехов предприятий питания?

- количество оборудования
- количество котлов
- количество потребителей
- ассортимент блюд и их количество за день
- количество овощей

346 Тип рекомендуемого предприятия питания в спортивных сооружениях:

- кафетерий
- столовые
- ресторан
- буфет
- детское кафе

347 Тип рекомендуемого предприятия питания в библиотеках:

- блинная
- столовое
- шашлычная
- кафе или буфет
- лагманная

348 При число работающих в промышленных предприятиях менее 200 человек предусматривают:

- комбинат питания
- кафе общего типа
- городская столовая
- столовые - раздаточные
- кафе детское

349 На производственных предприятиях для проектирования диетстоловой минимальное число мест должно:

- 60.0
- 23.0
- 50.0
- 100.0
- 15.0

350 На производственных предприятиях для проектирования диетстоловой минимальное число мест должно:

- 40.0
- 35.0
- 30.0
- 50.0
- 45.0

351 На производственных предприятиях для проектирования диетстоловой минимальное число мест должно:

- 80.0
- 30.0
- 40.0

- 50.0  
 25.0

352 Сеть диетического питания организуют на производственных предприятиях начиная с численности работающих в максимальной смене 200 человек и боле:

- 100.0  
 80.0  
 10.0  
 60.0  
 90.0

353 Сеть диетического питания организуют на производственных предприятиях начиная с численности работающих в максимальной смене 200 человек и боле:

- 80.0  
 42.0  
 15.0  
 60.0  
 36.0

354 Сеть диетического питания организуют на производственных предприятиях начиная с численности работающих в максимальной смене 200 человек и боле:

- 90.0  
 70.0  
 30.0  
 60.0  
 75.0

355 Сеть диетического питания организуют на производственных предприятиях начиная с численности работающих в максимальной смене 240 человек и боле:

- 70 мест  
 55 мест  
 40 мест  
 50 мест  
 60 мест

356 Сеть диетического питания организуют на производственных предприятиях начиная с численности работающих в максимальной смене 240 человек и боле:

- 40 мест  
 60 мест  
 30 мест  
 50 мест  
 70 мест

357 Сеть диетического питания организуют на производственных предприятиях начиная с численности работающих в максимальной смене 240 человек и боле:

- 65 мест  
 55 мест  
 15 мест  
 50 мест



60 мест

358 Минимальная мощность магазина-кулинарии на предприятиях с числом работающих от 500 до 1000 человек в максимальную смену:

- 6 рабочих места
- 8 рабочих места
- 10 рабочих места
- 2 рабочих места
- 9 рабочих места

359 Минимальная мощность магазина-кулинарии на предприятиях с числом работающих от 500 до 1000 человек в максимальную смену:

- 20 рабочих места
- 35 рабочих места
- 10 рабочих места
- 2 рабочих места
- 40 рабочих места

360 Минимальная мощность магазина-кулинарии на предприятиях с числом работающих от 500 до 1000 человек в максимальную смену:

- 10 рабочих места
- 2 рабочих места
- 25 рабочих места
- 30 рабочих места
- 40 рабочих места

361 Минимальная мощность магазина-кулинарии на предприятиях с числом работающих от 500 до 1000 человек в максимальную смену:

- 40 рабочих места
- 25 рабочих места
- 15 рабочих места
- 2 рабочих места
- 30 рабочих места

362 Минимальная мощность магазина-кулинарии на предприятиях с числом работающих от 500 до 1000 человек в максимальную смену:

- 25 рабочих места
- 10 рабочих места
- 20 рабочих места
- 2 рабочих места
- 15 рабочих места

363 Минимальная мощность магазина-кулинарии на предприятиях с числом работающих от 500 до 1000 человек в максимальную смену:

- 20 рабочих места
- 30 рабочих места
- 15 рабочих места
- 2 рабочих места
- 10 рабочих места

364 К типам предприятий общественного питания относятся:

- фабрики
- мясокомбинаты
- хлебокомбинаты
- столовые
- заводы

365 К типам предприятий общественного питания относятся:

- фабрики
- аэровокзалы
- речные вокзалы
- рестораны
- заводы

366 К типам предприятий общественного питания относятся:

- фабрики
- речные вокзалы
- аэровокзалы
- кафе
- заводы

367 К типам предприятий общественного питания относятся:

- фабрики
- клубы
- заводы
- буфеты
- комбинаты услуг

368 . К типам предприятий общественного питания относятся:

- мясокомбинаты
- заводы
- аэрокассы
- столовые
- фабрики

369 К типам предприятий общественного питания относятся:

- заводы
- школы
- речной порт
- рестораны
- интернаты

370 Бары, это ПОП, которые производят и реализуют:

- пектин, агар и добавки
- печенье и вафли
- консервы и конфеты
- алкогольные и безалкогольные напитки, коктейли, горячие закуски и др.
- пектин, агар и хлеб

371 По составу и назначению помещений рестораны различаются, как:

- семейные
- детские и для взрослых
- открытые и закрытые
- стационарные и передвижные (рестораны на морских и речных судах, в поездах)
- молочные

372 Здания типовых предприятий общественного питания планируют:

- в форме шара
- в форме треугольника
- в форме трапеции
- в форме прямоугольника
- в форме призмы

373 Здания типовых предприятий общественного питания планируют:

- в форме прямоугольника
- в форме солнца
- в форме луны
- в форме звезды
- в форме речки

374 . Дета для замеса теста используется

- в кладовой
- в горячем цехе
- в овощном цехе
- в кондитерском цехе
- в холодном цехе

375 Дета для брожения теста используется:

- в кладовых
- в овощном цехе
- в горячем цехе
- в кондитерском цехе
- в холодном цехе

376 Дета для брожения теста используется:

- в торговом зале
- в кондитерском цехе
- в овощном цехе
- в холодном цехе
- в кладовых

377 Оборудованием горячего цеха относится:

- картофелочистительная машина
- подъемный кран
- тестораскаточная машина
- пищеварочный котел
- овощерезка

378 Оборудованием холодного цеха относится:

- шкаф для инвентаря
- шкаф для белья
- шкаф жарочный
- шкаф холодильный
- шкаф для посуды

379 Оборудованием овощного цеха относится:

- кремозбивалка
- мясорубка
- моечная машина
- овощерезка
- хлеборезка

380 Первые блюда готовятся

- в торговом зале
- в овощном цехе
- в холодном цехе
- в горячем цехе
- в кондитерском цехе

381 Вторые блюда готовятся:

- в торговом зале
- в овощном цехе
- в холодном цехе
- в горячем цехе
- в кондитерском цехе

382 Картофель отварной готовится:

- в торговом зале
- в овощном цехе
- в холодном цехе
- в горячем цехе
- в кондитерском цехе

383 Салаты готовят:

- в кладовой
- в овощном цехе
- в горячем цехе
- в холодном цехе
- в кондитерском цехе

384 Винегрет готовится:

- в кладовой
- в овощном цехе
- в горячем цехе
- в холодном цехе
- в кондитерском цехе

385 Применяется для жарки картофеля:

- стационарный котёл
- кипятильник
- кофеварка
- фритюрница
- овощерезка

386 Применяется для жарки пончиков:

- кофеварка
- стационарный котёл
- овощерезка
- кипятильник
- фритюрница

387 Применяется для варки бульонов:

- шкаф холодильный
- взбивальная машина
- кофеварка
- котёл пищеварочный
- мясорубка

388 Применяется для варки первых блюд

- шкаф холодильный
- взбивальная машина
- кофеварка
- котёл пищеварочный
- мясорубка

389 Холодильный цех предназначен:

- для дрожжевого теста
- для изготовления горячих напитков
- для изготовления горячих блюд
- для изготовления холодных блюд
- для получения сырого картофеля из овощных полуфабрикатов

390 Для хранения продуктов используют

- холодный цех
- бухгалтерию
- экспедиции
- кладовые
- мясной цех

391 В мясном цехе обрабатывают:

- тесто для тортов
- молоко
- овощное сырье
- мясное сырье
- плоды

392 К каким видам оборудования относится фритюрница?

- подъемным
- механическим
- холодильным
- тепловым
- не механическим

393 Плиты относятся каким видам оборудования?

- к холодильной камере
- к кладовой
- к овощному цеху
- к горячему цеху
- к кабинету директора

394 Торговый зал размещается ближе:

- к холодильной камере
- к овощному цеху
- к кладовой
- к горячему цеху
- к кабинету директора

395 Магазин кулинарии предназначен:

- для изготовления котлетов
- для изготовления кофе
- для продажи посуды и др.
- для продажи полуфабрикатов и др.
- для изготовления какао

396 Основным для подбора механических оборудования после расчетов считается:

- цена
- мощность двигателя
- их масса
- расчетная производительность
- габаритные размеры

397 КПЭ-60 марка какого вида оборудования?

- наплитного
- холодильного
- механического
- теплового
- подъемного

398 КПЭ-160 марка какого вида оборудования?

- наплитного
- механического
- холодильного
- теплового
- подъемного

399 ШХ-0,8 какого вида оборудования относится?

- наплитного
- холодильного
- подъемного
- механического
- теплового

400 ШХ-0,4 какого вида оборудования относится?

- подъемного
- наплитного
- теплового
- холодильного
- механического

401 Оборудования марки СЭМ-02-01 относится:

- к паровым оборудованям
- к текстильным оборудованям
- к тепловым оборудованям
- к подъемным оборудованям
- к холодильным оборудованям

402 Оборудования марки ФР-4 относится:

- к паровым оборудованям
- к холодильным оборудованям
- к подъемным оборудованям
- к тепловым оборудованям
- к текстильным оборудованям

403 Оборудования марки ПЭ-0,51 относится:

- к паровым оборудованям
- к подъемным оборудованям
- к холодильным оборудованям
- к тепловым оборудованям
- к текстильным оборудованям

404 Оборудования марки КЭ-100 относится:

- к паровым оборудованям
- к подъемным оборудованям
- к холодильным оборудованям
- к тепловым оборудованям
- к текстильным оборудованям

405 Мясной цех предусматривают в столовых с числом посадочных мест:

- более 75 мест
- более 25 мест
- более 50 мест
- более 400 мест
- более 60 мест

406 Мясной цех предусматривают в ресторанах с числом посадочных мест:

- более 75 мест
- более 25 мест
- более 50 мест
- более 400 мест
- более 60 мест

407 Мясо-рыбный цех предусматривают в ресторанах с числом посадочных мест:

- более 600мест
- более 400 мест
- менее 50 мест
- более 25 мест
- более 60 мест

408 Мясо-рыбный цех предусматривают в столовых с числом посадочных мест:

- более 75 мест
- более 400 мест
- менее 50 мест
- более 25 мест
- более 60 мест

409 Птице-гольевой цех предусматривают только в ресторанах:

- с числом мест более 25
- с числом мест более 300
- с числом мест более 100
- с числом мест более 70
- с числом мест более 60

410 Птице-гольевой цех предусматривают ... в ресторанах:

- с числом более 30 мест
- с числом более 300 мест
- с числом менее 100 мест
- с числом более 60 мест
- с числом более 70 мест

411 В заготовочных предприятиях мощностью от 3-х до 5т сырья в смену мясо, птицу и рыбу обрабатывают

- в кондитерском цехе
- в одном помещении мясо-рыбном цехе
- в овощном цехе
- в горячем цехе
- в холодном цехе

412 В заготовочных предприятиях мясной цех не рекомендуется размещать:

- возле овощного цеха
- на втором этапе
- в подвале
- на первом этапе



рядом кладовой

413 . Рыбные цехи проектируют в ресторанах работающих на сырье:

- на 60 мест и более
- на 400 мест и более
- на 100 мест и более
- на 50 мест и более
- на 70 мест и более

414 Рыбные цехи проектируют в столовых работающих на сырье:

- на 60 мест и более
- на 400 мест и более
- на 100 мест и более
- на 50 мест и более
- на 70 мест и более

415 На заготовочных предприятиях площадь холодильных камер не должна быть

- менее 2,5 м<sup>2</sup>
- менее 6 м<sup>2</sup>
- менее 2 м<sup>2</sup>
- менее 4 м<sup>2</sup>
- менее 1 м<sup>2</sup>

416 На заготовочных предприятиях площадь холодильных камер не должна быть:

- менее 25 м<sup>2</sup>
- менее 6 м<sup>2</sup>
- более 10 м<sup>2</sup>
- менее 30 м<sup>2</sup>
- более 20 м<sup>2</sup>

417 Кладовые продуктов нельзя размещать

- под торговым залом
- под моечными
- над моечными
- на овощном цехом
- подхолодного цеха

418 Холодильные камеры для продуктов нельзя размещать

- под торговым залом
- под моечными
- над моечными
- на овощном цехом
- подхолодного цеха

419 Холодильные камеры не рекомендуется размещать:

- в домах отдыха
- под жилыми помещениями
- в подвале
- рядом холодного цеха

- рядом овощного цеха

420 К основным типам заготовочных предприятий питания относятся:

- буфеты  
 специализированные цехи, предприятия полуфабрикатов и кулинарных изделий  
 блинная  
 кафе кондитерская  
 шашлычные

421 Что является основой для составления производственной программы овощных цехов предприятий питания?

- количество перерабатываемой рыбы, в кг в день  
 ассортимент перерабатываемого сырья и его количество в килограммах  
 количество потребителей обслуживаемых в залах  
 ассортимент блюд и кулинарных изделий для доготовочных предприятий  
 количество перерабатываемого мяса, в день

422 Что является основой для составления меню

- количество перерабатываемого картофеля, в кг  
 ассортимент приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, их количество, реализуемое за день  
 количество потребителей  
 количество перерабатываемого овощного сырья  
 количество перерабатываемого мяса, в кг

423 По какой норме рассчитывается количество посадочных мест обеденных залов для проектирования столовых в общеобразовательных школах?

- 2 место на 100 учащихся  
 33 места на 100 учащихся  
 5 мест на 100 учащихся  
 4 мест на учащихся  
 3 место на 100 учащихся

424 По какой норме рассчитывается количество посадочных мест обеденных залов для проектирования столовых в общеобразовательных школах?

- 5 место на 100 учащихся  
 33 места на 100 учащихся  
 20 мест на 100 учащихся  
 7 мест на учащихся  
 6 место на 100 учащихся

425 К группе помещений для потребителей входит?

- электрощитовые и вентиляционные камеры  
 аванзал, банкетные залы и кабинеты  
 камеры для хранения мяса и рыбы  
 камеры для мяса и молочных продуктов  
 мясной, рыбный и овощной цехи

426 К группе производственных помещений в проектируемых предприятиях питания входят?

- камеры для хранения мяса и рыбы

- цехи: мясной и рыбный
- электрощитовые и вентиляционные камеры
- камеры для хранения молочных продуктов
- торговый зал и аванзал

427 К группе помещений для приемки и хранения продуктов в проектируемых предприятиях относятся?

- электрощитовые и вентиляционные камеры
- охлаждаемые камеры для хранения мяса и рыбы
- торговый зал и кабинет врача
- коридоры, стеллажи, поддоны
- мясной, рыбный и овощной цехи

428 Что включает в себя групп технических помещений для проектируемых предприятий питания?

- вентиляционные камеры, тепловой пункт и радиоузел
- электрощитовые и вентиляционные камеры
- горячий и холодный цехи
- овощной, рыбный и мясной цехи
- кабинет директора, бухгалтерию, кассу, помещение для точки ножей.

429 Как должны располагаться залы для диетических столовых проектах?

- преимущественно на верхних этажах и иметь искусственное освещение
- преимущественно на первых этажах, на одном уровне с производственными помещениями, иметь естественное освещение с ориентацией на юг
- произвольно
- на оставшейся свободной площади после компоновки производственных цехов
- на оставшейся свободной площади после компоновки административной группы помещений

430 В заготовочных предприятиях кулинарный цех размещают, как правило:

- на пятом этаже в удобной связи с заготовочными цехами
- на втором этаже в удобной связи с заготовочными цехами
- на первом этаже в удобной связи с заготовочными цехами
- на третьем этаже в удобной связи с заготовочными цехами
- в подвале в удобной связи с заготовочными цехами

431 В заготовочных предприятиях кулинарный цех может размещаться:

- в вузах
- в отдельно стоящем здании
- в курортах
- в школах
- в профтехучилищах

432 В горячем отдельным кулинарного цеха приготавливают:

- только напитки
- горячие изделия из мяса и другие
- только салаты
- только паштеты
- только сладкие изделия

433 В холодном отдельном кулинарного цеха приготавливают:

- горячие изделия из творога
- только салаты
- горячие изделия из рыбы
- горячие изделия из мяса
- горячие изделия из круп

434 В холодном отдельном кулинарного цеха приготавливают:

- горячие изделия из творога
- только паштеты
- горячие изделия из рыбы
- горячие изделия из мяса
- горячие изделия из круп

435 В кулинарном цехе из теплового оборудования устанавливают:

- вибросита и др.
- котлы пищеварочные и др.
- шкаф холодильный и др.
- кухонные машины и др.
- фаршмешалки и др.

436 При проектировании предприятий общественного питания важными считаются знания из следующих дисциплин:

- химия, физика, организация обслуживания, история и др.
- технология продуктов общественного питания, организация производства, организация обслуживания, оборудование предприятий общественного питания и др.
- технология продуктов общественного питания, химия, физика, история и др.
- химия, физика, организация производства, история и др.
- химия, физика, оборудование предприятий общественного питания, история и др.

437 В процессе проектирование специалисты питания в первую очередь должны :

- осуществлять технические расчеты по микробиологии, геометрии, истории и другие.
- осуществлять технологические расчеты, планировку, компоновку цехов и другие.
- осуществлять технические расчеты по физике, химии, планировку и другие.
- осуществлять технические расчеты по химии, истории, планировку и другие.
- осуществлять технические расчеты по математике, геометрии, истории и другие.

438 Срок действия технико-экономического обоснования проекта (ТЭО) составляет:

- 3 года, для крупных предприятий 5 лет
- 2 года, для крупных предприятий 3 года
- 1 год, для крупных предприятий 7 лет
- 6 лет, для крупных предприятий 1 год
- 7 лет, для крупных предприятий 4 года

439 Проектирование нового строительства предприятий осуществляют на основе чего?

- на основе решений, принятых в дипломных проектах
- на основании решений, принятых в утвержденных ТЭО (технико-экономических обоснованиях) проекта
- на основе решений, постановления правительства

- на основе решений, принятых в курсовых проектах
- на основе решений, принятых в комитете по стандартизации и метрологии

440 Проектная документация представляет собой:

- технологические схемы, показывающие возможность для строительства предприятий
- система расчетов, чертежей и показателей, создающий возможности и экономическую целесообразность для строительства предприятий
- только технологические расчеты для строительства предприятий
- экономическая целесообразность для строительства предприятий
- только чертежи для строительства предприятий

441 Составление заданий на проектирование асуществляют:

- по заказу потребителей для предприятий питания
- по утвержденным технико-экономическим обоснованиям (расчетам)
- на основании генерального плана строительства
- по утвержденным сборникам рецептур блюд
- по утвержденным техническим условиям

442 Какие этапы существуют для разработки проектных документов:

- экономический, технологический и проектный
- предпроектный, проектный и послепроектный
- предрасчетный, расчетный и после расчетный
- плановый, расчетный и проектный
- технологический, расчетный и проектный

443 Количество посадочных мест для ресторанов определяют:

- с учетом для строительства
- с учетом обоснованного контингента потребителей и соответствующих нормативов
- с учетом наличия сырья и соответствующих нормативов
- с учетом наличия генерального плана для строительства
- с учетом метрологических условий для строительства

444 Обычно состав и содержание задания на проектирование предприятий ПОП регламентируется в каких документах?

- в межреспубликанских стандартах
- в СНиП.02.01-85 (строительные нормы и правила)
- в сборниках рецептур блюд
- в государственных стандартах
- в отраслевых стандартах

445 К типовым проектам относятся?

- проект предназначенный для 4-х кратного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов
- проект предназначенный для многократного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов
- проект предназначенный для однократного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов
- проект предназначенный для 2-х кратного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов
- проект предназначенный для 3-х кратного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов

446 Для чего предназначены индивидуальные проекты?

- индивидуальные проекты разрабатывают для многократного строительства
- индивидуальные проекты разрабатывают для однократного строительства
- индивидуальные проекты разрабатывают для 2-х кратного строительства
- индивидуальные проекты разрабатывают для 3-х кратного строительства
- индивидуальные проекты разрабатывают для 5-ти кратного строительства

447 Экспериментальные проекты необходимы:

- для применения в районных условиях
- для проверки в реальных условиях возможности внедрения в массовое строительство новых проектов
- для проверки в реальных условиях возможности внедрения в массовое строительство типовых проектов
- для проверки в реальных условиях возможности внедрения в массовое строительство индивидуальных проектов
- для проверки в реальных условиях возможности внедрения в массовое строительство проекты реконструкции

448 Проекты реконструкции необходимы?

- для применения в городских условиях
- для тех ПОП, которые по своей работе не соответствуют современным требованиям
- для однократного использования
- для тех ПОП, которые по своей работе соответствуют современным требованиям
- для многократного использования

449 Основным документом для проектирования (реконструкции) заготовочных предприятий ПОП служат:

- технические условия
- ведомственные нормы технологического проектирования заготовочных предприятий
- сборники рецептур блюд
- республиканские стандарты
- международные стандарты

450 Состав любых проектов для предприятий питания состоит:

- из технологических инструкций и справочников
- из текстовых материалов (пояснительной записки, расчетов), чертежей и сметной документации
- из генплана и сметной документации
- из рецептур и технологических схем изготавливаемых блюд
- из технологических схем изготавливаемых блюд

451 Чертежи это:

- фотоизображения принятых разных решений для проектирования
- графическое изображение принятых разных решений для проектируемого объекта, его элементов и деталей
- рисуночное изображение принятых разных решений для проектируемого объекта, его элементов и деталей
- расчетные решения для проектирования
- схематичное изображение принятых разных решений для проектирования

452 Сметная документация для чего предназначено?

- для определения технико-экономических показателей проекта
- для определения общей стоимости строительства при проектировании
- для определения архитектурных данных проектов
- для определения вопросов технологии для проектируемых предприятий
- для определения основных технических вопросов проектирования

453 Проект состоит из каких частей?

- из раздела стандартизации и сборников
- архитектурно-строительной, технологической и технико
- из генплана и технологических расчетов
- экономической части и сводных сметных расчетов из технологических схем и расчетов
- из чертежей и сметных документаций

454 Все выполненные проекты согласовывают с какими органами?

- с министерствами образования и здравоохранения
- с органами Государственной противопожарной службы и СЭС (санитарно-эпидемиологический надзор)
- с органами правопорядка и СЭС
- с миквузом республике
- с министерством информации и госбанком

455 Какая часть проекта экспертизе и утверждению не подлежит?

- инженерные решения
- рабочая документация (чертежи)
- технологическая часть
- сводный сметный расчет
- санитарная часть

456 При проектировании в современных условиях необходимо:

- автоматизированное проектирование вопросов проектирования с использованием данных индивидуальных проектов
- автоматизированное проектирование вопросов проектирования с использованием компьютера
- автоматизированное проектирование вопросов проектирования с использованием математических моделей
- автоматизированное проектирование вопросов проектирования с использованием действующих стандартов
- автоматизированное проектирование вопросов проектирования с использованием данных типовых проектов

457 Сочетание каких основных функций вызывает необходимость проектирования производственной и торговой групп помещений для ПОП?

- электрификация, снабжения кулинарных магазинов и организация потребления
- производство блюд, их реализация и организация потребления
- снабжение сырьем, движение работников и организация потребления
- производство блюд, доставка дешевых стройматериалов и их снабжения
- реализация блюд, организация потребления и компьютеризация

458 В фабриках заготовочных производятся:

- нарезанные овощи, капуста бланшированный и припущенный
- кулинарные полуфабрикаты, готовые блюда, кулинарные и кондитерские изделия

- салаты, винегреты, очищенный картофель и другие корнеплоды
- рубленое мясо, очищенный картофель и корнеплоды
- мясные кости, бульоны, рыбное филе и рыбные полуфабрикаты

459 Основная часть заготовочных предприятий следующие:

- кондитерский цех, складские и подсобные помещения
- складские, производственные, служебные, бытовые, подсобные помещения и экспедиция
- мясной цех, кондитерский цех и кулинарный цех
- мясной цех, складские и подсобные помещения
- овощной цех, складские и подсобные помещения

460 В состав складских помещений заготовочных предприятий входят:

- рыбный цех, камера отходов, экспедиция и др.
- охлаждаемые камеры хранения сырья и отходов, кладовые для хранения овощей и сухих продуктов, тары, упаковочных материалов и др.
- мясной цех, камера отходов и упаковочных материалов и др.
- овощной цех, камера отходов, экспедиция и др.
- кондитерский цех, камера отходов, экспедиция и др.

461 В состав производственных помещений заготовочных предприятий входят:

- экспедиция, гардеробы, склады и другие
- мясной, птице-гольевой, рыбный, овощной, кулинарной и другие цехи
- склады, камеры хранения, рыбной цех и другие
- здравпункт, гардеробы, склады и другие
- помещения менеджеров, гардеробы, склады и другие

462 Служебные и бытовые помещения кулинарных фабрик включает:

- помещения для уборочная инвентаря, склады и другие
- помещения менеджеров, здравпункт, гардеробы и другие
- склады, мясной и овощной цех и другие
- рыбный и овощной цех, склады и другие
- кулинарный и кондитерский цех, склады и другие

463 Подсобные помещения крупных ресторанов включает:

- овощной цех, помещения менеджеров и мастерская
- помещения для хранения инвентаря и других ремонтно-механическая мастерская и технические помещения.
- мясной цех, камера отходов и кладовые
- гардеробы, помещения менеджеров и мастерская
- кондитерский цех, помещения менеджеров и мастерская

464 В группу подсобных помещений входят:

- торговый зал и сервисная
- помещения для хранения инвентаря и других ремонтно-механическая мастерская и технические помещения
- овощной цех, мясной цех и кладовые
- кулинарный цех, гардеробы и кладовые
- кондитерский цех, гардеробы и кладовые

465 В группу технических помещений входят:



- сервизная, гардеробы и кладовые
- вентиляционные камеры, электрощитовая, тепловой и др.
- кулинарный цех, помещения менеджеров, кладовые и др.
- кулинарный цех, гардеробы и кладовые
- кондитерский цех, гардеробы и кладовые

466 В группу технических помещений входят:

- сервизная, гардеробы и кладовые
- вентиляционные камеры, электрощитовая, тепловой и др.
- рыбный цех, камера отходов и кладовые
- мясной цех, холодильные камеры
- кондитерский цех, гардеробы и кладовые

467 К экспедиции относятся:

- моечная, сервизная и кладовые.
- помещения для загрузки, приемки и комплектации продукции и др.
- мясной цех, кладовые и помещения менеджеров и др.
- помещения для хранения уборочного инвентаря и комплектации продукции и др.
- кулинарный цех, кладовые и помещения менеджеров и др.

468 Они относятся доготовочным предприятиям:

- закусочные, кафе, столовые и фабрика полуфабрикатов
- кафе, рестораны, столовые и др.
- магазины кулинарии, фабрики кухни и фабрика полуфабрикатов
- столовые, рестораны, фабрика полуфабрикатов
- кафе, рестораны, столовые и фабрика полуфабрикатов

469 К основным типам доготовочных предприятиях относятся:

- домовые кухни, столовые, кафе и фабрика полуфабрикатов
- рестораны, кафе и магазины кулинарии
- столовые, фабрика полуфабрикатов и специализированные цехи по производству полуфабрикатов
- закусочные, рестораны и фабрика полуфабрикатов
- моечная, сервизная и кладовые.

470 В группу помещений доготовочных предприятий относятся:

- холодный цех, охлаждаемые камеры, помещения для менеджеров и др.
- помещения для потребителей, для приема и хранения продуктов, производственные и др.
- охлаждаемые камеры, помещения для менеджеров
- кладовые и колбасный цех.
- горячий цех, здравпункт, помещения для менеджеров и др.

471 В ТЭО проекта включает следующие элементы:

- составление графика выхода на работу работников предприятия, характеристика района и обоснование выбора места строительства, расчет эффективности капитальных вложений и др.
- обоснование необходимости строительства предприятия, характеристика района и обоснование выбора места строительства, расчет эффективности капитальных вложений и др.
- составление генплана строительства, характеристика района и обоснование выбора места строительства, расчет эффективности капитальных вложений и др.
- обоснование реконструкции предприятия, характеристика района и обоснование выбора места строительства, расчет эффективности капитальных вложений и др.

- составление графика загрузки торгового зала предприятия, расчет эффективности капитальных вложений и др.

472 В ТЭО проекта входят следующие элементы:

- определение количества работников предприятия, характеристика района и обоснование выбора места строительства, расчет эффективности капитальных вложений и др.
- обоснование необходимости строительства предприятия, характеристика района и обоснование выбора места строительства, расчет эффективности капитальных вложений и др.
- обоснование реконструкции, характеристика района и обоснование выбора места строительства, расчет эффективности капитальных вложений и др.
- наличие генплана, чертежей и др.
- наличие графиков загрузки зала, чертежей и др.

473 Один из пунктов ТЭО проекта входит:

- обоснование реконструкции и др.
- расчет эффективности капитальных вложений и др.
- расчет количества работников торгового зала и др.
- расчет охранников предприятия и др.
- подбор директора предприятия .

474 Нормативы развития сети общедоступных предприятий общественного питания для районных центров с населением до 50 тыс.человек на 1000 человек на расчетный срок составляет:

- 28 и 29
- 33 и 34
- 30 и 40
- 25 и 26
- 30 и 31

475 Нормативы развития сети общедоступных предприятий общественного питания для районных центров с населением до 50-100 тыс.человек на 1000 человек на расчетный срок составляет:

- 28 и 29
- 34 и 35
- 50 и 60
- 25 и 26
- 30 и 31

476 Нормативы развития сети общедоступных предприятий общественного питания для районных центров с населением до 50-100 тыс.человек на первую очередь срок составляет:

- 28 и 29
- 20 и 21
- 60 и 70
- 25 и 26
- 30 и 31

477 Необходимое число мест в предприятиях общественного питания при учреждении рассчитывают:

- с учетом пола работающих и явочного коэффициента, а также норматива развития сети
- с учетом численности работающих и явочного коэффициента, а также норматива развития сети

- с учетом нормы питания работающих и явочного коэффициента, а также норматива развития сети
- с учетом возраста работающих и явочного коэффициента, а также норматива развития сети
- с учетом категории работающих и явочного коэффициента, а также норматива развития сети

478 При наличии численности работающих в учреждениях 300 человек и выше, для организации диетпитания отводится место:

- не менее 60% от общего числа мест по нормативу
- не менее 20% от общего числа мест по нормативу
- не менее 40% от общего числа мест по нормативу
- не менее 10% от общего числа мест по нормативу
- не менее 30% от общего числа мест по нормативу

479 В университетах, проектируют:

- комбинат-питания, работающие на полуфабрикатах
- столовые, работающие на полуфабрикатах
- рестораны, работающие на полуфабрикатах
- кафе, работающие на полуфабрикатах
- базы, работающие на сырье

480 Общее число мест для предприятий общественного питания при вузе определяют:

- на 50% от общего расчетного числа студентов
- на 20% от общего расчетного числа студентов
- на 10% от общего расчетного числа студентов
- на 30% от общего расчетного числа студентов
- на 40% от общего расчетного числа студентов

481 Как принимают расчетное число студентов при проектировании столовых в вузах?

- с учетом численности лаборантского состава в вузах
- исходя из наибольшей численности студентов дневного отделения плюс 10% от обучающихся на заочной отделении
- исходя из наибольшей численности студентов заочников
- с учетом численности преподавательского состава
- с учетом численности студентов первой или второй смены

482 В общежитиях кофдедж проектируют:

- шашлычное
- буфеты
- рестораны
- кафе
- закусочное

483 При численности проживающих в общежитий вузах 200 человек, общую площадь проектируемых буфетов принимают:

- 0,40 м<sup>2</sup> на одного человека
- 0,18 м<sup>2</sup> на одного человека
- 1,0 м<sup>2</sup> на одного человека
- 0,30 м<sup>2</sup> на одного человека
- 1,0 м<sup>2</sup> на одного человека

484 При численности проживающих в общежитий вузах 400 человек, общую площадь

проектируемых буфетов принимают:

- 0,40 м<sup>2</sup> на одного человека
- 0,16 м<sup>2</sup> на одного человека
- 1,0 м<sup>2</sup> на одного человека
- 0,30 м<sup>2</sup> на одного человека
- 1,0 м<sup>2</sup> на одного человека

485 При численности проживающих в общежитий вузах 600 человек, общую площадь проектируемых буфетов принимают:

- 0,40 м<sup>2</sup> на одного человека
- 0,14 м<sup>2</sup> на одного человека
- 1,0 м<sup>2</sup> на одного человека
- 0,30 м<sup>2</sup> на одного человека
- 0,35 м<sup>2</sup> на одного человека

486 При численности проживающих в общежитий вузах 1000 человек, общую площадь проектируемых буфетов принимают:

- 0,40 м<sup>2</sup> на одного человека
- 0,12 м<sup>2</sup> на одного человека
- 1,0 м<sup>2</sup> на одного человека
- 0,30 м<sup>2</sup> на одного человека
- 0,35 м<sup>2</sup> на одного человека

487 Тип предприятия питания в школах:

- буфеты
- столовые
- рестораны
- кафе
- шашлычное

488 Тип предприятия в вечерних школах:

- шашлычное
- буфеты
- фабрика
- рестораны
- кафе

489 Норма для определения посадочных мест столовых в школах :

- из расчета 100 мест на 1000 учащихся
- из расчета 350 мест на 1000 учащихся
- из расчета 250 мест на 1000 учащихся
- из расчета 450 мест на 1000 учащихся
- из расчета 500 мест на 1000 учащихся

490 В спортивных сооружениях проектируют :

- закусочное
- буфет
- столовое

- ресторан
- кафе

491 В библиотеках проектируют:

- столовое или буфет
- кафе или буфет
- столовое или кафе
- ресторан или столовое
- ресторан или буфет

492 В столовых при домов отдыха норма для определения посадочных мест должна соответствовать:

- общему числу отдыхающих из расчета 80%-ного обеспечения их питанием
- общему числу отдыхающих из расчета 100%-ного обеспечения их питанием
- общему числу отдыхающих из расчета 50%-ного обеспечения их питанием
- общему числу отдыхающих из расчета 30%-ного обеспечения их питанием
- общему числу отдыхающих из расчета 70%-ного обеспечения их питанием

493 При железнодорожных вокзалах в городах для проекта предприятий питания принимают следующие нормативы:

- при пассажирском потоке вокзала 50-200 человек 10-15 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала 50-200 человек 6-24 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 50-200 человек 10-15 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала 50-200 человек 20-22 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала 50-200 человек 6-7 мест в зале

494 Нормативы числа мест для проектирования ПОП при железнодорожных вокзалах принимают:

- при пассажирском потоке вокзала на 300 человек 45 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 300 человек 31 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 300 человек 20 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 300 человек 40 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 300 человек 50 мест в зале

495 Нормативы числа мест для проектирования ПОП при железнодорожных вокзалах принимают:

- при пассажирском потоке вокзала на 500 человек 15 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 500 человек 45 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 700 человек 30 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 500 человек 25 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 500 человек 40 мест в зале

496 Нормативы числа мест для проектирования ПОП при железнодорожных вокзалах принимают:

- при пассажирском потоке вокзала на 700 человек 60 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 700 человек 70 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 1000 человек 50 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 700 человек 40 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 700 человек 45 мест в зале

497 Нормативы числа мест для проектирования ПОП при железнодорожных вокзалах принимают:

- при пассажирском потоке вокзала на 2000 человек 90 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 125 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 2000 человек 100 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 70 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 80 мест в зале

498 Нормативы числа мест для проектирования ПОП при железнодорожных вокзалах принимают:

- при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 75 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 125 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 1200 человек 80 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 90 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 1200 человек 100 мест в зале

499 Нормативы числа мест для проектирования ПОП (буфета) при речных вокзалах принимают:

- при пассажирском потоке вокзала свыше 100 до 400 человек 40-50 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала свыше 100 до 400 человек 20-10 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала свыше 100 до 400 человек 5-10 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала свыше 100 до 400 человек 30-35 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала свыше 100 до 400 человек 20-25 мест в зале

500 Нормативы числа мест для проектирования ПОП (кафетерий) при речных вокзалах принимают:

- при пассажирском потоке вокзала свыше 400 до 400 человек 25-30 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала свыше 400 до 400 человек 16-20 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала свыше 400 до 400 человек 5-10 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала свыше 400 до 400 человек 20-25 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала свыше 400 до 400 человек 30-40 мест в зале

501 Нормативы числа мест для проектирования ресторана при аэропортах принимают:

- при пассажирском потоке вокзала на 600 человек 80 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 600 человек 50 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 600 человек 30 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 600 человек 25 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 600 человек 70 мест в зале

502 Нормативы числа мест для проектирования ресторана при аэропортах принимают:

- при пассажирском потоке вокзала на 3000 человек 60 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 1000 человек 50 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 2000 человек 30 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 1000 человек 40 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 1000 человек 35 мест в зале

503 Нормативы числа мест для проектирования ресторана при аэропортах принимают:

- при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 200 мест в зале

- при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 100 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 150 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 80 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 70 мест в зале

504 Нормативы числа мест для проектирования ресторана при аэропортах принимают:

- при пассажирском потоке вокзала на 2000 человек 20 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 2000 человек 150 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 2000 человек 300 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 2000 человек 80 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 2000 человек 110 мест в зале

505 В промышленных предприятиях тип предприятий ПОП предусматривают:

- кафе или буфет
- столовые заготовочные или столовые доготовочные
- столовая и щипычная
- рестораны или столовые
- кафе и бар

506 Число мест в столовых в промпредприятиях определяют:

- из расчета одно место на семь человека в максимальной смене
- из расчета одно место на четыре человека в максимальной смене
- из расчета одно место на три человека в максимальной смене
- из расчета одно место на пять человека в максимальной смене
- из расчета одно место на шесть человека в максимальной смене

507 При число работающих в промышленных предприятиях менее 200 человек предусматривают:

- фабрики-кухни
- столовые-раздаточные
- бар
- рестораны
- столовые-заготовочные

508 В промышленных предприятиях, если число обслуживаемых менее 30 человек, допускается:

- вместе столовых-раздаточных использовать закусовые
- вместе столовых-раздаточных использовать комнаты приема пищи
- вместе столовых-раздаточных использовать кафе
- вместе столовых-раздаточных использовать рестораны
- вместе столовых-раздаточных использовать бары

509 На производственных предприятиях для проектирования диетстоловой минимальное число мест должно:

- 150.0
- 50.0
- 20.0
- 10.0
- 100.0

510 Сеть диетического питания организуют на производственных предприятиях начиная с численности работающих в максимальной смене 200 человек и более:

- 90 мест
- 60 мест
- 12 мест
- 70 мест
- 80 мест

511 Сеть диетического питания организуют на производственных предприятиях начиная с численности работающих в максимальной смене 240 человек и более:

- 80 мест
- 50 мест
- 40 мест
- 60 мест
- 70 мест

512 Минимальная мощность магазина-кулинарии на предприятиях с числом работающих от 500 до 1000 человек в максимальную смену:

- 6 рабочих места
- 2 рабочих места
- 15 рабочих места
- 4 рабочих места
- 5 рабочих места

513 Минимальная мощность магазина-кулинарии на предприятиях с числом работающих от 500 до 1000 человек в максимальную смену:

- 8 рабочих места
- 2 рабочих места
- 17 рабочих места
- 5 рабочих места
- 6 рабочих места

514 На предприятиях, насчитывающих свыше 10 тыс. работающих в наиболее многочисленной смене, число рабочих мест в магазине кулинарии возрастает:

- на 1 одно рабочее место на каждые 9 тыс. работающих
- на 1 одно рабочее место на каждые 5 тыс. работающих
- на 1 одно рабочее место на каждые 3 тыс. работающих
- на 1 одно рабочее место на каждые 7 тыс. работающих
- на 1 одно рабочее место на каждые 8 тыс. работающих

515 Что представляет собой предприятия общественного питания?

- это предприятие предназначенное для производства и расфасовки сухого чая
- это предприятие предназначенное для производства, реализации и (или) организации потребления кулинарную продукцию, мучные кондитерские и булочные изделия
- это предприятие предназначенное для производства соковой продукции
- это предприятие предназначенное для производства и реализации соковой продукции
- это предприятие предназначенное для производства сухие кофейные напитки

516 Что представляет собой предприятия общественного питания?



- это предприятие предназначенное для производства мясных консервов
- это предприятие предназначенное для производства, реализации и (или) организации потребления кулинарную продукцию, мучные кондитерские и булочные изделия
- это предприятие предназначенное для производства только квасных напитков
- это предприятие предназначенное для реализации мясных полуфабрикатов
- это предприятие предназначенное для производства чипсов

517 Тип предприятия ПОП означает, что:

- это предприятие с выпуском чайной продукции
- это предприятие имеет характерный для себя условия обслуживания, отличительный ассортимент продукции для реализации и техническая оснащенность
- это предприятие имеет ассортимент своей продукции для реализации и техническая оснащенность
- это предприятие питания без обслуживания посетителей
- это предприятие питания с выпуском консервированной продукции

518 Класс предприятия общественного питания означает:

- совокупность отличительных признаков имеющего образования для производства и реализации продукции
- совокупность отличительных признаков предприятия конкретного типа, характеризующая степень качества услуг
- совокупность отличительных признаков выпускаемых изделий для реализации:
- совокупность отличительных признаков имеющего образования для реализации продукции
- совокупность отличительных признаков имеющего образования для производства продукции

519 К типам предприятий общественного питания относятся:

- столовые, макаронные фабрики и т.д.
- рестораны, кафе и т.д.
- консервные заводы, фабрики и т.д.
- бары, макаронные фабрики и т.д.
- кафе, макаронные фабрики и т.д.

520 К типам предприятий общественного питания относятся:

- бары, мясокомбинаты и др.
- буфеты, кафе и др.
- столовые, рестораны и др.
- столовые, чайные фабрики и др.
- кафе, чайные фабрики и др.

521 К типам предприятий общественного питания относятся:

- хладокомбинаты и колбасные заводы
- рестораны, бары и др.
- кафе и столовая
- чайные фабрики и фабрика пищевых концентратов
- хладокомбинаты и мясокомбинаты

522 К типам предприятий общественного питания относятся:

- мельницы и кондитерские фабрики
- кафетерий, бары и др.
- рестораны и бары
- хладокомбинаты и чайные фабрики

- хладокомбинаты и консервные комбинаты

523 В барах реализуют:

- спирт и коньяк, консервы, конфеты и др.  
 алкогольные и (или) безалкогольные напитки, коктейли, закуски и др.  
 макароны и мука, чипсы, колбасы и др.  
 спирт и коньяк, мясные фарши, колбасы и др.  
 консервы, колбасы и др.

524 В барах готовят:

- вино и водка, соки, конфеты и др.  
 горячие и прохладительные напитки, коктейли, холодные закуски и др.  
 вермишель и макароны, чипсы, рулеты и др.  
 вино и водка, колбаса, чипсы и др.  
 колбасное изделия конфеты и др.

525 В барах выпускают:

- пектин и агар, соки, майонез и др.  
 алкогольные и безалкогольные напитки, коктейли, горячие закуски и др.  
 рожки и мука, печенье, конфеты и др.  
 пектин и агар, печенье, конфеты и др.  
 желерующие вещества и майонез и др.

526 По составу и назначению помещений рестораны различаются, как:

- воздушные и водные  
 стационарные и передвижные (рестораны на морских и речных судах, в поездах)  
 одноэтажные и двухэтажные  
 кондитерские и молочные  
 кофейные и молочные

527 По ассортименту реализуемой продукции рестораны различаются, как:

- спортивные и железнодорожные  
 национальные и специализированные  
 овощные и мясные  
 спортивные и неспортивные  
 летние и железнодорожные

528 Показателям характеризующие тип предприятия относятся:

- оплата труда и освещение  
 ассортимент продукции, формы и методы обслуживания и др.  
 условия аренды и снабжения  
 зарплата работников и снабжения  
 этажность зданий и освещение

529 К факторам характеризующих тип предприятий общественного питания можно отнести:

- уровень зарплаты работников и этажность зданий  
 ассортимент реализуемой продукции, время обслуживания и др.  
 наличие специалистов и условия снабжения  
 степень освещенности и количества используемого сырья

- степень освещенности и количества используемых полуфабрикатов

530 К факторам при определении типа ПОП относят:

- уровень зарплаты работников и этажность зданий  
 методы и формы обслуживания, техническая оснащенность и др.  
 сезонность выпускаемой продукции  
 степень освещенности и количества используемого сырья  
 степень освещенности и количества используемых полуфабрикатов

531 Общедоступные виды ресторанов отличаются:

- по этажности предприятия, по цене продукции и т.д.  
 по ассортименту реализуемой продукции, по методам и формам обслуживания и т.д.  
 по наличию овощного сырья, по наличию мясного сырья и др.  
 по этажности предприятия, освещенности и т.д.  
 по этажности предприятия, по уровню снабжения и т.д.

532 Городские и закрытого типа столовые могут различаться:

- по этажности предприятия, по цене продукции и т.д.  
 по ассортименту реализуемой продукции, по методам и формам обслуживания и т.д.  
 по наличию овощного сырья, по наличию мясного сырья и др.  
 по этажности предприятия, освещенности и т.д.  
 по этажности предприятия, по уровню снабжения и т.д.

533 Бары различают:

- по наличию мясного сырья и др.  
 по ассортименту реализуемой продукции, по методам и формам обслуживания и т.д.  
 по наличию овощного сырья, по наличию мясного сырья и др.  
 по этажности предприятия, освещенности и т.д.  
 по этажности предприятия, по уровню снабжения и т.д.

534 Рестораны которые различаются по следующим признакам:

- по этажности предприятия, по цене продукции и т.д.  
 по ассортименту реализуемой продукции, по методам и формам обслуживания и т.д.  
 по наличию овощного сырья, по наличию мясного сырья и др.  
 по этажности предприятия, освещенности и т.д.  
 по этажности предприятия, по уровню снабжения и т.д.

535 Слово «экспресс» или «быстро» можно добавлять к наименованию этих предприятий:

- домашних-кухонь  
 предприятия быстрого обслуживания  
 чайным  
 столовым  
 шашлычным

536 Какие предприятия ПОП к своему наименованию могут добавлять «экспресс» или «быстро»?

- чайная  
 предприятия быстрого обслуживания  
 столовая

- буфеты
- кафе-мороженое

537 Магазины кулинарии различают:

- безалкогольные напитки
- кулинарные изделия
- чай и кофе
- картофель и капуста
- спиртные напитки

538 Разрабатывают следующие виды проектов

- городские, сельские, зональные и региональные проекты
- типовые, индивидуальные, для экспериментального строительства, а также проекты реконструкции существующих предприятий
- зональные проекты и региональные
- городские, сельские и проекты населенных пунктов
- городские, сельские и типовые

539 Эти виды предприятия не проектируются в жилых зданиях?

- эксплуатация которых связана с иностранцами
- эксплуатация которых связана с выделением острых запахов (шашлычные, чебуречные и т.д.), а также с вечерним или ночным режимом работы и эстрадными выступлениями.
- виды предприятия
- эксплуатация которых связана с организацией лечебного питания
- эксплуатация которых связана с художественной деятельности

540 В проектах каких предприятий допускается наличие нескольких предприятий?

- вечерних
- комплексных
- автоматизированных
- механизированных
- хорошо оснащенных

541 Гостиничные рестораны проектируются?

- с общими помещениями для приемки, тепловой обработки и хранения продуктов
- с общими помещениями для приемки и хранения продуктов, служебными, бытовыми, производственными и техническими помещениями
- с различными помещениями для приемки и хранения продуктов, служебными, бытовыми, производственными и техническими помещениями
- с общими помещениями торгового зала и приемки хранения продуктов
- с общими помещениями для приемки, переработки и хранения продуктов, помещениями для отходов, служебными помещениями

542 Минимум это количество работающих позволяет проектировать столовые на заводах?

- 500 и более человек
- 300 и более человек
- 600 и более человек
- 100 и менее человек
- 30 и более человек

543 К заготовочным предприятиям относятся.

- вагон - рестораны, буфеты и шашлычные
- фабрики, полуфабрикатов и кулинарных изделий, специализированные цехи, предприятия полуфабрикатов и кулинарных изделий
- шашлычная, блинная, пельменная
- чайная, шашлычная, кондитерская
- буфеты, кафетерии и шашлычные

544 Для составления основы производственной программы является основой:

- перечень перерабатываемых блюд
- объем перерабатываемого сырья
- ассортимент выпускаемый кулинарной продукции
- объем проданной продукции за предыдущий день
- наименование вырабатываемой продукции

545 Считается основой для составления производственной программы ресторанов;

- заявка для отпуска обедов на дом
- дневное расчетное меню для реализации блюд в зале для снабжения буфетов, магазинов - кулинарии, отпуска обедов на дом.
- программа закупа продуктов в зависимости от их цен на рынке
- перечень наименований блюд с указанием только их цен
- ассортимент всех блюд для реализации в торговом зале

546 Меню для ресторанов

- это перечень наименований продуктов из которых готовят блюда на данном предприятии.
- это перечень наименований блюд с указанием выхода готового блюда и количества блюд.
- это перечень наименований блюд с указанием только их цен
- это перечень наименований алкогольных напитков (их цен) подаваемых к блюдам.
- это красиво оформленный лист бумаги с указанием адреса предприятия питания, его типа и наименования.

547 Виды расчетного меню для ресторанов бывают:

- меню банкетное, меню торжественное
- со свободным выбором блюд, комплексное, дневного рациона, диетическое, банкетное
- с выбором блюд и без выбора блюд
- с одним комплексом и комплексами более двух напитков
- дневного и вечернего назначения

548 Для проектирования ресторанов расчет сырья можно провести:

- без расчета, по произвольным закупкам продуктов на рынке
- по физиологическим нормам питания и по меню расчетного дня
- по ценам на рынке
- с учетом экономических возможностей предприятия
- по числу потребителей и намечаемым нормам продуктов на одного человека

549 Расчет сырья по физиологическим нормам питания осуществляют:

- по экономическим возможностям предприятия
- умножением числа потребителей предприятия в течении дня на физиологические нормы продукта данного вида на одного человека в день (в граммах) и делением полученного произведения на 1000
- умножением норм продукта на количество блюд по сборнику рецептур, на количество блюд реализуемых в течение месяца

- делением норм продукта на одно блюда по сборнику рецептур на количество блюд реализуемых в течение дня
- делением количества потребителей в течение дня, на физиологические нормы продукта данного вида на человека в день

550 Расчет сырья по меню осуществляют:

- делением норм продукта на одно блюдо (в граммах), на количество блюд реализуемых в предприятии в течении дня и умножением полученного результата на 1000
- умножением норм продукта на одно блюдо ( в граммах), на количество блюд реализуемых в предприятии в течении дня и делением полученного произведения на 1000
- с учетом экономических возможностей предприятия
- с учетом количества обслуживаемых потребителей в день
- по ценам на рынке

551 В технологических расчетах какой этап является следующим, после расчета количества продуктов используемых для расхода и хранения в предприятиях?

- расчет площади цехов
- составление сводной продуктовой ведомости
- расчет оборудования
- планировка здания
- расчет численности работников

552 Для составления производственной программы мясного цеха является основой:

- количество перерабатываемого картофеля, в кг
- ассортимент вырабатываемых полуфабрикатов и их количество в штуках или килограммах
- количество потребителей в час обслуживания
- время работы оборудования за весь день
- ассортимент перерабатываемого сырья за час

553 Является основой для заготовочных цехов:

- количество перерабатываемой зелени, в кг в день
- ассортимент перерабатываемого сырья и его количество в килограммах
- количество потребителей обслуживаемых в залах
- ассортимент блюд и кулинарных изделий для доготовочных предприятий
- количество перерабатываемого картофеля, в день

554 Считается основой для работы горячих цехов:

- количество потребителей
- ассортимент приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, их количество, реализуемое за день
- количество перерабатываемого картофеля, в кг
- количество перерабатываемого мяса, в кг
- количество перерабатываемого овощного сырья

555 Численность работников в ресторанах определяется:

- по нормам выдвинутым руководством, исходя из экономических возможностей предприятия
- по нормам времени (на единицу готовой продукции) и по нормам выработки с учетом фонда рабочего времени
- по количеству потребителей
- по количеству используемого оборудования
- исходя из площади занимаемой зданием предприятия

556 Сущность расчета технологического оборудования заключается?

- в расчете габаритов оборудования
- в выборе типа и определения необходимого количества единиц оборудования для выполнения тех или иных операций, времени его работы и коэффициента использования
- в расчете площади занимаемой 1 оборудованием
- в расчете массы оборудования
- в расчете обслуживающего персонала

557 Площадь помещений в предприятиях можно осуществлять:

- умножением площади занимаемой одним административным работником предприятия на общее количество административных работников
- по нагрузке на 1 м<sup>2</sup> грузовой площади пола; по площади занимаемой оборудованием; по нормативам площади на одно место ( в м<sup>2</sup>)
- по приблизительной массе всего перерабатываемого сырья
- по количеству блюд вырабатываемых в предприятиях
- умножением площади занимаемой одним работником предприятия на общее количество работников

558 Выбор количество мест для проектирования предприятий в вузах осуществляют в следующем порядке:

- 8% от количества студентов очного и заочного отделения
- 20% от количества студентов очного отделения
- 190% от количества студентов очного отделения
- 150% от количества студентов очного отделения
- 140% от количества студентов очного отделения

559 Норма посадочных мест для проектирования столовых в общеобразовательных школах:

- 77 мест на 100 учащихся
- 33 места на 100 учащихся
- 1 место на 100 учащихся
- 10 место на 100 учащихся
- 100 мест на учащихся

560 Для проектирования столовых и буфетов в санаториях расчет посадочных мест осуществляют в следующем порядке:

- она должна соответствовать половине количества мест в санатории, а для залов буфетов не более 25% от количества отдыхающих
- вместимость залов должна соответствовать количеству мест в санатории, а для залов буфетов предусматривается не более 5% от количества отдыхающих
- она должна соответствовать двойному количеству мест в санатории, а залов буфетов не более 95% от количества отдыхающих
- для столовых она должна соответствовать 75% количества мест в санатории, а для залов буфетов не более 100% от количества отдыхающих
- для столовых она должна соответствовать четверти количества мест в санатории, а для буфетов не более 50% от количества отдыхающих

561 В состав группы помещений для потребителей в ресторанах входят:

- электрощитовые, вентиляционные камеры, тепловой пункт, радиоузел, машинное отделение лифтов и охлаждаемых камер, слесарную, помещение для точки ножей
- вестибюль, залы с раздаточными и буфеты, аванзал, банкетные залы и кабинеты, залы для раздаточных, торговый зал магазина - кулинария, комнаты отдыха, кабинет врача
- камеры для хранения мяса, рыбы, торговые залы, буфеты, помещение для уборочного инвентаря

- камеры для мяса, молочных продуктов и гастрономических товаров помещения для уборочного инвентаря
- мясной, рыбный и овощной цехи

562 В состав группы помещений для производства входят:

- электрощитовые, вентиляционные камеры, тепловой пункт, радиоузел, машинное отделение лифтов и охлаждаемых камер, слесарную, помещение для точки ножей
- цехи: мясной, рыбный, овощной, по обработке птицы и субпродуктов, горячий, холодный, кулинарный, кондитерский, доготовочный и моечные сервизную
- камеры для хранения мяса, рыбы, торговые залы, буфеты, помещение для уборочного инвентаря
- торговый зал, аванзал, кабинет врача
- камеры для хранения мяса, рыбы, молочных продуктов, пива и напитков, полуфабрикатов, кондитерских изделий, пищевых отходов, средств материально-технического оснащения, помещение для уборочного инвентаря

563 В состав группы помещений для приемки и хранения продуктов входят:

- коридоры, стеллажи, поддоны
- охлаждаемые камеры для хранения мяса, рыбы, молочных продуктов, яиц, жиров и гастрономических товаров, фруктов и ягод, зелени, пива и напитков, мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов, кондитерских изделий, пищевых отходов
- электрощитовые, вентиляционные камеры, тепловой пункт, радиоузел, машинное отделение лифтов, слесарную, помещение для точки ножей
- мясной, рыбный и овощной цехи, моечные, сервизную
- торговый зал, аванзал, кабинет врача

564 В состав группы помещений для служебного и бытового назначения входят:

- торговый зал, аванзал, кабинет врача
- административные помещения, главную кассу, комнаты персонала, заведующего производством, душевые, туалеты для персонала, кабинет санитарного врача, медпункт
- цехи: мясной, рыбный, овощной, по обработки птицы и субпродуктов, горячий, холодный, кулинарный, кондитерский и сервизную
- электрощитовые, вентиляционные камеры, тепловой пункт, радиоузел, машинное отделение лифтов и охлаждаемых камер, слесарную, помещение для точки ножей
- камеры для хранения мяса, рыбы, молочных продуктов, яиц, полуфабрикатов и пищевых отходов

565 В состав группы технических помещений в предприятиях птицеводства входят:

- вентиляционные камеры, тепловой пункт, радиоузел, машинное отделение лифтов и охлаждаемых камер, слесарную, туалет, душевую, кондитерский цех, цех по очистке зелени
- электрощитовые, вентиляционные камеры, тепловой пункт, радиоузел, машинное отделение лифтов и охлаждаемых камер, слесарную, помещение для точки ножей
- электрощитовые, горячий и холодный цехи, тепловой пункт, радиоузел, машинное отделение лифтов и охлаждаемых камер, помещение для точки ножей
- овощной, рыбный и мясной цехи
- кабинет директора, бухгалтерию, кассу, помещение для точки ножей

566 Помещения для приема и хранения продуктов проектируются в следующем порядке:

- камеры и кладовые рекомендуется располагать в плоскости двух этажей. Конфигурация помещений принимается в зависимости от занимаемых площадей
- помещения не должны быть проходными. Камеры и кладовые рекомендуется располагать в плоскости одного этажа единым блоком. Конфигурация помещений принимается прямоугольной
- помещения следует размещать в отдельных верхних этажах здания с ориентировкой на юг и имеющими только квадратную конфигурацию
- камеры и кладовые рекомендуется располагать на нескольких этажах одновременно. Конфигурация помещений принимается произвольной



- камеры и кладовые рекомендуется располагать во дворе, вне здания. Конфигурация помещений принимается круглой

#### 567 Общие требования для производственных помещений предприятия:

- не предъявляются
- цехи следует размещать в отдельных помещениях в наземных этажах здания с ориентировкой относительно сторон света
- проектировать преимущественно на верхних этажах здания
- проектировать на оставшейся свободной площади после компоновки торгового зала
- проектировать на верхних этажах здания. Цехи должны быть проходными, взаимосвязаны и иметь удобную связь с другими помещениями.

#### 568 Расположение обеденных залов в диетических столовых и закусовых должно быть:

- преимущественно на верхних этажах и иметь искусственное освещение.
- преимущественно на первых этажах, на одном уровне с производственными помещениями, иметь естественное освещение с ориентацией на юг
- произвольно
- на оставшейся свободной площади после компоновки производственных цехов
- на оставшейся свободной площади после компоновки административной группы помещений

#### 569 Служебные и бытовые помещения в зданиях ресторанов располагают:

- в плане здания со стороны складской группы помещений
- в плане здания со стороны входа обслуживающего персонала
- в плане здания со стороны центрального входа торгового зала
- в плане здания со стороны входа администрации
- в плане здания так чтобы был вход со всех стороны

#### 570 Расположение технических помещений в проектах столовых:

- должно соблюдаться требование доступа к ним через центральный вход торгового зала.
- должно соблюдаться требования удобного доступа к ним и наличия самостоятельных входов
- произвольно
- на оставшейся свободной площади после компоновки производственных цехов
- без наличия самостоятельных входов

#### 571 Общие виды планировочных схем планировочных решений столовых:

- центральная и произвольная
- центричная, фронтальная, глубинная, угловая.
- смежная и обособленная
- круговая, периферийная, центральная и произвольная
- круговая и периферийна

#### 572 Как следует размещать предприятия общественного питания при проектировании торгового центра?

- так, чтобы они располагались на перекрестке четырех дорог
- так, чтобы к ним был свободный доступ как с улицы, так и из внутренних помещений
- так, чтобы к ним был доступ только с улицы
- так, чтобы к ним был доступ только из внутренних помещений
- так, чтобы к ним был свободный доступ из соседних улиц

#### 573 Сущность выражения поточная линия в проектах:

- это подведение трубопроводной линии с горячей и холодной водой в предприятие
- это совокупность рабочих мест, расположенных в соответствии с последовательностью технологического процесса и предназначенных для выполнения определенных операций.
- это поступающий поток готовой продукции
- это поступающий поток сырья
- это поступающий поток полуфабрикатов.

574 Общие виды предприятия питания в зависимости от ассортимента производства:

- комплексные, универсальные и межотраслевые
- комплексные, универсальные и специализированные
- кооперативные, заготовочные и специализированные
- комплексные, универсальные и комбинированные
- комплексные, универсальные и внутриотраслевые

575 Полная классификация предприятий в зависимости от наценочных категорий:

- низшие, I и II наценочные категории
- на люкс, высшие, I, II и III наценочные категории
- I и II наценочные категории
- I, II, III и X наценочные категории
- люкс и высшие наценочные категории

576 Предприятия общественного питания можно подразделят :

- круглогодичные
- постоянно действующие и сезонные
- осенние
- весенние
- летние

577 Предприятия общественного питания могут подразделяться на:

- передвижные и не передвижные
- стационарные и передвижные
- автомобильные и в самолетах
- поездные и автобусные
- автомобильные и железнодорожные

578 Основные отличительные признаки действующих предприятий общественного питания:

- отличие в национальностью обслуживающего контингента, характером организации производства.
- отличие в типом , по основному контингенту потребителей, характеру суточного рациона, ассортименту продукции и напитков, методами и формами обслуживания, числом мест для потребителей, характером организации производства.
- отличие в национальностью обслуживаемого контингента, климатом окружающей среды, ассортиментом продуктов питания, характером организации производства.
- отличие в национальностью обслуживающего контингента, методами и формами обслуживания, числом мест для потребителей.
- отличие в национальностью обслуживающего контингента, характеру суточного рациона.

579 Характерные черты в деятельности фабрика-кухон:

- мелкое немеханизированное предприятие, выпускающее в основном алкогольную продукцию и с доставкой потребителю.

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

#### 580 Характерные черты в деятельности фабрик быстрозамороженных блюд:

- мелкое предприятие, выпускающее продукцию, кулинарные и замороженные кондитерские изделия с температурой хранения - 58°C.
- крупное механизированное предприятие с использованием низкотемпературного оборудования для замораживания готовых блюд, при температуре от - 38 до -40°.
- механизированное предприятие, выпускающее обеденную продукцию, кулинарные и кондитерские изделия с доставкой на предприятия - доготовочные
- крупное механизированное предприятие, выпускающее в основном молочную продукцию.
- крупное предприятие, выпускающее сыры и кондитерские изделия с доставкой на предприятия - доготовочные

#### 581 Виды столовых в зависимости от места расположения :

- на столовые при детских садах и столовые при ВУЗах
- на общедоступные и столовые при промышленных предприятиях, учреждениях, стройках, учебных заведениях, школах, транспортных организациях и др.
- на малодоступные и недоступные столовые
- на закрытые и столовые при промышленных предприятиях, учреждениях, стройках, учебных заведениях, школах, транспортных организациях и др.
- на закрытые и недоступные столовые

#### 582 Оперные типы столовых предназначены:

- только для учащихся
- для всего населения.
- только определенного контингента трудящихся
- только для студентов
- только для рабочих

#### 583 Передвижные столовые предназначены для обслуживания:

- только подростков.
- малочисленных контингентов рассредоточенных по месту работы на больших территориях
- многочисленных контингентов сосредоточенных по месту работы на маленькой территории
- детских садилов
- преподавателей

#### 584 Характерные черты столовых в их деятельности :

- это предприятие с ассортиментом блюд включающий котлеты по-киевски и цыплята- табака, ликеры и обслуживающее только женский контингент
- это общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей, предприятие с ассортиментом блюд массового спроса.
- это предприятие с ассортиментом блюд включающих довгу и алкогольные напитки и обслуживающее только определенный контингент
- это предприятие с ассортиментом блюд включающих плов, кебаб и черную икру и обслуживающее только определенный контингент
- это общедоступное предприятие с ассортиментом блюд сложного приготовления и реализующее промышленные товары

## 585 Характерные черты в деятельности диетические столовых :

- это столовые специализирующиеся на приготовлении и реализации сладких блюд для диабетиков.
- это столовые специализирующиеся на приготовлении и реализации диетических блюд для нуждающихся лечебном питании
- это столовые специализирующиеся на приготовлении и реализации только киселей и протертых блюд
- это столовые специализирующиеся на приготовлении и реализации только первых блюд для нуждающихся в лечении желудка.
- это столовые специализирующиеся на приготовлении и реализации салатов и холодных блюд для потребителей стремящихся похудеть

## 586 Характерные черты в деятельности городских ресторанов:

- это общедоступное предприятие питания, в котором реализуется узкий ассортимент блюд не сложного приготовления с улучшенным интерьером .
- это общедоступное предприятие питания с реализацией широкого ассортимента блюд сложного приготовления, отличающиеся лучшим интерьером, оснащением, сервировкой и повышенным уровнем обслуживания, с организацией отдыха потребителей.
- это закрытое предприятие питания, где реализуется узкий ассортимент блюд легкого приготовления с повышенным уровнем обслуживания.
- это предприятие питания для обслуживания только молодежи, с реализацией ассортимента блюд включающего пюре и сардельки, и с музыкальным оснащением .
- 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.

## 587 Характерные черты в деятельности кафе городского типа :

- разновидность закусочной отличающаяся ограниченным ассортиментом продукции, включающей только чай и сосиски.
- разновидность ресторана, отличающаяся ограниченным ассортиментом продукции.
- разновидность буфета, отличающаяся расширенным ассортиментом продукции
- разновидность закусочной, отличающаяся ассортиментом включающим пиво и закуски с черной и красной икрой
- разновидность бара, отличающаяся расширенным ассортиментом продукции, включающей водку, осетрину и пирожки

## 588 Характерные черты в деятельности кафе-кондитерской :

- это предприятие только для детей, имеющее мучные кондитерские с реализацией горячих напитков, молочных коктейлей, напитков, бутербродов, соков.
- это 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.
- это предприятие, только для мужчин, имеющее в широком ассортименте мучные кондитерские изделия, горячие напитки, сладкие блюда, молочные коктейли, алкогольные напитки, бутерброды, соки.
- это предприятие только для пожилых людей, с реализацией горячих напитков, сладких блюд, молочных коктейлей, кумыса, бутербродов, соков.
- это предприятие только для женщин, с реализацией горячих и алкогольных напитков, сладких блюд, молочных коктейлей, бутербродов, соков.

## 589 Детское кафе проектируют :

- 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
- 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.

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

#### 590 Характерные черты в деятельности кафетерий:

- это кулинарный отдел организуемый в непродовольственных магазинах, имеющий в ассортименте горячие и холодные напитки, чебуреки, пирожки, вторые блюда, борщ, алкогольные напитки и пиво.
- это буфет организуемый преимущественно в продовольственных или крупных непродовольственных магазинах, имеющие в ассортименте горячие и холодные напитки мучные кондитерские изделия, бутерброды.
- это ресторан организуемый только в крупных непродовольственных магазинах, имеющие в ассортименте горячие, алкогольные и холодные напитки, салаты, вторые блюда бутерброды.
- это столовая организуемая только в продовольственных магазинах, имеющие в ассортименте горячие и холодные напитки бутерброды с черной икрой, супы и гарниры.
- это чайная организуемая в крупных непродовольственных магазинах, имеющие в ассортименте чай, мучные кондитерские изделия, бутерброды, алкогольные напитки, салаты, бульоны, колбасы и консервы.

#### 591 Характерные черты в деятельности предприятий типа закусочная :

- это предприятие, предназначенное для обслуживания потребителей в пути, по месту их работы и имеющие расширенный ассортимент блюд.
- это предприятие, для быстрого обслуживания потребителей с ограниченным ассортиментом блюд массового спроса, специализируемое в зависимости от основного ассортимента реализуемых изделий.
- это предприятие, для медленного обслуживания потребителей с расширенным ассортиментом блюд
- это предприятие, для обслуживания потребителей и организацией их отдыха
- это предприятие, предназначенное для обслуживания потребителей только на стройке и имеющие расширенный ассортимент блюд.

#### 592 Виды закусочных в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции:

- кафе молочное, кафе мороженное, кафе молодежное, пивной бар, молочный бар, шашлычные, котлетные, бутербродные, чебуречные, пирожковые, блинные пончиковые, пельменные.
- шашлычные, котлетные, бутербродные, чебуречные, пирожковые, блинные, пончиковые, пельменные, хингальные, купатные и т. д.
- кафе молочное, кафе мороженное, кафе молодежное, шашлычные, котлетные, бутербродные, чебуречные, пирожковые, блинные, пончиковые, пельменные, хингальные.
- кафе буфет, шашлычные, котлетные, бутербродные, чебуречные, пирожковые, блинные пончиковые, пельменные, хингальные, купатные и вагоны-рестораны.
- пивной бар, молочный бар, шашлычные, котлетные, сосисочные, бутербродные, чебуречные, пирожковые, блинные пончиковые, пельменные.

#### 593 Применяемые виды графика выхода на работу в ресторанах :

- изгибающиеся, не сгибающиеся
- линейные, ленточные (ступенчатые), двухбригадные, комбинированные
- ступенчатые, многоступенчатые и не ступенчатые
- кривые и линейные
- прямые, не прямые

#### 594 При линейном графике работы в предприятиях питания:

- организуют пять бригад, которые сменяют друг друга через каждые четыре часа.
- весь персонал предприятия начинает и заканчивает работу одновременно, в одну смену.

- персонал предприятия начинает и заканчивает работу по очереди через каждый час, работая в четыре смены
- персонал предприятия начинает и заканчивает работу по очереди через каждый час, работая в четыре смены
- организуют три бригады, работающие в полторы смены

595 Расширьте понятие фотография рабочего времени?

- изучение рабочего времени только руководителя предприятия питания, или его заместителя вне рабочего времени .
- изучение рабочего времени исполнителя или времени работы оборудования путем измерения всех его затрат в течение определенного периода
- это фотографирование фотоаппаратом различных участков и рабочих мест на предприятиях питания,
- это фотографирование фотоаппаратом работников предприятия питания, во время их рабочего времени
- изучение рабочего времени путем измерения его затрат на работу в течение определенного периода на специальном приборе оборудованном фотоаппаратом

596 Расширьте понятие хронометраж?

- изучение рабочего времени и измерение его хронометром.
- это изучение и измерение отдельных, циклически повторяющихся элементов операции, подготовительно-заключительной работы или обслуживания рабочего места.
- это специальный прибор оборудованный хронометром
- это процесс работы специального прибора оборудованного хронометром
- это процесс работы специального прибора оборудованного хронометром

597 Характерные черты в деятельности ресторанов горечего цеха ресторанов:

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

598 Основной состав помещений в ресторанах :

- мясной цех, камера отходов и упаковочных материалов и др.
- охлаждаемые камеры хранения сырья и отходов
- кладовые для хранения овощей и сухих продуктов, тары, упаковочных материалов и др.
- овощной цех, камера отходов, экспедиция и др.
- кондитерский цех, камера отходов, экспедиция и др.

599 Основной состав производственных помещений в ресторанах :

- экспедиция, гардеробы, склады и другие
- мясной, птице-голевой, рыбный, овощной, кулинарной и другие цехи
- склады, камеры хранения, рыбной цех и другие
- здравпункт, гардеробы, склады и другие
- помещения менеджеров, гардеробы, склады и другие

600 Основной состав подсобных помещений в ресторанах :

- овощной цех, помещения менеджеров и мастерская
- помещения для хранения инвентаря и других ремонтно-механическая мастерская и технические помещения.

- гардеробы, помещения менеджеров и мастерская
- мясной цех, камера отходов и кладовые
- кондитерский цех, помещения менеджеров и мастерская

601 Основной состав экспедиций в ресторанах :

- кондитерский цех, кладовые и помещения менеджеров и др.
- помещения для загрузки, приемки и комплектации продукции и др.
- мясной цех, кладовые и помещения менеджеров и др.
- помещения для хранения уборочного инвентаря и комплектации продукции и др.
- кулинарный цех, кладовые и помещения менеджеров и др.

602 Эти предприятие питания относятся к доготовочным :

- закусочные, кафе, столовые и фабрика полуфабрикатов
- столовые, рестораны, кафе и др.
- магазины кулинарии, фабрики кухни и фабрика полуфабрикатов
- столовые, рестораны, фабрика полуфабрикатов
- кафе, рестораны, столовые и фабрика полуфабрикатов

603 Эти предприятие питания относятся к доготовочным :

- домовые кухни, столовые, кафе и фабрика полуфабрикатов
- рестораны, кафе и др.
- столовые, фабрика полуфабрикатов и специализированные цехи по производству полуфабрикатов
- столовые, фабрика полуфабрикатов и специализированные цехи по производству полуфабрикатов
- закусочные, рестораны и фабрика полуфабрикатов
- кафе, рестораны, столовые и фабрика полуфабрикатов

604 Эти помещения имеются в составе доготовочных предприятий питания:

- холодный цех, охлаждаемые камеры, помещения для менеджеров и др.
- помещения для потребителей, для приема и хранения продуктов, производственные и др.
- охлаждаемые камеры, помещения для менеджеров
- кладовые, охлаждаемые камеры, помещения для менеджеров и др.
- горячий цех, здравпункт, помещения для менеджеров и др.

605 Характерные черты в деятельности предприятий общественного питания?

- это предприятие предназначенное для производства и расфасовки сухого чая
- это предприятие предназначенное для производства, реализации и (или) организации потребления кулинарную продукцию, мучные кондитерские и булочные изделия
- это предприятие предназначенное для производства соковой продукции
- это предприятие предназначенное для производства и реализации соковой продукции
- это предприятие предназначенное для производства сухие кофейные напитки

606 Характерные черты в деятельности предприятий общественного питания?

- это предприятие предназначенное для производства мясных консервов
- это предприятие предназначенное для производства, реализации и (или) организации потребления кулинарную продукцию, мучные кондитерские и булочные изделия
- это предприятие предназначенное для производства только квасных напитков
- это предприятие предназначенное для реализации мясных полуфабрикатов
- это предприятие предназначенное для производства чипсов

607 Общая характеристика для типа предприятий общественного питания:

- это предприятие с выпуском чайной продукции
- это предприятие имеет характерный для себя условия обслуживания, отличный ассортимент продукции для реализации и техническая оснащенность
- это предприятие имеет ассортимент своей продукции для реализации и техническая оснащенность
- это предприятие питания без обслуживания посетителей
- это предприятие питания с выпуском консервированной продукции

608 Общая характеристика для определения класса предприятий общественного питания:

- совокупность отличительных признаков имеющего образования для производства и реализации продукции
- совокупность отличительных признаков предприятия конкретного типа, характеризующая степень качества услуг
- совокупность отличительных признаков выпускаемых изделий для реализации:
- совокупность отличительных признаков имеющего образования для реализации продукции
- совокупность отличительных признаков имеющего образования для производства продукции

609 К открытым типам предприятий общественного питания относятся:

- столовые, макаронные фабрики и т.д.
- рестораны, кафе и т.д.
- мясокомбинаты, чайные фабрики и т.д.
- бары, макаронные фабрики и т.д.
- кафе, макаронные фабрики и т.д.

610 К открытым типам предприятий общественного питания относятся:

- бары, мясокомбинаты и др.
- столовые, рестораны и др.
- хлебокомбинаты, макаронные фабрики и др.
- столовые, чайные фабрики и др.
- кафе, чайные фабрики и др.

611 К открытым типам предприятий общественного питания относятся:

- хладокомбинаты и колбасные заводы
- кафе и столовая
- заводы по выпуску пектина и овощные порошков
- чайные фабрики и фабрика пищевых концентратов
- хлаты и мясокомбинаты

612 К типам предприятий общественного питания относятся:

- мельницы и кондитерские фабрики
- рестораны и бары
- кинотеатры и клубы
- хладокомбинаты и чайные фабрики
- хладокомбинаты и консервные комбинаты

613 Ассортимент производимой продукции баров в ресторанах:

- спирт и коньяк, консервы, конфеты и др.
- алкогольные и (или) безалкогольные напитки, коктейли, закуски и др.
- макаронны и мука, чипсы, колбасы и др.
- спирт и коньяк, мясные фарши, колбасы и др.
- спирт и коньяк, печенье, конфеты и др.



614 Ассортимент производимой продукции в барах:

- вино и водка, соки, конфеты и др.
- горячие и прохладительные напитки, коктейли, холодные закуски и др.
- вермишель и макароны, чипсы, рулеты и др.
- вино и водка, колбаса, чипсы и др.
- вино и водка, конфеты, карамель и др.

615 Ассортимент реализуемой продукции в барах:

- пектин и агар, соки, майонез и др.
- алкогольные и безалкогольные напитки, коктейли, горячие закуски и др.
- рожки и мука, печенье, конфеты и др.
- пектин и агар, печенье, конфеты и др.
- пектин и агар, колбаса, майонез и др.

616 Для замеса теста используется в каком цехе?

- в кладовой
- в кондитерском цехе
- в горячем цехе
- в подвале
- в холодном цехе

617 Месорутка используется:

- в кладовых
- в месном цехе
- в кондитерском цехе
- в овощном цехе
- в холодном цехе

618 Овощерезка используется:

- в торговом зале
- в овощном цехе
- в кондитерском цехе
- в холодном цехе
- в кладовых

619 Оборудованием кондитерского цеха относится:

- картофелочистительная машина
- тестораскаточная машина
- пищеварочный котел
- подъемный кран
- овощерезка

620 Оборудованием кондитерского цеха относится:

- шкаф для инвентаря
- шкаф жарочный
- шкаф холодильный
- шкаф для белья
- шкаф для посуды

621 Оборудованием кондитерского цеха относится:

- хлебрезка
- кремозбивалка
- моечная машина
- овощерезка
- мясорубка

622 Салаты готовятся:

- в торговом зале
- в холодном цехе
- в горячем цехе
- в овощном цехе
- в кондитерском цехе

623 Обслуживание осуществляют:

- в кондитерском цехе
- в торговом зале
- в холодном цехе
- в горячем цехе
- в овощном цехе

624 Винегрет порционируют в каком цехе :

- в торговом зале
- в холодном цехе
- в горячем цехе
- в овощном цехе
- в кондитерском цехе

625 Сухие продукты хранятся:

- в кондитерском цехе
- в кладовой
- в горячем цехе
- в холодном цехе
- в овощном цехе

626 Взбитые кремы готовятся:

- в кладовой
- в кондитерском цехе
- в горячем цехе
- в холодном цехе
- в овощном цехе

627 Для верки кофе используется:

- стационарный котёл
- кофеварка
- фритюрница
- кипятильник
- овощерезка

628 Для жаренье картофель фри используется :

- стационарный котёл
- фритюрница
- кофеварка
- кипятильник
- овощерезка

629 Используется в основном холодном цехе:

- мясорубка
- шкаф холодильный
- кофеварка
- котёл пищеварочный
- взбивальная машина

630 Используется для варки первых бульонов:

- шкаф холодильный
- котёл пищеварочный
- кофеварка
- взбивальная машина
- мясорубка

631 Горячий цех предназначен:

- для дрожжевого теста
- для изготовления горячих блюд
- для изготовления холодных блюд
- для изготовления горячих напитков
- для изготовления холодных напитков

632 Используют для хранение продуктов используют:

- холодный цех
- кладовые
- экспедиции
- бухгалтерию
- мясной цех

633 Готовится в кондитерском цехе :

- плоды
- тесто для тортов
- овощное сырье
- мясное сырье
- молоко

634 Кофеварка относится к каким видам оборудования?

- подъемным
- тепловым
- холодильным
- механическим
- не механическим

635 Загрузочная размещается ближе:

- к холодильной камере
- к горячему цеху
- к овощному цеху
- к кладовой
- к кабинету директора

636 Плиты относятся к какому цеху?

- к холодильной камере
- к горячему цеху
- к овощному цеху
- к кладовой
- к кабинету директора

637 Кулинарные магазины проектируют:

- для изготовления котлет
- для продажи полуфабрикатов и др.
- для продажи посуды и др.
- для изготовления кофе
- для изготовления какао

638 Для подбора оборудования в расчетах главным является:

- цена
- расчетная производительность
- их масса
- мощность двигателя
- габаритные размеры

639 КПЭ-120 марка какого вида оборудования?

- наплитного
- теплового
- холодильного
- механического
- подъемного

640 КПЭ-100 относится к какому виду оборудования?

- наплитного
- теплового
- холодильного
- механического
- подъемного

641 Марка ШХ относится к какому виду оборудования?

- подъемного
- холодильного
- теплового
- наплитного
- механического

642 Стол для отлаждения относится к каком видам оборудования?

- подъемного
- холодильного
- теплового
- наплитного
- механического

643 Варочный котел относится:

- к паровым оборудованям
- к тепловым оборудованям
- к холодильным оборудованям
- к подъемным оборудованям
- к текстильным оборудованям

644 Рыцный цех предусматривают в столовых с числом посадочных мест:

- более 75 мест
- более 400 мест
- более 50 мест
- более 25 мест
- более 60 мест

645 Мясной цех предусматривают в ресторанах с числом посадочных мест:

- более 75 мест
- более 400 мест
- более 100 мест
- более 25 мест
- более 60 мест

646 Мясо-рыбный цех предусматривают в ресторанах с числом посадочных мест:

- более 75 мест
- более 400 мест
- более 100 мест
- более 25 мест
- более 60 мест

647 Мясо-рыбный цех предусматривают в столовых с числом посадочных мест:

- более 75 мест
- более 400 мест
- менее 50 мест
- более 25 мест
- более 60 мест

648 Птице-гольевой цех предусматривают только в ресторанах:

- с числом мест более 25
- с числом мест более 300
- с числом мест более 200
- с числом мест более 70
- с числом мест более 60

649 Птице-голевой цех предусматривают в ресторанах:

- с числом более 30 мест
- с числом более 300 мест
- с числом менее 100 мест
- с числом более 120 мест
- с числом более 70 мест

650 В заготовочных предприятиях мощностью от 3-х до 5т сырья в смену мясо, птицу и рыбу обрабатывают:

- в кондитерском цехе
- в одном помещении мясо-рыбном цехе
- в овощном цехе
- в горячем цехе
- в холодном цехе

651 В заготовочных предприятиях мясной цех не рекомендуется размещать:

- возле овощного цеха
- на 9-м этаже
- в подвале
- на первом этаже
- рядом кладовой

652 Рыбные цехи проектируют в ресторанах работающих на сырье:

- на 60 мест и более
- на 400 мест и более
- на 100 мест и более
- на 50 мест и более
- на 70 мест и более

653 Рыбные цехи проектируют в столовых работающих на сырье:

- на 60 мест и более
- на 400 мест и более
- на 100 мест и более
- на 50 мест и более
- на 70 мест и более

654 На заготовочных предприятиях площадь холодильных камер не должна быть:

- менее 2,5 м<sup>2</sup>
- менее 6 м<sup>2</sup>
- менее 2 м<sup>2</sup>
- менее 4 м<sup>2</sup>
- менее 1 м<sup>2</sup>

655 На заготовочных предприятиях площадь холодильных камер не должна быть:

- менее 25 м<sup>2</sup>
- менее 6 м<sup>2</sup>
- более 10 м<sup>2</sup>
- более 20 м<sup>2</sup>

менее 30 м<sup>2</sup>

656 В заготовочных предприятиях высота холодильных камер в плане с размером 2,2 x 2,4 м должна:

- не менее 1,6м  
 не менее 2,5м  
 не менее 2,7м  
 не менее 2,0м  
 не менее 1,5м

657 Задание на проектирование составляют:

- по заказу потребителей для предприятий питания  
 по утвержденным технико-экономическим обоснованиям (расчетам)  
 на основе технологических расчетов  
 по утвержденным сборникам рецептур блюд  
 по утвержденным техническим условиям

658 На какие этапы делиться разработка проектной документации для проектирования поп?

- экономический, технологический и проектный  
 предпроектный, проектный и послепроектный  
 предрасчетный, расчетный и после расчетный  
 плановый, расчетный и проектный  
 технологический, расчетный и проектный

659 Расчет посадочных мест для проектирования поп осуществляют:

- с учетом для строительства  
 с учетом обоснованного контингента потребителей и соответствующих нормативов  
 с учетом наличия сырья и соответствующих нормативов  
 с учетом наличия генерального плана для строительства  
 с учетом метрологических условий для строительства

660 Общие правила проектирования ПОП приводятся:

- в межреспубликанских стандартах  
 в СНиП 02.01-85 (строительные нормы и правила)  
 в сборниках рецептур блюд  
 в государственных стандартах  
 в отраслевых стандартах

661 Для проектирования ПОП какой проект считается типовой?

- проект предназначенный для 4-х кратного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов  
 проект предназначенный для многократного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов  
 проект предназначенный для однократного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов  
 проект предназначенный для 2-х кратного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов  
 проект предназначенный для 3-х кратного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов

662 Индивидуальные проекты предназначены:

- индивидуальные проекты разрабатывают для многократного строительства
- индивидуальные проекты разрабатывают для однократного строительства
- индивидуальные проекты разрабатывают для 2-х кратного строительства
- индивидуальные проекты разрабатывают для 3-х кратного строительства
- индивидуальные проекты разрабатывают для 5-ти кратного строительства

663 Экспериментальные проекты на строительство предназначены:

- для многократного использования
- для проверки в реальных условиях возможности внедрения в массовое строительство новых проектов
- для проверки в реальных условиях возможности внедрения в массовое строительство типовых проектов
- для проверки в реальных условиях возможности внедрения в массовое строительство индивидуальных проектов
- для проверки в реальных условиях возможности внедрения в массовое строительство проекты реконструкции

664 Проекты реконструкции разрабатывают:

- для однократного использования
- для тех ПОП, которые по своей работе не соответствуют современным требованиям
- для однократного использования
- для тех ПОП, которые по своей работе соответствуют современным требованиям
- для многократного использования

665 Для реконструкции предприятий общественного питания главными являются:

- отраслевые стандарты
- ведомственные нормы проектирования
- сборники рецептур блюд
- республиканские стандарты
- международные стандарты

666 Проект кафе состоит из следующих материалов?

- из генплана и сборников рецептур блюд
- из текстовых материалов (пояснительной записки, расчетов), чертежей и сметной документации
- из генплана и сметной документации
- из рецептур и технологических схем изготавливаемых блюд
- из технологических схем изготавливаемых блюд

667 Проект столовой состоит из следующих материалов?

- из генплана и сборников рецептур блюд
- из текстовых материалов (пояснительной записки, расчетов), чертежей и сметной документации
- из генплана и сметной документации
- из рецептур и технологических схем изготавливаемых блюд
- из технологических схем изготавливаемых блюд

668 Все выполненные проекты согласовывают с какими органами?

- с министерствами образования и здравоохранения
- с органами Государственной противопожарной службы и СЭС (санитарно-эпидемиологический надзор)
- с органами правопорядка и СЭС



- с кабинетом министров и органами здравоохранения
- с министерством информации и госбанком

669 Она относится графической части проекта:

- инженерные решения
- рабочая документация (чертежи)
- технологическая часть
- сводный сметный расчет
- пояснительная записка

670 Составные части фабрик заготовочных следующие:

- кондитерский цех, складские и подсобные помещения
- складские, производственные, служебные, бытовые, подсобные помещения и экспедиция
- мясной цех, кондитерский цех и кулинарный цех
- мясной цех, складские и подсобные помещения
- овощной цех, складские и подсобные помещения

671 Складские группы фабрик заготовочных следующие:

- рыбный цех, камера отходов, экспедиция и др.
- охлаждаемые камеры хранения сырья и отходов, кладовые для хранения овощей и сухих продуктов, тары, упаковочных материалов и др.
- мясной цех, камера отходов и упаковочных материалов и др.
- овощной цех, камера отходов, экспедиция и др.
- кондитерский цех, камера отходов, экспедиция и др.

672 Производственные помещения фабрик кухон следующие:

- экспедиция, гардеробы, склады и другие
- мясной, птице-гольевой, рыбный, овощной, кулинарной и другие цехи
- склады, камеры хранения, рыбной цех и другие
- здравпункт, гардеробы, склады и другие
- помещения менеджеров, гардеробы, склады и другие

673 В состав служебных, бытовых помещений заготовочных предприятий входят:

- помещения для уборочная инвентаря, склады и другие
- помещения менеджеров, здравпункт, гардеробы и другие
- склады, мясной и овощной цех и другие
- рыбный и овощной цех, склады и другие
- кулинарный и кондитерский цех, склады и другие

674 Составные части подсобных помещений крупных предприятий следующие:

- овощной цех, помещения менеджеров и мастерская
- помещения для хранения инвентаря и других ремонтно-механическая мастерская и технические помещения.
- мясной цех, камера отходов и кладовые
- гардеробы, помещения менеджеров и мастерская
- кондитерский цех, помещения менеджеров и мастерская

675 Технические помещения ресторанов включают:

- мясной цех, гардеробы и кладовые

- вентиляционные камеры, электрощитовая, тепловой и др.
- кулинарный цех, помещения менеджеров, кладовые и др.
- кулинарный цех, гардеробы и кладовые
- кондитерский цех, гардеробы и кладовые

676 Технические помещения кулинарных фабрик включают:

- мясной цех, гардеробы и кладовые
- вентиляционные камеры, электрощитовая, тепловой и др.
- рыбный цех, камера отходов и кладовые
- мясной цех, холодильные камеры
- кондитерский цех, гардеробы и кладовые

677 Они относятся вспомогательных группы помещений (экспедиций) предприятия:

- кондитерский цех, кладовые и помещения менеджеров и др.
- помещения для загрузки, приемки и комплектации продукции и др.
- мясной цех, кладовые и помещения менеджеров и др.
- помещения для хранения уборочного инвентаря и комплектации продукции и др.
- кулинарный цех, кладовые и помещения менеджеров и др.

678 Какие из них типам доготовочные предприятия:

- закусочные, кафе, столовые и фабрика полуфабрикатов
- столовые, рестораны, кафе и др.
- магазины кулинарии, фабрики кухни и фабрика полуфабрикатов
- столовые, рестораны, фабрика полуфабрикатов
- кафе, рестораны, столовые и фабрика полуфабрикатов

679 Какие из них типам доготовочные предприятия:

- домовые кухни, столовые, кафе и фабрика полуфабрикатов
- рестораны, кафе и магазины кулинарии
- столовые, фабрика полуфабрикатов и специализированные цехи по производству полуфабрикатов
- закусочные, рестораны и фабрика полуфабрикатов
- кафе, рестораны, столовые и фабрика полуфабрикатов

680 Они имеются в составе кафе:

- холодный цех, охлаждаемые камеры, помещения для менеджеров и др.
- помещения для потребителей, для приема и хранения продуктов, производственные и др.
- охлаждаемые камеры, помещения для менеджеров
- кладовые, охлаждаемые камеры, помещения для менеджеров и др.
- горячий цех, здравпункт, помещения для менеджеров и др.

681 Для составления ТЭО проекта этот расчет проводится:

- обоснование реконструкции и др.
- расчет эффективности капитальных вложений и др.
- расчет количества работников торгового зала и др.
- расчет охранников предприятия и др.
- наличие здравпункта и др.

682 Нормативы развития сети общедоступных предприятий общественного питания для районных центров с населением до 50 тыс. человек на 1000 человек на расчетный срок

составляет:

- 28 и 29
- 33 и 34
- 20 и 25
- 25 и 26
- 30 и 31

683 Нормативы развития сети общедоступных предприятий общественного питания для районных центров с населением до 50 тыс.человек на 1000 человек на расчетный срок составляет:

- 28 и 29
- 33 и 34
- 30 и 35
- 25 и 26
- 30 и 31

684 Нормативы развития сети общедоступных предприятий общественного питания для районных центров с населением до 50 тыс.человек на 1000 человек на расчетный срок составляет:

- 40 и 45
- 33 и 34
- 30 и 35
- 25 и 26
- 30 и 31

685 Нормативы развития сети общедоступных предприятий общественного питания для районных центров с населением до 50-100 тыс.человек на 1000 человек на расчетный срок составляет:

- 28 и 29
- 34 и 35
- 40 и 45
- 25 и 26
- 30 и 31

686 Нормативы развития сети общедоступных предприятий общественного питания для районных центров с населением до 50-100 тыс.человек на 1000 человек на расчетный срок составляет:

- 20 и 45
- 34 и 35
- 40 и 45
- 25 и 26
- 30 и 31

687 Проектируют в университетах:

- комбинат-питания, работающие на полуфабрикатах
- столовые, работающие на полуфабрикатах
- рестораны, работающие на полуфабрикатах
- кафе, работающие на полуфабрикатах
- фабрика-кухня, работающие на полуфабрикатах

688 Проектируют в институтах:

- комбинат-питания, работающие на полуфабрикатах
- столовые, работающие на полуфабрикатах
- рестораны, работающие на полуфабрикатах
- кафе, работающие на полуфабрикатах
- фабрика-кухня, работающие на полуфабрикатах

689 При численности проживающих в общежитий вузах 600 человек, общую площадь проектируемых буфетов принимают:

- 0,40 м<sup>2</sup> на одного человека
- 0,14 м<sup>2</sup> на одного человека
- 0,45 м<sup>2</sup> на одного человека
- 0,30 м<sup>2</sup> на одного человека
- 0,35 м<sup>2</sup> на одного человека

690 При численности проживающих в общежитий вузах 1000 человек, общую площадь проектируемых буфетов принимают:

- 0,40 м<sup>2</sup> на одного человека
- 0,12 м<sup>2</sup> на одного человека
- 0,45 м<sup>2</sup> на одного человека
- 0,30 м<sup>2</sup> на одного человека
- 0,35 м<sup>2</sup> на одного человека

691 Они проектируются на территории средних школ:

- буфеты
- столовые
- фабрики
- кафе
- шашлычное

692 Их проектируют в школах:

- шашлычное
- буфеты
- столовые
- рестораны
- кафе

693 Их проектируют в школах:

- шашлычное
- буфеты
- пельменные
- рестораны
- кафе

694 Вместимость залов в столовых в общеобразовательных школах принимают:

- из расчета 100 мест на 1000 учащихся
- из расчета 350 мест на 1000 учащихся
- из расчета 150 мест на 1000 учащихся

- из расчета 450 мест на 1000 учащихся
- из расчета 500 мест на 1000 учащихся

695 Тип рекомендуемого предприятия питания в спортивных сооружениях:

- закусочное
- буфет
- столовое
- ресторан
- кафе

696 Их проектируют на территории библиотек:

- ресторан или буфет
- кафе или буфет
- столовое или кафе
- ресторан или столовое
- столовое или буфет

697 Их проектируют на территории библиотек:

- столовое или буфет
- кафе или буфет
- фабрик кухня или кафе
- ресторан или столовое
- ресторан или буфет

698 Вместимость зала столовых при домов отдыха должна соответствовать:

- общему числу отдыхающих из расчета 70%-ного обеспечения их питанием
- общему числу отдыхающих из расчета 50%-ного обеспечения их питанием
- общему числу отдыхающих из расчета 100%-ного обеспечения их питанием
- общему числу отдыхающих из расчета 30%-ного обеспечения их питанием
- общему числу отдыхающих из расчета 80%-ного обеспечения их питанием

699 Для предприятий городских вокзал используют следующие нормы:

- при пассажирском потоке вокзала 50-200 человек 10-15 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала 50-200 человек 6-24 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 50-200 человек 10-13 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала 50-200 человек 20-22 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала 50-200 человек 6-7 мест в зале

700 Нормативы числа мест для проектирования ПОП при железнодорожных вокзалах принимают:

- при пассажирском потоке вокзала на 300 человек 45 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 300 человек 50 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 300 человек 25 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 300 человек 40 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 300 человек 31 мест в зале