

# AAA\_2917#02#Q16#01 eduman testinin sualları

## Fənn : 2917 İaşə müəssisələrində istehsalın təşkili

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

- принцип компании
- принцип управления
- принцип Паули
- принцип демократического централизма
- принцип центрифуги

2 который из нижеследующих позволяет эффективно решать вопросы специализации ?

- управление пультом
- централизованное управление
- отраслевой принцип управления
- ручное управление
- управление АСУ

3 который из нижеследующих позволяет эффективно решать вопросы интенсификации производства и внедрения в производство их результатов?

- управление пультом
- централизованное управление
- отраслевой принцип управления
- ручное управление
- управление АСУ

4 который из нижеследующих относится к числу важнейших факторов, определяющих уровень эффективности производства?

- управление пультом
- централизованное управление
- отраслевой принцип управления
- ручное управление
- управление АСУ

5 который из нижеследующих представляет собой выбор и формирование структуры производственного объекта и структуры управления ?

- регулирование
- прогнозирование
- планирование
- учет
- организация

6 который из нижеследующих направленоликвидацию возможных отклонений от плановых заданий в функционировании управляемого объекта ?

- регулирование
- прогнозирование

- планирование
- учет
- организация

7 .который из нижеследующих представляет собой подведение итогов выполнения плана или определенных этапов его осуществления ?

- регулирование
- прогнозирование
- планирование
- учет
- организация

8 какая часть производственного процесса представляет собой совокупность операций, позволяющих организационно и технологически выделить часть производственного процесса ?

- элементы
- элементы
- ступени
- стадии
- приемы
- операции

9 каждая ступень делится на :

- элементы
- ступени
- стадии
- приемы
- операции

10 какая часть производственного процесса, заключающаяся в изменении формы, состояния внешнего вида или химического состава продукта ?

- элементы
- ступени
- стадии
- приемы
- операции

11 какая часть производственного процесса может выполняться одним или несколькими работниками на определенном рабочем месте либо под наблюдением работника ?

- элементы
- ступени
- стадии
- приемы
- операции

12 Для какой части производственного процесса характерны одна основная операция и несколько вспомогательных, соответствующих по времени выполнения основной операции и обеспечивающих ее осуществление ?

- элементы
- ступени

- стадии
- приемы
- операции

13 По какой части производственного процесса осуществляются разделение труда работников, участвующих в процессе производства, увязка объема работ и времени их выполнения на отдельных участках, в цехах и по предприятию в целом?

- элементы
- ступени
- стадии
- приемы
- операции

14 Отраслевые нормы это:

- нормы действующие только для сырья
- нормы действующие для изделий высокой степени готовности
- нормы действующие только для полуфабрикатов
- нормы действующие только для готовых изделий
- нормы действующие в какой-либо отрасли

15 Индивидуальные нормы выработки применяется:

- при постоянной работе работников
- при укреплённой организации труда
- при индивидуальной форме организации труда
- при работе праздничные дни
- при бригадной организации труда

16 Различают следующие формы организации труда:

- бригадные и единые, рабочие и т.д.
- укрепленные, рабочие, и т.д.
- укрепленные, местные и единые, типовые и т.д.
- праздничные и единые, рабочие и т.д.
- местные и единые, рабочие и т.д.

17 какая допустимая стандартная влажность муки ?

- 15,5%
- 10,5%
- 1,5%
- 25,5%
- 13,5%

18 какая производительность просеивательных машин ПГ-06, Пк-1,1 ?

- 400 кг/ч.
- 300 кг/ч.
- 100 кг/ч.
- 500 кг/ч.
- 200 кг/ч.

19 какой недостаток имеют небольшие кондитерские производства и цеха ?

- немеханизированные линии
- прерывностью технологического процесса
- непрерывность технологического процесса
- склады
- ручной труд

20 В каких операциях кондитерского цеха необходим ручной труд ?

- взбивание теста
- измельчение орехов
- взбивание крема
- измельчение пряностей
- транспортировка заготовок готовых изделий в экспедицию

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

- цехи по площади помещения
- цехи по производительности
- цехи по ассортименту выпускаемой продукции
- цехи по площади склада
- цехи по оборудовании

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

- теплоснабжение
- рабочие места
- оборудование
- водоснабжение
- освещение

23 Единым называют:

- нормы установление на односменные работы
- нормы установленные различные работы
- нормы установленные на однотипные работы
- нормы установление на вечерние работы
- нормы установленные на 2-х сменные работы

24 Типовые нормы представляют собой:

- регламентированное число, необходимое для выпуска типовых или стандартных изделий
- регламентированное количество, необходимое для выпуска типовых или стандартных изделий
- регламентированное время, необходимое для выпуска типовых или стандартных изделий
- регламентированное число рабочей времени
- регламентированный объем, необходимое для выпуска типовых или стандартных изделий

25 Норму времени устанавливают:

- на 5 операцию
- на 3 операцию
- на одну операцию
- на 6 операцию

на 4 операцию

26 Нормы выработки устанавливают:

- на 5 операцию
- на 3 операцию
- на одну операцию
- на 6 операцию
- на 4 операцию

27 какие методы управления должно добиваться высокой эффективности производства на основе роста производительности общественного труда ?

- организационное
- экономические
- политико-воспитательные
- социальные
- административные

28 какие методы управления на управляемую систему осуществляется как в процессе ее создания (проектирования предприятия), так и в процессе ее совершенствования ?

- [социальные
- административные
- экономические
- политико-воспитательные
- организационное

29 какие методы управления имеет форму регламентирования, которое определяется единой системой государственного управления ?

- социальные
- административные
- экономические
- политико-воспитательные
- организационное

30 какие методы управления должно решать основные задачи, стоящие перед коллективом предприятия: выпускать продукцию, определяемую народнохозяйственным планом ?

- социальные
- административные
- экономические
- политико-воспитательные
- организационное

31 к важнейшим принципам управления относится ?

- коллегиальность
- совместность
- коллективность
- плановость
- коллегиальность

32 который из нижеследующих обеспечивает устойчивость, целенаправленность

хозяйственной деятельности всех звеньев производства ?

- единоначалие
- совместность
- коллективность
- плановость
- коллегиальность

33 который из нижеследующих означает подчинение повседневного руководства производством решению задач перспективного плана ?

- единоначалие
- совместность
- коллективность
- плановость
- коллегиальность

34 который из нижеследующих предполагает хозяйственного руководства предполагает также планомерное построение всей работы по управлению производством ?

- единоначалие
- совместность
- коллективность
- плановост
- коллегиальность

35 какие методы управления происходит и в виде нормирования, установления технических, технологических, трудовых и других норм и нормативов ?

- социальные
- административные
- экономические
- политико-воспитательные
- организационное

36 Распорядительное воздействие дополняется очень важной частью какого метода ?

- правовых социальных
- экономических
- политико-воспитательных
- административных

37 Сколько штук полуфабрикатов можно уложить на на каждый вкладыш металлического контейнера ?

- до 160 шт.
- до 100 шт.
- до 120 шт
- до 180 шт.
- до 140 шт.

38 Для упаковки и транспортировки полуфабрикатов и кулинарных изделий применяется какая тара ?

- изготавливаемая из листового алюминия или из нержавеющей стали

- стеклянная
- деревянная
- бумажная
- тканевая

39 какая тара используется для перевозки молока, растительных масел и других жидкостей ?

- металлическая
- стеклянная
- деревянная
- бумажная
- тканевая

40 На сколько категорий подразделяются мешки в зависимости от их качества ?

- 4
- 2
- 6
- 5
- 3

41 какая тара используются для упаковки круп, муки, сахара и других сыпучих товаров ?

- металлическая
- стеклянная
- деревянная
- бумажная
- тканевая

42 Что такое хронометраж?

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

43 Графики выхода на работу бывают:

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

44 Рыбу (тушки и филе) перед направлением в тепловую обработку :

- растирают
- добавляют уксус
- порционируют
- измельчают
- добавляют горчицу

45 какие размеры фронта для ручной очистки и потрошения рыбы ?

- 3,2 м.
- 1,2 м.
- 0,2 м.
- 4,2 м.
- 2,2 м.

46 какие работники быстрее овладевают прогрессивными методами труда, осваивают смежные профессии и новое оборудование, активнее участвуют в изобретательской и рационализаторской работе ?

- с образованием профтехучилище
- высококвалифицированные
- молодые
- без образования
- со среднем образованием

47 Что является действенным средством рационализации трудовых процессов, повышения производительности общественного труда ?

- необходимое сырье
- необходимые инструменты
- подготовка кадров и повышение уровня их производственной квалификации
- необходимое оборудование
- необходимое помещение

48 Нормы труда должны отражать чего для выполнения определенных работ или операций при данных организационно-технических условиях ?

- необходимое сырье
- необходимые инструменты
- необходимое оборудование
- необходимое помещение
- общественно необходимое время
- необходимое оборудование

49 Для избегания значительной потери сока и интенсивного развития микрофлоры на поверхности тушек , как обрабатывают разделанную рыбу ?

- фиксации в охлаждаемом 15%-ном растворе
- фиксации в охлаждаемом 25%-ном растворе
- фиксации в охлаждаемом 35%-ном растворе
- фиксации в охлаждаемом 5%-ном растворе
- фиксации в охлаждаемом 1%-ном растворе

50 В каких условия ведут фиксации разделанной рыбы ?

- в течение 7-6 мин 7-16°C
- в течение 25-26 мин 15-20°C
- в течение 15-16 мин 4-16°C
- в течение 5-6 мин 4-6°C
- в течение 15-26 мин 8-10°C

51 какую операция может быть механизировано при помощи головоотсекающей машины типа 2С-1 ?



- нарезка плавников
- мойка
- чистка чешуи
- разделка
- обрубание голов

52 На основе отбора лучших трудовых приемов и методов проектируют ?

- поточную линию
- этапы производства
- технологический процесс
- смету
- рациональный трудовой процесс

53 В соответствии с требованиями, содержащимися в указанных документах, температура воздуха в помещениях предприятий общественного питания должна быть в пределах?

- от 25 до 33°C
- от 15 до 20°C
- от 10 до 15°C
- от 30 до 35°C
- от 18 до 23°C

54 В соответствии с требованиями, содержащимися в указанных документах, относительная влажность в помещениях предприятий общественного питания должна быть в пределах ?

- от 60 до 70%
- от 40 до 50%
- от 30 до 40%
- от 80 до 90%
- от 50 до 60%

55 Процесс труда это:

- воздействие человека на изменение освещение в цехах
- воздействие человека на окружающую среду
- воздействие человека на предметы труда с помощью орудий труда
- воздействие человека на процесс обслуживания
- воздействие человека на изменение климата в цехах

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

- к освещению рабочих мест
- к отношению рабочих мест
- к обслуживанию рабочих мест
- к виду рабочих мест
- к изменению рабочих мест

57 Подача сырья для обработки относится:

- к освещению рабочих мест
- к отношению рабочих мест
- к обслуживанию рабочих мест
- к виду рабочих мест
- к изменению рабочих мест

58 Профилактический осмотр относится:

- к освещению рабочих мест
- к отношению рабочих мест
- к обслуживанию рабочих мест
- к виду рабочих мест
- к изменению рабочих мест

59 Специализированные рабочие организуются на каких предприятиях?

- только на детских предприятиях общественного питания
- на крупных предприятиях общественного питания
- на мелких предприятиях общественного питания
- только на промышленных предприятиях
- только на вечерних предприятиях общественного питания

60 Присутствие работника в период работа оборудования называется:

- закрытым наблюдением
- пассивным наблюдением
- активным наблюдением
- скрытым наблюдением
- открытым наблюдением

61 При каком признаке предприятие может предоставлять потребителям полный дневной рацион (завтрак, обед, ужин) или часть его, а также обслуживать отдельных лиц или группы потребителей по специальному заказу?

- наценочная категория предприятия
- характер суточного рациона
- вид предоставляемого питания
- основной контингент потребителей
- режим работы

62 Чего различают на общее, диетическое, лечебно-профилактическое, специальное питание ?

- наценочная категория предприятия
- характер суточного рациона
- вид предоставляемого питания
- основной контингент потребителей
- режим работы

63 Что определяется в зависимости от характера основного контингента ?

- наценочная категория предприятия
- характер суточного рациона
- вид предоставляемого питания
- основной контингент потребителей
- режим работы

64 При каком признаке устанавливается порядок и продолжительность производственно-торговой деятельности предприятия ?

- основной контингент потребителей
- наценочная категория предприятия

- режим работы
- характер суточного рациона
- вид предоставляемого питания

65 комплексные бригады обычно создаются:

- на крупных предприятиях для выполнения разнородных работ, небольших по объему
- на средних предприятиях для выполнения разнородных работ, небольших по объему
- на слабооснащенных предприятиях для выполнения разнородных работ, небольших по объему
- на мелких предприятиях для выполнения разнородных работ, небольших по объему
- на автоматизированных предприятиях для выполнения разнородных работ, небольших по объему

66 который из нижеследующих предполагает целесообразность и продуманность системы мер, осуществляемых органами управления ?

- плановость
- единоначалие
- коллегиальность
- совместность
- коллективность

67 который из нижеследующих возможен только на основе учета закономерностей развития данной отрасли производства, а также конкретных производственных условий, складывающихся на предприятиях ?

- отраслевой принцип управления
- централизованное управление
- управление АСУ
- управление пультом
- научное управление

68 какие методы воздействия управляемого объекта побуждают его к наиболее эффективной работе без повседневного и непосредственного вмешательства управляющих органов ?

- административные
- правовые
- социальные
- политико-воспитательные
- экономические

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

- планирование
- коллегиальность
- совместность
- коллективность
- единоначалие

70 какие методы основаны на соизмерении затрат предприятия в денежном выражении с результатами его производственно-хозяйственной деятельности ?

- социальные
- экономические

- административные
- правовые
- политико-воспитательные

71 какие методы повышает ответственность управляющей системы всех уровней за результаты работы ?

- экономические
- административные
- политико-воспитательные
- социальные
- правовые

72 какие методы управления существуют в форме организационного и распорядительного воздействия ?

- политико-воспитательные
- экономические
- административные
- правовые
- социальные

73 Элементы делятся на :

- приемы и движения
- ступени
- операции
- элементы
- стадии

74 По какой части производственного процесса разрабатываются параметры и режимы технологических процессов и определяются затраты труда ?

- стадии
- приемы
- элементы
- операции
- ступени

75 Для выполнения какой части операции исполнитель должен произвести определенные трудовые движения ?

- приемы
- элементы
- операции
- ступени
- стадии

76 какая часть производственного процесса это замкнутый цикл рабочих движений, представляющих собой законченную работу одного исполнителя ?

- приемы
- операции
- стадии
- ступени

элементы

77 как называется наименьшая, поддающаяся измерению часть приема, ограниченная во времени ?

- стадии
- ступени
- элементы
- движения
- операции

78 как называется время, в течение которого продукты и полуфабрикаты проходят последовательно все стадии переработки, превращаясь в готовую продукцию ?

- цикл
- элементы
- приемы и движения
- ступени
- операции

79 Чего рекомендуется использовать для расчета необходимого количества продуктов, организации контроля за их расходом и соблюдением рецептур блюд и кулинарных изделий при изготовлении продукции на производстве ?

- линейные графики
- технологические карты
- технологическая схема
- поточные графики
- пооперационные карты

80 Нормативной основой чего являются сборники рецептур блюд и кулинарных изделий ?

- поточной графики
- технологическоюй схемы
- пооперационной карты
- линейной графики
- технологической карты

81 какие карты хранятся в картотеке заведующего производством и выдаются поварам, занятым изготовлением блюд.

- географические карты
- поточной графики
- пооперационной карты
- линейной графики
- технологической карты

82 к факторам при определении типа ПОП относят:

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

83 При какой температуре ошпаривают ножки и желудки птицы ?

- 87° C
- 77° C
- 97° C
- 57° C
- 67° C

84 который из нижеследующих отличается от приказа тем, что его можно обжаловать у директора предприятия ?

- приказ
- устное указание
- распоряжение
- письменное указание
- распорядительное воздействие

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

- главный инженер
- заведующий производством
- мастер
- директор
- начальник цеха

86 кто является заместителем директора предприятия по технике и капитальному строительству ?

- главный инженер
- заведующий производством
- директор
- начальник цеха
- мастер

87 кто является основным лицом, несущим ответственность за производственную деятельность предприятия и качество продукции?

- начальник цеха
- мастер
- главный инженер
- директор
- заведующий производством

88 кто на крупных предприятиях назначается и увольняется вышестоящей организацией, на мелких □ директором ?

- начальник цеха
- мастер
- главный инженер
- директор
- заведующий производством

89 В каком состоянии битая домашняя птица поступает в мясной цех ?

- отщипанной
- жаренной
- непотрошеной, в перьях
- полупотрошеной
- разделенной

90 ]Большое значение для рациональной организации технологического процесса в овощном цехе имеет ?

- правильное размещение оборудования
- ускорения транспортировки
- повышения производительности
- транспорт
- качество сырья

91 когда учитывают объем работы, количество одновременно занятых работников, конфигурацию помещения и др. ?

- при повышении производительности
- для качество сырья
- при ускорении транспортировки
- для транспорта
- при правильном размещении оборудования

92 В каком состоянии битая дикая птица поступает в мясной цех ?

- непотрошеной, в перьях
- разделенной
- жаренной
- полупотрошеной
- отщипанной

93 какая операция осуществляется перед поступлением картофеля в картофелечистки ?

- очистка
- калибровка
- мытье
- обжарка
- разделка

94 Для полуфабрикатов овощные цехи размещают в помещении, смежном с экспедицией и вблизи доготовочных цехов ?

- различие блюд
- ускорения транспортировки
- повышения производительности
- для различие меню
- повышения качества

95 Для улавливания крахмала из сливных вод картофелечистки, а также для использования отходов используют ?

- варонку
- измелчатель
- сито

- центрифугу
- крахмалоотстойник

96 Покажите правильную технологическую схему обработки картофеля и корнеплодов ?

- сортировки клубней по качеству и размерам, мойки, очистки, дочистки, сульфитации картофеля, промывания и нарезки;
- дочистки, сортировки клубней по качеству и размерам, мойки, очистки, сульфитации картофеля, промывания и нарезки;
- мойки, очистки сортировки клубней по качеству и размерам, , дочистки, сульфитации картофеля, промывания и нарезки;
- сульфитации картофеля ,сортировки клубней по качеству и размерам, мойки, очистки, дочистки, , промывания и нарезки;
- промывания и нарезки сортировки клубней по качеству и размерам, мойки, очистки, дочистки, сульфитации картофеля,;

97 Технологическая схема обработки каких овощей состоит: очищение, промывание, нарезка ?

- помидоры, огурцы, редис, салат, зелень, тыквенные
- корнеплоды
- луков, капусты
- фасоль
- зелень

98 каких овощей вначале перебирают, а затем очищают, промывают и нарезают ?

- помидоры, огурцы, редис, салат, зелень, тыквенные
- корнеплоды
- луков, капусты
- фасоль
- зелень

99 Столовые различают:

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

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

- перевозка на самолете
- метод кольцевого завоза
- перевозка на корабле
- перевозка на мотоцикле
- перевозку на теплоходе

101 кафе различают:

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



102 к каким предприятиям относят кулинарные фабрики, фабрики быстрозамороженных блюд, специализированные кулинарные цехи ?

- предприятия, изготовляющим готовую продукцию
- специализированным предприятиям
- предприятиям общего типа
- комплексное предприятие
- предприятия с торговыми подразделениями

103 Децентрализованные закупки сельскохозяйственных продуктов производятся работникам предприятий общественного питания в пределах суммы, не превышающей сколько % дневной выручки ?

- 35%
- 10%
- 15%
- 25 %
- 45%

104 Для обеспечения планомерной работы предприятия общественного питания у него должны быть ?

- помещение
- склад
- хороший повар
- хорошие официанты
- запасы сырья и продуктов

105 к каким предприятиям относятся фабрики-заготовочные, специализированные заготовочные цехи, комбинаты полуфабрикатов ?

- предприятия с торговыми подразделениями
- комплексное предприятие
- предприятиям, изготовляющим готовую продукцию
- предприятиям общего типа
- предприятиям, изготовляющим полуфабрикаты

106 какие нормы определяют нормы амортизации в зависимости от нагрузки ?

- нормы доставки
- нормы расхода
- нормы оснащения
- нормы эксплуатационные
- нормы рациона

107 Что имеет большое значение для правильной организации снабжения предприятий?

- хороший повар
- склад
- помещение
- своевременная и регулярная доставка сырья и продуктов
- хорошие официанты

108 как называют протекающие в специальных аппаратах (агрегатах) физико-химические процессы, в результате которых происходит изменение химического состава

перерабатываемого продукта ?

- непрерывными
- ручными
- машинно-ручными
- аппаратными
- машинными

109 к каким процессам относится измельчение мяса на мясо-рубке, нарезка овощей на овощерезке и др. ?

- ручным
- машинно-ручным
- непрерывным
- машинным
- аппаратным

110 к каким относятся процессы, выполняемые с помощью ручных инструментов без применения механизмов ?

- аппаратным
- непрерывным
- ручным
- машинно-ручным
- машинным

111 к предприятиям какой структуры относятся заготовочные и крупные предприятия, работающие на сырье ?

- цеховой
- бесцеховой
- бригадной
- безбригадной
- отделение

112 как называется подразделение цеха, оснащенное однородным оборудованием и объединенное единым производственным заданием ?

- участок
- бригада
- службы и хозяйство
- управление
- секция

113 каким называют процессы, при осуществлении которых в одном агрегате операции последовательно чередуются во времени в определенном порядке ?

- периодическими
- машинно-ручными
- машинными
- аппаратными
- ручными

114 Для охлаждения сиропов к котлам подводят ?

- холодную воду
- горячую воду
- холодный пар
- горячий пар
- углекислый газ

115 Для чего используют машины ВМ-35, ВМ-60 ?

- для приготовления опары
- для замеса теста
- для раскатки теста
- для дозировки теста
- взбивания и перемешивания продуктов

116 На мелких и средних предприятиях общественного питания варят сиропы и помадки ?

- в реакторе
- в котлах на электрических или газовых плитах
- в открытых паровых и электрических соусных котлах без крышек
- в колбе
- в стакане

117 На крупных предприятиях общественного питания варят сиропы и помадки ?

- в колбе
- в открытых паровых и электрических соусных котлах без крышек
- в стакане
- в реакторе
- в котлах на электрических или газовых плитах

118 какие габариты ванны для охлаждения кондитерской помадки ?

- 700x400x100 мм
- 500x300x200 мм
- 900x900x200 мм
- 200x800x700 мм
- 100x300x100 мм

119 В каком методе организации труда определяют показатели, характеризующие условия труда в цехе, на участке, на данном рабочем месте, соблюдение требований эргономики, технической эстетики, санитарии и гигиены ?

- технология производства
- обслуживание рабочего места
- организация трудовых процессов
- планировка и оснащение рабочего места
- условия работы

120 В каком методе организации труда выявляют существующее разделение труда, его эффективность (по уплотненности рабочего времени); специализацию исполнителей, совмещение функций и профессий, распределение обязанностей при бригадной организации труда ?

- планировка и оснащение рабочего места
- технология производства

- обслуживание рабочего места
- организация трудовых процессов
- условия работы

121 В каком методе организации труда контролируют соблюдение исполнителем правил технологии (выход блюда, качество, вес порций) и принципа партионности при изготовлении блюд по мере спроса и т.д ?

- технология производства
- планировка и оснащение рабочего места
- обслуживание рабочего места
- условия работы
- организация трудовых процессов

122 В каком методе организации труда производят оценку санитарно-технического состояния оборудования, инструмента, тары, посуды, проверяют соответствие их назначению ?

- обслуживание рабочего места
- организация трудовых процессов
- условия работы
- планировка и оснащение рабочего места
- технология производства

123 В каком методе организации труда изучают систему вызова технического персонала для устранения неполадок в оборудовании, перебоев в снабжении водой, электроэнергией и т. д. ?

- планировка и оснащение рабочего места
- технология производства
- обслуживание рабочего места
- организация трудовых процессов
- условия работы

124 В каком методе организации труда выявляют систему материальной ответственности, периодичность и технику передачи материальных ценностей ?

- технология производства
- обслуживание рабочего места
- организация трудовых процессов
- условия работы
- планировка и оснащение рабочего места

125 В каком методе организации труда выясняют квалификацию работника и перспективы ее повышения ?

- культурно-технический уровень исполнителя
- обслуживание рабочего места
- технология производства
- условия работы
- организация трудовых процессов

126 В каком методе организации труда определяют организацию бытового обслуживания; уровень механизации труда на участке и на данном рабочем месте, пути его повышения ?

- планировка и оснащение рабочего места
- обслуживание рабочего места

- технология производства
- условия работы
- организация трудовых процессов

127 В каком методе организации труда выясняют квалификацию работника в конкурсах на лучшего по профессии и др. ?

- культурно-технический уровень исполнителя
- обслуживание рабочего места
- технология производства
- условия работы
- организация трудовых процессов

128 В каком методе организации труда определяют рациональность применяемых методов выполнения отдельных операций и работы в целом и выясняют возможности их совершенствования ?

- планировка и оснащение рабочего места
- обслуживание рабочего места
- технология производства
- условия работы
- организация трудовых процессов

129 В каком методе организации труда анализируют порядок передачи готовой продукции на дальнейшую переработку или для реализации, организацию заточки инструмента, режим санитарной обработки оборудования и др. ?

- планировка и оснащение рабочего места
- обслуживание рабочего места
- технология производства
- условия работы
- организация трудовых процессов

130 какая норма представляет собой количество рабочего времени, необходимое для изготовления единицы продукции или выполнения определенного объема работы при определенных организационно-технических условиях ?

- норма времени
- норма обслуживания
- норма выработки
- норма рациона
- норма управляемости

131 какая норма представляет собой количество продукции, которое должно быть изготовлено работником в единицу рабочего времени при определенных организационно-технических условиях с учетом полного использования производственных возможностей рабочего места и передовых приемов труда ?

- норма времени
- норма обслуживания
- норма выработки
- норма рациона
- норма управляемости

132 к предприятиям какой структуры относятся преимущественные предприятия-

доготовочные ?

- цеховой
- бригадной
- бесцеховой
- отделение
- безбригадной

133 В каком процессе сырье перерабатывается в готовую продукцию ?

- машинными
- ручными
- периодическими
- машинно-ручными
- основном

134 Из чего сделана рубашка моечной эмалированной емкости для ванны для охлаждения кондитерской помадки ?

- пластика
- дерева
- керамики
- стекла
- металла

135 какую функцию выполняет машина ЛБН-7 в поточной механизированной линии ЛБН-1500 по изготовлению блинчиков с начинкой ?

- укладки блинчиков на лотки
- общего привода
- выпечку
- формовки блинчиков
- передатчика начинки

136 В первом отделении ванны яйца в решетках сколько выдерживают в чистой теплой воде ?

- [90-100 мин
- 0,9-1 мин
- 29-30 мин
- 9-10 мин
- 19-20 мин

137 как называются подразделения предприятий общественного питания , которые заняты обслуживанием основного производства ?

- секция
- бригада
- участок
- управление
- службы и хозяйство

138 к каким процессам относится шинковка капусты, формовка теста и др. ?

- аппаратным
- машинно-ручным

- машинным
- непрерывным
- ручным

139 В общественном питании к каким процессам относятся варка, жаренье, тушение продуктов и др. ?

- аппаратным
- машинно-ручным
- машинным
- непрерывным
- ручным

140 как называют процессы, при осуществлении которых наряду с машинной обработкой используют ручной труд ?

- аппаратными
- машинно-ручными
- машинными
- непрерывными
- ручными

141 какие нормы устанавливаются по материалам и предметам одноразового использования ?

- нормы доставки
- нормы оснащения
- нормы расхода
- нормы рациона
- нормы эксплуатационные

142 какие нормы определяют нормы амортизации в зависимости от нагрузки ?

- нормы оснащения
- нормы рациона
- нормы эксплуатационные
- нормы расхода
- нормы доставки

143 Децентрализованные закупки сельскохозяйственных продуктов производятся работникам предприятий общественного питания в пределах суммы, не превышающей сколько % дневной выручки ?

- 10%
- 25 %
- 15%
- 45%
- 35%

144 Для обеспечения планомерной работы предприятия общественного питания у него должны быть ?

- склад
- хорошие официанты
- хороший повар
- запасы сырья и продуктов

помещение

145 Что имеет большое значение для правильной организации снабжения предприятий?

- склад
- хорошие официанты
- хороший повар
- своевременная и регулярная доставка сырья и продуктов
- помещение

146 От чего зависит выполнение производственной программы предприятий ?

- склад
- хорошие официанты
- хороший повар
- рациональной организации материально-технического снабжения
- помещение

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

- перевозка на самолете
- перевозка на корабле
- метод кольцевого завоза
- перевозка на теплоходе
- перевозка на мотоцикле

148 Столовые различают:

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

149 к факторам при определении типа ПОП относят:

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

150 к каким предприятиям относят кулинарные фабрики, фабрики быстрозамороженных блюд, специализированные кулинарные цехи ?

- специализированным предприятиям
- комплексное предприятие
- предприятиям общего типа
- предприятия, изготовляющим готовую продукцию
- предприятия с торговыми подразделениями

151 кафе различают:

- по наличию овощного сырья, по наличию мясного сырья и др.
- по этажности предприятия, освещенности и т.д.



- по ассортименту реализуемой продукции, по методам и формам обслуживания и т.д.
- по этажности предприятия, по цене продукции и т.д.
- по этажности предприятия, по уровню снабжения и т.д.

152 к каким предприятиям относятся фабрики-заготовочные, специализированные заготовочные цехи, комбинаты полуфабрикатов ?

- предприятиям, изготавливающим полуфабрикаты
- комплексное предприятие
- предприятиям общего типа
- предприятиям, изготавливающим готовую продукцию
- предприятия с торговыми подразделениями

153 который из нижеследующих позволяет эффективно решать вопросы организации научно-технических разработок?

- отраслевой принцип управления
- управление АСУ
- централизованное управление
- ручное управление
- управление пультом

154 который из нижеследующих позволяет эффективно решать вопросы кооперирования ?

- отраслевой принцип управления
- управление АСУ
- централизованное управление
- ручное управление
- управление пультом

155 который из нижеследующих определяет цели развития управляемого объекта и средств ее достижения ?

- организация
- прогнозирование
- планирование
- учет
- регулирование

156 который из нижеследующих представляет собой определение соотношений между структурными элементами системы и их взаимодействия?

- планирование
- прогнозирование
- организация
- регулирование
- учет

157 который из нижеследующих заключается в наблюдении соответствия действительного хода и развития процесса производства разработанному плану ?

- прогнозирование
- организация
- регулирование
- учет

планирование

158 который из нижеследующих позволяет иметь итоговую информацию, систематизировать ее ?

- организация
- планирование
- прогнозирование
- регулирование
- учет

159 каждая операция делится на :

- элементы
- стадии
- ступени
- операции
- приемы

160 По какой части производственного процесса планируются и учитываются затраты труда и материальных ресурсов на изготовление продукции ?

- операции
- стадии
- ступени
- элементы
- приемы

161 как называется часть операции, характеризующаяся совокупностью технологических параметров или рабочих приемов ?

- операции
- приемы
- элементы
- элементы
- ступени
- стадии

162 По какой части производственного процесса определяются нормы расхода сырья, материалов, энергетические затраты ?

- стадии
- ступени
- операции
- элементы
- приемы

163 По какой части производственного процесса определяется потребность в сырье и оборудовании ?

- ступени
- стадии
- элементы
- приемы
- операции

164 После брожения дрожжевого теста производят ?

- формовку изделий
- замес теста
- просеивание муки
- дозировка теста
- раскатка теста

165 какие габариты тестораскаточные машины ТРМ-Д-2 ?

- 520x105x230 мм
- 220x100x123 мм
- 252x100x123мм
- 2520x1005x1230 мм
- 1550x750x1100 мм

166 к каким цехам относятся мясной, рыбный, овощной, горячий, кондитерский ?

- участкам
- хозяйствам
- вспомогательным
- службам
- основным

167 какая группа добивается установки новых, участвует в составлении планов мероприятий по охране труда и технике безопасности, смет на их осуществление, контролирует выполнение этих планов и смет ?

- группа научной организации труда
- группа медработников
- группа нормирования труда
- группа техники безопасности и механизации труда
- группа по реконструкции

168 какая группа проверяет соблюдение санитарно-гигиенических требований при эксплуатации оборудования, добивается достижения установленных норм освещенности, воздухообмена, температурного режима за счет имеющихся технических средств ?

- группа нормирования труда
- группа научной организации труда
- группа медработников
- группа по реконструкции
- группа техники безопасности и механизации труда

169 В каком методе организации труда устанавливают, какими технологическими документами руководствуется исполнитель при выполнении работы (сборник рецептур, технологическая инструкция, калькуляционная карточка) ?

- организацию трудовых процессов
- условия работы
- обслуживание рабочего места
- планировку и оснащение рабочего места
- технологию производства

170 В каком методе организации труда изучают порядок получения сырья и материалов,

доставки их на рабочее место, обеспечение инвентарем и тарой, транспортного обслуживания ?

- планировка и оснащение рабочего места
- технология производства
- обслуживание рабочего места
- организация трудовых процессов
- условия работы

171 В каком методе организации труда рассчитывают коэффициенты использования площади, коэффициент сменности, коэффициент использования оборудования, коэффициент механизации ?

- планировка и оснащение рабочего места
- технологию производства
- обслуживание рабочего места
- организация трудовых процессов
- условия работы

172 какая опрaskатка теста ерация осуществляется в основном вручную при помощи различных выемок ?

- замес теста
- замес теста
- формовку изделий
- дозировка теста
- раскатка теста

173 После формовки и расстойки изделия подвергаются ?

- дозировка теста
- просеивание муки
- выпечка
- формовку изделий
- раскатка теста

174 какой показатель печи и шкафа регулируется в зависимости от вида теста и изделий ?

- производительность
- температура
- габариты
- КПД
- влажность

175 Что такое поточная линия?

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

176 как называют процессы, в результате которых происходит изменение агрегатного состояния продукта в рабочих камерах машины?

- ручными

- машинными
- аппаратными
- непрерывными
- машинно-ручными

177 к каким процессам относится дочистка картофеля после обработки его в картофелечистке, нарезка хлеба с помощью хлебозерки и др.?

- ручным
- машинным
- аппаратным
- непрерывным
- машинно-ручным

178 как называют производственные процессы, основные операции которых протекают непрерывно и прекращаются только в момент ремонта машин или агрегатов ?

- ручными
- машинными
- аппаратными
- непрерывными
- машинно-ручными

179 какие процессы направлены на создание условий для осуществления основных процессов.

- ручные
- вспомогательные
- аппаратные
- периодические
- машинно-ручные

180 как называется обособленное организационно, технологически и административно подразделение предприятия, где выполняют однородные операции ?

- секция
- управление
- цех
- отделение
- бригада

181 какие цехи осуществляют переработку сырья, полуфабрикатов и изготовление из них готовой продукции ?

- службы
- участок
- основные
- хозяйство
- вспомогательные

182 Взбивание бисквитного теста производится на ?

- механической взбивалке
- миксере
- измельчительной машине
- мясорубке

тестомесильной машине

183 Естественная освещенность всех производственных, торговых и административных помещений предприятий общественного питания должна составлять не менее ?

- 1:6
- 1:8
- 1:5
- 1:10
- 1:3

184 Освещенность при пользовании обычными электрическими лампами накаливания допускается не менее ?

- 75 Лк
- 100Лк
- 150 Лк
- 275 Лк
- 175 Лк

185 В соответствии с требованиями, содержащимися в указанных документах, скорость движения воздуха в помещениях предприятий общественного питания должна быть в пределах ?

- от 0,56 до 0,89 м/с
- от 0,06 до 0,19 м/с
- от 2,6 до 4,19 м/с
- от 0,6 до 0,9 м/с
- от 6 до 9 м/с

186 По установлению физиологов , при естественном освещении производительность труда на сколько на выше, чем при искусственном ?

- 40%
- 20%
- 10%
- 50%
- 30%

187 Естественная освещенность всех производственных, торговых и административных помещений бытовых предприятиях должна составлять не менее ?

- 1:8
- 1:5
- 1:1
- 1:3
- 1:10

188 как работают по линейному графику?

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

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

189 какая тара имеет преимущества  стойкость к воздействию агрессивных сред, возможность герметично закрывать товары ?

- металлическая  
 стеклянная  
 деревянная  
 бумажная  
 тканевая

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

- металлическая  
 стеклянная  
 деревянная  
 бумажная  
 тканевая

191 Прием-сдача какой тары регулируется Прейскурантом № 43-15 ?

- металлическая  
 стеклянная  
 деревянная  
 бумажная  
 тканевая

192 какая тара подразделяются на две категории и оплачиваются по Прейскуранту № 07-30А ?

- металлическая  
 стеклянная  
 деревянная  
 бумажная  
 тканевая

193 какую толщину имеет тара изготавливаемая из листового алюминия или из нержавеющей стали для упаковки и транспортировки полуфабрикатов и кулинарных изделий ?

- 0,5-1,0 мм  
 4,5-6,0 мм  
 3,5-5,0 мм  
 1,5-3,0 мм  
 2,5-4,0 мм

194 Сколько кг полуфабрикатов можно уложить на на каждый вкладыш металлического контейнера ?

- до 20 кг  
 до 5 кг  
 до 10кг  
 до 80 кг  
 до 60 кг

195 На рабочем месте для чего должны быть кипятильник, производственная раковина со смесителем горячей и холодной воды, товарные весы для взвешивания муки ?

- приготовление опары
- просеивание муки
- замес теста
- раскатка теста
- дозировка теста

196 .какая глубина рабочего места для ручной очистки и потрошения рыбы ?

- 0,3 м.
- 0,8 м.
- 0,5 м.
- 2,8 м.
- 1,8 м.

197 Для чего дежи с тестом после замешивания откатывают в теплое место ?

- для приготовление опары
- для брожения теста
- для замес теста
- для раскатка теста
- для дозировка теста

198 Для чего ставят тесто возле кондитерских печей, где температура воздуха выше ?

- для дозировка теста
- для замес теста
- для приготовление опары
- для раскатка теста
- для брожения теста

199 какая производительность плавникорезки типа ПР-2 ?

- 40 рыб в минуту
- 30 рыб в минуту
- 10 рыб в минуту
- 50 рыб в минуту
- 20 рыб в минуту

200 В зависимости от крепости посола рыбу вымачивают в течении ?

- 6-8 ч
- 4-6 ч
- 1-2 ч
- 14-16 ч
- 3-4 ч

201 При обработке рыбы для чего используются столы с желобом и бортиками ?

- разделки
- мытья
- очистки
- жарки
- варки

202 Для удаления слизи тушки сома, налима, угря чем натирают , а затем промывают ?



- щелочью
- уксусом
- содой
- солью
- перцем

203 как называются крупные механизированные предприятия, предназначенные для централизованного производства полуфабрикатов и комплексного снабжения ими предприятий-доготовочных ?

- фабрики-кухни
- фабрика-заготовочные, комбинаты полуфабрикатов
- кулинарная фабрика
- специализированные цехи по выработке полуфабрикатов
- специализированные кулинарные цехи

204 На каких рабочих местах время не теряется на получение и передачу обрабатываемой продукции благодаря возможности применения транспортеров ?

- специализированные рабочие места
- изолированные рабочие места
- индивидуальные рабочие места
- универсальные рабочие места
- общие рабочие места

205 При каком признаке предприятия обращают внимание на его архитектурно-строительное исполнение , размещение на карте населенного пункта, площадь застройки, состав помещений и их размеры и т. д. ?

- организационно-технические условия работы
- рецептуры блюд и нормы закладки сырья
- система обслуживания потребителей
- ассортимент покупных товаров
- ассортимент продукции собственного производства

206 На каких рабочих местах время не теряется на подготовку необходимых инструментов и приспособлений, набор которых остается постоянным и в процессе работы находится под рукой у работника ?

- индивидуальные рабочие места
- специализированные рабочие места
- общие рабочие места
- универсальные рабочие места
- изолированные рабочие места

207 Оборудование на каких рабочих местах устанавливается, как правило, с достаточным резервом, рассчитанным на выполнение производственной программы, меняющейся по объему и ассортименту продукции ?

- специализированные рабочие места
- общие рабочие места
- универсальные рабочие места
- изолированные рабочие места
- индивидуальные рабочие места

208 какую рыбу перед очисткой опускают на 2-3 с в горячую воду ?

- [лосось
- сазан
- карп
- линь
- осетр

209 На предприятиях коллективных форм организации труда требуется создания:

- специализированных бригад из работников одной профессии
- специализированных аппаратур для организации труда
- специализированных цехов для обработки одинокого сырья
- специализированных хранилищ для охлаждения сырья
- специализированных холодильников для хранения сырья

210 Рабочие места для работников труда могут быть:

- открытыми и закрытыми
- охлажденными и неохлажденными
- освещенными и неосвещенными
- специализированными и универсальными
- охлажденными и отопливаемыми

211 Универсальные рабочие места чаще всего организуются:

- в малых не рентабельных предприятиях закрытого типа
- в рентабельных односменных предприятиях закрыто типа
- для выполнение однотипных технологических операций в любых предприятиях
- в предприятиях детского питания открытого типа
- в рентабельных двухсменных предприятиях открытого типа

212 Установка оборудования на определенный режим относится:

- к освещению рабочих мест
- к отношению рабочих мест
- к обслуживанию рабочих мест
- к виду рабочих мест
- к изменению рабочих мест

213 Подача посуда для укладки готовых изделий относится:

- к освещению рабочих мест
- к отношению рабочих мест
- к обслуживанию рабочих мест
- к виду рабочих мест
- к изменению рабочих мест

214 Уборка с рабочего места упаковочных материалов относится:

- к освещению рабочих мест
- к отношению рабочих мест
- к обслуживанию рабочих мест
- к виду рабочих мест
- к изменению рабочих мест

215 какое единство определяется общностью назначения изготавливаемой продукции или процессов ее производства ?

- общественное единство
- экономическое единство
- производственно-техническое единство
- политическое единство
- организационное единство

216 какое единство предполагает осуществление единого руководства предприятием, организацию его деятельности в соответствии с государственным планом ?

- общественное единство
- экономическое единство
- производственно-техническое единство
- политическое единство
- организационное единство

217 Основная задача коренного улучшения работы предприятий общественного питания , это?

- повышения количества мороженого продукта
- повышения количества сладости
- повышения количества мясного блюда
- повышение культуры обслуживания
- повышения качества спиртных напитков

218 какими признаками характеризуются предприятия общественного питания?

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

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

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

220 Что представляет собой предприятия общественного питания?

- 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 и реализации соковой продукции
- это предприятие предназначенное для производства сухие кофейные напитки
- это предприятие предназначенное для производства и расфасовки сухого чая

221 Чего изучает курс Организация предприятий общественного питания ?

- свойства полуфабрикатов
- свойства
- материалов или устройство оборудования
- методы использования средств производства
- свойства сырья

222 Что позволяет более эффективно использовать трудовые и материальные ресурсы общества ?

- общественное питание
- маркеты
- кооперативы
- небольшое механизированное предприятие
- мелкое немеханизированное предприятие, выпускающее в основном молочную продукцию

223 Что позволяет увеличить свободное время трудящихся ?

- мелкое немеханизированное предприятие, выпускающее в основном молочную продукцию
- маркеты
- кооперативы
- общественное питание
- небольшое механизированное предприятие

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

- 10%
- 5%
- 7%
- 8%
- 20%

225 какое единство предприятия означает общность используемых им производственных фондов и экономических результатов работы

- общественное единство
- организационное единство
- политическое единство
- экономическое единство
- производственно-техническое единство

226 какие части предприятия могут быть технологически однородными или разнородными ?

- классы
- цехи и участки
- анбары
- склады
- оборудования

227 Что объединяет цехи и участки предприятия в рамках предприятия ?

- размеры учреждения
- поточные линии

- изготовление определенной продукции
- освещение
- снабжение мебели

228 какие методы основанна возмещении расходов предприятия доходами и обеспечении рентабельности производства ?

- правовые
- социальные
- административные
- экономические
- политико-воспитательные

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

- политико-воспитательных
- правовых
- экономических
- административных
- социальных

230 который из нижеследующих относитсяосновным принципам управления ?

- принцип демократического централизма
- принцип Паули
- принцип центрифуги
- принцип научности
- принцип управления

231 который из нижеследующих несовместимо с субъективизмом, принятием решений без учета научных рекомендаций ?

- отраслевой принцип управления
- централизованное управление
- управление АСУ
- управление пультом
- научное управление

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

- коллективность
- коллегиальность
- единоначалие
- планирование
- совместность

233 который из нижеследующих достигается с помощью технико-экономического и оперативного планирования ?

- планирование
- единоначалие
- коллегиальность

- совместность
- коллективность

234 Чего часто применяют вместе с технологическими схемами ?

- пооперационные карты
- поточной графики
- технологическая схема
- технологические карты
- линейные графики

235 На лицевой стороне какой карты указываются наименование блюда и его рецептура.

- пооперационной карты
- географические карты
- технологической карты
- линейной графики
- поточной графики

236 На оборотной стороне какой карты приводятся: краткое описание технологического процесса, требования к качеству готовых блюд, выход основного продукта, гарнира и соуса, трудоемкость приготовления блюда - по коэффициентам трудоемкости ?

- пооперационной карты
- технологической карты
- поточной графики
- географические карты
- линейной графики

237 Что позволяют получить необходимые данные для усовершенствования производственного процесса ?

- технологической карты
- поточной графики
- технологической схемы
- линейной графики
- пооперационные карты

238 Что является эффективными средствами упрощения и совершенствования технологического процесса ?

- технологической карты
- географические карты
- технологической схемы и поточные графики
- линейные графики
- пооперационные карты

239 Большое значение для рациональной организации производства имеет использование ?

- технологические карты
- поточные графики
- технологической схемы
- линейные графики
- пооперационные карты

240 Что представляет собой определенную форму, в которой различные стадии технологического процесса отмечаются условными обозначениями ?

- технологические карты
- поточные графики
- технологическая схема
- линейные графики
- пооперационные карты

241 Что отображает перемещение работников (или изделий) на ситуационном плане (или карте) производственного участка ?

- технологической карты
- поточной графики
- технологическаой схемы
- линейные графики
- пооперационные карты

242 С помощью чего достигается рациональное размещение оборудования, сокращается перемещения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ?

- технологические карты
- географические карты
- технологической схемы и поточные графики
- линейные графики
- пооперационные карты

243 какие карты используются для анализа и совершенствования методов работы отдельных работников ?

- технологические карты
- поточные графики
- технологической схемы
- линейные графики
- пооперационные карты

244 Сколько должен продолжаться процесс дефростации ?

- не менее шести дней
- не менее четырехдней
- не менее пяти дней
- не менее трех дней
- не менее двух дней

245 Дефростация мороженого мяса организуется в каких камерах ?

- реакторах
- центрифуге
- дефростерах
- сепараторе
- циклоне

246 При какой температуре организуют дефростация мороженого мяса ?

- 35°C

- 810°C
- 79°C
- 2530°C
- 1820°C

247 При какой влажности воздуха организуют дефростация мороженого мяса ?

- 55%
- 75%
- 65%
- 95%
- 85%

248 Чем обсушивают обмытое мясо ?

- салфетками из хлопчатобумажной ткани
- салфетками из шелковой ткани
- салфетками из шерстяной ткани
- салфетками из капроновой ткани
- салфетками из бумаги

249 Специализированные рабочие организуются на каких предприятиях?

- на мелких предприятиях общественного питания
- только на вечерних предприятиях общественного питания
- на крупных предприятиях общественного питания
- только на промышленных предприятиях
- только на детских предприятиях общественного питания

250 В каком методе организации труда выясняют квалификацию работника в конкурсах на лучшего по профессии и др. ? (Sürət 30.09.2015 13:41:49)

- культурно-технический уровень исполнителя
- обслуживание рабочего места
- технология производства
- условия работы
- организация трудовых процессов

251 как называются подразделения предприятий общественного питания , которые заняты обслуживанием основного производства ? (Sürət 30.09.2015 13:41:41)

- секция
- бригада
- участок
- управление
- службы и хозяйство

252 В каком методе организации труда анализируют порядок передачи готовой продукции на дальнейшую переработку или для реализации, организацию заточки инструмента, режим санитарной обработки оборудования и др. ? (Sürət 30.09.2015 13:41:46)

- обслуживание рабочего места
- условия работы
- организация трудовых процессов
- технология производства



- планировка и оснащение рабочего места

253 Из чего сделана рубашка моечной эмалированной емкости для ванны для охлаждения кондитерской помадки ? (Sürət 30.09.2015 13:42:15)

- металла  
 керамики  
 пластика  
 стекла  
 дерева

254 к каким процессам относится шинковка капусты, формовка теста и др. ? (Sürət 30.09.2015 13:42:18)

- ручным  
 машинным  
 аппаратным  
 непрерывным  
 машинно-ручным

255 Присутствие работника в период работа оборудования называется:

- закрытым наблюдением  
 пассивным наблюдением  
 активным наблюдением  
 скрытым наблюдением  
 открытым наблюдением

256 комплексные бригады обычно создаются:

- на слабооснащенных предприятиях для выполнения разнородных работ, небольших по объему  
 на крупных предприятиях для выполнения разнородных работ, небольших по объему  
 на мелких предприятиях для выполнения разнородных работ, небольших по объему  
 на автоматизированных предприятиях для выполнения разнородных работ, небольших по объему  
 на средних предприятиях для выполнения разнородных работ, небольших по объему

257 Подача сырья для обработки относится: (Sürət 30.09.2015 13:40:25)

- к освещению рабочих мест  
 к отношению рабочих мест  
 к обслуживанию рабочих мест  
 к виду рабочих мест  
 к изменению рабочих мест

258 Профилактический осмотр относится:

- к освещению рабочих мест  
 к отношению рабочих мест  
 к обслуживанию рабочих мест  
 к виду рабочих мест  
 к изменению рабочих мест

259 Процесс труда это:

- воздействие человека на изменение освещения в цехах  
 воздействие человека на окружающую среду

- воздействие человека на предметы труда с помощью орудий труда
- воздействие человека на процесс обслуживания
- воздействие человека на изменение климата в цехах

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

- к освещению рабочих мест
- к отношению рабочих мест
- к обслуживанию рабочих мест
- к виду рабочих мест
- к изменению рабочих мест

261 В первом отделении ванны яйца в решетках сколько выдерживают в чистой теплой воде ? (Sürət 30.09.2015 13:41:38)

- 19-20 мин
- 29-30 мин
- [90-100 мин
- 9-10 мин
- 0,9-1 мин

262 В каком методе организации труда выясняют квалификацию работника и перспективы ее повышения ? (Sürət 30.09.2015 13:41:43)

- культурно-технический уровень исполнителя
- обслуживание рабочего места
- технология производства
- условия работы
- организация трудовых процессов

263 В каком методе организации труда определяют организацию бытового обслуживания; уровень механизации труда на участке и на данном рабочем месте, пути его повышения ? (Sürət 30.09.2015 13:41:52)

- планировка и оснащение рабочего места
- обслуживание рабочего места
- технология производства
- условия работы
- организация трудовых процессов

264 какая норма представляет собой количество рабочего времени, необходимое для изготовления единицы продукции или выполнения определенного объема работы при определенных организационно-технических условиях ? (Sürət 30.09.2015 13:42:21)

- норма времени
- норма обслуживания
- норма выработки
- норма рациона
- норма управляемости

265 В каком методе организации труда определяют рациональность применяемых методов выполнения отдельных операций и работы в целом и выясняют возможности их совершенствования ? (Sürət 30.09.2015 13:41:58)

- организация трудовых процессов

- планировка и оснащение рабочего места
- условия работы
- обслуживание рабочего места
- технология производства

266 Что позволяет повысить качество изделий в кулинарных цехах ?

- оснащение цехов высокопроизводительным технологическим оборудованием
- новые технологические схемы
- изменение рабочего дня
- централизация производства
- НОТ

267 Что позволяет рационально использовать полезные отходы кулинарного производства в кулинарных цехах ?

- централизация производства
- изменение рабочего дня
- оснащение цехов высокопроизводительным технологическим оборудованием
- НОТ
- новые технологические схемы

268 В каких цехах в соответствии с их производительностью устанавливают линии ЛБП-1500 по изготовлению блинчиков с наполнителями ?

- мороженых
- кулинарных
- кондитерских
- молочных
- рыбных

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

- мороженых
- кулинарных
- кондитерских
- молочных
- рыбных

270 В каком процессе сырье перерабатывается в готовую продукцию ? (Sürət 30.09.2015 13:42:02)

- основном
- машинно-ручными
- машинными
- периодическими
- ручными

271 В общественном питании к каким процессам относятся варка, жаренье, тушение продуктов и др. ? (Sürət 30.09.2015 13:42:12)

- аппаратным
- машинно-ручным

- машинным
- непрерывным
- ручным

272 кто руководит производственной и хозяйственной деятельностью цеха?

- главный инженер
- заведующий производством
- директор
- начальник цеха

273 какая линия предназначена для приготовления полуфабрикатов-блинчиков с творогом или мясным фаршем ?

- механизированная линия ЛБН-1500
- механизированная линия ТРМ-Д-2
- механизированная линия МРТ-60М
- механизированная линия ПК-1,1
- механизированная линия ПГ-06

274 какую функцию выполняет машина ЛБН-1 в поточной механизированной линии ЛБН-1500 по изготовлению блинчиков с начинкой ?

- дозатора начинки
- взбивание
- выпечку
- формовки блинчиков
- передатчика начинки

275 кто обязан обеспечить выполнение и перевыполнение производственного плана по всем технико-экономическим показателям, создать условия для правильного хранения сырья, материалов и прочих ценностей, а также готовой продукции и полуфабрикатов ?

- главный инженер
- заведующий производством
- мастер
- директор
- начальник цеха

276 Сдаваемые деревянные ящики по качеству подразделяются на сколько категории ?

- 5
- 4
- 3
- 7
- 6

277 Возвратные деревянные бочки, бывшие в употреблении, подразделяются на сколько категорий ?

- 7
- 5
- 4
- 3
- 6

278 Широкое развитие электрификации и химизации на предприятиях при научной организации труда

- способствует экономии сырья в производстве
- способствует экономии электроэнергии в цехах
- способствует экономии зарплаты у работников
- способствует экономии затрат общественного труда
- способствует экономии бензина для транспортных средств

279 Внедрение НОТ (научной организации труда) на предприятиях:

- сокращает потребность в капитальных вложениях
- сокращает потребность в использовании полуфабрикатов
- сокращает потребность в использовании сырья
- сокращает потребность для применения механизации
- сокращает потребность для отдыха работников

280 Разделение труда осуществляемое на предприятиях означает:

- специализацию работников на выполнение определенных функций
- специализацию работников механических оборудования на выполнение определяемых функций
- специализацию работников тепловых оборудования на выполнение определяемых функций
- специализацию работников газовых оборудования на выполнение определяемых функций
- специализацию работников электрических оборудования на выполнение определяемых функций

281 кто обязан обеспечивать внедрение планов НОТ на производстве, целесообразное и экономное расходование сырья, материалов, топлива, электроэнергии, пара, воды и т. д. ?

- мастер
- заведующий производством
- директор
- начальник цеха

282 кто обязан обеспечивать целесообразную расстановку работников и правильное использование ими рабочего времени ?

- главный инженер
- заведующий производством
- мастер
- директор
- начальник цеха

283 Норма труда может быть выражена:

- нормой времени, нормой выработки и т.д.
- количеством оборудования, нормой выработки и т.д.
- количеством работников, нормой выработки и т.д.
- количеством выпускаемых изделий
- количеством цехов на производстве

284 Норма обслуживания это:

- количество единиц оборудования, которое должен обслуживать работник
- количество рабочих часов

- количество продукции
- норма выработки в тоннах
- рабочее время работника

285 Норма управляемости определяет:

- численность работников, подчиняющихся одному руководителю
- численность работников, работающих двухсменно
- численность работников, освобожденных от работы
- численность работников, работающих в предпраздничные дни
- численность работников, работающих односменно

286 При какой температуре хранятся нарезанные овощи и продукты для салатов ?

- 2428°C
- 03°C
- 1418°C
- 48°C
- 34°C

287 который из нижеследующих относится к процессу обсуждения и выработки решения ?

- коллективность
- коллегиальность
- совместность
- бригадность
- единоначалие

288 который из нижеследующих относится к организации управления и ответственности за результаты хозяйственной деятельности ?

- коллективность
- коллегиальность
- совместность
- бригадность
- единоначалие

289 . Реализация которого из нижеследующих принципов означает, прежде всего, четкое определение прав, обязанностей и ответственности каждого работника аппарата управления предприятием ?

- коллективность
- коллегиальность
- совместность
- бригадность
- единоначалие

290 который из нижеследующих заключается в том, что каждое производственное звено возглавляется руководителем, который наделяется государством необходимыми правами для руководства коллективом работников данного звена ?

- коллективность
- коллегиальность
- совместность
- бригадность

единоначалие

291 Реализация которого из нижеследующих принципов означает укрепление повседневного руководства, глубокое изучение производства, его техники и экономики ?

- бригадность
- совместность
- коллективность
- единоначалие
- коллегиальность

292 какие преимущества просеивательных машин ПГ-06, Пк-1,1 ?

- малый габарит
- большая мощность
- большой габарит
- большая производительность
- маленький энергозатрат

293 какой показатель кондитерского цеха ведется с учетом спроса потребителей и заявок предприятий-получателей продукции ?

- производительность
- площадь
- мощность
- оснащение
- освещение

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

- измельчительные машины
- тестомесильные машины
- миксеры
- мясорубки
- кофемолки

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

- 4,5%
- 14,5%
- 10,5%
- 12,5%
- 18,5%

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

- цехи по ассортименту выпускаемой продукции
- цехи по оборудованию
- цехи по производительности
- цехи по площади склада
- цехи по площади помещения

297 каких операциях кондитерского цеха необходим ручной труд ?

- взбивание крема
- транспортировка заготовок к пекарским шкафам
- измельчение орехов
- измельчение пряностей
- взбивание теста

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

- кондитерские
- мясные
- рыбные
- овощные
- молочные

299 какие предприятия организуются в составе крупных предприятий общественного питания по выпуску широкого ассортимента кулинарных изделий из мяса, рыбы, овощей и других продуктов для реализации главным образом в магазинах кулинарии ?

- фабрика-заготовочные, комбинаты полуфабрикатов
- кулинарная фабрика
- фабрики-кухни
- специализированные кулинарные цехи
- специализированные цехи по выработке полуфабрикатов

300 какое предприятие является наиболее распространенным типом предприятия общественного питания по приготовлению и реализации населению преимущественно обеденной продукции ?

- столовая
- вагоны-рестораны
- ресторан
- кафе
- купе-буфеты

301 В состав производственных помещений заготовочных предприятий входят:

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

302 какие полуфабрикаты готовят в основном из лучших сортов говяжьего, свиного и бараньего мяса, нарежая его на порционные куски без какой-либо дополнительной обработки?

- натуральные полуфабрикаты
- рубленые полуфабрикаты
- панированные полуфабрикаты
- мучные полуфабрикаты
- овощные полуфабрикаты



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

- 100г
- 325 г
- 150 г
- 225 г
- 125 г

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

- от рабочей силы
- от сырья
- от мощности
- от оборудования
- от помещения

305 При приготовлении каких полуфабрикатов мясо нарезают на порции и отбивают , после отбивания куски смачивают в льезоне ?

- натуральные полуфабрикаты
- рубленые полуфабрикаты
- панированные полуфабрикаты
- мучные полуфабрикаты
- овощные полуфабрикаты

306 .какая норма это количество единиц, которое должен обслуживать работник за определенное время ?

- норма времени
- норма обслуживания
- норма выработки
- норма рациона
- норма управляемости

307 какая норма определяет численность работников, подчиняющихся одному руководителю ?

- норма времени
- норма управляемости
- норма обслуживания
- норма рациона
- норма выработки

308 какие нормы определяют нормы амортизации в зависимости от условий эксплуатации оборудования, инвентаря ?

- нормы доставки
- нормы оснащения
- нормы расхода
- нормы рациона
- нормы эксплуатационные

309 Инвентарь какой стоимостью при поступлении сразу списывается на издержки производства и обращения предприятия ?

- до 5 ман.
- до 2 ман.
- до 4 ман.
- до 9 ман.
- до 11 ман.

310 к каким полуфабрикатам относится котлеты московские, киевские, любительские, шницели (свиной, говяжий) ?

- натуральным полуфабрикаты
- рубленным полуфабрикаты
- панированным полуфабрикаты
- мучным полуфабрикаты
- овощным полуфабрикаты

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

- 200-370 тыс. котлет в час
- 20-50 тыс. котлет в час
- 40-80 тыс. котлет в час
- 20-100 тыс. котлет в час
- 30-50 тыс. котлет в час

312 Что в доготовочных цехах зависит от типа предприятия общественного питания, объема производства, способа и времени реализации готовых блюд?

- технологический план
- режим работы
- график
- режим дня
- порядок расстановки работников

313 При организации нескольких бригад, в состав которых входят все работники доготовочных цехов, бригады возглавляются поварами-бригадирами с квалификацией не ниже ?

- III разряда
- I разряда
- II разряда
- VI разряда
- V разряда

314 Производственной программой доготовочных цехов является ?

- технологический план
- план-меню
- график
- режим дня
- технологическая карта

315 Чего в доготовочных цехах устанавливается в зависимости от условий реализации блюд и кулинарных изделий ?

- технологический план

- [уепрежим работы
- график
- режим дня
- технологическая карта

316 какую функцию выполняет машина ЛБН-6 в поточной механизированной линии ЛБН-1500 по изготовлению блинчиков с начинкой ?

- укладки блинчиков на лотки
- взбивание
- стопоукладчика
- формовки блинчиков
- передатчика начинки

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

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

318 каким принципам относится то, что надо удалять предметов труда после их обработки на данном рабочем месте ?

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

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

- индивидуальные рабочие места
- универсальные рабочие места
- специализированные рабочие места
- изолированные рабочие места
- общие рабочие места

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

- чистые помещения
- качественное сырье
- четкая организация обслуживания автоматов и поточно-механизированных линий
- нормы и режимы технологического процесса
- мощные оборудования

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

- физических

- экономических
- математических
- геометрических
- химических

322 как называют разделение труда, осуществляемое на предприятиях если выполняется по видам работ, операциям ?

- рациональным
- с учетом квалификации исполнителей
- пооперационным
- функциональным
- технологическим

323 каким принципам относится то, что рабочие места должны размещаться в соответствии с последовательностью выполнения операций одного или нескольких однотипных технологических процессов ?

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

324 как называется сосредоточение средств производства и рабочей силы на наиболее крупных предприятиях, которые, таким образом, выпускают все большую часть продукции данной отрасли ?

- межотраслевое кооперирование
- централизация производства
- концентрация производства
- внутриотраслевое кооперирование
- кооперирование в социалистическом производстве

325 Организация каких объединений позволяет повысить ответственность работников за качество и ассортимент выпускаемой продукции ?

- кафе
- комбинаты питания
- столовых
- баров
- буфетов

326 как называется установление длительных производственных связей между предприятиями, совместно изготавливающими определенную продукцию ?

- концентрация производства
- кооперирование в социалистическом производстве
- централизация производства
- внутриотраслевое кооперирование
- межотраслевое кооперирование

327 какая форма на крупных заготовочных предприятиях освобождает предприятия-заготовочные от необходимости хранить сырье и, следовательно, способствует экономии площадей складских помещений ?

- концентрация производства
- кооперирование в социалистическом производстве
- централизация производства
- внутриотраслевое кооперирование
- межотраслевое кооперирование

328 Организация каких объединений позволяет улучшить экономические показатели ?

- кафе
- комбинаты питания
- столовых
- баров
- буфетов

329 В обеспечении высокой эффективности общественного производства всевозрастающую роль играет ?

- технический прогресс
- механизация
- автоматизация
- живой труд
- природные ресурсы

330 Решение чего предусматривает создание на предприятиях наиболее благоприятных условий труда, способствующих сохранению здоровья работников, обеспечивающих наиболее целесообразное использование их творческих способностей ?

- решение математических задач
- решение психофизиологических задач
- решение экономических задач
- решение геометрических задач
- решение физических задач

331 как называют разделение труда, осуществляемое на предприятиях по видам операций ?

- технологическим
- пооперационным
- функциональным
- рациональным
- с учетом квалификации исполнителей

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

- также комплексная координация работы всех элементов линий и автоматов
- мощные оборудования
- качественное сырье
- нормы и режимы технологического процесса
- чистые помещения

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

- специализированные рабочие места
- общие рабочие места

- универсальные рабочие места
- изолированные рабочие места
- индивидуальные рабочие места

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

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

335 каким принципам относится то, что рабочие места, предназначенные для выполнения следующих друг за другом операций, надо размещать по возможности без разрывов ?

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

336 к типам предприятий общественного питания относятся:

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

337 Диетические столовые это:

- столовые специализирующиеся на приготовлении и реализации только киселей и протертых блюд
- 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.
- столовые специализирующиеся на приготовлении и реализации сладких блюд для диабетиков.
- столовые специализирующиеся на приготовлении и реализации диетических блюд для нуждающихся лечебном питании

338 кафе-кондитерская это:

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

339 Закусочная-это:

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

340 Фабрика-кухня- это:

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

341 Общедоступные столовые предназначены для обслуживания:

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

342 Организация каких объединений позволяет упростить систему управления?

- буфетов
- столовых
- кафе
- баров
- комбинаты питания

343 Сколько электроэнергии расходуется в общественном питании для технологических целей ?

- 25-37%
- 85-87%
- 45-47%
- 95-97%
- 55-67%

344 какие показатели теплового оборудования в общественном питании определяют характер использования электроэнергии ?

- удельный вес
- габаритные размеры
- мощность
- энергоемкость и количество
- КПД

345 Увеличение какого показателя электрического оборудования оказывает большое влияние на уровень электровооруженности отрасли ?

- удельного веса
- габаритные размеры
- мощность
- электропроводимость
- КПД

346 Сколько электроэнергии расходуется в общественном питании на работу механического оборудования ?

- около 25%
- около 5%
- около 15%
- около 35%
- около 10%

347 Организация каких объединений позволяет приблизить ее к производству ?

- буфетов
- столовых
- кафе
- баров
- комбинаты питания

348 Что оказывает непосредственное влияние на совершенствование организации производства в общественном питании ?

- перестройки отрасли
- улучшение экономических показателей
- ускорение научно-технического прогресса
- упрощение системы управления
- изменение ассортимента выпускаемой продукции

349 Одним из эффективных методов организационной и хозяйственной перестройки отрасли является создание ?

- буфетов
- столовых
- кафе
- баров
- комбинатов питания

350 Что обеспечивает повышение производительности труда работников путем его лучшей организации, внедрения механизации и автоматизации производственных процессов, специализации работников производства ?

- среднечасовая производительность труда на предприятиях
- научно-технической прогресс в общественном питании
- условие хозяйственной деятельности предприятия
- порядок экономического стимулирования
- перевод предприятий на работу с полуфабрикатами

351 Широкое использование должны получить какие изделия ?

- спиртные напитки
- быстрозамороженные готовые блюда и кулинарные изделия



- торты
- горячие блюда
- мороженные

352 Что обеспечивает большую экономию средств за счет рационального использования сырья, снижения отходов и потерь, ускорения процесса производства блюд ?

- среднечасовая производительность труда на предприятиях
- научно-технический прогресс в общественном питании
- условие хозяйственной деятельности предприятия
- порядок экономического стимулирования
- перевод предприятий на работу с полуфабрикатами

353 Что обеспечивает большую экономию средств за счет рационального использования сырья, снижения отходов и потерь, ускорения процесса производства блюд ?

- среднечасовая производительность труда на предприятиях
- научно-технический прогресс в общественном питании
- условие хозяйственной деятельности предприятия
- порядок экономического стимулирования
- перевод предприятий на работу с полуфабрикатами

354 Одним из основных путей индустриализации производства в системе общественного питания является ?

- порядок экономического стимулирования
- среднечасовая производительность труда на предприятиях
- централизованное изготовление полуфабрикатов на заготовочных предприятиях
- научно-технический прогресс в общественном питании
- условие хозяйственной деятельности предприятия

355 комплексная механизация погрузочно-разгрузочных работ, совершенствование научной организации труда и управления, это ?

- среднечасовая производительность труда на предприятиях
- один из направлений научно-технического прогресса в общественном питании
- условие хозяйственной деятельности предприятия
- порядок экономического стимулирования
- задача коренного улучшения работы предприятий

356 какое учреждение на промышленных предприятиях, стройках, учреждениях вносят заметный вклад в повышение производительности труда?

- рестораны
- столовые
- кафе
- закусочные
- бары

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

- в 3 раза
- в 7 раза
- в 6 раза

- в 5 раз
- в 4 раз

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

- на 10-18%
- на 2-5%
- на 1-3%
- на 17-28%
- на 7-8%

359 Основная задача коренного улучшения работы предприятий общественного питания , это ?

- повышения качества пи-щ
- повышения количества сладости
- повышения количества мясного блюда
- повышения количества мороженого продукта
- повышения качества спиртных напитков

360 В зависимости от объема и характера услуг предприятия общественного питания подразделяются на:

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

361 Что способствует росту про-изводительности и лучшей организации общественного труда ?

- небольшое механизированное предприятие
- кооперативы
- маркеты
- мелкое немеханизированное предприятие, выпускающее в основном молочную продукцию
- общественное питание

362 Чего изучает курс Организация предприятий общественного питания ?

- материалов или устройство оборудования
- свойства полу-фабрикатов
- свойства сырья
- пути совершенствования обслуживания потребителей
- свойства

363 какая отрасль народного хо-зяйства, осуществляющая производство, реализацию и орга-низацию потребления готовой пищи населением ?

- небольшое механизированное предприятие
- кооперативы
- маркеты
- мелкое немеханизированное предприятие, выпускающее в основном молочную продукцию
- общественное питание

364 какое учреждение на промышленных предприятиях, стройках, учреждениях, обеспечивая работников полноценным питанием во время обеденного перерыва ?

- столовые
- закусочные
- рестораны
- бары
- кафе

365 В группу помещений доготовочных предприятий относятся:

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

366 Что представляет собой предприятия общественного питания?

- это предприятие предназначенное для производства чипсов
- 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 производства мясных консервов
- это предприятие предназначенное для реализации мясных полуфабрикатов

367 Что в современных условиях постепенно переходит на путь индустриализации ?

- небольшое механизированное предприятие
- кооперативы
- маркеты
- мелкое немеханизированное предприятие, выпускающее в основном молочную продукцию
- общественное питание

368 Что позволяет организовать питание населения на научной основе ?

- небольшое механизированное предприятие
- кооперативы
- маркеты
- мелкое немеханизированное предприятие, выпускающее в основном молочную продукцию
- общественное питание

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

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

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

- на 10-18%
- на 2-5%

- на 1-3%
- на 17-28%
- на 7-8%

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

- не более 10%
- не более 18%
- не более 1%
- не более 60%
- не более 30%

372 В зависимости от ассортимента выпускаемой продукции различают следующие предприятия:

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

373 Предприятия общественного питания могут подразделяются на:

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

374 В соответствии чего предприятие осуществляет производство продукции с соблюдением номенклатуры, ассортимента, должного качества ?

- с утвержденными планами
- прејскуранта
- меню
- заказов
- чека

375 Источником образования фондов материального поощрения, социально-культурных мероприятий и жилищного строительства является?

- планы
- оборудования
- прибыль
- условий хозяйственной деятельности
- сырье

376 Централизованное производство полуфабрикатов высокой степени готовности и комплексное снабжение ими доготовочных предприятий, это ?

- среднечасовая производительность труда на предприятиях
- один из направлений научно-технического прогресса в общественном питании
- условие хозяйственной деятельности предприятия
- порядок экономического стимулирования

- задача коренного улучшения работы предприятий

377 На предприятиях, переведенных на новый порядок экономического стимулирования, образуются путем отчисления от прибыли сколько фонда ?

- 5  
 7  
 3  
 4  
 6

378 Применение прогрессивных методов организации производства и обслуживания посетителей , это ?

- среднечасовая производительность труда на предприятиях  
 один из направлений научно-технического прогресса в общественном питании  
 условие хозяйственной деятельности предприятия  
 порядок экономического стимулирования  
 задача коренного улучшения работы предприятий

379 Внедрение новой техники, модернизация эксплуатируемого оборудования и его эффективное использование, это ?

- среднечасовая производительность труда на предприятиях  
 один из направлений научно-технического прогресса в общественном питании  
 условие хозяйственной деятельности предприятия  
 порядок экономического стимулирования  
 задача коренного улучшения работы предприятий

380 кто руководит деятельностью предприятия и наделяется необходимыми правами и полномочиями ?

- начальник цеха  
 мастер  
 главный инженер  
 директор  
 заведующий производством

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

- главный инженер  
 заведующий производством  
 мастер  
 директор  
 начальник цеха

382 кто имеет право давать указания и разъяснения производственным цехам и другим подразделениям и техническому персоналу предприятия и проверять их выполнение ?

- главный инженер  
 заведующий производством  
 мастер  
 директор  
 начальник цеха

383 При цеховой структуре заведующему кому подчиняются начальники цехов, а при бесцеховой — мастера или бригадиры ?

- заведующему производством
- директору
- главному инженеру
- начальнику цеха
- мастеру

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

- начальник цеха
- мастер
- главный инженер
- начальник цеха
- заведующий производством

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

- новые технологические схемы
- оснащение цехов высокопроизводительным технологическим оборудованием
- централизация производства
- НОТ
- изменение рабочего дня

386 Что позволяет усовершенствовать фасовку и упаковку изделий в кулинарных цехах ?

- централизация производства
- изменение рабочего дня
- оснащение цехов высокопроизводительным технологическим оборудованием
- НОТ
- новые технологические схемы

387 .какие цехи выпускают паштет из печени, фаршированную и заливную рыбу, мясные рулеты, студни, отварную и жареную птицу, шпигованную говядину, изделия из круп, овощей ?

- мороженые
- кулинарные
- кондитерские
- молочные
- рыбные

388 В каких цехах в соответствии с их производительностью устанавливают фритюрницы ФНЭк непрерывного действия для приготовления жареного до полуготовности картофеля ?

- мороженных
- кулинарных
- кондитерских
- молочных
- рыбных

389 какую функцию выполняет машина ЛБН-9 в поточной механизированной линии ЛБН-1500

по изготовлению блинчиков с начинкой ?

- дозатора начинки
- взбивание
- выпечку
- формовки блинчиков
- передатчика начинки

390 какую функцию выполняет машина ЛБН-14 в поточной механизированной линии ЛБН-1500 по изготовлению блинчиков с начинкой ?

- дозатора начинки
- взбивание
- выпечку
- формовки блинчиков
- передатчика начинки

391 Для жаренья мяса, рыбы, птицы пользуют ?

- жаровники
- сковороды
- самовары
- секционные модулированные плиты
- пищеварочные котлы различной емкости

392 который из нижеследующих письменное или устное требование к подчиненным по решению отдельных вопросов ?

- приказ
- устное указание
- распоряжение
- письменное указание
- распорядительное воздействие

393 . который из нижеследующих должно отражать компетенцию издающих распоряжения, касаться конкретного случая отклонения от заданной программы, соблюдать интересы других служб?

- приказ
- устное указание
- распоряжение
- письменное указание
- распорядительное воздействие

394 кто обязан обеспечивать сохранность товарно-материальных ценностей на производстве, надлежащее санитарно- гигиеническое состояние производственных помещений ?

- главный инженер
- заведующий производством
- мастер
- директор
- [начальник цеха

395 которую из нижеследующих отдают заместители директора, начальники служб в пределах предоставленных им прав и по кругу вопросов, которые изложены в Положении о линейных и

функциональных службах ?

- письменное указание
- распорядительное воздействие
- устное указание
- распоряжение
- приказ

396 кто обязан обеспечивать техническое состояние оборудования, весоизмерительных приборов, соблюдение правил охраны труда и техники безопасности ?

- главный инженер
- заведующий производством
- мастер
- директор
- начальник цеха

397 какая тара используется неоднократно ?

- многооборотная
- мягкая
- полужесткая
- внутренняя
- внешняя

398 какая тара используется один раз вместе с товаром и для дальнейшего использования не пригодна ?

- многооборотная
- мягкая
- однооборотная
- внутренняя
- внешняя

399 По качеству возвратные картонные ящики, бывшие в употреблении, подразделяются на сколько категорий ?

- 3
- 4
- 2
- 6
- 5

400 При поставке товаров в пределах города когда возвращается ящики деревянные, фляги, кадки, бочки ?

- в течение 3 суток
- в течение 2 суток
- в течение 4 суток
- в течение 6 суток
- в течение 5 суток

401 При иногородних поставках предприятия общественного питания обязаны сдать какое количество картонных ящиков?



- не менее 60%
- не менее 35%
- не менее 45%
- не менее 95%
- не менее 5%

402 При поставке товаров в пределах города когда возвращается ящики и бутылки ?

- в течение 4 суток
- в течение 2 суток
- в течение 5 суток
- в течение 9 суток
- в течение 3 суток

403 При одногородних поставках предприятия общественного питания обязаны сдать какое количество картонных ящиков?

- не менее 5%
- не менее 45%
- не менее 15%
- не менее 65%
- не менее 55%

404 . который из нижеследующих направлено на устранение возникающих в ходе производства отклонений от поставленных задач, от заданных параметров ?

- экономические методы
- организационные методы
- распорядительное воздействие
- политико-воспитательные методы
- социальные методы

405 который из нижеследующих включает контроль и при необходимости регулирование производственно-хозяйственных процессов, решение многообразных вопросов, которые ежедневно возникают в производственной, хозяйственной и общественной жизни коллектива ?

- экономические методы
- организационные методы
- распорядительное воздействие
- политико-воспитательные методы
- социальные методы

406 который из нижеследующих имеет форму приказа или распоряжения ?

- экономические методы
- организационные методы
- распорядительное воздействие
- политико-воспитательные методы
- социальные методы

407 который из нижеследующих письменное или устное требование руководителя к подчиненным выполнить определенную задачу с указанием сроков выполнения задания или других особенностей его реализации ?

- приказ

- устное указание
- распоряжение
- письменное указание
- распорядительное воздействие

408 которую из нижеследующих издают только руководители линейных служб (директор, начальник цеха) ?

- приказ
- устное указание
- распоряжение
- письменное указание
- распорядительное воздействие

409 какая тара принимает форму товара ?

- жесткая
- мягкая
- полужесткая
- пластмассовая
- стеклянная

410 какая тара служит для транспортировки товара и его хранения ?

- втутренняя
- жесткая
- мягкая
- полужесткая
- внешняя
- внешняя

411 Чтодает возможность оснастить кулинарные цехи высокопроизводительным технологическим оборудованием ?

- централизация производства
- изменение рабочего дня
- изменение цикла работы
- НОТ
- новые технологические схемы

412 Что позволяет сократить потери при холодной и тепловой обработке продуктов и полуфабрикатовв кулинарных цехах ?

- централизация производства
- изменение рабочего дня
- осношение цехов высокопроизводительным технологическим оборудованием
- НОТ
- новые технологические схемы

413 Ассортимент изделий, выпускаемых каким цехом, формируется, как правило, из продукции, требующей быстрой реализации и труднотранс-портируемой ?

- мороженных
- кулинарных
- кондитерских

- молочных
- рыбных

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

- мороженных
- кулинарных
- кондитерских
- молочных
- рыбных

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

- с грибами
- с картошкой
- с творогом или мясным фаршем.
- с фасолью
- с рыбой

416 какую функцию выполняет машина ЛБН-2 в поточной механизированной линии ЛБН-1500 по изготовлению блинчиков с начинкой ?

- дозатора начинки
- взбивание
- выпечку
- формовки блинчиков
- передатчика начинки

417 какая тара стойка к механическим воздействиям и используется для упаковки жидких и бьющихся товаров ?

- стеклянная
- полужесткая
- жесткая
- пластмассовая
- мягкая

418 какая тара при использовании может немного деформироваться, по все же сохраняет первоначальную форму ?

- стеклянная
- полужесткая
- жесткая
- пластмассовая
- мягкая

419 какая тара освобождается перед отпуском товара ?

- жесткая
- мягкая
- полужесткая
- внутренняя
- внешняя

420 Для варки мясных продуктов, студней устанавливают ?

- жаровники
- сковороды
- самовары
- секционные модулированные плиты
- пищеварочные котлы различной емкости

421 какое предприятие является использование низкотемпературного оборудования, позволяющего быстро замораживать готовые блюда, расфасованные или в блоках, при температуре 38-40°C ?

- специализированные кулинарные цехи
- фабрика-заготовочные, комбинаты полуфабрикатов
- фабрика быстрозамороженных блюд
- фабрики-кухни
- специализированные кулинарные цехи
- специализированные цехи по выработке полуфабрикатов

422 Для оборудования холодных цехов в настоящее время промышленность выпускает какое оборудование с охлаждаемым шкафом и горкой для хранения компонентов холодных блюд ?

- СРСМ
- СОЭСМ-2 и СОЭСМ-3
- СМВСМ
- СМТСМ
- СМСМ

423 По правилу которое количество заливного блюда заливают в порционную посуду ?

- по 10-30 порций
- по 30-50 порций
- по 20-40 порций
- по 50-70 порций
- по 30-50 порций

424 Перед началом работы повар делает заготовки каких блюд для обслуживания посетителей в часы пик ?

- сладких
- соусов
- горячих
- рыбных
- вторых

425 В числе блюд и закусок, приготовляемых в холодных цехах, большой удельный вес занимают ?

- мороженное
- студни
- напитки
- бутерброды
- салаты и винегреты

426 каким блюдам относятся желе, муссы, компоты, фрукты, консервированные и свежие,

мороженое с фруктами и вареньем, взбитые сливки, а также молочные коктейли реализуемые  
На предприятиях общественного питания ?

- сладким
- соусам
- горячим
- рыбным
- вторым

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

- цехи по ассортименту выпускаемой продукции
- цехи по оборудовании
- цехи по производительности
- цехи по площади склада
- цехи по площади помещения

428 При какой температуре переработка муки ведет к снижению качества изделий ?

- 12-13°C
- 2-3°C
- 9-13°C
- 2-3°C
- 22-23°C

429 Для чего в средних и крупных кондитерских цехах используют аппараты типа Пионер , БДМ и ПМ ?

- замеса теста
- приготовление опары
- раскатки теста
- дозировки теста
- просеивания муки

430 Что является необходимой операцией при приготовлении всех видов теста ?

- просеивание муки
- замес теста
- приготовление опары
- раскатка теста
- дозировка теста

431 какие изделия реализуются не только в обеденных залах основного предприятия, но и в магазинах кулинарии, филиалах основного предприятия, в буфетах ?

- мясные
- молочные
- овощные
- рыбные
- кондитерские

432 В каких операциях кондитерского цеха необходим ручной труд ?

- взбивание крема

- измельчение орехов
- взбивание теста
- измельчение пряностей
- порционировании изделий

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

- 6
- 7
- 2
- 4
- 3

434 какие предприятия организуются для снабжения предприятий-доготовочных мясными, рыбными, овощными полуфабрикатами и цехи размещают при овощехранилищах и мясокомбинатах ?

- специализированные кулинарные цехи
- специализированные цехи по выработке полуфабрикатов
- кулинарная фабрика
- фабрики-кухни
- фабрика-заготовочные, комбинаты полуфабрикатов

435 какое предприятие отличается высоким уровнем механизации благодаря использованию для массового приготовления продукции высокопроизводительного оборудования: поточно-механизированных автоматических линий и др.?

- специализированные цехи по выработке полуфабрикатов
- фабрики-кухни
- фабрика-заготовочные, комбинаты полуфабрикатов
- специализированные кулинарные цехи
- кулинарная фабрика

436 После удаления внутренностей рыба поступает ?

- в плавникорезки
- в моечную машину
- рыбообделочной конвейер
- в головоотсекающей машине
- к аппарату-фиксатору

437 Одним из лучших видов полуфабрикатов промышленной выработки является ?

- рыбные консервы
- рыбный фарш
- рыбное филе
- копченая рыба
- рыба тушками

438 Замороженные блоки рыбы с помощью транс-портеров куда загружают для дефростации ?

- плавникорезки
- ленточный транспортер
- бункера оттаивания

- головоотсекающая машина
- чешуеочистительный барабан

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

- плавникорезки
- ленточный транспортер
- бункера оттаивания
- головоотсекающая машина
- чешуеочистительный барабан

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

- добавление сахара
- добавление жира
- добавление крахмала
- добавление уксуса
- добавление соли

441 При какой температуре оттаивание появляется запах лежалой рыбы ?

- 35-40С°
- 20-25С°
- 15-20С°
- 30-34С°
- 25-30С°

442 Зачем в столовых, где ассортимент первых блюд сравнительно ограничен и они готовятся в больших количествах, на рабочем месте повара в линии теплового оборудования устанавливают котлы различной емкости ?

- для варки компота
- для варки молока
- для варки пельмени
- для варки бульонов
- для пассеровки корня для заправки первых блюд

443 Зачем в столовых, где ассортимент первых блюд сравнительно ограничен и они готовятся в больших количествах, на рабочем месте повара в линии теплового оборудования устанавливают жаровни ?

- для варки компота
- для варки молока
- для варки пельмени
- для варки бульонов
- для пассеровки корня для заправки первых блюд

444 какая рыба подвергается оттаиванию ?

- варенная рыба
- квашенная рыба
- копченая рыба
- жаренная рыба
- охлажденная и мороженая рыба

445 когда производят заготовку пассеровок (свекольных, овощных, мучных) в суповом отделении ?

- за 2-3 ч до начала работы горячего цеха
- за 0,2-0,3 ч до начала работы горячего цеха
- за 1-2 ч до начала работы горячего цеха
- за 3-4 ч до начала работы горячего цеха
- за 5-6 ч до начала работы горячего цеха

446 На рабочих местах поваров, готовящих вторые блюда в столовой, наряду с плитами, фритюрницами, жаровнями, жарочными шкапами устанавливают котлы для приготовления ? .

- мороженных
- напитков
- кремов
- гарниров и соусных блюд
- сладостей

447 На предприятиях общественного питания различных типов для изготовления холодных блюд и закусок, бутербродов, сладких блюд, холодных супов организуется какой цех ?

- моющий
- отделочный
- холодный
- раздаточный
- горячий

448 Выполнение распоряжение руководящего персонала относится:

- к кооперации труда
- к трудовой дисциплине
- к производственной дисциплине
- к поощрению труда
- к разделению труда

449 Соблюдение работниками требований противопожарной охраны относится:

- к кооперации труда
- к трудовой дисциплине
- к производственной дисциплине
- к поощрению труда
- к разделению труда

450 Основным видом нормы труда является:

- норма выработки
- норма обслуживания
- норма времени
- время отдыха рабочего
- норма управляемости

451 Норма времени это:

- норма выработки
- норма обслуживания



- количество рабочего времени, необходимое для изготовления единицы продукции
- рабочее время
- норма управляемости

452 Нормы времени устанавливают:

- в килограммах, граммах, секундах
- в тоннах, минутах, секундах
- в часах, минутах, секундах
- в литрах, минутах, секундах
- в метрах, минутах, секундах

453 Норма выработки представляет собой:

- норма обслуживания
- количество рабочих часов
- количество продукции
- норма времени
- рабочее время работника

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

- способствует экономии сырья в производстве
- способствует экономии зарплаты у работников
- способствует экономии затрат общественного труда
- способствует экономии бензина для транспортных средств
- способствует экономии электроэнергии в цехах

455 какой график распространен на предприятиях, работающих более чем в одну смену ?

- цепочный график
- ленточный график
- линейному графику
- дискретный график
- разветвленный график

456 какой график применяют на предприятиях, работающих в две смены ?

- двухбригадный график
- ленточный график
- линейному графику
- дискретный график
- разветвленный график

457 какой график применяется для предприятий, работающих в одну смену.

- ленточный график
- дискретный график
- цепочный график
- разветвленный график
- линейному графику

458 По какому графику на каждом участке создаются по две одинаковые по составу и численности бригады, которые сменяются через день, работая по 11 ч 30 мин. ?

- двухбригадный график
- ленточный график
- линейному графику
- дискретный график
- разветвленный график

459 какая дисциплина предусматривает своевременный выход на работу, соблюдение установленной продолжительности рабочего времени, обеденного перерыва, перерывов на отдых ?

- воспитательная дисциплина
- технологическая дисциплина
- трудовая дисциплина
- учебная дисциплина
- производственная дисциплина

460 какая производительность тестораскаточные машины типа МРТ-60М ?

- 160 кг/ч,
- 90 кг/ч,
- 60 кг/ч,
- 100 кг/ч,
- 50 кг/ч,

461 какой коэффициент использования грузоподъемности при загрузке автомобиля 1 класса ?

- от 0,41 до 0,50
- от 0,71 до 0,99
- 1,0
- до 0,41
- от 0,51 до 0,70

462 какой коэффициент использования грузоподъемности при загрузке автомобиля 4 класса ?

- от 0,41 до 0,50
- от 0,71 до 0,99
- 1,0
- до 0,41
- от 0,51 до 0,70

463 какие устанавливаются надбавки при перевозке грузов в рефрижераторах ?

- 35%
- 25%
- 20%
- 40%
- 30%

464 как называется показатель ,который выражает отношение длиныпути ко всему времени движения, включая простой машин ?

- грузоподъемность
- эксплуатационная скорость
- техническая скорость
- вес перевезенного груза

число сделанных рейсов

465 Решение экономических при научной организации труда обеспечивает:

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

466 Для чего применяются машины типа МРТ-60М ?

- дозировка теста
- замес теста
- приготовление опары
- раскатка теста
- просеивание муки

467 В какой машине отсутствие ножей для непрерывной очистки налипающего теста с нижнего валка является недостатком ?

- машин типа ПГ-06
- машины типа МРТ-60М
- машина типа ТРМ-Д-1
- машин ПК-1,1
- машина типа ТРМ-Д-2

468 При каком признаке товар должен соответствовать типу предприятия ?

- ассортимент покупных товаров
- организационно-технические условия работы
- рецептуры блюд и нормы закладки сырья
- система обслуживания потребителей
- ассортимент продукции собственного производства

469 Что может быть постоянным (в столовых при заводах, фабриках, учреждениях) и изменяющимся (в общегородских столовых, предприятиях, обслуживающих парки, стадионы и т. п.) ?

- наценочная категория предприятия
- характер суточного рациона
- вид предоставляемого питания
- основной контингент потребителей
- режим работы

470 к экспедиции относятся:

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

471 Сколько времени сульфитация предохраняет картофель от потемнения при хранении на воздухе ?

- в течение 34-38 мин.
- в течение 14-18 мин.
- в течение 4-8 мин.
- в течение 44-48 мин.
- в течение 24-28 мин.

472 Соленую рыбу перед вымачиванием как обрабатывают, чтобы она слегка набухла и ее можно было легко обработать ?

- заливают маслом
- заливают горячей водой
- заливают холодной водой
- заливают уксусом
- заливают молоком

473 При каких условиях контейнеры с очищенными картофелем хранят в холодильных камерах ?

- не более 48 ч при 0-4°C
- не более 48 ч при 0-4°C
- не более 48 ч при 0-4°C
- не более 48 ч при 0-4°C
- не более 48 ч при 0-4°C

474 креветки, мускул морского гребешка, рыбное филе (промышленном выработки), рыбу осетровых пород оттаивают на воздухе при ?

- 25 0 С
- 35 0 С
- 40 0 С
- 20 0 С
- 30 0 С

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

- скрытым наблюдением
- активным наблюдением
- пассивным наблюдением
- закрытым наблюдением
- открытым наблюдением

476 Рабочее место это:

- часть охлаждаемой площади для хранения сырья
- часть освещаемой площади для хождения работников
- часть производственной площади для выполнения определенных технологических операций одним или многими работниками:
- часть неосвещенной площади, где хранятся сырьё
- часть наблюдаемой площади работниками торговых залов

477 Специализация труда работников создает:

- благоприятные условия для снижения качества продукции
- трудные условия для повышения качества продукции
- благоприятные условия для повышения качества продукции

- трудные условия для снижения качества продукции
- невыносимые условия для повышения качества продукции

478 Смазка и регулировка оборудования относится:

- к освещению рабочих мест
- к отношению рабочих мест
- к обслуживанию рабочих мест
- к виду рабочих мест
- к изменению рабочих мест

479 Подача посуды для укладки полуфабрикатов относится:

- к освещению рабочих мест
- к отношению рабочих мест
- к обслуживанию рабочих мест
- к виду рабочих мест
- к изменению рабочих мест

480 Уборка с рабочего места использованной посуды относится:

- к освещению рабочих мест
- к отношению рабочих мест
- к обслуживанию рабочих мест
- к виду рабочих мест
- к изменению рабочих мест

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

- в прейскурантах
- в сборниках рецептур блюд
- в «строительных нормах и правилах»
- в меню предприятий
- в технологических инструкциях

482 В группу подсобных помещений входят:

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

483 Сколько времени обрабатывают картофель для сульфитации ?

- 15 мин
- 5 мин
- 8 мин
- 20 мин
- 10 мин

484 который из нижеследующих поточная линия по выпуску очищенного сульфитированного картофеля ?

- ПШО-170
- СК-30
- ПЛСК-70
- ПК-200
- ПЛТ-60

485 [Для сульфитации картофеля ванны наполняется раствором бисульфита натрия какой концентрации ?

- с 2%-ным
- с 4%-ным
- с 5%-ным
- с 1%-ным
- с 3%-ным

486 При каком признаке предприятия различаются по видам блюд и количеству их наименований, наличию в меню комплексных завтраков, обедов, ужинов, порционных, фирменных блюд, кондитерских изделий собственного производства ?

- ассортимент покупных товаров
- организационно-технические условия работы
- рецептуры блюд и нормы закладки сырья
- система обслуживания потребителей
- ассортимент продукции собственного производства

487 Чего применяют в зависимости от характера обслуживаемого контингента и наценочной категории на предприятиях ?

- ассортимент покупных товаров
- организационно-технические условия работы
- рецептуры блюд и нормы закладки сырья
- система обслуживания потребителей
- ассортимент продукции собственного производства

488 После ручной дочистки картофель хранится до дальнейшей обработки в воде или подвергается ?

- соления
- гидротации
- аэрации
- хлорирование
- сульфитации

489 Для хранения и транспортировки очищенного картофеля и корнеплодов наиболее удобны передвижные ванны емкостью ?

- 100-150кг
- 400-450 кг.
- 500-550 кг.
- 200-250 кг.
- 300-350 кг.

490 Дочистка картофеля в мелких и средних предприятиях производится на ?

- коренщиками на специальных столах

- калибровочной машине
- кофемолке
- сеператоре
- конвейере

491 .какого размера ножи для ручной дочистки картофеля коренчатые с коротким лезвием со скошенным концом ?

- 3-4 см длиной
- 16-17 см длиной
- 16-27 см длиной
- 6-7 см длиной
- 9-10 см длиной

492 какого размера ножи для ручной дочистки картофеля желобковый, имеющий форму разрезанной вдоль трубки с острым концом и выступом посредине ?

- 15 см
- 8 см
- 18 см
- 28 см
- 10 см

493 какого размера ножс кребок для ручной дочистки картофеля короткий, широкий желобкообразной формы, со срезанным округленно-острым концом ?

- 11 см
- 17 см
- 7 см
- 27 см
- 10 см

494 какому признаку относится обслуживание через официантов, различные методы самообслуживания потребителей ?

- ассортимент покупных товаров
- организационно-технические условия работы
- рецептуры блюд и нормы закладки сырья
- форма обслуживания потребителей
- ассортимент продукции собственного производства

495 Что оказывает непосредственное влияние на совершенствование организации производства в общественном питании ?

- упрощение системы управления
- изменение ассортимента выпускаемой продукции
- улучшение экономических показателей
- внедрение достижений науки и техники в отрасли
- ]перестройки отрасли

496 Организация каких объединений позволяет централизовать производства ?

- буфетов
- столовых
- кафе

- баров
- комбинаты питания

497 кафетерий-это:

- буфет организуемый преимущественно в продовольственных или крупных непродовольственных магазинах, имеющие в ассортименте горячие и холодные напитки мучные кондитерские изделия, бутерброды.
- столовая организуемая только в продовольственных магазинах, имеющие в ассортименте горячие и холодные напитки бутерброды с черной икрой, супы и гарниры.
- ресторан организуемый только в крупных непродовольственных магазинах, имеющие в ассортименте горячие, алкогольные и холодные напитки, салаты, вторые блюда 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.

498 к основным типам доготовочныхпредприятиях относятся:

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

499 класс предприятия общественного питания означает:

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

500 В зависимости от обслуживаемого контингента и мест расположения столовые подразделяются:

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

501 Столовая:

- это общедоступное предприятие с ассортиментом блюд сложного приготовления и реализующее промышленные товары
- 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 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.

502 кафе- это:

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

503 который из нижеследующих возможно только на основе познания объективных законов развития общества ?

- управление пультом
- отраслевой принцип управления
- управление АСУ
- централизованное управление
- научное управление

504 который из нижеследующих несовместимообъективно сложившихся условий работы предприятия и тенденций его дальнейшего хозяйственного развития ?

- отраслевой принцип управления
- управление АСУ
- централизованное управление
- научное управление
- управление пультом

505 какие методы представляют собой хозяйственный механизм, конкретные формы которого проявляются через та-кие экономические рычаги, как прибыль, цена, кредит, нормативы экономического стимулирования ?

- экономические
- правовые
- административные
- политико-воспитательные
- социальные

506 который из нижеследующих метод определения стратегии управления и путей решения управленческих задач ?

- коллективность
- коллегиальность
- совместность
- планирование
- единоначалие

507 хозяйственный расчетявляется важнейшим из каких методов ?

- экономических
- правовых
- административных

- политико-воспитательных
- социальных

508 какие методы максимально использует, экономическую заинтересованность коллектива и его членов в улучшении производства ?

- экономические
- правовые
- административные
- политико-воспитательные
- социальные

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

- экономических
- правовых
- административных
- политико-воспитательных
- социальных

510 какие размеры имеет круглый разрубочный стул для мяса ?

- диаметром 50-60 мм, высотой 300 мм,
- диаметром 450-500 мм, высотой 800 мм,
- диаметром 150-200 мм, высотой 600 мм,
- диаметром 250-300 мм, высотой 100 мм,
- диаметром 750-900 мм, высотой 400 мм

511 На рабочих местах для обвалки мяса устанавливают производственные столы, ширина которых должна быть ?

- не менее 1 м.
- не менее 0,41 м.
- не менее 0,1 м.
- не менее 12 м.
- не менее 2 м.

512 какая операция значительно улучшает качество бульонов, сокращает время варки костей, обеспечивает соблюдение санитарных правил ?

- разруб мясо
- разруб костей
- измельчение мясо
- отделение жилков мясо
- дробление костей

513 Для формовки котлет на крупных предприятиях и в специализированных цехах применяются машины производительностью ?

- 800 котлет в час
- 8000 котлет в час
- 300 котлет в час
- 9000 котлет в час
- 2000 котлет в час

514 Из чего изготавливается разрубочный стул для мяса ?

- из керамики
- из металла
- из резины
- из твердых пород дерева
- из стекла из пластмасса

515 Для обвалки мяса используют ?

- Обвалочные ножи
- топор
- ножницы
- вилки
- пинцет

516 какую операцию производят на разрубочном стуле при помощи мясницкого топора или ленточной циркулярной пилы ?

- разруб туш на части
- дефростация зачистка
- дефростация
- обвалка
- обсушивание

517 Для обсушивания туш салфеткой требуется ?

- не более 25 мин,
- не более 15 мин,
- не более 10 мин,
- не более 5 мин,
- не более 3 мин,

518 Обработку рыбы и изготовление полуфабрикатов из нее в рыбо-ком-бинатах и холодильниках организуют ?

- в цехах
- в подсобном хозяйстве
- на поточных линиях
- на контейнерах
- в мелких цехах

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

- ленточный транспортер
- плавникорезки
- головоотсекающая машина
- чешуеочистительный барабан
- бункера оттаивания

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

- 35-40°

- 20-25°
- 15-20°
- 30-34°
- 25-30°

521 После очистки рыбу подают ?

- плавникорезки
- ленточный транспортер
- бункера оттаивания
- головоотсекающей машине
- чешуеочистительный барабан

522 Промытые тушки складывают в передвижные ванны и отвозят?

- в плавникорезки
- в моечную машину
- рыбообделочной конвейер
- в головоотсекающей машине
- к аппарату-фиксатору

523 При каком соотношении рыбу оттаивают в холодной воде ?

- 1,5 л воды на 4 кг рыбы
- 1 л воды на 2 кг рыбы
- 2 л воды на 1 кг рыбы
- 0,5 л воды на 3 кг рыбы
- 2,3 л воды на 6 кг рыбы

524 В каком цехе используется значительное количество продуктов, которые не подвергаются тепловой обработке, что вызывает необходимость особенно строгого соблюдения санитарных правил при организации технологического процесса ?

- в моющем
- в отделочном
- в холодном
- в раздаточном
- в горячем

525 Сырье и полуфабрикаты, используемые для производства готовой продукции, а также технологические условия производства требуют оснащения какого цеха холодильными шкафами, низкотемпературными прилавками, сборно-разборными камерами, льдогенераторами ?

- моющего
- отделочного
- холодного
- раздаточного
- горячего

526 В обязанности кого входит снижение себестоимости продукции, участие в установлении технических норм ?

- начальника цеха
- мастера

- главный инженера
- директора
- заведующего производством

527 как называются немеханизированные вычислительные средства, счетно-аналитические машины, электронно-вычислительные машины, контрольно-кассовые машины и аппараты и др ?

- средства обработки и пересылки корреспонденции
- средства связи
- вычислительные машины и устройства
- картотечное и регистрационное оборудование
- средства изготовления и копирования документации, чертежных и графических работ

528 как называются пишущие машинки, диктофоны, множительные аппараты, копировальные машины, специальное оборудование для хранения документации и т.п. ?

- средства обработки и пересылки корреспонденции
- средства связи
- вычислительные машины и устройства
- картотечное и регистрационное оборудование
- средства изготовления и копирования документации, чертежных и графических работ

529 как называются аппараты телефонной и радиосвязи, приборы диспетчерской связи и управления производством, промышленное телевидение, приборы службы времени и др ?

- вычислительные машины и устройства
- средства изготовления и копирования документации, чертежных и графических работ
- средства связи
- картотечное и регистрационное оборудование
- средства обработки и пересылки корреспонденции

530 как называются предприятие, изготавливающее промышленными методами готовые блюда с расфасовкой в алюминиевые, пластмассовые лотки, гибкую пленку, пакеты ?

- специализированные цехи по выработке полуфабрикатов
- фабрика-заготовочные, комбинаты полуфабрикатов
- специализированные кулинарные цехи
- кулинарная фабрика
- фабрики-кухни

531 В левой части какого стола имеется встроенная моечная ванна, над которой укреплен смеситель для холодной и горячей воды с гибким шлангом и душевой насадкой

- СОЭСМ-2
- СОЭСМ-3
- СМВСМ
- СМТСМ
- СМСМ

532 какой стол предназначен для хранения специй, кухонной посуды, инвентаря, а также для установки и подключения к электрической сети средств малой механизации ?

- СРСМ
- СОЭСМ-2 и СОЭСМ-3

- СМВСМ
- СМТСМ
- СМСМ

533 Чего устанавливают для отпуска готовых блюд и закусок в цехе ?

- СРСМ
- СОЭСМ-2 и СОЭСМ-3
- СМВСМ
- СМТСМ
- СМСМ

534 какие полуфабрикаты в отличие от натуральных после нарезания на порции слегка отбивают для разрыхления мяса и панируют в сухарях ?

- натуральные полуфабрикаты
- рубленые полуфабрикаты
- панированные полуфабрикаты
- мучные полуфабрикаты
- овощные полуфабрикаты

535 При изготовлении азу и гуляша мясо нарезают кусочками массой ?

- 50-60 г
- 40-50 г
- 10-20 г
- 10-20 г
- 20-40 г

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

- большой мощности
- малой мощности
- габаритной мощности
- незначительной мощности
- значительной мощности

537 к каким полуфабрикатам относится ромштекс, свиные отбивные котлеты, свиной отбивной шницель ?

- натуральные полуфабрикаты
- рубленые полуфабрикаты
- панированные полуфабрикаты
- мучные полуфабрикаты
- овощные полуфабрикаты

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

- натуральным полуфабрикаты
- рубленым полуфабрикаты
- панированным полуфабрикаты
- мучным полуфабрикаты

овощным полуфабрикаты

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

- 3
- 5
- 4
- 7
- 6

540 который из нижеследующих правильно указывает схемуорганизация технологического процесса обработки мяса ?

- разруб туш на части, дефростация, обвалка, зачистка и нарезка мяса на порции,обмыва-ние и обсушивание
- обмыва-ние и обсушивание, обвалка, разруб туш на части, дефростация, зачистка и нарезка мяса на порции
- обвалка, дефростация, разруб туш на части, зачистка и нарезка мяса на порции
- обмыва-ние и обсушивание,дефростация, обвалка, разруб туш на части, зачистка и нарезка мяса на порции
- дефростация, обмыва-ние и обсушивание, разруб туш на части, обвалка, зачистка и нарезка мяса на порции

541 В холодных цехах с большим объемом производства организуются отдельные бригады поваров, приготавливающих ?

- холодные блюда и закуски
- сладости
- горячие блюда
- супы
- салаты

542 В бригаде холодного цеха, состоящей из нескольких человек, одному-двум поварам поручается приготовление ?

- холодные блюда и закуски
- сладких блюд
- горячие блюда
- супы
- салаты

543 При какой организации труда обеспечивается ответственность поваров за качество блюд и кулинарных изделий, реализуемых в течение всего дня ?

- ежедневному графику
- по двухбригадному графику через день
- по бригадному графику через 2 дня
- по двухсменному графику
- по односменному графику через 2день

544 Назначение какого цеха является тепловая обработка продуктов и подготовка блюд и кулинарных изделий к отпуску ?

- холодного
- горячего

- отделочного
- раздаточного
- моющего

545 Помещение горячего цеха должно быть расположено поблизости от какого цеха ?

- холодного
- горячего
- отделочного
- раздаточного
- моющего

546 Разделение труда на предприятиях может быть:

- технологическим
- физико-химическим
- физическим
- органолептическим
- социальным

547 какая норма износа спецодежды ?

- 2 года
- 4 года
- 3 года
- 6 лет
- 5 лет

548 какой спецодеждой работники предприятий общественного питания обеспечиваются ?1- халатами,2-пальто,3- куртками, 4-сапоги, 5-колпаками,6-очки,7- косынками ,8-брюки, 9- жилеты

- 2,4,6,8
- 2,4,6,9
- 1,3,4,6
- 1,4,7,9
- 1,3,5,7

549 Сколько комплекта спецодежды дают на каждого работника ?

- 7
- 5
- 6
- 3
- 4

550 какая группа изучает условия труда, разрабатывает и добивается осуществления мероприятий по их улучшению ?

- группа научной организации труда
- группа техники безопасности и механизации труда
- группа нормирования труда
- группа по реконструкции
- группа медработников



551 какая группа изучает состояние механизации тяжелых, трудоемких работ, ищет пути и средства механизации этих работ, выполняемых вручную, обосновывает предложения по повышению безопасности труда на всех участках ?

- группа научной организации труда
- группа техники безопасности и механизации труда
- группа нормирования труда
- группа по реконструкции
- группа медработников

552 какая группа разрабатывает календарные планы мероприятий по ее совершенствованию и улучшению приемов и методов работы, внедрению передового опыта?

- группа научной организации труда
- группа техники безопасности и механизации труда
- группа нормирования труда
- группа по реконструкции
- группа медработников

553 Научная организация труда на предприятиях обеспечивает:

- непрерывное повышение его производительности
- снижению творческих способностей трудящихся
- непрерывное снижение его производительности
- снабжение предприятий электрическими устройствами
- снабжение предприятий механическими устройствами

554 какой коэффициент использования грузоподъемности при загрузке автомобиля 3 класса ?

- 1,0
- от 0,51 до 0,70
- от 0,71 до 0,99
- до 0,41
- от 0,41 до 0,50

555 как называется показатель, который выражает отношение длины пути ко времени, затраченному непосредственно на движение ?

- техническая скорость
- число сделанных рейсов
- эксплуатационная скорость
- вес перевезенного груза
- грузоподъемность

556 Научная организация труда в предприятиях предусматривает решение каких задач?

- экономических, психофизиологических и социальных
- психофизиологических, химических и физических
- химических, физических и экономических
- социальных, математических и химических
- психофизиологических, органолептических и физических

557 Внедрение механизации и автоматизации производства на предприятиях при научной организации труда?

- способствует экономии затрат общественного труда
- способствует экономии электроэнергии в цехах
- способствует экономии зарплаты у работников
- способствует экономии бензина для транспортных средств
- способствует экономии сырья в производстве

558 какая группа изучает затраты рабочего времени, проводит хронометражные замеры, фотографии рабочего времени, фотографии рабочих процессов, организует самофотографии ?

- группа научной организации труда
- группа техники безопасности и механизации труда
- группа нормирования труда
- группа по реконструкции
- группа медработников

559 какая группа изучает возможности и условия применения технически обоснованных норм ?

- группа научной организации труда
- группа техники безопасности и механизации труда
- группа нормирования труда
- группа по реконструкции
- группа медработников

560 какие габариты тестораскаточные машины ТРМ-Д-1 ?

- 520x105x230 мм
- 252x100x1230мм
- 220x100x123 мм
- 4520x2005x2230 мм
- 2520x1005x1230 мм

561 какая производительностью тестораскаточные машины ТРМ-Д-1 ?

- 10 кг/ч
- 30 кг/ч
- 20 кг/ч
- 50 кг/ч
- 40 кг/ч

562 какую премию платят от стоимости сданной тары , за своевременную сдачу картонной тары ?

- 25%
- 57%
- 47%
- 50%
- 37%

563 какие нормальные условия для труда ?

- 45°C при относительной влажности 90%
- 15°C при относительной влажности 40%
- 35°C при относительной влажности 10%
- 25°C при относительной влажности 60%

5°C при относительной влажности 80%

564 какой коэффициент использования грузоподъемности при загрузке автомобиля 2 класса ?

- 1,0
- от 0,51 до 0,70
- от 0,71 до 0,99
- до 0,41
- от 0,41 до 0,50

565 какой коэффициент использования грузоподъемности при загрузке автомобиля 5 класса ?

- 1,0
- от 0,51 до 0,70
- от 0,71 до 0,99
- до 0,41
- от 0,41 до 0,50

566 какие устанавливаются надбавки при перевозке грузов в автофургонах ?

- 40%
- 35%
- 20%
- 25%
- 30%

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

- 6
- 5
- 3
- 4
- 7

568 Решение психофизиологических задач при научной организации труда, обеспечивает:

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

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

- способствует экономии затрат общественного труда
- способствует экономии электроэнергии в цехах
- способствует экономии бензина для транспортных средств
- способствует экономии сырья в производстве
- способствует экономии зарплаты у работников

570 В какой машине немеханизированная подача теста к раскаточным вальцам является недостатком ?

- машин типа ПГ-06
- машины типа МРТ-60М
- машина типа ТРМ-Д-1
- машин ПК-1,1
- машина типа ТРМ-Д-2

571 какая производительностью тестораскаточные машины ТРМ-Д-2 ?

- 140 кг/ч
- 130 кг/ч
- 110кг/ч
- Какая производительностью тестораскаточные машины ТРМ-Д-2 ?
- 150 кг/ч
- 120 кг/ч

572 В каких кафе обычно применяется самообслуживание с расчетом через кассу ?

- купе-буфеты
- ресторан
- столовая
- кафе первой и второй категории категории
- вагоны-рестораны

573 какая дисциплина предусматривает использование всего рабочего времени для производительной работ, выполнение и перевыполнение норм выработки ?

- воспитательная дисциплина
- технологическая дисциплина
- трудовая дисциплина
- учебная дисциплина
- производственная дисциплина

574 какая группа на рабочих местах проводит исследования и анализ фактического состояния организации труда товаров, кондитеров, раздатчиков и других работников ?

- группа медработников
- группа нормирования труда
- группа научной организации труда
- группа по реконструкции
- группа техники безопасности и механизации труда

575 какая дисциплина включает: содержание в порядке инвентаря, оборудования, бережное отношение к социалистической собственности , выполнение распоряжений руководящего персонала ?

- воспитательная дисциплина
- технологическая дисциплина
- трудовая дисциплина
- учебная дисциплина
- производственная дисциплина

576 какая дисциплина предусматривает точное соблюдение режимов технологических процессов, приготовление блюд и кулинарных и изделий в полном соответствии с утвержденными рецептурами ?

- трудовая дисциплина
- производственная дисциплина
- технологическая дисциплина
- учебная дисциплина
- воспитательная дисциплина

577 какая дисциплина включает: соблюдение работниками требований по охране труда, технике безопасности, производственной санитарии, гигиене и противопожарной охране ?

- трудовая дисциплина
- производственная дисциплина
- технологическая дисциплина
- учебная дисциплина
- воспитательная дисциплина

578 какая операция является наиболее трудоемкой ?

- приготовление опары
- просеивание муки
- замес теста
- раскатка теста
- дозировка теста

579 Средняя производительность труда при раскатке дрожжевого теста вручную составляет (в кг/ч):

- 120
- 80
- 100
- 50
- 20

580 какие три операции могут выполняться на одном рабочем месте ? 1- приготовление опары, 2- для замес теста, 3- дозировки 4- брожения теста, 5- раскатки теста , 6- формовки изделий, 7- выпечка

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

581 На какие порции делит установки полуавтоматического тестоделителя ?

- от 60 до 140 г
- от 40 до 110 г
- от 50 до 120 г
- от 20 до 40 г
- от 30 до 100 г

582 Средняя производительность труда при раскатке слоеного теста вручную составляет (в кг/ч):

- 50
- 100

- 120
- 20
- 40

583 Средняя производительность труда при раскатке пресного теста вручную составляет (в кг/ч):

- 120
- 40
- 100
- 50
- 9

584 Что такое фотография рабочего времени?

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

585 какие тары маркируются ?

- деревянная
- тканевая
- стеклянная
- бумажная
- металлическая

586 какая тара в зависимости от их качества подразделяются на пять категорий ?

- деревянная
- тканевая
- стеклянная
- бумажная
- металлическая

587 какая тара имеет преимущество длительный срок эксплуатации ?

- деревянная
- тканевая
- стеклянная
- бумажная
- металлическая

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

- деревянная
- тканевая
- стеклянная
- бумажная
- металлическая

589 контейнеры ЯР-1, ЯР-2, Як-2 используются для транспортировки и хранения изделий ?

- из мяса и рыбы
- из крупы
- из овощей
- из фруктов
- из молока

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

- 5
- 4
- 3
- 7
- 6

591 Обеденный перерыв может продолжаться ?

- от 10 мин до 1,3 ч.
- от 30 мин до 1,5 ч.
- от 20 мин до 1,6 ч.
- от 50 мин до 2 ч.
- от 30 мин до 1 ч.

592 Потолок на кухне рекомендуется окрашивать ?

- в синие тона
- в красные тона
- в коричневые тона
- в белый или светло-кремовый тона
- в желтые тона

593 Потолки белого или светло-кремового тона на сколько % отражают свет ?

- до 30-70%
- до 20-50%
- до 10-40%
- до 20-40%
- до 15-30%

594 В какие тона рекомендуется окрашивать верхнюю часть стен кухни ?

- в синие тона
- в красные тона
- в салатные тона
- в белые тона
- в желтые тона

595 При 7-8-часовом рабочем дне перерыв следует устанавливать когда после начала работы ?

- через 1-2 ч
- через 3-4 ч
- через 2-3 ч
- через 5-6 ч
- через 4-5 ч

596 По какому графику весь персонал предприятия, его подразделения или бригады начинает и кончает работу одновременно ?

- дискретный график
- двухбригадный график
- разветвленный график
- ленточный график
- линейному графику

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

- 6
- 2
- 9
- 1
- 3

598 Для приготовления недорогих разнообразных блюд при многих предприятиях общественного питания организуются ?

- детские сады
- кружки
- ясли
- магазины
- подсобные хозяйства

599 От чего зависит качество пищи?

- склад
- хорошие официанты
- хороший повар
- рациональной организации материально-технического снабжения
- помещение

600 В зависимости от назначения сколько норм различают ?

- 3
- 5
- 4
- 7
- 6

601 От чего зависит производственная мощность предприятия, количества и ассортимента выпускаемой продукции, условий снабжения ?

- склад
- хорошие официанты
- хороший повар
- нормы запасов сырья и продуктов
- помещение

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



- перевозка на самолете
- перевозка на корабле
- метод кольцевого завоза
- перевозка на теплоходе
- перевозка на мотоцикле

603 какие нормы должны предусматривать обеспечение необходимых санитарно-гигиенических условий (моющие средства, бумага, бумажная посуда и т. д.) ?

- нормы доставки
- нормы оснащения
- нормы расхода
- нормы рациона
- нормы эксплуатационные

604 к факторам при определении типа ПОП относят:

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

605 к факторам при определении типа ПОП относят:

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

606 Бары, это ПОП, которые производят и реализуют:

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

607 Бары, это ПОП, которые производят и реализуют:

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

608 По составу и назначению помещений рестораны различаются, как:

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

609 По ассортименту реализуемой продукции рестораны различаются, как:

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

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

- разработка рациональных режимов загрузки автоматов и поточно-механизированных линий сырьем
- мощные оборудования
- качественное сырье
- нормы и режимы технологического процесса
- чистые помещения

611 каким принципам относится то, что надо иметь достаточную площадь в зоне рабочего места, предупреждающая возможность получения производственных травм ?

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

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

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

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

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

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

- решение математических задач
- решение химических задач
- решение экономических задач
- решение геометрических задач
- решение физических задач

615 как называют разделение труда, осуществляемое на предприятиях по разделению труда между работниками производства и торговых залов ?

- технологическим
- пооперационным
- функциональным
- рациональным
- с учетом квалификации исполнителей

616 какая форма предусматривает организацию в системе общественного питания предприятий-заготовочных для комплексного снабжения доготовочных предприятий полуфабрикатами из различных видов сырья и создание кулинарных фабрик ?

- концентрация производства
- кооперирование в социалистическом производстве
- централизация производства
- внутриотраслевое кооперирование
- межотраслевое кооперирование

617 какая форма в организации поставок предприятиям общественного питания полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий, выпускаемых предприятиями пищевой промышленности и производственными объединениями сельскохозяйственного производства ?

- концентрация производства
- кооперирование в социалистическом производстве
- централизация производства
- внутриотраслевое кооперирование
- межотраслевое кооперирование

618 к типам предприятий общественного питания относятся:

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

619 к типам предприятий общественного питания относятся:

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

620 Бары, это ПОП, которые производят и реализуют:

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

621 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 механизированное предприятие, выпускающее в основном молочную продукцию.
- мелкое предприятие, выпускающее продукцию, кулинарные и замороженные кондитерские изделия с температурой хранения - 58°C.
- крупное предприятие, выпускающее сыры и кондитерские изделия с доставкой на предприятия - доготовочные

### 622 Передвижные столовые предназначены для обслуживания:

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

### 623 Ресторан:

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

### 624 Детское кафе предназначено:

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

### 625 к закусочным относятся:

- кафе молочное, кафе мороженное, кафе молодежное, шашлычные, котлетные, бутербродные, чебуречные, пирожковые, блинные, пончиковые, пельменные, хингальные.
- 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, пивной бар, молочный бар, шашлычные, котлетные, бутербродные, чебуречные, пирожковые, блинные пончиковые, пельменные.
- пивной бар, молочный бар, шашлычные, котлетные, сосисочные, бутербродные, чебуречные, пирожковые, блинные пончиковые, пельменные

626 к основным типам доготовочных предприятиях относятся:

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

627 Тип предприятия ПОП означает, что:

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

628 к типам предприятий общественного питания относятся:

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

629 какой формой воздействия пользуются руководители всех уровней, но чаще всего низовые  бригадиры, мастера ?

- приказ
- распоряжение
- устное указание
- распорядительное воздействие
- письменное указание

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

- мастер
- заведующий производством
- начальник цеха
- директор
- главный инженер

631 кто несет ответственность за техническую деятельность предприятия по вопросам, входящим в его компетенцию ?

- главный инженер
- мастер
- директор
- начальник цеха
- заведующий производством

632 кто на мелких предприятиях заведующий производством является одно-временно и заместителем директора ?

- директор
- главный инженер
- мастер
- заведующий производством
- начальник цеха

633 кто обязан обеспечивать выполнение производственных заданий, приказов и распоряжений, относящихся к производству, соблюдение рецептур блюд и технологии их изготовления ?

- главный инженер
- мастер
- заведующий производством
- начальник цеха
- директор

634 какая операция позволяет снизить отходы при машинной очистке картофеля и корнеплодов ?

- калибровка
- очистка
- мытье
- разделка
- обжарка

635 Очистка картофеля и корнеплодов от кожуры подразделяется на сколько операций ?

- 6
- 2
- 4
- 3
- 7

636 В какой операции очистки картофеля и корнеплодов ведется предварительная очистка в специальных машинах и аппаратах ?

- III
- IV
- V
- I
- II

637 В какой операции очистки картофеля и корнеплодов ведется дочистка ручным способом ?

- V
- IV
- III
- II
- I

638 Дочистка картофеля в крупных предприятиях производится на ?

- сеператоре
- калибровочной машине
- конвейере

- коренщиками на специальных столах
- кофемолке

639 каждый производственный процесс состоит из нескольких:

- стадий
- ступени
- операции
- приемов
- элементов

640 который из нижеследующих отвечает основным тенденциям научно-технического прогресса ?

- ручное управление
- централизованное управление
- отраслевой принцип управления
- управление АСУ
- управление пультом

641 который из нижеследующих позволяет эффективно решать вопросы интенсификации производства ?

- отраслевой принцип управления
- централизованное управление
- ручное управление
- управление пультом
- управление АСУ

642 который из нижеследующих позволяет эффективно решать вопросы расширения научно-технической информации ?

- управление АСУ
- отраслевой принцип управления
- централизованное управление
- управление пультом
- ручное управление

643 который из нижеследующих включает прогнозирование развития и моделирование управляемых объектов ?

- прогнозирование
- планирование
- организация
- регулирование
- учет

644 который из нижеследующих направлено на поддержание требуемого соотношения между различными элементами системы ?

- планирование
- прогнозирование
- учет
- организация
- регулирование

645 который из нижеследующих заключается в проверке соответствия действительного хода и развития процесса производства разработанному плану ?

- планирование
- организация
- прогнозирование
- учет
- регулирование

646 который из нижеследующих дает возможность использовать информационную базу для разработки программы действия системы в последующий период ?

- планирование
- организация
- прогнозирование
- учет
- регулирование

647 кооперация труда на предприятиях достигается:

- путем установления рациональной взаимосвязи между работниками для выполнения технологических задач
- путем обеспечения электрическими оборудованиями всех работников производства
- путем обеспечения механическими оборудованиями всех работников производства
- путем обеспечения газовыми оборудованиями всех работников производства
- путем обеспечения тепловыми оборудованиями всех работников производства

648 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.
- рыбный цех, камера отходов, экспедиция и др.
- кондитерский цех, камера отходов, экспедиция и др.
- овощной цех, камера отходов, экспедиция и др.
- мясной цех, камера отходов и упаковочных материалов и др.
- кондитерский цех, камера отходов, экспедиция и др.

649 к каким службам относятся складское, тарное, транспортное, энергетическое, санитарно-техническое, ремонтное, метеорологическое хозяйство?

- службы
- участок
- основные
- хозяйство
- вспомогательные

650 В какой структуре предприятия производство выделяются производственные участки (заготовочные) и горячий цех (тепловая обработка) ?

- безбригадной
- бесцеховой
- цеховой
- |отделение
- бригадной



651 Стадии в свою очередь состоят из :

- элементы
- ступени
- стадии
- приемы
- операции

652 кто должен соблюдать технические условия, технологические инструкции, стандарты, рецептуры, технологические схемы, улучшать экономические показатели работы цеха сокращать длительность производственного цикла, высвободить оборотные средства ?

- начальник цеха
- главный инженер
- мастер
- директор
- заведующий производством

653 В обязанности кого входит обеспечение рабочих мест сырьем, инвентарем, инструментами ?

- главного инженера
- заведующего производством
- мастера
- директора
- начальника цеха

654 В обязанности кого входит обеспечение рабочих мест сырьем, инвентарем, инструментами ?

- главного инженера
- заведующего производством
- главного инженера
- директора
- начальника цеха

655 В обязанности кого входит контроль за соблюдением технологического процесса, качеством продукции и техникой безопасности ?

- главного инженера
- заведующего производством
- мастера
- директора
- начальника цеха

656 кто должен инструктировать мастеров ,руководить ими, а через них и всеми работниками цеха, контролировать выполнение всех приказов и распоряжений и всемерно распространять опыт передовиков производства ?

- мастер
- начальник цеха
- заведующий производством
- главный инженер
- [директор

657 В обязанности кого входит внедрение новой техники и повышение производительности труда работников, расстановка их и распределение работы ?

- главного инженера
- заведующего производством
- мастера
- директора
- начальника цеха

658 Чего готовят в первом отделении горячего цеха ?

- сладости
- соусы
- супы
- напитки
- жаркое

659 Чего готовят во втором отделении горячего цеха ?

- сладости
- соусы
- супы
- напитки
- жаркое

660 Технологический процесс приготовления первых блюд состоит в основном из скольких стадий ?

- 2
- 4
- 3
- 6
- 5

661 Чего готовят на первой стадии технологического процесса приготовления первых блюд ?

- соусов
- бульонов
- майонезов
- сладостей
- супов

662 Чего готовят на второй стадии технологического процесса приготовления первых блюд ?

- соусов
- бульонов
- майонезов
- сладостей
- супов

663 Горячий цех-это:

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

- это часть производственного участка, где производятся холодные блюда и закуски.
- это часть производственного участка, где производится очистка и нарезка овощей и зелени.

664 Разделку рыбы организуют на двухъярусном ?

- головоотсекающей машине
- плавникорезки
- в аппарате-фиксаторе
- в моечной машине
- рыбоделочном конвейере

665 Сколько соли добавляют при оттаивании рыбы ?

- 1-2 г соли на 1 л воды
- 7-10 г соли на 1 л воды
- 4-6 г соли на 1 л воды
- 17-20 г соли на 1 л воды
- 10-15 г соли на 1 л воды

666 Дефростация считается оконченной, когда температура в толще тушки достигнет ?

- 5°C
- 1°C
- 18°C
- 8°C
- 10°C

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

- бункера оттаивания
- ленточный транспортер
- чешуеочистительный барабан
- головоотсекающая машина
- плавникорезки

668 который из нижеследующих правильно изображает операции организация технологического процесса в рыбных цехах предприятий общественного питания ?

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

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

- 30-34°C
- 15-20°C
- 20-25°C
- 25-30°C

35-40С°

670 Соблюдение работниками требований производственной санитарии относится:

- к кооперации труда
- к поощрению труда
- к разделению труда
- к трудовой дисциплине
- к производственной дисциплине

671 Соблюдение работниками требований гигиены относится:

- к поощрению труда
- к разделению труда
- к трудовой дисциплине
- к кооперации труда
- к производственной дисциплине

672 Соблюдение режимов технологических процессов на производстве относится:

- к технологической дисциплине
- к разделению труда
- к поощрению труда
- к кооперации труда
- к трудовой дисциплине

673 Соблюдение работниками требований по технике безопасности относится

- к разделению труда
- к производственной дисциплине
- к кооперации труда
- к поощрению труда
- к трудовой дисциплине

674 Соблюдение работниками требований по охране труда относится:

- к поощрению труда
- к кооперации труда
- к разделению труда
- к трудовой дисциплине
- к производственной дисциплине

675 Разделение труда на предприятиях может быть:

- социальным
- физическим
- функциональным
- органолептическим
- физико-химическим

676 Полуфабрикаты вырабатывают из какой мясы ?

- жаренной
- свежей
- копченой
- паренной

охлажденной

677 какие полуфабрикаты изготавливают из мяса третьего сорта ?

- овощные полуфабрикаты
- панированные полуфабрикаты
- натуральные полуфабрикаты
- мучные полуфабрикаты
- рубленые полуфабрикаты

678 какие полуфабрикаты изготавливают из мясного фарша, добавляя к нему специи, хлеб и другие компоненты ?

- рубленые полуфабрикаты
- натуральные полуфабрикаты
- мучные полуфабрикаты
- овощные полуфабрикаты
- панированные полуфабрикаты

679 Суповой набор и рагу выпускают для реализации порциями по ?

- 200 и 600 г
- 100 и 500 г
- 500 и 1000 г
- 1500 и 1600 г
- 300 и 800 г

680 В каких предприятиях применяют непрерывные поточные линии ?

- значительной мощности
- габаритной мощности
- большой мощности
- незначительной мощности
- малой мощности

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

- в течение 1 ч при 8-10°C
- в течение 5 ч при 20-30°C
- в течение 7 ч при 18-20°C
- в течение 3 ч при 38-40°C
- в течение 2 ч при 0-5°C

682 Разделение труда на предприятиях может быть:

- социальным
- физическим
- по операционным
- органолептическим
- физико-химическим

683 Разделение труда на предприятиях может быть:

- социальным
- физическим

- с учетом квалификации исполнителей
- органолептическим
- физико-химическим

684 к технологическим разделениям труда на предприятиях можно отнести:

- освещение залов, нагревания плиты, подписывание документов
- замораживания продуктов, оттаивание и хранение
- первичная обработка сырья, тепловая обработка и приготовление холодных блюд
- освещение залов, обработки сырья, подписывание документов
- освещение залов, расчет сырья и их хранение

685 Соблюдение своевременного выхода на работу работников относится:

- к кооперации труда
- к технологической дисциплине
- к трудовой дисциплине
- к поощрению труда
- к разделению труда

686 Помещение горячего цеха должно примыкать к какому цеху ?

- моеющему
- отделочному
- холодному
- раздаточному
- горячему

687 какой показатель цеха определяется в соответствии с количеством выпускаемых блюд ?

- высота
- оптимальная температура помещения
- относительная влажность помещения
- площадь
- освещение

688 какой показатель цеха определяется числом мест в обеденном зале с учетом норм, разработанных для предприятий различных типов ?

- высота
- оптимальная температура помещения
- относительная влажность помещения
- площадь
- помещения

689 Горячий цех подразделяется на сколько отделений ?

- 5
- 3
- 2
- 6
- 4

690 При каком способе доставки сокращаются транспортные и экспедиционные расходы ?

- перевозка на мотоцикле

- метод кольцевого завоза
- перевозка на самолете
- перевозка на теплоходе
- перевозка на корабле

691 какие нормы определяют минимальные и максимальные сроки износа ?

- нормы эксплуатационные
- нормы расхода
- нормы доставки
- нормы рациона
- нормы оснащения

692 На колхозных рынках разрешено за наличный расчет закупать ?

- масло
- картофель
- мясо
- тыкву
- свежую зелень

693 Для приготовления недорогих разнообразных блюд при многих предприятиях общественного питания организуются ?

- теплично-парниковые хозяйства
- ясли
- детские сады
- магазины
- кружки

694 Перевозка продуктов осуществляется обычно ?

- тепловозы
- самолеты, автобусы
- открытые, закрытые, изотермические автомашины, мотороллеры с кузовом
- метро
- пароходы

695 От чего зависит культура обслуживания потребителей?

- помещение
- хороший повар
- склад
- рациональной организации материально-технического снабжения
- хорошие официанты

696 к каким предприятиям можно отнести крупные столовые, рестораны, кафе с широким ассортиментом блюд и напитков, обслуживающие неоднородный контингент посетителей ?

- предприятия общего типа
- предприятиям общего типа
- специализированным предприятиям
- предприятия, изготовляющим готовую продукцию
- комплексное предприятие

697 .какие предприятия могут работать на сырье или на полуфабрикатах ?

- предприятия с торговыми подразделениями
- предприятиям общего типа
- специализированным предприятиям
- предприятия, изготовляющим готовую продукцию
- комплексное предприятие

698 как называется комбинат питания, который объединяет нескольких предприятий общественного питания разных типов (в том числе отнесенных к различной наценочной категории) в одном здании с полной или частичной централизацией управления, производства, хранения продуктов ?

- предприятия с торговыми подразделениями
- комплексное предприятие
- специализированным предприятиям
- предприятия, изготовляющим готовую продукцию
- предприятиям общего типа

699 к какой группе относятся столовые, рестораны, кафе (высшей категории), работающие на сырье, а также фабрики-кухни, фабрики-кухни-заготовочные, комбинированные предприятия ?

- предприятия с торговыми подразделениями
- предприятиям общего типа
- специализированным предприятиям
- предприятия, изготовляющим готовую продукцию
- комплексное предприятие

700 к каким предприятиям относят рестораны, кафе, закусочные, выпускающие более или менее однородную продукцию и реализующие специфический ассортимент покупных товаров?

- предприятия общего типа
- предприятиям общего типа
- специализированным предприятиям
- предприятия, изготовляющим готовую продукцию
- комплексное предприятие