

2955_Ru_Əyani_Yekun imtahan testinin sualları**Fənn : 2955 İaşə müəssisələrində xidmətin təşkili**

1 Какая дисциплина изучает задачи , такие как правил оформления расчетов за обслуживание и оказание услуг; требований к обслуживающему персоналу; организации труда обслуживающего персонала ?

- проектировании предприятий общественного питания
- организация обслуживания в предприятиях общественного питания
- технология продуктов национального питания
- технология продуктов предприятий общественного питания
- оборудование предприятий общественного питания

2 Сколько функций выполняет общественное питание ?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

3 Какие услуги связаны с реализацией блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, доставкой их на дом по заказам потребителей, сервировкой и подачей блюд, сбором посуды, ее мойкой ?

- заказ по интернету
- материально-бытовые
- торговые
- культурно-массовые
- самообслуживание

4 Как называются услуги, обеспечивающие покупку товаров и способствующие экономии времени посетителей ?

- заказ по интернету
- торговые
- материально-бытовые
- культурно-массовые
- самообслуживание

5 Какая дисциплина изучает задачи , такие как овладение основными понятиями, терминами и определениями в области организации обслуживания; изучение классификации услуг общественного питания и общих требований к ним ?

- проектировании предприятий общественного питания
- организация обслуживания в предприятиях общественного питания
- технология продуктов национального питания
- технология продуктов предприятий общественного питания
- оборудование предприятий общественного питания

6 К каким услугам относятся различные музыкальные программы, концерты, проведение вечеров-встреч с интересными людьми и другие мероприятия ?

- заказ по интернету
- культурно-массовые
- материально-бытовые
- торговые
- самообслуживание

7 . 01. В процессе какого обслуживания персонал консультирует покупателей о полезных свойствах блюд и напитков, порядке составления меню, по вопросам сервировки праздничного стола, приготовления блюд, кондитерских и других изделий ?

- заказ по интернету
- торговые
- материально-бытовые
- культурно-массовые
- самообслуживание

8 Какая дисциплина изучает задачи , такие как современных технологий, форм, методов, средств обслуживания; видов и характеристик торговых помещений, посуды, приборов, столового белья ?

- проектировании предприятий общественного питания
- организация обслуживания в предприятиях общественного питания
- технология продуктов национального питания
- технология продуктов предприятий общественного питания
- оборудование предприятий общественного питания

9 Какие услуги предоставляются преимущественно в вечернее время ?

- заказ по интернету
- культурно-массовые
- материально-бытовые
- торговые
- самообслуживание

10 Работники какой отрасли способствуют сохранению здоровья людей, росту производительности труда, повышению качества учебы, разумному использованию свободного времени

- экономисты
- общественного питания
- медицины
- народного образования
- шахтеры

11 Сколько направлений имеет процесс индустриализации общественного питания ?

- 3.0
- 2.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0

12 В процессе индустриализации общественного питания какому направлению относится создание кулинарных объединений на основе прогрессивной технологии производства продукции ?

- 6.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

13 В процессе индустриализации общественного питания к какому направлению относится более эффективное использование действующих мощностей и серийно выпускаемого оборудования за счет реконструкции

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

14 В процессе индустриализации общественного питания какому направлению относится создание нового высокопроизводительного оборудования для фабрик и доготовочных предприятий ?

- 6.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0
- 4.0

15 В процессе индустриализации общественного питания к какому направлению относится более эффективное использование специализированных цехов и доготовочных предприятий ?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

16 В структуре предприятий общественного питания какие предприятия занимают видное место ?

- закусочные
- рестораны
- бары
- кафе
- буфеты

17 Что зависит от применения передовых форм и методов работы официантов, использования прогрессивных форм обслуживания ?

- составление меню
- культура обслуживания
- качество пищи
- ассортимент продуктов
- разнообразие блюд

18 Задачей работников какого предприятия является радушно встретить, быстро и вкусно накормить людей, создать им все условия для полноценного отдыха ?

- закусочных
- ресторанов
- бара
- кафе
- буфетов

19 Какие предприятия оказывают дополнительные услуги потребителям такие , как доставка обедов на дом, обслуживание торжеств (свадьбы, юбилей) на дому, прием заказов на изготовление кулинарных

- закусочные
- рестораны
- бары
- кафе
- буфеты

20 Какая дисциплина изучает задачи , такие как организации и техники обслуживания потребителей на предприятиях различных типов и классов; порядок предоставления различных услуг ?

- проектировании предприятий общественного питания
- организация обслуживания в предприятиях общественного питания
- технология продуктов национального питания
- технология продуктов предприятий общественного питания
- оборудование предприятий общественного питания

21 По какому признаку различают предприятия на комплексные (комбинированные), универсальные, специализированные ?

- по ассортименту продуктов
- по специализации
-) по мощности
- по характеру обслуживаемого контингента
- по наценочной категории

22 Какие предприятия это объединения нескольких предприятий разных типов в одном здании с полной централизацией производства и управления, предоставляющие потребителю возможность выбора нескольких видов услуг?

- оптовые
- комплексные
- мощные
- универсальные
- специализированные

23 К каким предприятиям относятся рестораны, кафе, закусочные с соответствующим данному типу ассортиментом блюд и напитков ?

- оптовые
- универсальные
- мощные
- комплексные
- специализированные

24 Какие предприятия строят в местах большого сосредоточения потребителей ?

- оптовые
- комплексные
- мощные
- универсальные
- специализированные

25 К каким предприятиям относятся рестораны, кафе, закусочные, бары, выпускающие и реализующие специфический ассортимент блюд, напитков, кондитерских изделий и покупных товаров ?

- оптовые
- специализированные
- мощные
- комплексные
- универсальные

26 В состав каких предприятий могут входить ресторан, кафе, закусочная, буфеты, бары и другие предприятия ?

- оптовые
- комплексные
- мощные
- универсальные
- специализированные

27 В строительстве каких предприятий общественного питания предусмотрено строительство на 50, 100, 150, 200, 300, 400, 500 и более мест ?

- кафе
- столовых
- комплексных предприятий, расположенных в жилой зоне
- комплексных предприятий, расположенных в зоне городского значения
- ресторанов

28 В строительстве каких предприятий общественного питания предусмотрено строительство на 100, 150, 200, 400, 500 мест ?

- кафе
- ресторанов
- комплексных предприятий, расположенных в жилой зоне
- комплексных предприятий, расположенных в зоне городского значения
- столовых

29 В строительстве каких предприятий общественного питания предусмотрено строительство на 50, 75, 100, 150 мест ?

- ресторанов
- кафе
- комплексных предприятий, расположенных в жилой зоне
- комплексных предприятий, расположенных в зоне городского значения
- столовых

30 В строительстве каких предприятий общественного питания предусмотрено строительство на 150 и 200 мест ?

- кафе
- комплексных предприятий, расположенных в жилой зоне
- комплексных предприятий, расположенных в зоне городского значения
- столовых
- ресторанов

31 В строительстве каких предприятий общественного питания предусмотрено строительство 300, 400, 500 мест ?

- кафе
- комплексных предприятий, расположенных в зоне городского значения
- комплексных предприятий, расположенных в жилой зоне
- столовых
- ресторанов

32 На сколько категорий подразделяют предприятия общественного питания по наценочной категории в зависимости от технической оснащенности, формы обслуживания потребителей, объема услуг, художественно-планировочного решения, материальных затрат ?

- 7.0
- 5.0
- 3.0
- 4.0
- 6.0

33 К какой категории относятся рестораны и бары ?

- высшей
- люкс
- первой
- второй
- третьей

34 К какой категории относятся рестораны, кафе универсальные, бары ?

- третьей
- высшей
- люкс
- первой
- второй

35 К какой категории относятся рестораны, кафе универсальные и специализированные закусочные, буфеты ?

- высшей
- первой
- люкс
- второй
- третьей

36 К какой категории относятся общедоступные столовые, кафе, закусочные, специализированные предприятия, буфеты ?

- высшей
- второй

- люкс
- первой
- третьей

37 К какой категории относятся столовые, буфеты, кафе и закусочные, обслуживающие потребителей по месту работы и учебы ?

- третьей
- высшей
- люкс
- первой
- второй

38 Как называются предприятия общественного питания, в которых приготавливают ассортимент блюд и кулинарных изделий для нескольких вариантов завтрака, обеда и ужина ?

- закусочные
- столовые
- рестораны
- бары
- кафе

39 Как называются предприятия общественного питания, в которых сочетается организация питания с отдыхом трудящихся ?

- закусочные
- рестораны
- столовые
- бары
- кафе

40 Кто обслуживает потребителей в зале барах категории люкс, высшей и первой ?

- самообслуживание
- официант
- бармен
- буфетчик
- администратор

41 Кто обслуживает потребителей в зале барах второй категории ?

- администратор
- самообслуживание
- бармен
- официант
- буфетчик

42 В барах категории люкс какое количество мест за барной стойкой составляет из числа мест за столами ?

- не менее 40%
- не менее 50%
- не менее 10%
- не менее 20%
- не менее 90%

43 В барах высшей категории какое количество мест за барной стойкой составляет из числа мест за столами ?

- не менее 70%
- не менее 25%
- не менее 15%
- не менее 40%
- не менее 50%

44 В барах первой категории какое количество мест за барной стойкой составляет из числа мест за столами ?

- не менее 10%
- не менее 20%
- не менее 50%
- не менее 40%
- не менее 30%

45 Как называется предприятия общественного питания, в которых реализуют и потребляют на месте горячие напитки, кондитерские изделия, кисломолочные продукты ?

- столовая
- кафе
- ресторан
- бар
- закусочная

46 В кафе высшей и первой категории, в вечерних и молодежных потребителей обслуживает ?

- самообслуживание
- официант
- бармен
- буфетчик
- администратор

47 Кафе, функционирующие при производственных предприятиях, учреждениях, вузах и безвозмездно получающие от них определенные услуги, относятся к какой категории ?

- V
- III
- I
- II
- IV

48 Как называется предприятия общественного питания, в которых реализуют широкий ассортимент холодных и горячих закусок, бульоны, небольшой ассортимент вторых блюд, горячих напитков и кондитерских изделий ?

- столовая
- закусочная
- кафе
- ресторан
- бар

49 Закусочные в основном относятся ко второй категории и работают по методу ?

- администратор
- самообслуживание
- бармен
- официант
- буфетчик

50 Специализированные закусочные относятся к какой категории ?

- V
- I
- II
- III
- IV

51 Как называются предприятия общественного питания, в которых реализуют главным образом холодные закуски, сладкие блюда, холодные и горячие напитки, соки, кондитерские изделия?

- закусочная
- буфет
- кафе
- ресторан
- бар

52 В зале буфетов какой категории чаще всего используются столы для приема пищи стоя ?

- V
- II
- I
- III
- IV

53 В зале буфетов какой категории приема чаще всего используются столы для приема пищи сидя ?

- V,II
- I,III
- I,V
- II,III
- IV,I

54 Как называются предприятия общественного питания, в которых реализуют населению готовые кулинарные и кондитерские изделия, полуфабрикаты

- буфет
- магазины кулинарии
- кафе
- ресторан
- бар

55 В зависимости от функций, выполняемых предприятиями общественного питания на сколько вида различают обслуживания ?

- 6.0
- 3.0

- 2.0
- 4.0
- 5.0

56 При осуществлении какого вида обслуживания предприятия общественного питания реализуют продукцию в залах предприятий общественного питания ?

- 5.0
- 1.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0

57 В процессе осуществления какого вида обслуживания предприятия доставляют продукцию: рабочим – к рабочим местам; школьникам – в классы; студентам и учащимся техникумов – в холлы или коридоры ?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

58 Какой вид обслуживания ограничен реализацией кулинарной продукции и полуфабрикатов для организации потребления ее дома ?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

59 Для каких методов характерно сочетание различных методов, например, самообслуживание с обслуживанием официантами, буфетчиками-официантами ?

- обслуживание администратором
- комбинированные методы
- самообслуживание
- обслуживание официантами
- обслуживание поваром

60 Какую форму обслуживания различают по таким признакам, как участие персонала в обслуживании, способы расчета с потребителями и отпуска готовой продукции ?

- обслуживание администратором
- самообслуживание
- обслуживание официантами
- комбинированные методы
- обслуживание поваром

61 При каком обслуживании деление на формы осуществляется по таким признакам: участие персонала в обслуживании, способ расчета с потребителями, организация труда официантов, полнота обслуживания ?

- обслуживание администратором

- обслуживание официантами
- самообслуживание
- комбинированные методы
- обслуживание поваром

62 Какие блюда раздатчики порционируют непосредственно перед отпуском ?

- бутерброды
- горячие
- закуски
- салаты
- холодные

63 При каком самообслуживании потребители все операции (взятие подноса, столовых приборов, получение блюд, доставка их к обеденному столу, уборка посуды) выполняют самостоятельно?

- самообслуживание с расчетом в конце раздаточной линии
- полное самообслуживание
- частичное самообслуживание
- самообслуживания с предварительным расчетом
- самообслуживание с расчетом после приема

64 При каком самообслуживании значительную часть перечисленных операций выполняет обслуживающий персонал ?

- самообслуживание с расчетом в конце раздаточной линии
- частичное самообслуживание
- полное самообслуживание
- самообслуживания с предварительным расчетом
- самообслуживание с расчетом после приема

65 При каком самообслуживании потребители выбирают блюда на раздаточной, а затем в конце оплачивают их стоимость ?

- самообслуживание с расчетом после приема
- самообслуживание с расчетом в конце раздаточной линии
- полное самообслуживание
- частичное самообслуживание
- самообслуживания с предварительным расчетом

66 При каком самообслуживании потребители получают на раздаточной продукцию и чек (счет), по которому рассчитываются после приема пищи при выходе из зала ?

- самообслуживание с расчетом в конце раздаточной линии
- самообслуживание с расчетом после приема пищи
- полное самообслуживание
- частичное самообслуживание
- самообслуживания с предварительным расчетом

67 При каком самообслуживании потребители сначала знакомятся с ассортиментом блюд в меню, а затем приобретают чеки в кассе, по которым и получают выбранные блюда на раздаточной или в буфете ?

- самообслуживание с расчетом в конце раздаточной линии

- самообслуживания с предварительным расчетом
- полное самообслуживание
- частичное самообслуживание
- самообслуживание с расчетом после приема пищи

68 Какое самообслуживание применяется в предприятиях с постоянным контингентом питающихся, где отребители свободно выбирают блюда, напитки, кулинарные, кондитерские изделия и самостоятельно рассчитываются, без кассира ?

- самообслуживание с расчетом в конце раздаточной линии
- саморасчет
- частичное самообслуживание
- самообслуживания с предварительным расчетом
- самообслуживание с расчетом после приема пищи

69 Метод обслуживания применяется в ресторанах, кафе и закусочных первой и высшей категории, а также в некоторых столовых ?

- обслуживание администратором
- обслуживание официантами
- самообслуживание
- комбинированные методы
- обслуживание поваром

70 При каком обслуживании все операции (получение продукции, доставка ее в зал, подача блюд и напитков в обнос, уборка посуды, расчет) осуществляют официанты ?

- самообслуживание с расчетом в конце раздаточной линии
- полное обслуживание официантом
- частичное обслуживание официантом
- самообслуживания с предварительным расчетом
- самообслуживание с расчетом после приема пищи

71 Какое обслуживание предполагает передачу ряда функций потребителям в зависимости от времени, места обслуживания, характера проводимых мероприятий, контингента питающихся ?

- самообслуживание с расчетом в конце раздаточной линии
- частичное обслуживание официантом
- полное обслуживание официантом
- самообслуживания с предварительным расчетом
- самообслуживание с расчетом после приема пищи

72 Какое время дня рестораны работают по сниженным наценкам ?

- вечером
- дневное время
- рано утром
- ночью
- полдень

73 Какое время дня передача потребителям значительного числа функций позволяет ускорить процесс обслуживания ?

- вечером
- дневное время

- рано утром
- ночью
- полдень

74 Какое время дня можно сократить численность обслуживающего персонала ?

- вечером
- дневное время
- рано утром
- ночью
- полдень

75 При каком обслуживании официанты доставляют продукцию с раздаточной в зал, ставят блюда на стол ?

- самообслуживание с расчетом в конце раздаточной линии
- частичное обслуживание официантом
- полное обслуживание официантом
- самообслуживания с предварительным расчетом
- самообслуживание с расчетом после приема пищи

76 При каком обслуживании за столом потребители обслуживают себя сами ?

- самообслуживание с расчетом в конце раздаточной линии
- частичное обслуживание официантом
- полное обслуживание официантом
- самообслуживания с предварительным расчетом
- самообслуживание с расчетом после приема пищи

77 При каком обслуживании может быть применена и система самозаказа, которая заключается в том, что потребители самостоятельно записывают на специальных бланках ассортимент заказываемых блюд и напитков ?

- самообслуживание с расчетом в конце раздаточной линии
- частичное обслуживание официантом
- полное обслуживание официантом
- самообслуживания с предварительным расчетом
- самообслуживание с расчетом после приема пищи

78 При каком обслуживании расчет с потребителями может производить кассир ?

- самообслуживание с расчетом в конце раздаточной линии
- частичное обслуживание официантом
- полное обслуживание официантом
- самообслуживания с предварительным расчетом
- самообслуживание с расчетом после приема пищи

79 Какое обслуживание осуществляется при обслуживании по типу «шведского стола» и за фуршетными столами-буфетами ?

- самообслуживание с расчетом в конце раздаточной линии
- частичное обслуживание официантом
- полное обслуживание официантом
- самообслуживания с предварительным расчетом
- самообслуживание с расчетом после приема пищи

80 При обслуживании по типу «шведского стола» на стол заранее выставляют ?1-холодные закуски,2- первые блюда,3- сладкие блюда, 4- вторые блюда ,5-кондитерские изделия,6-горячие напитки,7- спиртные напитки

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

81 Для реализации каких блюд в зале ресторана устанавливают специальные мармиты с витриной образцов блюд, стопками тарелок и приборами для раскладки ?1-холодные закуски,2- первые блюда,3- сладкие блюда, 4- вторые блюда ,5-кондитерские изделия,6-горячие напитки,7- спиртные напитки

- 3, 7
 2,4
 2,3,5
 1,4,7
 3.6

82 За фуршетными столами-буфетами кто следит за пополнением столов кисломолочной продукцией, фруктами, бутербродами, напитками, кондитерскими и другими изделиями, а также производят расчет с потребителями ?

- кассир
 официант
 администратор
 бармен
 шефповар

83 По способу расчета метод обслуживания официантом делится на сколько формы ?

- 6.0
 2.0
 3.0
 4.0
 5.0

84 При какой форме обслуживания официантами спредварительным расчетом потребители, ознакомившись с меню текущего дня, приобретают в кассе, расположенной в вестибюле, чеки на питание ?

- V
 I
 II
 III
 IV

85 При какой форме обслуживания официантами спредварительным расчетом предусматривается приобретение абонементов и талонов на скомплектованные обеды (завтраки, ужины) ?

- V
 II

- I
- III
- IV

86 При какой форме обслуживания официантами спредварительным расчетом счета на обслуживание оплачиваются предварительно ?

- V
- III
- I
- II
- IV

87 При каком обслуживании стоимость поданных блюд и напитков оплачивается в конце обслуживания ?

- самообслуживание с расчетом в конце раздаточной линии
- обслуживании официантами с последующим расчетом
- полное обслуживание официантом
- частичное обслуживание официантом
- самообслуживания с предварительным расчетом

88 По организации труда официантов метод обслуживания делится на сколько формы ?

- 3.0
- 2.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0

89 При какой форме обслуживания официантами имеет следующие особенности: за каждым официантом закрепляют несколько столов (мест), и он выполняет все элементы техники обслуживания ?

- самообслуживание с расчетом в конце раздаточной линии
- индивидуальная форма обслуживания
- частичное обслуживание официантом
- самообслуживания с предварительным расчетом
- обслуживании официантами с последующим расчетом

90 При какой форме обслуживания работа строится по принципу разделения (специализации) и кооперации труда официантов ?

- самообслуживание с расчетом в конце раздаточной линии
- бригадная форма обслуживания
- индивидуальная форма обслуживания
- самообслуживания с предварительным расчетом
- обслуживании официантами с последующим расчетом

91 Какая форма обслуживания способствует укрупнению функций, позволяет сократить число переходов и применять средства механизации для доставки посуды и готовой продукции ?

- самообслуживание с расчетом в конце раздаточной линии
- бригадная форма обслуживания
- индивидуальная форма обслуживания

- самообслуживания с предварительным расчетом
- обслуживании официантами с последующим расчетом

92 При какой форме обслуживания обеспечивается более быстрое обслуживание потребителей, упорядочивается работа на раздаточной?

- самообслуживание с расчетом в конце раздаточной линии
- бригадная форма обслуживания
- индивидуальная форма обслуживания
- самообслуживания с предварительным расчетом
- обслуживании официантами с последующим расчетом

93 При каком обслуживании до прихода потребителей столы сервируют, ставят на них холодные блюда и закуски, хлеб и другие изделия ?

- самообслуживание с расчетом в конце раздаточной линии
- обслуживании комплектованными завтраками, обедами и ужинами
- индивидуальная форма обслуживания
- бригадная форма обслуживания
- обслуживании официантами с последующим расчетом

94 В ресторанах реализуют по сниженным ценам ?

- десерты
- экспресс-обеды
- завтраки
- ланч
- ужин

95 При каком обслуживании официанты заранее сервируют столы лишь столовой посудой и приборами ?

- самообслуживание с расчетом в конце раздаточной линии
- обслуживание по индивидуальным заказам
- индивидуальная форма обслуживания
- бригадная форма обслуживания
- обслуживании комплектованными завтраками, обедами и ужинами

96 Что такое комбинированное обслуживание ?

- обслуживание по индивидуальным заказам
- обслуживание барменами и буфетчиками- официантами
- индивидуальная форма обслуживания
- бригадная форма обслуживания
- обслуживании комплектованными завтраками, обедами и ужинами

97 Какая нормативная площадь одного места в зале ресторана ?

- 0,15 м²
- 1,6-1,8 м²
- 1,55-1,64 м²
- 1,64-1,84 м²
- 1,8-1,9 м²

98 Какая нормативная площадь одного места в кафе ?

- 0,15 м2
- 1,55-1,64 м2
- 1,6-1,8 м2
- 1,64-1,84 м2
- 1,8-1,9 м2

99 Какая нормативная площадь одного места в закусочной ?

- 0,15 м2
- 1,64-1,84 м2
- 1,6-1,8 м2
- 1,55-1,64 м2
- 1,8-1,9 м2

100 Какая нормативная площадь одного места в столовой ?

- 0,15 м2
- 1,8-1,9 м2
- 1,6-1,8 м2
- 1,55-1,64 м2
- 1,64-1,84 м2

101 Какая нормативная площадь одного места танцевальной площадки и эстрады ?

- 1,8-1,9 м2
- 0,15 м2
- 1,6-1,8 м2
- 1,55-1,64 м2
- 1,64-1,84 м2

102 Когда рестораны, кафе, закусочные при гостиницах должны иметь отдельные наружные входы и обособленный вестибюль с гардеробом и санитарными узлами ?

- обслуживают студентов
- обслуживают и городское население
- обслуживают только иностранных туристов
- обслуживают только городское население
- обслуживают медперсон

103 Гардеробы вестибюлей ресторанов и кафе гостиниц рассчитывают на обслуживание сколько мест в зале ?

- 1.0
- 0.7
- 0.2
- 0.5
- 7.08

104 Как называется помещение который расположен перед общим и банкетным залами , оформляются удобными креслами или диванами, журнальными столиками ?

- киоск
- аванзал
- коридор
- вестибюль

- гардерод

105 В каких предприятиях общественного питания, широко применяют дерево, резьбу по дереву, деревянную мебель, чеканку по металлу ?

- созданные в художественном стиле
 созданные в традиции национального зодчества
 созданные в классическом стиле
 созданные в авангардном стиле
 созданные в спортивном стиле

106 Какие полы в ресторанах и вечерних кафе ?

- из ДСП
 паркетные
 мраморные
 из линолеума
 гранитные

107 Наряду с общим освещением в ресторанах и кафе чего применяют для местного освещения отдельных зон зала ?

- прожекторы
 бра и торшеры
 фонари
 факелы
 свечи

108 Чего организуют в столовых, ресторанах, кафе которые кроме раздаточной реализуют закуски, сладкие блюда, кондитерские и некоторые другие изделия ?

- витрины
 буфеты
 торговые автоматы
 бары
 прилавки

109 Где располагают буфеты в столовых, кафе и закусочных ?

- в кабинете администратора
 в торговом зале
 в коридоре
 в аванзале
 в вестибюле

110 В учебных заведениях, учреждениях где организуют дополнительные буфеты ?

- в кабинете администратора
 в коридоре, фойе
 в аванзале
 в вестибюле
 в торговом зале

111 В театрах, клубах, дворцах и домах культуры, спорта где располагают буфеты ?

- в кабинете администратора

- на этажах
- в коридоре, фойе
- в аванзале
- в вестибюле

112 В каких буфетах устанавливают буфетную стойку типа ЛСБ, использование которой позволяет повысить эффективность самообслуживания, так как посетители самостоятельно берут закуски, кондитерские изделия, напитки ?

- в буфетах в ресторанах судов речного флота
- в универсальных буфетах
- в основных буфетах в предприятиях с методом обслуживания официантом
- в основных буфетах в железнодорожного ресторана
- в буфетах в вагоне-ресторане

113 В каких буфетах буфет состоит из двух помещений: подсобного, где хранятся продукты, и помещения, в котором буфетчик подготавливает и отпускает продукцию официантам через раздаточное окно ?

- в буфетах в ресторанах судов речного флота
- в основных буфетах в предприятиях с методом обслуживания официантом
- в универсальных буфетах
- в основных буфетах в железнодорожного ресторана
- в буфетах в вагоне-ресторане

114 Когда проводится мероприятие , если организуют столы-буфеты со смешанным ассортиментом изделий ?

- вечером
- в течение второй половины дня
- в течение целого дня
- течение нескольких дней
- утром

115 Когда проводится мероприятие , если в буфеты ставят дополнительные столы-буфеты для реализации горячих сосисок ?

- вечером
- в течение целого дня
- в течение второй половины дня
- течение нескольких дней
- утром

116 Когда проводится мероприятие ,если дополнительно организуют специализированные столы (чайный, кофейный, молочный, по продаже соков) ?

- вечером
- течение нескольких дней
- в течение второй половины дня
- в течение целого дня
- утром

117 Какие столы располагают ближе к производственным помещениям ввиду частого выноса использованной посуды в моечную, доставки чистой, пополнения термостатов и самоваров кипятком ?

- стол для ужина
- чайные, кофейные столы
- обеденные столы
- шведские столы
- столы для завтрака

118 Какие столы размещают по краям зала у стен, где имеются розетки для сосисковарок, которые устанавливают на подсобных столах ?

- столы для завтрака
- стол для реализации горячих сосисок
- чайные, кофейные столы
- обеденные столы
- шведские столы

119 Какие столы отличаются широким ассортиментом кисломолочной продукции и кондитерских изделий ?

- столы для реализации кисломолочной продукции
- столы для реализации кисломолочной продукции
- чайные, кофейные столы
- обеденные столы
- шведские столы

120 Если в ассортименте есть томатный сок, на стол ставят ?

- бульон
- бутерброды
- салат
- кашу
- суп

121 Какая длина ленточного транспортера линии ЛКНО, которое соединяет рабочие места раздатчиц с накопителем ?

- 46-50 м
- 16-20 м
- 1-2 м
- 6-10 м
- 10-15 м

122 На линии ЛКНО при одностороннем расположении всех этих помещений ширина раздаточной должна быть ?

- не менее 5
- не менее 2
- не менее 3
- не менее 1
- не менее 4

123 На линии ЛКНО при двухстороннем расположении всех этих помещений ширина раздаточной должна быть ?

- не менее 5 м
- не менее 3 м

- не менее 1 м
- не менее 2 м
- не менее 4 м

124 В соответствии со строительными нормами фронт раздачи со стороны кухни и холодного цеха определяется соответственно из какого расчета на одно место ?

- 0,4 и 0,2 м
- 0,04 и 0,02 м
- 2,04 и 4,02 м
- 3,04 и 4,02 м
- 0,6 и 0,9 м

125 На какое расстояние прилавком буфет отделен от помещения раздаточной ?

- шириной 50 см и высотой 40 см
- шириной 60 см и высотой 90 см
- шириной 10 см и высотой 30 см
- шириной 20 см и высотой 60 см
- шириной 80 см и высотой 80 см

126 В каких ресторанах на раздаточной можно установить по два накопителя: для первых и вторых блюд ?

- на 100 мест и более
- на 200 мест и более
- на 20 мест и более
- на 70 мест и более
- на 90 мест и более

127 Какая температура воздуха должна составлять в газовой среде в моечных ?

- 68-72°C
- 18-22°C
- 8-12°C
- 10-15°C
- 28-42°C

128 Какая относительная влажность воздуха должна составлять в газовой среде в моечных ?

- 0.9
- 0.7
- 0.2
- 0.4
- 0.5

129 В моечной выделяют сколько зон ?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

130 Какая зона моечной оборудуется столами для очистки использованных тарелок, бачками для сбора пищевых отходов, подставкой для приборных кассет, производственными столами ?

- V
 I
 II
 III
 IV

131 В какой зоне моечной с помощью резиновых губок очищают использованную посуду от остатков пищи, а также сортируют ее ?

- V
 I
 II
 III
 IV

132 В какой зоне (мойка посуды) размещают посудомоечные машины, моечные ванны ?

- V
 II
 I
 III
 IV

133 В какой зоне моечной в зависимости от производительности машин зона может быть разделена на отдельные участки с использованием нескольких посудомоечных машин ?

- V
 II
 I
 III
 IV

134 Какая зона моечной (хранение и выдача посуды) оборудована передвижными тележками и шкафами для хранения чистой посуды ?

- V
 III
 I
 II
 IV

135 Сбор посуды может осуществляться с помощью ?

- тележки
 конвейера
 лотка
 подноса
 барабана

136 Благодаря какой части линии сбора посуды, посуда, опущенная в приемное окно, очищается от остатков пищи и ополаскивается ?

- тележки
- гравитационному переворотчику
- лотка
- подноса
- барабана

137 Появление новых линий комплектации скомплектованных обедов с применением чего существенно изменило технологию мытья столовой посуды ?

- тележки
- дозаторов
- лотка
- гравитационному переворотчику
- барабана

138 На первый поднос с помощью чего притягивается ножи, ложки и вилки (из стали) ?

- под действием релаксации
- под сильным электромагнитом
- под действием отталкивающей силы
- под действием силы тяготения
- под действием гравитационной силы

139 С помощью чего с поперечными рейками откидывается стальные приборы в лоток, который ставит в моечную машину оператор ?

- металлической ленты
- резиновой ленты
- полиэтиленовой ленты
- пластмассовой ленты
- картонной ленты

140 На третьем участке расположены моечные туннельные машины мощностью ?

- 80 подносов в час
- 4800 подносов в час
- 800 подносов в час
- 480 подносов в час
- 48 подносов в час

141 На каком участке моечные туннельные машины расположена бактерицидная лампа ?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

142 При какой температуре воды в первом отделении моют фарфоровую и фаянсовую посуду ?

- 120-130°C
- 45-50°C
- 50-55°C
- 85-98°C

70°C

143 При какой при температуре воды во втором отделении моют фарфоровую и фаянсовую посуду ?

- 120-130°C
 50-55°C
 45-50°C
 85-98°C
 70°C

144 При какой при температуре воды моют и в течение 2-3 мин стерилизуют, опуская ее в специальных сетках-вкладышах в горячую воду фарфоровую и фаянсовую посуду ?

- 120-130°C
 85-98°C
 45-50°C
 50-55°C
 70°C

145 Если стерилизация невозможна, во вторую ванну добавляют 1%-й какой раствор ?

- едкой щелочи
 осветленной хлорной извести
 соляной кислоты
 серной кислоты
 поваренной соли

146 При какой при температуре воды в третьем отделении ванны моют фарфоровую и фаянсовую посуду, если во вторую ванну добавляют 1%-й раствор осветленной хлорной извести ?

- 120-130°C
 70°C
 45-50°C
 50-55°C
 85-98°C

147 В первом отделении при какой температуре с моющими средствами моют стаканы, рюмки, бокалы ?

- 120-130°C
 35-40°C
 45-50°C
 50-55°C
 85-98°C

148 Во втором отделении при какой температуре ополаскивают стаканы, рюмки, бокалы ?

- 35-40°C
 60-70°C
 45-50°C
 50-55°C
 85-98°C

149 Посуда из фарфора имеет светлый, почти белоснежный черепок, при легких ударах издает чистый продолжительный звук, в каких слоях просвечивается ?

- 9 мм
- 3 мм
- 5 мм
- 6 мм
- 8 мм

150 Какая посуда имеет меньшую механическую прочность и стойкость глазури по сравнению с фарфоровой ?

- деревянная посуда
- фаянсовая посуда
- стеклянная посуда
- керамическая посуда
- металлическая посуда

151 Художественное оформление фарфоровой и фаянсовой посуды (рис.4) в ряде случаев определяется ?

- названием хозяина
- названием ресторана
- названием города
- названием блюда
- названием улицы

152 В каких предприятиях общественного питания используют фирменную посуду, изготовленную заводами по специальному заказу ?

- в буфетах
- в ресторанах люкс
- в ресторанах 2 класса
- в кафе
- в столовых

153 Сметану для вареники и блины в чем подают ?

- в тарелке
- в соуснике
- в блюде
- в рюмке
- в стакане

154 Какая посуда прозрачна, устойчива к пищевым кислотам и щелочам, разнообразна по форме и окраске ?

- деревянная посуда
- стеклянная посуда
- фаянсовая посуда
- керамическая посуда
- металлическая посуда

155 Какая посуда чаще всего толстостенна с красивым резным рисунком, особым блеском, приятным звоном?

- деревянная посуда
- хрустальная посуда
- фаянсовая посуда
- керамическая посуда
- металлическая посуда

156 Какая посуда широко используется для подачи напитков, салатов, винегретов, маринованных и свежих овощей, фруктов, кондитерских изделий?

- деревянная посуда
- хрустальная и стеклянная посуда
- фаянсовая посуда
- керамическая посуда
- металлическая посуда

157 Из чего изготавливают мерную посуду ?

- глины
- стекла
- металла
- фарфора
- дерева

158 Как называются мерные стаканы цилиндрической или конической формы вместимостью 100, 200, 250 мл ?

- пипетка
- мензурки
- пробирка
- колба
- бюкс

159 Какую вместимость имеют мерные фужеры ?

- 450, 500 мл
- 150, 200 мл
- 15, 20 мл
- 50, 70 мл
- 10, 120 мл

160 Какую вместимость имеют мерные бокалы?

- 200 мл
- 100 мл
- 15, мл
- 50 мл
- 180 мл

161 Какая посуда пригодна для подогрева блюд ?

- деревянная посуда
- металлическая посуда
- хрустальная и стеклянная посуда
- фаянсовая посуда
- керамическая посуда

162 В ресторане используют какую металлическую посуду для праздничного стола ?

- из никеля
- из мельхиора
- из алюминия
- из меди
- из цинка

163 В столовых используют какую металлическую посуду ?

- из никеля
- из алюминия
- из мельхиора
- из меди
- из цинка

164 Какая посуда обладает большей прочностью, чем стеклянная и фарфорофаянсовая, химически стойкая, легкая ?

- деревянная посуда
- пластмассовая посуда
- фаянсовая посуда
- керамическая посуда
- металлическая посуда

165 Какая пластмассовая посуда наиболее распространена и выпускают в том же ассортименте, что и фарфорофаянсовую ?

- из поликарбоната
- из мелалита
- из стеклопластика
- из полипропилена
- из полистирола

166 Присборенная ткань крепится на шнурке и сшивается по углам столов нитками или скалывается булавками вместе со скатертью и суконным покрытием стола с интервалом ?

- 100 см
- 50 см
- 70 см
- 80 см
- 90 см

167 Как называется документ где перечень блюд и напитков, предлагаемых потребителям в течение рабочего дня ?

- таблица
- меню
- рецепт
- справка
- расписание

168 Организация работы предприятия общественного питания когда предусматривает составление меню на следующий день ?

- к 8-10 ч текущего дня
- к 15-16 ч текущего дня
- к 5-6 ч текущего дня
- к 10-11 ч текущего дня
- к 3-6 ч текущего дня

169 Как называется перечень алкогольных напитков, пива, воды, фруктов, кондитерских и табачных изделий с указанием цены ?

- таблица
- прейскурант
- меню
- рецепт
- расписание

170 Кем утверждается меню со свободным выбором блюд составляют на основании примерного ассортимента ?

- складчиком
- министерством торговли
- министерством юстиции
- министерством легкой промышленности
- шеф поваром

171 Кем утверждается меню ассортимент блюд и напитков для предприятий, построенных с учетом исторических и национальных особенностей ?

- министерством торговли
- с областными (городскими) управлениями общественного питания
- министерством юстиции
- министерством легкой промышленности
- шеф поваром

172 Какие блюда представлены широким ассортиментом всех групп блюд: закусок, первых, вторых и сладких, напитков и кондитерских изделий, а также фирменных блюд ?

- детские
- заказные
- дежурные
- особенные
- диетические

173 В менюкаких блюд включают блюда, готовые или полуготовые к отпуску ?

- детские
- дежурные
- заказные
- особенные
- диетические

174 В каких помещениях при производственных предприятиях, школах, высших и средних учебных заведениях предпочтение отдают организации скомплектованных рационов питания ?

- в буфете
- в столовых

- в ресторанах
- в баре
- в кафе

175 В каких предприятиях особенно широко представлен ассортимент холодных блюд, закусок и вторых блюд ?

- в буфете
- в ресторанах
- в столовых
- в кафе
- в баре

176 Определенный ассортимент блюд в каких предприятиях является фирменным ?

- в буфете
- в ресторанах
- в столовых
- в кафе
- в баре

177 Сколько наименований фирменных блюд включают в меню в ресторанах класса люкс ?

- 3-5 шт
- 9-13шт
- не менее 3
- не менее 2
- 1-2шт

178 Сколько наименований фирменных блюд включают в меню в ресторанах высшей категории ?

- 3-5 шт
- не менее 3
- 9-13 шт
- не менее 2
- 1-2 шт

179 Сколько наименований фирменных блюд включают в меню в ресторанах первой категории ?

- 3-5 шт
- не менее 2
- 9-13 шт
- не менее 3
- 1-2 шт

180 Сколько наименований фирменных блюд включают в меню в рыбных ресторанах ?

- 3-5 шт
- 1-2 шт
- 9-13 шт
- не менее 3
- не менее 2

181 Сколько наименований фирменных блюд включают в меню в рыбных ресторанах с концертной программой ?

- 1-2 шт
- 3-5 шт
- 9-13 шт
- не менее 3
- не менее 2

182 Для менюкафе характерен какой ассортимент горячих и холодных напитков ?

- от 9 до 16 наименований
- от 5 до 14 наименований
- от 4 до 12 наименований
- 3-6 наименований
- от 2 до 6 наименований

183 Для менюкафе характерен какой ассортимент мучных кондитерских изделий ?

- от 9 до 16 наименований
- от 4 до 12 наименований
- от 5 до 14 наименований
- 3-6 наименований
- от 2 до 6 наименований

184 Для менюкафе характерен какой ассортимент сладких блюд ?

- от 9 до 16 наименований
- 3-6 наименований
- от 5 до 14 наименований
- от 4 до 12 наименований
- от 2 до 6 наименований

185 Для менюкафе характерен какой ассортимент горячих блюд несложного приготовления ?

- от 9 до 16 наименований
- от 2 до 6 наименований
- от 5 до 14 наименований
- от 4 до 12 наименований
- 3-6 наименований

186 Какие блюда готовят в таких кафе: универсальное высшей и первой категории, молодежное, кафе-кондитерская, кафе-мороженое, детское ?

- вторые блюда
- фирменные блюда
- горячие блюда несложного приготовления
- сладкие блюда
- мучные кондитерские изделия

187 Сколько наименований холодных закусок в меню универсальной закусочной ?

- 22-32 наименований
- 9-12 наименований
- 19-22 наименований

- 3-5 наименований
- 5-8 наименований

188 Сколько наименований горячих блюд несложного приготовления в меню универсальной закусочной ?

- 1-2 наименования
- 3-4 наименования
- 13-14 наименования
- 23-24 наименования
- 5-7 наименования

189 Что является главным признаком специализации закусочных ?

- количество соков
- ассортимент блюд, реализуемых в закусочных
- число столов
- количество спиртных напитков
- количество холодных блюд

190 В каком предприятии реализуют широкий ассортимент безалкогольных, смешанных напитков и ограниченный ассортимент холодных закусок, сладких блюд, кондитерских изделий, горячих и холодных напитков ?

- в столовой
- в баре
- в буфете
- в ресторане
- в кафе

191 В меню какого бара кроме пива, включают бутерброды с мясной и| рыбной гастрономией, холодные закуски из мясных и рыбных продуктов, нерыбных продуктов моря, сыры ?

- ночного бара
- пивного
- молочного
- витаминного
- коктейль-бара

192 В ассортименте какого бара входят коктейли , крющоны, пунши, гроги, глинтвейны, игристые вина, а также бутерброды, валованы, сливки ?

- ночного бара
- коктейль-бара
- пивного
- молочного
- витаминного

193 В каких барах готовят коктейли молочные и сливочные, мороженое с наполнителями, кулинарные изделия из творожной массы, кондитерские изделия, холодные напитки ?

- ночных
- молочных
- пивных
- витаминных

- коктейль-бары

194 В меню какого бара входят тонизирующие напитки: отвары трав, шиповника, морсы, чай, кофе, шоколад, а также фруктово-ягодные пюре, соки, молочно-фруктовые напитки; салаты из овощей, фруктов, ягод, физы, щербеты, кондитерские изделия?

- ночного бара
 витаминного
 пивного
 молочного
 коктейль-бара

195 При составлении меню для кого необходимо учитывать их национальные вкусы и привычки, широко используя разнообразие национальной кухни народов нашей страны?

- диабетов
 иностранных туристов
 школьников
 студентов
 ученых

196 В зависимости от условий жизни, труда, пола и возраста человека какая калорийность дневного рациона ?

- от 500 до 2500 ккал
 от 2000 до 4500 ккал
 от 200 до 450 ккал
 от 300 до 500 ккал
 от 1000 до 1500 ккал

197 При трехразовом питании количество белков, жиров и углеводов распределяют в каком соотношении ?

- завтрак – 20-25 %; обед – 70-85, ужин – 25-30 %
 завтрак – 30-35 %; обед – 40-45, ужин – 25-30 %
 завтрак – 10-15 %; обед – 50-55, ужин – 65-70 %
 завтрак – 50-55 %; обед – 10-15, ужин – 35-40 %
 завтрак – 3-5 %; обед – 60-65, ужин – 25-30 %

198 В среднем объем пищи планируют из расчета:

- завтрак – 900; обед – 700; ужин – 400 г
 завтрак – 100; обед – 300; ужин – 800 г
 завтрак – 600; обед – 1000; ужин – 500 г
 завтрак – 300; обед – 100; ужин – 900 г
 завтрак – 200; обед – 900; ужин – 700 г

199 Калорийность завтрака должна быть рассчитана на которое время ?

- на 7-8 ч
 на 4-5 ч
 на 1-2 ч
 на 2-3 ч
 на 5-6 ч

200 Обед как основной прием пищи из скольких наименований блюд его меню может состоять ?

- 12-13шт
- 3-6шт
- 2-4 шт
- из 1-2
- из 7-10

201 В меню чего записывают первыми

- напитки
- фирменные блюда
- горячие блюда
- вторые блюда
- сладкие блюда

202 Которое время рабочего дня бригада уборщиков убирает торговые помещения ?

- вечером
- в начале и конце
- в начале
- в конце
- днем

203 В течение всего рабочего дня следят за содержанием и чистотой пола в вестибюле, подножных решеток и решеток в тамбуре, состоянием центрального входа, работой тепловой завесы ?

- официанты
- швейцары
- повара
- уборщики
- кассиры

204 Для чего предназначены удобные в эксплуатации машины типа М-68 и М-561 ?

- моют люстры и быстро его просушивают
- моют пол и быстро его просушивают
- моют стекло и быстро его просушивают
- моют двери и быстро его просушивают
- моют посуду и быстро его просушивают

205 При мойке мраморных и гранитных полов не рекомендуется применять какие растворы, которые разрушают покрытие пола ?

- горькие
- щелочные
- кислотные
- буферные
- соляные

206 Чем обрабатывают мраморный и гранитный пол для придания блеска ?

- спиртом

- эмульсиями и мастиками
- ммаслом
- глицерином
- молоком

207 Уборка должна быть закончена когда до начала открытия зала ?

- за 12 ч
- за 2 ч
- за 1 ч
- за 6 ч
- за 5 ч

208 Кто осматривает состояние скатертей, отбирает те, которые должны быть направлены в стирку ?

- швейцары
- метрдотель
- повар
- кассир
- уборщик

209 Для чистки каких изделий применяется «Асидол»? При уборке пользуются различными средствами: для чистки медных, латунных, бронзовых изделий применяется «Асидол», для мойки влагоустойчивых покрытий - хозяйственное мыло, порошки «Лотос», «Дон» и

- фарфоровых
- медных, латунных, бронзовых
- стеклянных
- золотых
- деревянных

210 Для мойки каких покрытий используют хозяйственное мыло, порошки «Лотос», «Дон» ?

- фарфоровых
- влагоустойчивых
- золотых
- медных, латунных, бронзовых
- деревянных

211 Благодаря чему создаются удобства для потребителей и персонала предприятия и более полно используется площадь зала ?

- расстановка ковров
- расстановка торговой мебели
- расстановка торговых автоматов
- расстановка торговой техники
- расстановка посуды

212 При расстановке мебели какое расстояние следует оставлять для главного прохода в зал ?

- 4м
- 2 м
- 1-1,5 м
- ,7-0,75 м

3м

213 При расстановке мебели какое расстояние следует оставлять между группами столов ?

- 4м
- 1-1,5 м
- 0,7-0,75 м
- 2 м
- 3м

214 При расстановке мебели какое расстояние следует оставлять между отдельными столами ?

- 4м
- 0,7-0,75 м
- 2 м
- 1-1,5 м
- 3м

215 Запрещается переносить глубокие тарелки стопками более :

- 22-25 шт
- 12-15 шт
- 2-5 шт
- 1-4 шт
- 10-11 шт

216 Запрещается переносить мелкие тарелки стопками более :

- 12-15 шт
- 15-20 шт
- 2-5 шт
- 1-4 шт
- 10-11 шт

217 Наиболее простым является складывание салфетки в форме ?

- конвертом
- книжечки
- трубочки
- восьмерки
- гармошки

218 Более сложным является складывание салфетки ?

- гармошки
- конвертом
- книжечки
- трубочки
- восьмерки

219 При подаче столовых приборов, хлеба используют салфетки:

- конвертом
- сложенные вчетверо с загнутым углом
- книжечки
- восьмерки

- гармошки

220 В каких столовых, кафе, закусочных столы с гигиеническим пластмассовым покрытием не покрывают скатертями ?

- только второй
 второй и третьей наценочных категорий
 люкс
 первой
 высшей

221 Для покрытия столов с красивой древесной фактурой какие салфетки могут быть использованы ?

- из хлопка
 бумажные
 капроновые
 шелковые
 из ткани

222 Скатерть должна свисать со всех сторон стола примерно на ?

- 20-25 см
 25-35 см
 2-3 см
 5-15 см
 10-25 см

223 При сервировке стол любой формы делят по периметру на равные части рассчитанные на одно место длиной?

- 50-60 см
 60-80 см
 10-30 см
 20-40 см
 40-50 см

224 Какое расстояние от края столешницы до кромки тарелки ?

- 14 см
 2 см
 4 см
 8 см
 12 см

225 При сервировке стола слева, на каком расстоянии от края мелкой тарелки, устанавливают пирожковую тарелку ?

- 23-30 см
 5-10 см
 3-4 см
 5-7 см
 15-20 см

226 При обслуживании какой еды в сервировку дополнительно включают чайные и кофейные

чашки с блюдами, молочники, кофейники, которые располагают справа от закусочной тарелки?

- полдника
- завтрака
- обеда
- ланча
- ужина

227 Как называется торговое оборудование, которое состоит из таких основных механизмов: установочного, индикаторного, счетного, чекопечатающего, передаточного, приводного и замыкающего ?

- измельчающая машина
- контрольно-кассовых машин
- резделочная машина
- дозировочная машина
- фасовочная машина

228 Какой механизм находится на передней выпуклой части кассового аппарата и состоит из клавиш, с помощью которых устанавливаются денежные суммы, шифр чека, счетчика, клавиши для выполнения различных кассовых операций ?

- передаточный механизм
- установочный механизм
- индикаторный механизм
- чекопечатающий механизм
- приводной механизм

229 Как называется счетно-суммирующая и чекопечатающая машина ?

- измельчающая машина
- контрольно-кассовых машин
- резделочная машина
- дозировочная машина
- фасовочная машина

230 Какой механизм расположен в верхней части кассового аппарата над установочным механизмом ?

- передаточный механизм
- индикаторный механизм
- установочный механизм
- чекопечатающий механизм
- приводной механизм

231 Какой механизм у большинства аппаратов находится под установочным механизмом и состоит из суммирующих, контрольных и операционных счетчиков ?

- передаточный механизм
- счетный механизм
- индикаторный механизм
- чекопечатающий механизм
- приводной механизм

232 Какой механизм указывает набранную и проведенную через кассовый аппарат сумму на

одно- или двустороннем индикаторе ?

- передаточный механизм
- индикаторный механизм
- установочный механизм
- чекопечатающий механизм
- приводной механизм

233 Какой механизм расположен с левой стороны кассового аппарата ?

- передаточный механизм
- чекопечатающий механизм
- установочный механизм
- индикаторный механизм
- приводной механизм

234 Какая часть кассовой машины состоит из вращающихся дисков с выгравированными на них цифрами, которые просматриваются через продолговатое окошко в кожухе ?

- приводной механизм
- суммирующий счетчик
- установочный механизм
- индикаторный механизм
- чекопечатающий механизм

235 Какой механизм состоит из печатающих колес, нумератора чеков, дататора, с помощью которого устанавливают число и месяц, клише, где указывается заводской номер кассового аппарата или слова «Спасибо», «Благодарим за покупку» ?

- передаточный механизм
- чекопечатающий механизм
- установочный механизм
- индикаторный механизм
- приводной механизм

236 Какой механизм служит для приведения в действие всех механизмов аппарата. ?

- передаточный механизм
- приводной механизм
- установочный механизм
- индикаторный механизм
- чекопечатающий механизм

237 Какой механизм состоит из механизмов окрашивания и печатания, приспособления или чековой ленты, механизма контрольной ленты ?

- передаточный механизм
- чекопечатающий механизм
- установочный механизм
- индикаторный механизм
- приводной механизм

238 Какая часть кассовой машины расположена справа и соединена с группой шестерен, которые приводят в действие приводной и передаточный механизмы

- передаточный механизм
- электродвигатели, представляющий собой рукоятку
- установочный механизм
- индикаторный механизм
- чекопечатающий механизм

239 Какой механизм предназначен для передачи данных, зафиксированных на установочном механизме, на индикаторной, чекопечатающий и счетный механизмы ?

- приводной механизм
- передаточный механизм
- установочный механизм
- индикаторный механизм
- чекопечатающий механизм

240 Какой механизм предназначен для включения и выключения кассового аппарата, снятия показаний суммирующих счетчиков и их гашения ?

- передаточный механизм
- замыкающий механизм
- индикаторный механизм
- чекопечатающий механизм
- приводной механизм

241 В каких предприятиях применяют контрольно-кассовые машины «Ока-1301», «Ока-1401», «Ока-4301», «Ока-4401» ?

- с расчетом пост-терминала
- самообслуживания
- полное обслуживание официантом
- обслуживание торговым автоматом
- с расчетом карточкой

242 В каких предприятиях применяют контрольно-кассовые машины «Ока-4441» ?

- с расчетом пост-терминала
- полное обслуживание официантом
- обслуживание торговым автоматом
- самообслуживания
- с расчетом карточкой

243 К какой группе относятся перечисленные кассовые машины ?

- механические
- электромеханические
- электронные
- лазерные
- дистанционные

244 В каком режиме заправляют чекопечатающий механизм и с помощью денежных клавиш набирают определенные суммы, проводят их по счетчикам нажатием соответствующих клавиш отделов, затем включаем клавишу промежуточного итога?

- гашение показаний
- оформление чека

- включение
- выключение
- снятие показаний

245 В каком режиме используют ключ П, который вставляют в замок ПГ и поворачивают против часовой стрелки до упора, после чего последовательно нажимают клавиши отделов или ключи-клавиши ?

- гашение показаний
- снятие показаний
- выключение
- включение
- оформление чека

246 В результате какой операции на индикаторе указывается итоговая сумма, которую должен внести покупатель?

- гашение показаний
- оформление чека
- выключение
- включение
- снятие показаний

247 Контрольно-кассовая машина «Сведа» обеспечивает независимую работу сколько официантов ?

- 19.0
- 10.0
- 13.0
- 14.0
- 16.0

248 Какая ККМ может работать с перфоприставкой, с помощью которой информация, поступающая в машину, переносится на перфоленту, благодаря чему сведения могут непрерывно поступать в ЭВМ для дальнейшей обработки ?

- «Ока-4301»
- «Сведа»
- «Ока-4441»
- «Ока-1301»
- «Ока-1401»

249 Установочный механизм контрольно-кассовой машины «Сведа» содержит сколько рядов клавиш?

- 16.0
- 13.0
- 39.0
- 20.0
- 17.0

250 Чему служат первые четыре клавиши слева контрольно-кассовой машины «Сведа»?

- позволяющие работать на одном кассовом аппарате девяти официантам
- для набора шифра заказанного блюда

- для набора цены
- показывают вид блюда
- клавиши «Процент» и «Итог счета»,

251 Чему служат следующие пять клавиши слева контрольно-кассовой машины «Сведа»?

- позволяющие работать на одном кассовом аппарате девяти официантам
- для набора цены
- для набора шифра заказанного блюда
- показывают вид блюда
- клавиши «Процент» и «Итог счета»,

252 Чего показывают клавиши расположены в десятом ряду контрольно-кассовой машины «Сведа»?

- позволяющие работать на одном кассовом аппарате девяти официантам
- показывают вид блюда
- для набора цены
- для набора шифра заказанного блюда
- клавиши «Процент» и «Итог счета»,

253 Что высчитывается в одиннадцатом клавише контрольно-кассовой машины «Сведа»?

- позволяющие работать на одном кассовом аппарате девяти официантам
- клавиши «Процент» и «Итог счета»,
- показывают вид блюда
- для набора цены
- для набора шифра заказанного блюда

254 Чему служат в двенадцатые клавиши контрольно-кассовой машины «Сведа»?

- для набора шифра заказанного блюда
- позволяющие работать на одном кассовом аппарате девяти официантам
- клавиши «Процент» и «Итог счета»,
- показывают вид блюда
- для набора цены

255 Используя какую ККМ можно получить следующие документы: счет потребителя, на подкладном документе кассовый отчет, где отражаются показания всех счетных устройств; сводный отчет; отчет (чек) о дневной выручке всех цехов и буфета ?

- «Ока-4301»
- «Сведа»
- «Ока-4441»
- «Ока-1301»
- «Ока-1401»

256 Какие ККМ используют главным образом для продажи чеков на комплексные виды питания ?

- «Ока-1401»
- АК-9999 и АК-4М-395
- «Сведа»
- Ока-4441» Какие ККМ используют главным образом для продажи чеков на комплексные виды питания ?
- «Ока-1301»

257 Какая касса принимает любые монеты (от 1 до 50 к.) ?

- «Сведа»
- АК-9999
- «Ока-4441»
- «Ока-1301»
- АК-4М-395

258 Какая касса принимает монеты достоинством 5, 10, 15, 20, 50 ?

- АК-9999
- АК-4М-395
- Ока-4441»
- Ока-1301»
- Сведа»

259 Какая касса выдает чеки на сумму от 1 до 99 к. (кратно 1 к.) ?

- АК-4М-395
- АК-9999
- Ока-4441»
- Ока-1301»
- Сведа»

260 Какая касса выдает чеки на сумму от 5 до 95 к. (кратно 5 к.) ?

- АК-9999
- АК-4М-395
- «Ока-4441»
- «Ока-1301»
- «Сведа»

261 Какая касса выдает сдачу, если принятая сумма превышает цену чека не более чем на 40 к. ?

- «Сведа»
- АК-9999
- «Ока-4441»
- «Ока-1301»
- АК-4М-395

262 Какая касса должна быть снабжена разменными автоматами ?

- АК-9999
- АК-4М-395
- «Ока-4441»
- «Ока-1301»
- «Сведа»

263 Какая ККМ состоит из клавишного устройства, блоков индикации и логики, оперативного и постоянного запоминающего устройства, блока питания, устройства считывания перфожетонов, печатающего устройства ?

- АК-9999
- «Искра-361А»

- «Ока-4441»
- «Ока-1301»
- АК-4М-395

264 Замок, расположенный на передней лицевой панели машины «Искра-361А» левее клавишного устройства (верхний замок), имеет сколько ключей ?

- 9.0
- 8.0
- 7.0
- 15.0
- 12.0

265 Сколько индивидуальных ключей-жетонов получают официанты ?

- 11.0
- 5.0
- 7.0
- 9.0
- 2.0

266 Сколько ключа-жетона остаются в распоряжении администрации ?

- 7.0
- 3.0
- 5.0
- 6.0
- 8.0

267 Какой ключ для ввода условно-постоянных данных в машину: даты, номера машины, процентной надбавки, номеров групп блюд, шифра и табельного номера официанта ?

- №9
- №6
- №2
- №4
- №8

268 Какой ключ для просмотра на индикаторе незакрытых счетов официантов и снятия ведомости показаний регистров официантов и групп блюд?

- №9
- №7
- №2
- №4
- №6

269 Какой ключ для снятия ведомости показаний регистров официантов и групп блюд с последующим гашением счетчиков ?

- №9
- №8
- №2
- №4
- №6

270 Каждый официант с помощью ключа-жетона обеспечивает работу скольких денежных регистров ?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 9.0
- 8.0

271 В конце дня контрольная лента вместе с выручкой сдается кому ?

- директору
- старшему кассиру
- официанту
- повару
- администратору

272 Через сколько дней после утверждения результатов инвентаризации контрольные ленты сдаются в утиль ?

- 28.0
- 15.0
- 6.0
- 8.0
- 17.0

273 Использованные кассовые чеки хранятся материально ответственными лицами предприятий общественного питания не менее сколько дней со дня продажи по ним товаров и проверки товарного отчета бухгалтерией ?

- 13.0
- 10.0
- 5.0
- 23.0
- 34.0

274 Кто встречает потребителей у входа в ресторан ?

- администратор
- швейцар
- гардеробщик
- метрдотель
- повар

275 Кто принимает в вестибюле верхние одежды, личные вещи на хранение ?

- администратор
- гардеробщик
- швейцар
- метрдотель
- повар

276 Кто встречает потребителей у входа в зал ?

- администратор

- метрдотель
- швейцар
- гардеробщик
- повар

277 Кто при встрече потребителей открывает и закрывает двери, информирует их о размещении залов ?

- администратор
- швейцар
- гардеробщик
- метрдотель
- повар

278 Кто принимает от потребителей верхнюю одежду, обувь и другие личные вещи (зонты, портфели и т. п.), вручим взамен жетон, на котором указано место хранения вещей ?

- администратор
- гардеробщик
- метрдотель
- швейцар
- повар

279 Кто обязан приметливо встретить потребителей в зале, проводить их к столу, предложить меню и помочь в выборе блюд и напитков ?

- администратор
- метрдотель
- швейцар
- гардеробщик
- повар

280 Сколько вариантов существует в случаях когда заказ принимают непосредственно перед подачей блюд и напитков ?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

281 В каком варианте что официант, дав возможность гостям ознакомиться с меню, подходит к потребителю и записывает в книжку счетов ассортимент заказываемых блюд и напитков ?

- V
- I
- II
- III
- IV

282 Каким вариантом является метод самозаказа, заключающийся в том, что потребители самостоятельно записывают на специальных бланках под копирку ассортимент заказываемых блюд и напитков ?

- V

- II
- I
- III
- IV

283 Для сервировки стола посуду и приборы следует подбирать в строгом соответствии :

- с освещением помещения
- с ассортиментом подаваемых блюд и напитков
- с сезоном года
- с цветом скатерти
- с формой стола

284 Какое расстояние должно быть тарелки от края ?

- 8 см
- 2 см
- 12 см
- 22 см
- 10 см

285 Какие предметы можно установить на стол первыми ?

- приборы для специй и ваза с цветами
- вилки
- фужеры
- тарелки
- ножи

286 Кто проводит бракераж получаемой продукции по внешним признакам и обязан требовать замены небрежно оформленного блюда, неправильно отпущенного напитка ?

- администратор
- официант
- гардеробщик
- метрдотель
- повар

287 На каком расстоянии от корпуса нетяжелые подносы несут на полусогнутой левой руке ?

- в 30-40 см
- в 5-15 см
- в 3-5 см
- в 15-25 см
- в 25-35 см

288 От чего зависит техника подачи готовой продукции потребителю ?

- от температуры блюд
- от вида и времени обслуживания
- от рецептуры блюд
- от количества закусок
- от меню

289 Перед подачей закусок официант подает на стол хлеб на :

- вилке
- пирожковой тарелке
- блюде
- глубокой тарелке
- салфетке

290 Когда ставят хлеб и закуски на стол при реализации экспресс-обедов для первой группы гостей ?

- с сладкой блюдой
- до открытия зала
- после открытия зала
- во время обеда
- с напитками

291 Если безалкогольные напитки ставят на стол, когда их открывают ?

- во время подачи сладкого
- 5-10 мин до прихода потребителей
- после прихода потребителей
- во время обеда
- после обеда

292 При обслуживании официантами с предварительным расчетом узел расчета может быть расположен в вестибюле или у входа в зал и расчетные операции совершает ?

- администратор
- кассир
- официант
- повар
- бармен

293 Предварительный расчет может произвести ?

- администратор
- официант
- кассир
- повар
- бармен

294 По окончании обслуживания официанта кто проверяет правильность записей в счете, подсчитывает сумму, ставит подпись и подает первый экземпляр счета заказчику?

- администратор
- метрдотель
- кассир
- повар
- бармен

295 Покажите правильную последовательность при подавании холодных блюд и закусок ? 1-рыбная гастрономия ,2- яичные и молочные ,3-рыбные блюда собственного производства ,4-овощные ,5-натуральные овощи, 6- мясные блюда собственного производства ,7-мясная гастрономия

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

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

296 Холодные блюда и закуски подают при температуре ?

- 30-34°C
- 10-14°C
- 1-4°C
- 15-24°C
- 20-34°C

297 Горячие закуски подают при температуре ?

- 115-130°C
- 75-90°C
- 5-9°C
- 35-40°C
- 55-60°C

298 Тарелки для горячих закусок следует подогреть в тепловых шкафах до температуры ?

- 60–80°C?
- 40–50°C
- 4–5°C
- 14–25°C
- 20–30°C

299 Какой продукт выкладывают горкой на хрустальную розетку и ставят на сосуд, заполненную пищевым льдом ?

- сельдь
- зернистую икру
- жаренную рыбу
- масло
-) копченую рыбу

300 Какую закуску нарезанные тонкими ломтиками, укладывают в лоток или овальное блюдо и украшают дольками лимона, веточками зелени, маринованными овощами и фруктами ?

- колбасу
- ассорти рыбное
- икру
- сыр
- жаренную рыбу

301 Какое блюдо подают в салатниках, вазах, желательны стеклянных или хрустальных, с кусочками пищевого льда ?

- колбасу
- натуральные овощи
- ассорти рыбное
- копченую рыбу
- сыр

302 Какое блюдо готовится в присутствии потребителя ?

- супы
- коктейль-салат
- ассорти рыбное
- жаренную рыбу
- копченую рыбу

303 Какие блюда острее по вкусу и подают их в небольшом количестве и только с соусом, входящим в состав блюда ?

- супы
- горячие закуски
- ассорти рыбное
- коктейль-салат
- копченую рыбу

304 При какой температуре подают супы заправленные льезоном ?

- 55°C
- 65°C
- 5°C
- 25°C
- 35°C

305 К каким супам подают гарниры : пампушки с чесноком, ватрушки, кулебяки ?

- к суп-пюре
- к борщам
- к рассольникам
- к щам
- к прозрачным супам

306 К каким супам подают гарниры: ватрушки, пирожки ?

- к суп-пюре
- к борщам
- к рассольникам
- к щам
- к прозрачным супам

307 К каким супам подают гарниры: ватрушки, пирожки, каши, крупеники, кулебяки ?

- к суп-пюре
- к щам
- к борщам
- к рассольникам
- к прозрачным супам

308 Какой суп готовят и подают в одной и той же посуде ?

- рассольник
- пшти
- суп-пюре
- борш

ши

309 Какую последовательность соблюдают при подаче вторых блюд ? 1-мучные, 2- птица и дичь, 3- рыбные, 4-мясные, 5-овощные, 6-творожные, 7-крупяные, 8- яичные

- 8,6,4,2,1,3,5,7
 3,4,2,5,7,8,6,1
 1,2,3,4,5,6,7,8
 2,4,6,8,1,3,5,7
 3,5,7,1,6,4,2,8

310 Какое блюда подают в горшочках ?

- икру
 жаркое по-домашнему
 борщ
 колбасу
 блины

311 К какому блюду можно подать маринованные плоды, ягоды, брусничное и черносмородиновое варенье ?

- жареной картошке
 жареной птице
 жареной рыбе
 жареной мясо
 жареной колбасе

312 Какое блюдо готовят и подают на порционной сковороде ?

- табаку
 яичницу
 борщ
 жаренную картошку
 жареное мясо

313 При какой температуре подают натуральные фрукты, компоты, желе, мусс, крем, самбук ?

- 17...24°C
 7...14°C
 47...54°C
 37...44°C
 27...34°C

314 При какой температуре подают кисели и компоты ?

- 25...36°C
 12...16°C
 2...6°C
 7...10°C
 22...26°C

315 При какой температуре подают мороженное ?

- от 10 до 14°C
 от 0 до -4°C

- от 2 до 4°C
- от 4 до 7°C
- от -6 до -14°C

316 При какой температуре подают горячие сладкие блюда – гурьевская каша, яблочная бабка шарлот ?

- 5°C
- 65°C
- 25°C
- 35°C
- 15°C

317 Апельсины или мандарины очищают от кожицы, делят на дольки, кладут в креманку и заливают ?

- водой
- сиропом с десертным вином
- компотом
- майонезом
- молоком

318 Перед подачей апельсины или мандарины очищают от кожицы, делят на дольки, кладут в креманку и заливают ?

- водой
- сиропом с фруктово-ягодным вином
- компотом
- майонезом
- молоком

319 Для десертного стола на сковороде подают какую кашу ?

- рисовую
- гурьевскую
- манную гурьевскую
- перловую
- гречневую

320 К каше отдельно подают в соуснике горячий ?

- рассол
- абрикосовый соус
- томатный соус
- майонез
- кисло-молочные продукты

321 Во время десерта к суфле подают ?

- рассол
- охлажденное молоко или сливки
- томатный соус
- абрикосовый соус
- майонез

322 К какой группе относятся чай ?

- спиртные напитки
- горячих напитков
- холодные напитки
- кисло-молочные продукты
- плодово-ягодные прохладительные

323 К какой группе относятся молочные прохладительные напитки ?

- спиртные напитки
- холодные напитки
- горячих напитков
- кисло-молочные продукты
- плодово-ягодные прохладительные

324 К какой группе относятся кефир ?

- спиртные напитки
- кисло-молочные продукты
- горячих напитков
- холодные напитки
- плодово-ягодные прохладительные

325 К какой группе относятся кофе ?

- спиртные напитки
- горячих напитков
- холодные напитки
- кисло-молочные продукты
- плодово-ягодные прохладительные

326 К какой группе относятся какао?

- спиртные напитки
- горячих напитков
- холодные напитки
- кисло-молочные продукты
- плодово-ягодные прохладительные

327 К какой группе относятся шоколад ?

- спиртные напитки
- горячих напитков
- холодные напитки
- кисло-молочные продукты
- плодово-ягодные прохладительные

328 К какой группе относятся сливочные прохладительные напитки ?

- спиртные напитки
- холодные напитки
- горячих напитков
- кисло-молочные продукты
- плодово-ягодные прохладительные

329 К какой группе относятся айран ?

- спиртные напитки
- кисло-молочные продукты
- горячих напитков
- холодные напитки
- плодово-ягодные прохладительные

330 К какой группе относятся кумыз ?

- спиртные напитки
- кисло-молочные продукты
- горячих напитков
- холодные напитки
- плодово-ягодные прохладительные

331 Горячие напитки подают при температуре ?

- 55°C
- 75°C
- 5°C
- 7°C
- 15°C

332 Холодные напитки подают при температуре ?

- от 32 до 34°C
- от 12 до 14°C
- от 1 до 4°C
- от 2 до 10°C
- от 5 до 7°C

333 Вместе с каким горячим напитком подают сахар, мед, варенье, джем, лимон ?

- капучино
- чай
- кофе
- шоколад
- молоко

334 Зеленый чай подают и заваривают в одном чайнике и наливают его ?

- миску
- в пиалы
- в стакан
- в чашку
- в кружку

335 Чай в стаканах с подстаканниками отпускают ?

- в столовой
- в вагонах-ресторанах
- в кафе
- в баре
- в буфете

336 Какое кофе подают в чашках с блюдцами вместимостью 75-100 мл. ?

- быстрорастворимое
- черное
- зеленое
- зернистое
- турецкое

337 При подаче какого кофе рекомендуется пользоваться кофейниками ?

- черное
- кофе с молоком
- зеленое
- зернистое
- турецкое

338 Для их подачи какого кофе лучше использовать чашки вместимостью 200 мл с блюдцами и чайные ложки ?

- черное
- кофе с молоком
- зеленое
- зернистое
- турецкое

339 Какое кофе отпускают в турочках – металлических кастрюльках с ручкой, в которых кофе приготавливается ?

- кофе с молоком
- турецкое
- зеленое
- зернистое
- черное

340 Какое кофе подают по чашкам вместимостью не более 100 мл ?

- кофе с молоком
- турецкое
- зеленое
- зернистое
- черное

341 С какой вместимостью чашках или в стаканах с подстаканниками подают шоколад ?

- 300 мл
- 200 мл
- 20 мл
- 100 мл
- 50 мл

342 Если кофе и какао подают и охлажденными с мороженым, напиток вначале охлаждают до ?

- 18-20°C
- 8-10°C

- 9-18°C
- 2-5°C
- 38-40°C

343 К каким напиткам относятся коблеры, крюшоны, физы, пунши, флипы, джулепы, аперитивы ?

- спиртным напиткам
- безалкогольным смешанным
- холодным напиткам
- кисло-молочным
- плодово-ягодным прохладительным

344 В состав какого напитка входят фрукты или ягоды, сахар, лимонный сок, минеральная вода ?

- какао
- крюшона
- шербета
- чая
- кофе

345 В чем подают салаты рыбный, из мяса и птицы или дичи, из натуральных овощей (редиса, огурцов, помидоров) ?

- в блюдце
- многопорционных салатниках
- в тарелке
- в миске
- в соуснике

346 При раскладывании салата для чего применяют чайную ложку ?

- для пряностей
- для сметаны
- для мяса
- для рыбы
- для овощей

347 Для раскладывания сельди натуральной применяют ?

- лоток
- гастрономическую двухрожковую вилку
- чайную ложку
- обеденную ложку
- паштетную лопатку

348 Для раскладывания сельди рубленой применяют ?

- лоток
- чайную ложку
- обеденную ложку
- паштетную лопатку
- гастрономическую двухрожковую вилку

349 Чему придают форму рулета, ромба, треугольника, квадрата и укладывают на лоток, украшая зеленью петрушки ?

- куриному котлету
- паюсной икре
- рыбе ассорти
- сельди
- салатам из овощей

350 К сельди может быть подан ?

- макароны
- отварной картофель
- отварной бурак
- отварную морковь
- отварную капусту

351 К какому блюду может быть подан соус хрен ?

- икру зернистому
- мясному ассорти
- рыбному ассорти
- овощным салатам
- к сельди

352 Чем едят корзиночки с салатом, паштетом, крабами, валованы с икрой, курицей ?

- ложками
- не пользуясь приборами.
- вилками
- ножом
- лопатой

353 Чего подают на порционных сковородах или в баранчиках, которые ставят на подставную тарелку с бумажной салфеткой ?

- пирожки
- блины
- бутерброды
- котлеты
- ватрушки

354 Для чего на стол кладут чашу с подкисленной водой ?

- для мытья рюмки
- для ополаскивания пальцев
- для мытья ножа
- для полоскания зубов
- для полоскания вилки

355 Температура подачи холодных супов составляет?

- 20-32°C
- 10-12°C
- не менее 35°C

- не менее 75°C
- 60-62°C

356 Температура подачи горячих супов составляет?

- 20-32°C
- не менее 75°C
- не менее 35°C
- 10-12°C
- 60-62°C

357 Какие супы отпускают в бульонных чашках с блюдцем, подавая к ним на пирожковой тарелке пирожки, расстегаи, острые гренки, кулебяки ?

- суп-пюре
- прозрачные супы
- борщи
- рассольники
- щи

358 В какие супы кладут перед подачей омлет, клецки, фрикадельки ?

- суп-пюре
- прозрачные супы
- борщи
- рассольники
- щи

359 В какие супы кладут перед подачей лапшу, вермишель, рис ?

- суп-пюре
- прозрачные супы
- борщи
- рассольники
- щи

360 В какие супы кладут перед подачей пельмени, ravioli, запеченный рис, цветную и брюссельскую капусту ?

- суп-пюре
- прозрачные супы
- борщи
- рассольники
- щи

361 Какой продукт в суп кладут перед подачей или подают отдельно в розетке ?

- масло
- зелень
- морковь
- картофель
- соль

362 К каким блюдам можно подать ломтик лимона и маслины ?

- к суп-пюре

- к солянкам
- к борщам
- к щам
- к прозрачным супам

363 Чего при отпуске кладут в суп или подают в соуснике ?

- масло
- сметану
- зелень
- морковь
- соль

364 Какие блюда подают в основном в глубоких тарелках ?

- закуски
- первые блюда
- сладкие блюда
- салаты
- бутерброды

365 Подача первых блюд в бульонных чашках осуществляется ?

- 6 способами
- 2 способами
- 3 способами
- 4 способами
- 5 способами

366 Если суп едят из глубокой тарелки, справа кладут какую ложку ?

- чайную
- кофейную
- столовую
- десертную
- деревянную

367 Если суп едят из бульонной чашки, справа кладут какую ложку ?

- кофейную
- десертную
- столовую
- деревянную
- чайную

368 Если суп едят из керамического горшочка, справа кладут какую ложку ?

- кофейную
- деревянную
- столовую
- десертную
- чайную

369 Вторые блюда подаются только в горячем виде, поэтому мелкие тарелки для подачи вторых блюд подогревают до температуры ?

- 20-32°C
- 40-50°C
- не менее 35°C
- не менее 75°C
- 10-12°C

370 Вторые блюда на стол можно подать и в какой посуде, в которой горячие блюда до подачи хорошо прогреваются ?

- пластмассовой
- металлической
- стеклянной
- фарфоровой
- деревянной

371 При групповом обслуживании сколько вариантов подачи блюд ?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

372 Какую рыбу подают в порционной сковороде, в которой она приготавливается ?

- жареные
- запеченные
- отварные
- припущенные
- припущенные

373 Какую рыбу официант вначале показывает заказчику и, получив его согласие, делит ее на подсобном столе с помощью ножа и вилки на порции?

- припущенные
- жареные
- отварные
- запеченные
- припущенные

374 Какую рыбу выкладывают пирамидой на блюде, покрытом резной бумажной салфеткой, кладут зелень петрушки (фри) и ломтик лимона ?

- припущенные
- жареные
- рыбу в тесте
- запеченные
- припущенные

375 Мясо, жаренное порционными кусками, с гарниром подают на каких блюдах ?

- пластмассовой
- металлической
- стеклянной
- фарфоровой

- деревяной

376 Бифштекс с луком подают на ?

- вазе
- сковороде
- блюде
- пироженой тарелке
- салатнице

377 К какому блюду подают сушеный молотый барбарис; в соуснике – соус Южный ?

- блинчикам
- шашлыкам
- закускам
- супам
- яичницам

378 Вареники, запеченные в сметане, и некоторые другие национальные блюда готовят и подают ?

- в металлических котлах
- в керамических горшочках
- в кастрюлях
- в мисках
- на сковороде

379 Для еды натуральной яичницы подают ?

- лопату для паштета
- чайную ложку
- чайную ложку
- чайную ложку
- закусочные вилку и нож

380 Если приготовлена яичница с колбасой, ветчиной и другими наполнителями, подают ?

- лопату для паштета
- закусочные вилку и нож
- чайную ложку
- чайную ложку
- чайную ложку

381 При индивидуальном обслуживании сладкие блюда подают на ?

- глубоких тарелках
- десертных тарелках
- блюде
- тесте
- в вазах

382 На чем подают гурьевскую кашу ?

- в керамических горшочках
- на сковороде
- в кастрюлях

- в мисках
- в металлических котлах

383 На чем подают воздушный пирог (суфле) ?

- в керамических горшочках
- на сковороде
- в кастрюлях
- в мисках
- в металлических котлах

384 К какой группе относятся кофе ?

- спиртные напитки
- горячих напитков
- холодные напитки
- кисло-молочные продукты
- плодово-ягодные прохладительные

385 К какой группе относятся какао ?

- спиртные напитки
- горячих напитков
- холодные напитки
- кисло-молочные продукты
- плодово-ягодные прохладительные

386 К какой группе относится жидкий шоколад ?

- спиртные напитки
- горячих напитков
- холодные напитки
- кисло-молочные продукты
- плодово-ягодные прохладительные

387 Основной задачей официантов какого предприятия является быстрое и культурное обслуживание ?

- буфета
- ресторана гостиницы
- кафе
- столовой
- закуской

388 При организации столов-буфетов какими кусочками нарезают буженину, ветчину, сыр, колбасные изделия ?

- кусочками по 85 г
- кусочками по 25 г
- кусочками по 5 г
- кусочками по 15 г
- кусочками по 55 г

389 Какие блюда отпускают в зале на специальных столиках, мармитах, расположенных возле стола-буфета ? 1-сладкие ,2-первые блюда ,3-закуски ,4- вторые блюда,5- горячие напитки,6-

спиртные напитки, 7-бутерброды

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

390 Какие заявки на продукты и заказы жильцов гостиницы на обслуживание в номере передают по телефону ?

- заявки из кухни
- заявки из буфета
- заявки из ресторана
- заявки из бара
- заявки из кафе

391 В соответствии со строительными нормами какое количество мест в буфетах должно составлять ?

- не менее 20 % вместимости гостиницы
- не менее 10 % вместимости гостиницы
- не менее 50 % вместимости гостиницы
- не менее 40 % вместимости гостиницы
- не менее 30 % вместимости гостиницы

392 Какое обслуживание требует от работников гостиницы особой подготовки ?

- обслуживание в буфете
- обслуживание в номерах
- обслуживание в кафе
- обслуживание в столовой
- обслуживание в закусочной

393 Если предусматривается завтрак (ужин) на несколько человек, то для подачи можно использовать ?

- мармит
- официантскую тележку
- поднос
- столик
- тумбу

394 Какие блюда официант доставляет в номера в посуде с крышками или покрывает при переносе льняными салфетками ?

- овощи и фрукты
- холодные закуски, сложные по приготовлению, порционные вторые блюда
- напитки и фрукты
- салаты и мороженное
- торты и пирожное

395 Какие предприятия, предназначенные для изготовления и реализации различных видов напитков у стойки ?

- буфеты
- бары
- закулочные
- рестораны
- кафе

396 В каких предприятиях общественного питания дополнительно выделяются производственные помещения для изготовления холодных закусок и вторых блюд несложного приготовления ?

- в буфетах
- в барах
- в закулочных
- в ресторанах
- в кафе

397 Какие бары организуют при гостиницах в помещениях, смежных с вестибюлем, холлах, ресторанах, рядом с основным залом или в зале кафе ?

- танцевальные бары
- бары общего назначения
- молочный бар
- витаминный бар
- десертный бар

398 Какие бары является самостоятельным предприятием, в котором реализуют молочные продукты: молоко, смешанные молочные напитки и коктейли на молочной основе с фруктовыми сиропами ?

- танцевальные бары
- молочный бар
- бары общего назначения
- витаминный бар
- десертный бар

399 В каких барах реализуют разнообразные коктейли, бутерброды, мелкоштучные кондитерские изделия, фрукты, соки ?

- танцевальные бары
- бары общего назначения
- молочный бар
- витаминный бар
- десертный бар

400 Какие бары специализируется на приготовлении безалкогольных коктейлей, соков, салатов из овощей, фруктов, ягод и горячих напитков ?

- танцевальные бары
- витаминный бар
- бары общего назначения
- молочный бар
- десертный бар

401 Какой бар оборудуют стойкой, низкотемпературными прилавками для мороженого, замороженных фруктов, ягод, кофеварками, фризерами для приготовления мягкого мороженого

?

- танцевальные бары
- витаминный бар
- бары общего назначения
- молочный бар
- десертный бар

402 В каком баре широкий ассортимент смешанных напитков на основе соков, отваров фруктов, ягод, коктейлей группы коблер, железированные сладкие блюда, фрукты, ягоды в сиропе ?

- танцевальные бары
- десертный бар
- бары общего назначения
- молочный бар
- витаминный бар

403 Какие бары организуют в отдельно стоящих зданиях или при гостиницах и они работают преимущественно в вечернее время ?

- десертный бар
- танцевальные бары
- бары общего назначения
- молочный бар
- витаминный бар

404 В каких барах ассортимент реализуемой продукции состоит из вин, освежающих напитков, коктейлей, а также небольшого ассортимента холодных и горячих закусок ?

- десертный бар
- танцевальные бары
- бары общего назначения
- молочный бар
- витаминный бар

405 В каких барах реализация коктейлей, специальных закусок, фруктов, кондитерских изделий, горячих напитков осуществляется в залах, где установлены различные игровые автоматы ?

- танцевальные бары
- игровые бары
- молочный бар
- витаминный бар
- десертный бар

406 Какие бары предназначены для реализации изделий из мяса, птицы, рыбы, жаренных в электрогрилях, а также горячих и холодных напитков, натуральных вин, кондитерских изделий ?

- танцевальные бары
- гриль- бары
- игровые бары
- витаминный бар
- десертный бар

407 Как называются предприятия, сочетающие функции бара и закусочной ?

- танцевальные бары
- Снэк-бары
- игровые бары
- гриль- бары
- десертный бар

408 Какая длина и глубина сиденья в баре ?

- 500 мм
- 400 мм
- 100 мм
- 200 мм
- 300 мм

409 Какая высота сиденья в баре ?

- от 80 до 700 мм
- от 670 до 1200 мм
- от 70 до 120 мм
- от 60 до 100 мм
- от 570 до 200 мм

410 Подножки крепят к стойке или к сиденьям на расстоянии ?

- 740 мм
- 440 мм
- 40 мм
- 240 мм
- 140 мм

411 Ширина рабочего стола стойки бара равна ?

- 200 мм
- 600 мм
- 500 мм
- 400 мм
- 300 мм

412 Основным предметом для приготовления коктейлей способом интенсивного перемешивания компонентов вручную является ?

- слайсер
- шейкер
- миксер
- взбивалка
- измельчитель

413 Из чего изготавливают шейкер ?

- из мрамора
- из металла или пластмассы
- из стекла
- из дерева

из бумаги

414 При изготовлении напитков с легко перемешиваемыми компонентами применяют конусный барный стакан или бокал из толстого стекла вместимостью не менее ?

- 3,5 л
 0,5 л
 4,5 л, 0,5 л

415 Для приготовления газированной воды и игристых коктейлей в барах используют ?

- слайсер
 сифоны
 миксер
 взбивалка
 измельчитель

416 В процессе приготовления коктейлей бармен пользуется инструментом для вскрытия консервных банок, бутылок, щипцами для льда и закусок, мерными стаканами, мензурками вместимостью ?

- 20, 300, 800, 900 см³
 50, 100, 200, 500 см³
 10, 300, 200, 700 см³
 40, 300, 500, 900 см³
 40, 500, 200, 600 см³

417 Для дозировки компонентов коктейлей применяют ?

- слайсер
 дозаторные пробки
 миксер
 взбивалка
 измельчитель

418 Для дозировки компонентов коктейлей применяют для ароматизации их ?

- слайсер
 пробки-капельницы
 миксер
 взбивалка
 измельчитель

419 Коктейли подают в разнообразной стеклянной посуде: рюмках, фужерах, конусных бокалах вместимостью ?

- 170, 600, 850, 250 см³
 150, 200, 250, 350 см³
 50, 100, 150, 750 см³
 60, 200, 250, 850 см³
 120, 300, 550, 950 см³

420 Фрукты в сиропе, измельченные орехи, шоколад, дольки, кружочки фруктов и др. являются гарнирами для какого напитка ?

к компоту

- к коктейлям
- к кофе
- к чаю
- к айрану

421 Какую часть шейкера заполняют продуктом ?

- на 1/9- 3/5 объема
- на 1/2-3/4 объема
- на 1/5- 3/7 объема
- на 2/5- 3/8 объема
- на 1/6- 1/7 объема

422 Наполненный шейкер закрывают и перемешивают компоненты коктейля короткими и энергичными встряхиваниями в течение ?

- 30-45 с
- 10-15 с
- 1-5 с
- 7-19 с
- 20-35 с

423 Если коктейль готовят в барном стакане, перемешивая компоненты ложечкой с длинной ручкой, его держат в левой руке под углом ?

- 50°
- 60°
- 10°
- 20°
- 30°

424 Если в состав коктейля входят джем, ликеры крем, мед, белки или желтки яиц, которые необходимо соединить с остальными компонентами, их перемешивают ?

- слайсер
- шейкер
- миксер
- взбивалка
- измельчитель

425 Какой объем имеет порции – короткие коктейли ?

- до 85 мл
- до 75 мл
- до 45 мл
- до 55 мл
- до 65 мл

426 Какой объем имеет средние – короткие коктейли ?

- до 200 мл
- до 100 мл
- до 500 мл
- до 400 мл
- до 300 мл

427 Какой объем имеет длинные – короткие коктейли ?

- 550.0
- 150.0
- 250.0
- 350.0
- 450.0

428 Как называются коктейли кислые по вкусу ?

- айс-кремы
- сау
- джулепы
- физы
- игристые флипы

429 По классификации какому классу относится банкет ,если проводится сидя за столом или стоя ?

- по месту проведения
- по способу организации приема пищи
- по участию персонала в обслуживании
- комбинированные банкеты
- по ассортименту блюд и напитков

430 Какому классу относится банкет , когда все операции по подготовке и проведению обслуживания во время банкета выполняют официанты, и частичное, когда холодные закуски и напитки выставляют на столы?

- комбинированные банкеты
- по участию персонала в обслуживании
- по способу организации приема пищи
- по ассортименту блюд и напитков
- по месту проведения

431 По классификации какому классу относится банкет ,если общего назначения, банкет-чай, банкет-коктейль, фуршет-коктейль, фуршет-буфет?

- комбинированные банкеты
- по ассортименту блюд и напитков
- по способу организации приема пищи
- по участию персонала в обслуживании
- по месту проведения

432 По классификации какому классу относится банкет ,если в предприятии и выездные в закрытом помещении или на природе?

- комбинированные банкеты
- по месту проведения
- по способу организации приема пищи
- по участию персонала в обслуживании
- по ассортименту блюд и напитков

433 Как называется банкет, если при этом сочетаются разные формы обслуживания и на банкете, организованном с приемом пищи стоя, предусматривают обслуживание за столиками или

фуршет-коктейль комбинируют с фуршетом-буфетом ?

- по месту проведения
- комбинированные банкеты
- по способу организации приема пищи
- по участию персонала в обслуживании
- по ассортименту блюд и напитков

434 Чего определяют исходя из количества участников и ориентировочной стоимости банкета ?

- количество участвующих
- количество блюд
- ориентировочная площадь зала для банкета
- количество столов
- количество продуктов

435 Какая средняя ориентировочная масса пищи на одного человека с учетом ассортимента и массы одной порции блюда ?

- 2000-3200 г.
- 1000-1200 г.
- 100-120 г.
- 500-800 г.
- 1500-2200 г.

436 Как называется банкет, если его организуют по поводу семейных юбилеев, знаменательных дат, дружеских встреч и т. д.?

- комбинированные банкеты
- банкет за столом с частичным обслуживанием
- по способу организации приема пищи
- по участию персонала в обслуживании
- по ассортименту блюд и напитков

437 Какая последовательность рекомендуется предварительной расстановки закусок ? 1- язык отварной, 2- ветчина, 3- птица в жареном виде, 4- балычные изделия, 5- колбаса твердого копчения, 6- буженина, 7- натуральные овощи, 8- маринованные овощи, 9- грибы, 10- фрукты

- 3,5,7,9,10,1,4,2,6,8
- 4,5,2,6,3,1,8,10,9,7
- 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10
- 1,3,5,7,9,2,4,6,8,10
- 2,4,6,8,10,1,3,5,7,9

438 В какой период года особенно важно сокращать время предварительного накрытия стола закусками ?

- начало зимы
- летней
- зимой
- осенью
- весной

439 При размещении закусок и бутылок на сколько человек рассчитывается одно блюдо ?

- одно блюдо на 6-10 чел
- одно блюдо на 4-6 чел
- одно блюдо на 1-3 чел
- одно блюдо на 2-5 чел
- одно блюдо на 5-8 чел

440 Перед подачей вторых блюд чего убирают ?

- напитки
- холодные закуски
- хлеб
- специи
- тарелки

441 Какой банкет организуют при встрече гостей из-за рубежа, после конференций, выставок, молодежных встреч, когда во время приема пищи хотят продолжить обмен мнениями между участниками банкета ?

- банкет по участию персонала в обслуживании
- банкет-фуршет
- банкет за столом с частичным обслуживанием
- комбинированный банкет
- банкет по ассортименту блюд и напитков

442 Как называется банкет , на котором предусматривается подача различных закусок, вторых блюд и напитков ?

- комбинированный банкет
- банкет-фуршет
- банкет-фуршет-десерт
- банкет-коктейль
- банкет-фуршет-буфет

443 Как называется банкет, на котором преобладает ассортимент фруктов, кондитерских изделий, сладких блюд и десертных напитков ?

- комбинированный банкет
- банкет-фуршет-десерт
- банкет-фуршет
- банкет-коктейль
- банкет-фуршет-буфет

444 Как называется банкет, который организуют, рекомендуя гостям в качестве основных напитков коктейли и закуски к ним?

- комбинированный банкет
- банкет-коктейль
- банкет-фуршет
- банкет-фуршет-десерт
- банкет-фуршет-буфет

445 Как называется банкет, где предусматривается ассортимент букетной продукции ?

- комбинированный банкет
- банкет-фуршет-буфет

- банкет-фуршет
- банкет-фуршет-десерт
- банкет-коктейль

446 Как определяют площадь банкетного зала для проведения банкета-фуршет ?

- из расчета 1,45-2,5 м² на одного гостя
- из расчета 0,45-0,5 м² на одного гостя
- из расчета 0,5-2,15 м² на одного гостя
- из расчета 3,45-4,5 м² на одного гостя
- из расчета 2,45-3,5 м² на одного гостя

447 Ряды состоят из рюмок разной вместимости и чередуются каким интервалами по длине стола ?

- 90 см
- 40 см
- 10 см
- 30 см
- 50 см

448 На стол ставят закусочные тарелки стопками по бшт.с каким интервалами ?

- 2,5- 3м
- 1,5-2 м
- 5,5- 5м
- 4,5- 8 м
- 3,5-4м

449 На небольших банкетах с количеством гостей до 30 чел. в зале должно работать сколько официантов ?

- не менее 6
- не менее 2
- не менее 3
- не менее 4
- не менее 5

450 Банкет-фуршет длится обычно ?

- 6,5-7 ч
- 1,5-2 ч
- 0,5-1 ч
- 4,5-7 ч
- 3,5-4 ч

451 Обычно в центре стола ставят вазу с цветами, по бокам от нее на каком расстоянии ставят вазы с фруктами ?

- 15-30 см
- 30-40 см
- 10-20 см
- 40-50 см
- 60-70 см

452 Десертные тарелки ставят стопками по 6-8 шт. на каком расстоянии от края стола ?

- 25-30 см
- 15-20 см
- 55-60 см
- 45-50 см
- 35-40 см

453 Нормы посуды на банкет увеличивают из расчета на одного человека в сколько раз для подачи блюд ?

- в 6 раз
- в 2 раз
- в 3 раз
- в 4 раз
- в 5 раз

454 Как называется семейных торжеств, при организации тематических вечеров отдыха молодежи, при проведении встреч, диспутов на 50-60 человек ?

- банкет-коктейл-фуршет
- банкет-фуршет-буфет
- банкет-парти
- банкет-фуршет
- банкет-коктейл

455 Банкет-фуршет-буфет организуют в банкетных или торговых залах прямоугольной или квадратной формы площадью ?

- 260-170 м2
- 60-70 м2
- 80-90 м2
- 120-90 м2
- 160-170 м2

456 Какое расстояние между столами должно быть, чтобы гости могли свободно вставать, подходить к фуршетному столу-буфету ?

- не менее 4 м
- не менее 1 м
- не менее 0,1 м
- не менее 2 м
- не менее 3 м

457 В меню банкета сколько включают холодных закусок ?

- 7-8 видов
- 5-6 видов
- 1-2 видов
- 2-3 видов
- 6-7 видов

458 Для банкета-чай обычно используют овальные столы на?

- 8-9чел

- 6-8 чел
- 1-2 чел
- 5-7 чел
- 4-5 чел

459 На банкет-чае количество обслуживающего персонала определяют из расчета сколько гостей на одного официанта ?

- 1-6 гостей
- 12-16 гостей
- 32-36 гостей
- 22-26 гостей
- 2-7 гостей

460 Для организации свадебного вечера определяют какую норму на одного человека ?

- 4,7-4,8 м
- 0,7-0,8 м
- 1,7-1,8 м
- 2,7-2,8 м
- 3,7-3,8 м

461 На сколько групп делится туризм по форме ?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

462 Какой туризм предусматривает путешествие личным или арендованным автомобильным транспортом по определенным маршрутам автомобильных дорог ?

- школьный туризм
- автомобильный туризм
- кемпинг
- круизный туризм
- специальный туризм

463 Как называется разновидность автомобильного туризма, при котором иностранные туристы преимущественно пользуются личным автомобильным транспортом и останавливаются за городом в специально оборудованных местах

- школьный туризм
- кемпинг
- автомобильный туризм
- круизный туризм
- специальный туризм

464 Как называется разновидность группового туризма, путешествие на теплоходах вдоль побережья моря, по рекам с остановками в портовых городах ?

- школьный туризм
- круизный туризм
- автомобильный туризм

- кемпинг
- специальный туризм

465 При каком туризме происходит посещение страны с деловыми целями (концерты, фестивали, спортивные соревнования, аукционы, лечение) ?

- школьный туризм
- специальный туризм
- автомобильный туризм
- кемпинг
- круизный туризм

466 В каком виде туризма входят различные экскурсии, встречи со школьниками страны ?

- специальный туризм
- школьный туризм
- автомобильный туризм
- кемпинг
- круизный туризм

467 Какой документ гарантирует обеспечение определенного комплекса услуг при организации путешествий ?

- паспорт
- туристские путевки
- карта
- рецепт
- меню

468 Какая путевка предусмотрена для индивидуальных туристов ,обеспечивает наибольший комплекс услуг: проживание в номерах гостиниц по этому классу, автотранспорт, слуги гида-переводчика, организация экскурсий по желанию ?

- полулюкс
- люкс-апартамент
- люкс
- первый класс
- туристический класс

469 Какая путевка также предназначена для индивидуальных туристов, но предусматривает меньший комплекс оплаченных услуг ?

- полулюкс
- люкс
- люкс-апартамент
- первый класс
- туристический класс

470 Какая путевка предназначена для групп иностранных туристов, где комплекс услуг уменьшен за счет стоимости номеров в гостинице, питание осуществляется по классу люкс ?

- туристический класс
- полулюкс
- люкс-апартамент
- люкс

- первый класс

471 Какая путевка предусмотрена для индивидуальных туристов и групп, где обеспечивается проживание в номерах гостиниц 1 класса, проезд по городу и экскурсии в автобусах, трехразовое питание ?

- полулюкс
 первый класс
 люкс-апартамент
 люкс
 туристический класс

472 Какая путевка предназначена для группового туризма и по соответствующему классу заранее составляют меню для завтрака, обеда, ужина на всю группу ?

- полулюкс
 туристический класс
 люкс-апартамент
 люкс
 первый класс

473 Принимая каких гостей, работники предприятия общественного питания обязаны проявить максимальное внимание к обслуживаемым с учетом их национальных традиций, особенностей и режима питания ?

- новобрачных
 иностранных
 школьников
 городских
 пожилых

474 Какие народы в рационе питания преобладают продукты моря ?

- народы южных районов
 в странах омываемых морями и океанами
 народы лесостепных районов
 народы горных районов
 народы пустынных районов

475 Какие народы предпочитают продукты животного происхождения ?

- народы южных районов
 народы лесостепных районов
 в странах омываемых морями и океанами
 народы горных районов
 народы пустынных районов

476 Блюдапольской кухни по технологии приготовления и набору продуктов сходны с какими блюдами ?

- французкой
 украинской и русской кухни
 грузинской
 арабской
 узбекской

477 Не рекомендуется включать в рацион для питания туристов из какой страны блюда из баранины и рубленого мяса ?

- Аравии
- Чехословакии
- Франции
- Египта
- Индии

478 Какая кухня изобилует разнообразными блюдами из говядины, свинины, телятины, птицы , для приготовления блюд используют свиное сало, красный сладкий и горький перец, репчатый лук ?

- Русская
- Венгерская
- Французкая
- Индийская
- Чешская

479 В какой кухне начиная с мая месяца не едят старый картофель, а заменяют его в гарнирах отварным рисом или макаронными изделиями, при сервировке стола надо ставить уксус, красный перец, подавать белый хлеб ?

- Русской
- Болгарской
- Французкой
- Венгерской
- Индийской

480 Общим для какой кухни является использование овощей, яиц, птицы, сыра, бобовых ?

- Болгарской
- Югославской
- Французкой
- Венгерской
- Индийской

481 какой кухне популярны блюда из хорошо прожаренной свинины, говядины, птицы, рыбы, овощей, кукурузы (отварной, жареной, тушеной) ?

- Югославской
- Румынской
- Венгерской
- Индийской
- Болгарской

482 Какая кухня известна большим разнообразием бутербродов с маслом, сыром, творогом, сырковой массой, мясными и рыбными продуктами, икрой ?

- Русская
- Немецкая
- Французкая
- Индийская
- Чешская

483 Какая кухня славится разнообразием соусов ?

- Русская
- Французкая
- Немецкая
- Индийская
- Чешская

484 Вкакой кухне популярны макароны, сыр, томатный соус, маслины, рыбные продукты, оливковое масло ?

- Югославской
- Итальянской
- Румынской
- Индийской
- Болгарской

485 Вкухне какого народа широко используются все виды рыбных деликатесов, сельдь, блюда из рыбы, говядины, круп, овощей ?

- Югославской
- Скандинавских стран
- Румынской
- Итальянской
- Болгарской

486 Вкакой кухне большой ассортимент закусок, из которых особое место отведено рыбным, кроме кетовой икры и заливной рыбы ?

- Югославской
- Английской
- Румынской
- Итальянской
- Скандинавских стран

487 Какая кухня похожа на английскую ?

- Английской
- Американская и канадская
- Румынской
- Итальянской
- Скандинавских стран

488 Когда обедают американцы ?

- в 12-13 ч
- в 16-17 ч
- в 6-7 ч
- в 10-11 ч
- в 13-14 ч

489 Когда ужинают американцы ?

- за 4,5-5 ч до сна
- за 1,5-2 ч до сна

- за 0,5-1 ч до сна
- за 2,5-3 ч до сна
- за 3,5-4 ч до сна

490 Какая кухня отличается разнообразием блюд, как по использованию различных продуктов, так и по способу их обработки, употреблению специй, приправ ?

- Американская и канадская
- Китайская кухня
- Итальянской
- Скандинавских стран
- Английской

491 В какой кухне не употребляют молочные продукты, сливочное и топленое масло, маргарин, сыр ?

- Американская и канадская
- Китайская кухня
- Итальянской
- Скандинавских стран
- Английской

492 В какой кухне рис отваривают без соли

- Американская и канадская
- Китайская кухня
- Итальянской
- Скандинавских стран
- Английской

493 В какой кухне не любят минеральных вод, они пьют охлажденную воду и пиво ?

- Американская и канадская
- Корейской
- Китайская кухня
- Скандинавских стран
- Английской

494 В какой кухне для приготовления блюд используют рыбные и нерыбные продукты моря, овощи, говядину, свинину, телятину, баранину, кур ?

- Американская и канадская
- Японской
- Китайская кухня
- Корейской
- Английской

495 В какой кухне любят первые блюда, которые им можно подавать (не более 250 г) три раза в день ?

- Американская и канадская
- Японской
- Китайская кухня
- Корейской
- Английской

496 В какой стране общей кухни для страны не существует и климатические, географические условия и религиозные законы вносят большие различия в кулинарию народов страны ?

- Югославской
- Индийской
- Румынской
- Итальянской
- Болгарской

497 Какие народы строгие вегетарианцы, полностью исключаящие из рациона питания продукты животного происхождения, даже рыбу и яйца ?

- англичаны
- индусы
- русские
- корейцы
- немцы

498 Основными продуктами питания какого народа являются: рис, зерновые каши, йогурт, овощи, растительное масло ?

- англичаны
- индусы
- русские
- корейцы
- немцы

499 В какой кухне разнообразие придают пряности, репчатый лук, чеснок ?

- Югославской
- Индийской
- Румынской
- Итальянской
- Болгарской

500 В какой кухне любимым напитком является крепкий горячий чай, к нему можно подать горячее молоко ?

- Югославской
- Индийской
- Румынской
- Итальянской
- Болгарской

501 Не следует включать в рационы питания какой страны блюда из баранины ?

- Болгарской
- Польской
- Румынской
- Итальянской
- Югославской

502 Не рекомендуется включать в рацион для питания туристов какой страны блюда из баранины и рубленого мяса ?

- Югославии
- Чехословакии
- Румынии
- Италии
- Венгрии

503 Не рекомендуется включать в рацион для питания туристов какой страны из закусок – кетовую икру, кильку, сельдь ?

- Югославии
- Венгрии
- Румынии
- Италии
- Индии

504 Не рекомендуется включать в рацион для питания туристов какой страны из первых блюд – борщи, щи?

- Югославии
- Венгрии
- Румынии
- Италии
- Индии

505 Не рекомендуется включать в рацион для питания туристов какой страны из вторых блюд – рубленую баранину и гарнир из гречневой каши?

- Югославии
- Венгрии
- Румынии
- Италии
- Индии

506 Не рекомендуется включать в рацион для питания туристов какой страны из из сладких – кисели?

- Югославии
- Венгрии
- Румынии
- Италии
- Индии

507 Туристы какой страны приправы применяют умеренно ?

- Югославии
- Германии
- Италии
- Индии
- Венгрии

508 Туристы какой страны предпочитают супы-пюре из овощей, домашней птицы или дичи, бульоны с гарнирами из овощей, мяса, круп, яиц, с пирожками ?

- Югославии
- Германии

- Италии
- Индии
- Венгрии

509 Туристам какой страны первые блюда необходимо подавать небольшими порциями (300 г) ?

- Югославии
- Германии
- Италии
- Индии
- Венгрии

510 Туристы какой страны любят острые закуски, маслины, каперсы, натуральные салаты из огурцов и помидоров ?

- Югославии
- Франции
- Франции
- Индии
- Венгрии

511 Туристы какой страны любят мясные и рыбные салаты, рыбную гастрономию, мясное ассорти, отварную и жареную птицу?

- Югославии
- Франции
- Румынии
- Индии
- Венгрии

512 Туристы какой страны любят щи, борщи, бульоны с пирожками и пюреобразные супы из дичи и овощей?

- Югославии
- Франции
- Румынии
- Индии
- Венгрии

513 Туристам какой страны утром рекомендуется легкий завтрак, состоящий из фруктового сока, сливочного масла, одного яйца или яичного блюда, варенья, булочки и кофе ?

- Югославии
- Франции
- Румынии
- Индии
- Венгрии

514 Туристам какой страны в 12-13 ч подают второй завтрак – холодную мясную или рыбную закуску, салат, горячую мясную закуску с овощным гарниром, сыр и кофе ?

- Югославии
- Франции
- Румынии

- Индии
- Венгрии

515 Туристам какой страны в 17 ч на обед можно рекомендовать две холодные закуски, первое блюдо, натуральные котлеты из телятины, баранины, блюда из говядины ?

- Югославии
- Франции
- Румынии
- Индии
- Венгрии

516 Туристам какой страны любят крабы и салаты из них, каперсы, огурцы, ветчину, отварной язык, отварную или жареную курицу ?

- Югославии
- Италии
- Румынии
- Франции
- Венгрии

517 Туристам какой страны лучше готовить бульоны, супы-пюре, а из вторых – рыбные, мясные (из нежирной свинины, баранины, птицы) с овощными или макаронными гарнирами?

- Югославии
- Италии
- Румынии
- Франции
- Венгрии

518 Туристам какой страны любимое блюдо лангет с зеленым салатом, свежими помидорами или маринованными овощами?

- Югославии
- Италии
- Румынии
- Франции
- Венгрии

519 Туристам какой страны на завтрак рекомендуется подавать холодное молоко или кефир, сливочное масло, кофе с горячим молоком (поданным отдельно), свежую булочку ?

- Венгрии
- Скандинавских стран
- Румынии
- Франции
- Италии

520 Туристам какой страны из первых блюд подают украинский борщ, суп из свежей капусты, картофельные супы, бульоны?

- Венгрии
- Скандинавских стран
- Румынии
- Франции

Италии

521 Туристам какой страны любят русские блины со сметаной, гречневую рассыпчатую кашу с маслом, бутерброды, холодные закуски?

- Венгрии
 Скандинавских стран
 Румынии
 Франции
 Италии

522 Туристам какой страны обедают довольно поздно, первое едят один раз в день ?

- Венгрии
 Скандинавских стран
 Румынии
 Франции
 Италии

523 Туристам какой страны свежее молоко можно подавать в обед и вечером.?

- Венгрии
 Скандинавских стран
 Румынии
 Франции
 Италии

524 Туристам какой страны из рациона исключают блюда из творога и баранины ?

- Италии
 Скандинавских стран
 Румынии
 Франции
 Италии

525 Туристам какой страны десерт рекомендуется подавать свежие фрукты и ягоды, компоты из консервированных фруктов, мороженое, гурьевскую кашу, пудинг, торт, пирожные ?

- Румынии
 Скандинавских стран
 Франции
 Италии
 Венгрии

526 Туристам какой страны из вторых блюд отдают предпочтение блюдам из вырезки говядины, рыбы, панированной в сухарях, жареных цыплят ?

- Скандинавских стран
 Англии
 Франции
 Италии
 Италии

527 Туристам какой страны все блюда с гарниром из овощей они употребляют с ограниченным количеством соусов?

- Венгрии
- Англии
- Франции
- Италии
- Венгрии

528 Туристам какой страны не следует предлагать рыбные супы, крупяные гарниры, колбасы, сосиски, пельмени, блины?

- Скандинавских стран
- Англии
- Франции
- Италии
- Венгрии

529 Туристам какой страны на завтрак можно рекомендовать сливочное масло, фруктовый или томатный сок, ветчину, омлет, джем, булочку, кофе или чай с горячим молоком?

- Скандинавских стран
- Англии
- Франции
- Италии
- Венгрии

530 Туристам какой страны на обед можно рекомендовать – сливочное масло, овощной салат, рыбную гастрономию или отварную осетрину, бульон или пюреобразный суп, мясное блюдо, минеральную воду?

- Скандинавских стран
- Англии
- Франции
- Италии
- Венгрии

531 Туристам какой страны на десерт можно рекомендовать компоты, мороженое, желе, суфле, фруктовые салаты?

- Скандинавских стран
- Англии
- Франции
- Италии
- Венгрии

532 Туристам какой страны наиболее популярны креветки, крабы, соленья и маринованные овощи, фрукты и салаты из них, холодное мясо, устрицы ?

- Скандинавских стран
- Америки
- Англии
- Франции
- Италии

533 Туристам какой страны наиболее популярны маринованная сельдь, паштет из печени, фаршированные яйца, закусочные бутерброды ?

- Скандинавских стран
- Америки
- Англии
- Франции
- Италии

534 Туристам какой страны первый завтрак может состоять из гренок, бекона, ветчины, яичницы-глазуньи, сладкой булочки, оладий, сосисок, дыни (в сезон)?

- Скандинавских стран
- Америки
- Англии
- Франции
- Италии

535 Туристам какой страны второй завтрак (ленч) совпадает по времени с нашим обедом и состоит из салата и второго блюда с овощным гарниром?

- Скандинавских стран
- Америки
- Англии
- Франции
- Италии

536 Туристам какой страны из первых блюд рекомендуется подавать овощные, картофельные, грибные супы, борщи, бульоны ?

- Скандинавских стран
- Америки
- Англии
- Франции
- Италии

537 Туристам какой страны рекомендуется из вторых – блюд из вырезки, ростбиф, отварные, жареные, тушеные цыплят, индейку, азу, гуляш, бефстроганов ?

- Скандинавских стран
- Америки
- Англии
- Франции
- Италии

538 Туристам какой страны рекомендуется жареные креветки, блюда из яиц, мясные тефтели, сосиски, макароны с сыром ?

- Скандинавских стран
- Америки
- Англии
- Франции
- Италии

539 Туристам какой страны рекомендуется из сладких блюд – мороженое, пироги с яблоками, вишнями, пудинги, овсяное печенье ?

- Скандинавских стран

- Америки
- Англии
- Франции
- Италии

540 Туристам какой страны в рацион их питания не рекомендуется включать бульоны, картофельные гарниры, сырокопченые колбасы ?

- Америки
- Кореи
- Англии
- Франции
- Италии

541 Туристам какой страны в рацион их питания не рекомендуется включать блюда из творога, кефира, какао, кофе, блюда с соусами на муке и содержащие сметану ?

- Америки
- Кореи
- Англии
- Франции
- Италии

542 Туристам какой страны к завтраку, обеду, ужину им можно подавать масло, некоторые виды мягких сыров ?

- Скандинавских стран
- Японии
- Англии
- Франции
- Италии

543 кухне какой страны используется натуральное мясо, поджаренное крупными кусками (350-500 г) на специальных решетках над раскаленными углями, тушеное мясо с красной фасолью, копченая колбаса в томатном соусе с перцем ?

- Скандинавских стран
- Латиноамериканских стран
- Англии
- Японии
- Италии

544 В кухне какой страны мясные продукты и рыбу для вторых блюд не панируют ?

- Скандинавских стран
- Латиноамериканских стран
- Англии
- Италии
- Японии

545 В кухне какой страны на гарнир подают зеленую стручковую фасоль, кабачки, цветную капусту, спаржу, морковь, свеклу, картофель ?

- Скандинавских стран
- Латиноамериканских стран

- Англии
- Италии
- Японии

546 В кухне какой страны на гарнир подают из крупяных – рассыпчатый рис, лапшу, которые заправляют сливочным маслом и подают отдельно ?

- Скандинавских стран
- Латиноамериканских стран
- Англии
- Италии
- Японии

547 Туристам какой страны можно рекомендовать сливочное масло, булочку с хрустящей корочкой, острый сыр, фрукты и фруктовые соки, джем или варенье, черный кофе с горячим молоком, которое подают отдельно?

- Скандинавских стран
- Латиноамериканских стран
- Англии
- Италии
- Японии

548 Туристам какой страны в обед ограничено употребляют первые блюда; блюда из мяса (в жареном или тушеном виде), птицы и рыбы включают в меню и обеда, и ужина ?

- Скандинавских стран
- Латиноамериканских стран
- Англии
- Италии
- Японии

549 Туристам из стран какой страны можно рекомендовать: сливочное масло, копченые колбасы, зеленый салат, салаты из овощей, заправленные только оливковым маслом или салатной заправкой ?

- Скандинавских стран
- Южной Америки
- Англии
- Латиноамериканских стран
- Японии

550 Туристам из стран какой страны можно рекомендовать натуральные помидоры, болгарский перец, крабы, отварную или жареную домашнюю птицу ?

- Скандинавских стран
- Южной Америки
- Англии
- Латиноамериканских стран
- Японии

551 Туристам из стран какой страны можно рекомендовать бульоны с различными гарнирами, супы-пюре, борщи, рассольники, харчо, ростбиф, натуральный бифштекс, вырезку, жареную на углях ?

- Скандинавских стран
- Южной Америки
- Англии
- Латиноамериканских стран
- Японии

552 Туристам из стран какой страны можно рекомендовать шашлык, чахохбили, плов, цыплята-табака, котлеты по-киевски, свежие фрукты и компоты из них, кремы, желе, муссы, пудинги, пирожные ?

- Скандинавских стран
- Южной Америки
- Англии
- Латиноамериканских стран
- Японии

553 В кухне каких стран для приготовления блюд используют рис, бобы, баранину, козлятину, реже говядину, птицу, овощи в свежем и консервированном виде, яйца ?

- Скандинавских стран
- стран Ближнего и Среднего Востока
- Англии
- Латиноамериканских стран
- Южной Америки

554 В кухне каких стран свинина из рациона питания почти полностью исключена ?

- Скандинавских стран
- стран Ближнего и Среднего Востока
- Англии
- Латиноамериканских стран
- Южной Америки

555 В кухне каких стран большинство блюд готовят острыми, используя при этом перец, лук, чеснок, острые и ароматические корни и зелень ?

- Скандинавских стран
- стран Ближнего и Среднего Востока
- Англии
- Латиноамериканских стран
- Южной Америки

556 В кухне каких стран из холодных закусок предлагают: овощные салаты, винегреты, салаты с рыбой, мясом, творог с зеленым луком, сыр ?

- Скандинавских стран
- Арабской, Турецкой и Иранской
- Латиноамериканских стран
- Южной Америки
- стран Ближнего и Среднего Востока

557 В кухне каких стран предлагают рыбу жареную, заливную, под маринадом, отварных или жареных цыплят и кур с консервированными овощами и фруктами, перец, фаршированные баклажаны, икру из баклажан и маслины ?

- Скандинавских стран
- Арабской, Турецкой и Иранской
- Латиноамериканских стран
- Южной Америки
- стран Ближнего и Среднего Востока

558 В кухне каких стран предлагают прозрачные супы со всевозможными гарнирами, супы из баранины с рисом, горохом и овощами, лапшей, супы рыбные, с картофелем, супы-пюре из зеленого горошка, цветной капусты и сладкие супы ?

- Скандинавских стран
- Арабской, Турецкой и Иранской
- Латиноамериканских стран
- Южной Америки
- стран Ближнего и Среднего Востока

559 В кухне каких стран предлагают из вторых блюд: жареную, отварную и запеченную рыбу, жареную баранину, шашлыки из баранины, люля-кебаб, рагу из баранины и кур ?

- Скандинавских стран
- Арабской, Турецкой и Иранской
- Латиноамериканских стран
- Южной Америки
- стран Ближнего и Среднего Востока

560 Которое время дня определяются завтрак для групп иностранных туристов ?

- с 14 до 16 ч
- с 8 до 10 ч
- с 12 до 15 ч
- с 17 ч 30 мин до 19 ч 30 мин
- до 20 ч 30 мин

561 Которое время дня определяются обед для групп иностранных туристов ?

- с 14 до 16 ч
- с 12 до 15 ч
- с 8 до 10 ч
- с 17 ч 30 мин до 19 ч 30 мин
- до 20 ч 30 мин

562 Которое время дня определяются ужин для групп иностранных туристов ?

- с 14 до 16 ч
- с 17 ч 30 мин до 19 ч 30 мин
- с 8 до 10 ч
- с 12 до 15 ч
- до 20 ч 30 мин

563 На сколько признаков классифицируются раздаточные , которые выполняют функции отпуска продукции потребителям в предприятиях общественного питания ?

- 6.0
- 3.0
- 2.0

- 4.0
- 5.0

564 Какие раздаточные оснащены прилавками самообслуживания, буфетными, барными, кафетерийными стойками ?

- по отпуску скомплектованных обедов, завтраков, ужинов
- немеханизированные
- механизированные
- автоматизированные
- реализующие блюда свободного выбора

565 Какие раздаточные оснащены линиями непрерывного и периодического действия ?

- по отпуску скомплектованных обедов, завтраков, ужинов
- механизированные
- автоматизированные
- немеханизированные раздаточные
- немеханизированные раздаточные

566 Какие раздаточные оснащены автоматами по отпуску закусок, первых, вторых блюд, горячих напитков, кондитерских и других изделий ?

- по отпуску скомплектованных обедов, завтраков, ужинов
- автоматизированные
- немеханизированные
- механизированные
- реализующие блюда свободного выбора

567 Какие раздаточные применяются во всех типах предприятий общественного питания ?

- по отпуску скомплектованных обедов, завтраков, ужинов
- реализующие блюда свободного выбора
- немеханизированные
- механизированные
- автоматизированные

568 Какие раздаточные применяются главным образом при организации питания определенных контингентов питающихся ?

- реализующие блюда свободного выбора
- по отпуску скомплектованных обедов, завтраков, ужинов
- немеханизированные
- механизированные
- автоматизированные

569 Характерным признаком каких раздаточных является отпуск одним работником всех изделий и при этом на расчетной операции может быть дополнительно занят кассир ?

- по отпуску скомплектованных обедов, завтраков, ужинов
- универсальных
- механизированных
- автоматизированных
- реализующих блюда свободного выбора

570 На какой раздаточной готовую продукцию потребитель или официант получает из обособленных секций по отпуску холодных закусок, первых, вторых блюд ?

- по отпуску скомплектованных обедов, завтраков, ужинов
- специализированной
- немеханизированной
- автоматизированной
- реализующей блюда свободного выбора

571 Принепрерывной системеобслуживания на какую емкость рассчитана накопитель для обеспечение блюдами ?

- около 10% зала
- около 80% зала
- около 20% зала
- около 40% зала
- около 50% зала

572 Принепрерывной системеобслуживания потоки потребителей на которое время обслуживаются ?

- с цикличностью 50 мин
- с цикличностью 5 мин
- с цикличностью 10 мин
- с цикличностью 2 мин
- с цикличностью 30 мин

573 Когда начинают комплектовать обеды (завтраки) до прихода потребителей ?

- примерно за 1 мин
- примерно за 15 мин
- примерно за 35 мин
- примерно за 55 мин
- примерно за 5 мин

574 Какая производительность линии ЛККО ?

- 80 обедов в час
- 300 обедов в час
- 200 обедов в час
- 100 обедов в час
- 50 обедов в час

575 Какая температура поддерживается во всех мармитницах ?

- 5-7°C
- 65-75°C
- 15-35°C
- 35-55°C
- 75-95°C

576 Какой ориентировочный интервал времени использования одного комплекта передвижного оборудования при эксплуатации механизированных линий производительностью 300-400 обедов в час ?

- 36 мин
- 20 мин
- 2 мин
- 10 мин
- 29 мин

577 Какой ориентировочный интервал времени использования одного комплекта передвижного оборудования при эксплуатации механизированных линий производительностью 400-600 обедов в час ?

- 20 мин
- 15 мин
- 10 мин
- 40 мин
- 2 мин

578 Какой ориентировочный интервал времени использования одного комплекта передвижного оборудования при эксплуатации механизированных линий производительностью 700-1000 обедов в час ?

- 18 мин
- 10 мин
- 50 мин
- 47 мин
- 20 мин

579 Какая вместимость бесполочной стеллажи у специальной тележки-накопителя для холодных блюд и закусок на раздаточная линии РИТМ-2 ?

- на 540 порций
- на 240 порций
- на 140 порций
- на 200 порций
- на 100 порций

580 Какая вместимость специальной тележки-накопителя , которую используют и для подачи в зал стаканов для горячих напитков и термостатов с механизированной заливкой напитков ?

- вместимостью 500 л
- вместимостью 200 л
- вместимостью 20 л
- вместимостью 100 л
- вместимостью 120 л

581 Какие процессы имеют важное значение для повышения эффективности торговли блюд через автоматы, которые позволяют увеличить сроки их хранения ?

- измельчение
- замораживание и вакуумирование
- кипение
- разделка
- упаривание

582 Которое количество первой блюда загружают в автомат АТ-752 до открытия зала ?

- 44.0
- 94.0
- 165.0
- 38.0
- 54.0

583 Которое количество второй блюда загружают в автомат АТ-752 до открытия зала ?

- 250.0
- 141.0
- 14.0
- 41.0
- 100.0

584 В панельных автоматах до какой температуры нагревают блюда ?

- 5-7°C
- 35-70°C
- 15-35°C
- 65-75°C
- 75-95°C

585 В течении которого времени нагревают блюда в панельных автоматах?

- 6,5-7,5 ч
- 2,5-3,5 ч
- 0,5-1,5 ч
- 1,5-2,5 ч
- 3,5-4,5 ч

586 Площадь торгового зала определяют из расчета на один автомат ?

- 1,5-2,0 м2
- 4,5-6,0 м2
- 6,5-8,0 м2
- 6,5-8,0 м2
- 2,5-3,0 м2

587 Что устанавливается в оборудовании для системы учета реализации скомплектованных обедов ?

- переводной механизм
- блок расчета
- блок учета и контроля
- турникет выходной
- пульт приема заказов

588 Какая часть в оборудовании для системы учета реализации скомплектованных обедов имеет счетчики и механизм печатания контрольной ленты для учета количества оплаченных обедов ?

- переводной механизм
- блок расчета
- блок учета и контроля
- турникет выходной

- пульт приема заказов

589 Какая часть в оборудовании для системы учета реализации скомплектованных обедов имеет монетный механизм, который принимает монеты достоинством от 10 до 50 к ?

- переводной механизм
 блок расчета
 блок учета и контроля
 турникет выходной
 пульт приема заказов

590 Какая часть в оборудовании для системы учета реализации скомплектованных обедов имеет световой индикатор, показывающий нарастающим итогом сумму принятых монет ?

- переводной механизм
 блок расчета
 блок учета и контроля
 турникет выходной
 пульт приема заказов

591 Импульс счетчиков турникетов дистанционно передается на счетчики в какой части в оборудовании для системы учета реализации скомплектованных обедов ?

- переводной механизм
 блок учета и контроля
 блок расчета
 турникет выходной
 пульт приема заказов

592 Какая часть в оборудовании для системы учета реализации скомплектованных обедов может быть настольным и настенным ?

- переводной механизм
 блок учета и контроля
 блок расчета
 турникет выходной
 пульт приема заказов

593 На выходе из раздаточной установлен какая часть системы учета реализации скомплектованных обедов , пропускающий потребителей, получивших обеды, и преграждающий вход с обратной стороны, минуя блок расчета ?

- переводной механизм
 турникет выходной
 блок расчета
 блок учета и контроля
 пульт приема заказов

594 Какую часть системы учета реализации скомплектованных обедов целесообразно расположить на выходе из зала ?

- переводной механизм
 пульт приема заказов
 блок расчета
 блок учета и контроля

турникет выходной

595 Какая часть системы учета реализации скомплектованных обедов состоит из табло, на котором помещены меню скомплектованных обедов и кнопки ?

- переводной механизм
 пульт приема заказов
 блок расчета
 блок учета и контроля
 турникет выходной

596 В течение сколько времени конвейер продвинется на расстояние, равное длине подноса, и потребитель получит обед ?

- 20 с
 10 с
 50 с
 40 с
 30 с

597 Численность работающих в рассредоточенных коллективах не превышает ?

- 500 чел
 100 чел
 200 чел
 300 чел
 400 чел

598 Какая часть рабочих, занятых в промышленности, трудится в условиях сосредоточенных коллективов ?

- 0.5
 0.89
 0.29
 0.4
 0.6

599 Какая продолжительность перерыва в условиях обычных производств устанавливается единый в пределах цеха (участка)

- 80-95 мин
 30-45 мин
 3-5 мин
 10-15 мин
 50-65 мин

600 Сколько длится общее время обеденного перерыва рабочих , занятые на непрерывных технологических процессах в первую смену ?

- 5 ч
 3 ч
 0,5 ч
 1 ч
 2 ч

601 Сколько длится общее обеденное время работников, работающих под землей, с учетом производственных условий ?

- 5 ч
- 2 ч
- 0,5 ч
- 1 ч
- 3 ч

602 Какая продолжительность перерыва коллективов по прокладке газо- и нефтепроводов, железнодорожных путей, строительству зданий и сооружений, различных видов дорог, высоковольтных линий электропередач ?

- 3 ч
- от 30 мин до 1 ч
- от ,5 ч до 4 ч
- от 1 ч до 6 ч
- 2 ч

603 Какому ступени относится обслуживание у рабочих мест, внутрицеховые буфеты, комнаты приема пищи, ларьки, лотки, сатураторные установки, установки для чая, кофе ?

- V
- I
- II
- III
- IV

604 В каком радиусе обслуживания находится первая ступень организации обслуживания сосредоточенных контингентов ?

- 190м
- 75м
- 35м
- 50м
- 10м

605 Какому ступени относится цеховое обслуживание в радиусе 200 м в столовых-догоготовочных и столовых-раздаточных ?

- V
- II
- I
- III
- IV

606 Какому ступени относится межцеховое обслуживание в радиусе 1000-1200 м в столовых-догоготовочных вместимостью свыше 200 мест ?

- V
- III
- I
- II
- IV

607 Какому ступени относится общезаводское обслуживание, предусматривающее в радиусе 2-3 км создание фабрики-кухни, выпускающей полуфабрикаты для всех доготовочных предприятий ?

- V
- IV
- I
- II
- III

608 По какой ступени обслуживание можно осуществлять обслуживание на производственных предприятиях с численностью работающих свыше 10 тыс. чел. ?

- V
- IV
- I
- II
- III

609 В предприятиях с какой численностью работников необходимо создавать столовые-догоготовочные, предназначенные для обслуживания рабочих нескольких цехов ?

- от 40 до 200 чел
- от 1 до 10 тыс. чел
- от 20 до 110 чел
- от 40 до 120 чел
- от 50 до 150 чел

610 Через сколько часов после начала работы смены должен быть один перерыв на 40–45 мин. при шестичасовом рабочем дне ?

- через 5 ч
- через 3 ч
- через 2 ч
- через 1 ч
- через 4 ч

611 Сколько перерыва следует предоставлять при продолжительности рабочего дня 8 ч 12 мин ?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

612 По положению ученых на сколько процента можно повышат производительность труда работающих за счет рационального и полноценного отдыха за смену ?

- на 45-52%
- на 11-12%
- на 1-2%
- на 5-9%
- на 15-20%

613 По положению ученых на сколько процента можно повышат производительность труда работающих за счет питания ?

- на 9,9%
- на 7,7%
- на 0,7%
- на 3,7%
- на 4,5%

614 Основными потребителями предприятий общественного питания при учебных заведениях и студенческих общежитиях являются какие студенты ?

- вечерних отделений
- дневных отделений вузов
- приезжающие на практику
- приезжающие на экзаменационные сессии
- заочники

615 Сколько месяцев работает значительная часть предприятий, обслуживающих студентов ?

- 8 месяцев в году
- 10 месяцев в году
- 6 месяцев в году
- 5 месяцев в году
- 12 месяцев в году

616 При обслуживании студентов какую пропускную способность должна имет раздаточная , чтобы обслужить за это время 100 чел. ?

- 45-50 чел-мин.
- 15-20 чел-мин.
- 5-10 чел-мин.
- 8-12 чел-мин.
- 3-5 чел-мин.

617 Сколько форм самообслуживания имеют буфеты в студенческих столовых, общежитиях, в отдельных учебных корпусах

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

618 Наиболее распространенной является какая форма самообслуживания ?

- с абонементом
- непосредственная
- последующим расчетом
- саморасчетом
- с талонами

619 Какая форма самообслуживания применяется в буфетах, где установлена линия ЛСБ ?

- с абонементом

- последующим расчетом
- непосредственная
- саморасчетом
- с талонами

620 Какая форма самообслуживания имеет ограниченное применение ?

- с абонементом
- саморасчетом
- непосредственная
- последующим расчетом
- с талонами

621 Какая форма самообслуживания имеет применение, главным образом при реализации штучных изделий через буфеты без продавца, при организации чайных, витаминных столов ?

- с абонементом
- саморасчетом
- непосредственная
- последующим расчетом
- с талонами

622 При какой форме самообслуживания буфеты должны быть оборудованы холодильными прилавками с пристенными витринами для выкладки товаров, соковой колонкой, электротермостатами ?

- с абонементом
- саморасчетом
- непосредственная
- последующим расчетом
- с талонами

623 При какой форме самообслуживания в буфетах для удобства расчета устанавливают копилки и в буфетах работают буфетчицы, они же доставляют продукцию из цехов ?

- с абонементом
- саморасчетом
- непосредственная
- последующим расчетом
- с талонами

624 Какие возрасты относятся к первой группе питающихся школьников ?

- 13 до 15 лет
- от 6 до 10 лет
- 7 до 8 лет
- 11 до 17 лет
- 12 до 14 лет

625 Какие возрасты относятся к второй группе питающихся школьников ?

- 13 до 15 лет
- 11 до 17 лет
- от 6 до 10 лет
- 7 до 8 лет

12 до 14 лет

626 Завтрак в школе должен составлять какую часть суточной калорийности рациона ?

- 0.58
- 0.2
- 0.36
- 0.1
- 0.4

627 Обед в школе должен составлять какую часть суточной калорийности рациона ?

- 0.58
- 0.36
- 0.2
- 0.1
- 0.4

628 Полдник в школе должен составлять какую часть суточной калорийности рациона ?

- 0.58
- 0.1
- 0.2
- 0.36
- 0.4

629 В целях организации щадящего питания в рецептурах школьных блюд полностью исключен ?

- кефир
- костный бульон
- лимонная кислота
- сливочное масло
- творог

630 В целях организации щадящего питания в рецептурах школьных блюд уксус заменяет ?

- кефир
- лимонная кислота
- костный бульон
- сливочное масло
- творог

631 В целях организации щадящего питания в рецептурах школьных блюд кулинарный жир заменяет ?

- кефир
- сливочное масло
- костный бульон
- лимонная кислота
- творог

632 В целях организации щадящего питания в рецептурах школьных блюд маргарин заменяет ?

- кефир
- сливочное масло

- костный бульон
- лимонная кислота
- творог

633 Оптимальным является четырехразовый прием пищи с интервалами между приемами ?

- 4,5-5 ч
- 3,5-4 ч
- 5,5-6 ч
- 1,5-2 ч
- 2,5-3 ч

634 Для детей шестилетнего возраста в общеобразовательных школах рекомендуется сколько раз питание ?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

635 Школьникам, посещающим группу продленного дня (в основном I-V классы), предоставляется сколько раз питание ?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

636 Остальным школьникам предоставляется сколько раз питание ?

- 5.0
- 1.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0

637 В школьных буфетах применяют главным образом какую посуду ?

- эмалированную посуду
- металлическую посуду
- фарфорофаянсовую и сортовую стеклянную посуду
- пластмассовую посуду
- алюминиевую посуду

638 В остальных случаях в школьных буфетах применяют какую посуду ?

- эмалированную посуду
- фарфорофаянсовую и сортовую стеклянную посуду
- металлическую посуду
- пластмассовую посуду
- алюминиевую посуду

639 В школьных буфетах не рекомендуется применение какой посуды ?

- эмалированную посуду
- алюминиевую посуду
- металлическую посуду
- пластмассовую посуду
- фарфорофаянсовую и сортовую стеклянную посуду

640 В школьных буфетах запрещается применение какой посуды ?

- деревянную посуду
- пластмассовую посуду
- металлическую посуду
- фарфорофаянсовую и сортовую стеклянную посуду
- алюминиевую посуду

641 Какое количество сырья перерабатывается в смену в заготовочных предприятиях если заготовочных предприятий численности учащихся школ, колеблется от 10 до 133 тыс. чел ?

- от 5 до 60 т
- от 3 до 40 т
- от 0,3 до 10 т
- от 1,5 до 20 т
- от 2 до 30 т

642 Вместимость школьных столовых зависит от численности учащихся и определяется из расчета 250 мест на сколько учащихся в максимальную смену ?

- 1000.0
- 500.0
- 600.0
- 700.0
- 800.0

643 В столовых при промышленных предприятиях и учреждениях для организации диетического питания отводится примерно сколько процентов от общего количества мест ?

- 0.25
- 0.2
- 0.1
- 0.05
- 0.3

644 В столовых при учебных заведениях для организации диетического питания отводится примерно сколько процентов от общего количества мест ?

- 0.25
- 0.1
- 0.2
- 0.05
- 0.3

645 В столовых в открытой городской сети для организации диетического питания отводится примерно сколько процентов от общего количества мест ?

- 0.25
- 0.05

- 0.2
- 0.1
- 0.3

646 Диетические столовые должны в первую очередь обеспечиваться ?

- острыми продуктами
- молоком, кисломолочными продуктами, творогом
- спиртными напитками
- газированными напитками
- копчеными продуктами

647 Диетические столовые должны в первую очередь обеспечиваться ?

- острыми продуктами
- сливочным и растительным маслом, нежирными сортами мяса
- спиртными напитками
- газированными напитками
- копчеными продуктами

648 Диетические столовые должны в первую очередь обеспечиваться ?

- острыми продуктами
- птицей, свежей рыбой, овощами, фруктами
- спиртными напитками
- газированными напитками
- копчеными продуктами

649 При промышленных предприятиях, где трудится до 1 тыс. рабочих, в наиболее многочисленную смену создаются магазины кулинарии на сколько рабочих мест ?

- 7.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0
- 5.0

650 На предприятиях с числом работающих от 1 до 10 тыс. в наиболее многочисленную смену создаются магазины кулинарии на сколько рабочих мест ?

- 7.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0
- 1.0

651 К какому понятию процесса обслуживания относятся количество потребителей, поступивших в зал (на раздаточную) в единицу времени (час, минуту) ?

- общее время пребывания потребителей в торговом зале
- интенсивность потока потребителей
- пропускная способность раздаточной
- время обслуживания потребителя
- время ожидания начала обслуживания

652 К какому понятию процесса обслуживания относятся количество потребителей, покинувших раздаточную в единицу времени (час, минуту)?

- общее время пребывания потребителей в торговом зале
- пропускная способность раздаточной
- интенсивность потока потребителей
- время обслуживания потребителя
- время ожидания начала обслуживания

653 Какое понятие процесса обслуживания обратно пропорциональна пропускной способности раздаточной ?

- время ожидания начала обслуживания
- время обслуживания потребителя
- интенсивность потока потребителей
- пропускная способность раздаточной
- время ожидания начала обслуживания

654 К какому понятию процесса обслуживания относятся время пребывания в очереди на раздаточной или ожидания в зале и аванзале до получения блюда (напитка) ?

- общее время пребывания потребителей в торговом зале
- время ожидания начала обслуживания
- интенсивность потока потребителей
- пропускная способность раздаточной
- время обслуживания потребителя

655 К какому понятию процесса при самообслуживания относятся времена ожидания в очереди на раздаточной, времени доставки полученной продукции к столу и приема пищи.?

- время ожидания начала обслуживания
- общее время пребывания потребителей в торговом зале
- интенсивность потока потребителей
- пропускная способность раздаточной
- время обслуживания потребителя

656 К какому понятию процесса при обслуживании официантами относятся времени ожидания начала обслуживания в аванзале и пребывания в зале, включающем ожидание приема заказа, его выполнение, прием пищи, отдых ?

- время ожидания начала обслуживания
- общее время пребывания потребителей в торговом зале
- интенсивность потока потребителей
- пропускная способность раздаточной
- время обслуживания потребителя

657 Как называется время , которое складывается из времени, в течение которого потребители занимают место в зале, времени уборки использованной посуды и сервировки столов ?

- общее время пребывания потребителей в торговом зале
- время занятости места в зале
- пропускная способность зала
- время обслуживания потребителя
- время ожидания начала обслуживания

658 Как называется количество мест, необходимое в течение определенного промежутка времени (15, 20, 25, 30, 40, 120 мин) при определенной пропускной способности раздаточной ?

- общее время пребывания потребителей в торговом зале
- пропускная способность зала
- время занятости места в зале
- время обслуживания потребителя
- время ожидания начала обслуживания

659 На каких блюд в вечернее время резко сокращается потребление ? 1- холодные блюда,2- закуски,3- первые блюда,4- сладкие блюда,5- напитков собственного приготовления

- 1.5
- 3.4
- 1.3
- 2.5
- 4.5

660 На каких блюд в вечернее время возрастает потребление ? 1- холодные блюда ,2- закуски,3- первые блюда,4- сладкие блюда,5- напитков собственного приготовления

- 4.5
- 1,2,5
- 3,4,5
- 1,3, 5
- 3.4

661 При равных условиях функционирования в дневное время пропускная способность раздаточных примерно на сколько раз выше, чем в вечернее ?

- в 10 раз
- в 1,5 раз
- в 0,5 раз
- в 4,5 раз
- в 5 раз

662 При реализации скомплектованных рационов питания производительность труда официантов возрастает на ?

- 0.57
- 1.5
- 0.1
- 0.5
- 0.15

663 В обеденное и вечернее время удельный вес времени обслуживания достигает ?

- 90—95 %
- 70—85 %
- 10—15 %
- 50—65 %
- 20—45 %

664 При реализации скомплектованных рационов питания за один и тот же промежуток времени каждый официант может обслужить на сколько раз больше потребителей, чем при

обслуживании по заказам ?

- в 22,5—32 раза
- в 1,5—2 раза
- в 0,5—1 раза
- в 6—8 раза
- в 11,5—20 раза

665 Как называется показатель качества если характеризует степень удовлетворения потребности населения в организации потребления продуктов питания и организации отдыха ?

- органолептическое качество
- комплексность обслуживания
- качество продукции
- качество труда обслуживающего персонала
- эксплуатационные качества торговых помещений

666 Как называется показатель качества если характеризует органолептическую и пищевую ценность продукции и ее ассортимент ?

- органолептическое качество
- качество продукции
- комплексность обслуживания
- качество труда обслуживающего персонала
- эксплуатационные качества торговых помещений

667 Как называется показатель качества если характеризует время ожидания начала обслуживания потребителей, технику работы персонала, культуру его поведения, соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил советской торговли ?

- органолептическое качество
- качество труда обслуживающего персонала
- комплексность обслуживания
- качество продукции
- эксплуатационные качества торговых помещений

668 Как называется показатель качества если характеризует соответствие торговых помещений функциональному их назначению, эстетическим, санитарно-гигиеническим требованиям, их оснащенность.

- органолептическое качество
- эксплуатационные качества торговых помещений
- комплексность обслуживания
- качество продукции
- качество труда обслуживающего персонала

669 Какой спрос представляет собой часть предъявляемого населением спроса на продукцию и услуги общественного питания, которая удовлетворена в предприятиях государственной и кооперативной торговли ?

- нереализованный спрос
- реализованный спрос
- неудовлетворенный спрос
- формирующий спрос
- удовлетворенный спрос

670 Какой спрос включает ту часть предъявляемого населением спроса, которая не была реализована ?

- нереализованный спрос
- неудовлетворенный спрос
- реализованный спрос
- формирующий спрос
- удовлетворенный спрос

671 Какой спрос принято понимать возможный спрос населения на новые блюда и изделия ?

- нереализованный спрос
- формирующий спрос
- реализованный спрос
- неудовлетворенный спрос
- удовлетворенный спрос

672 Изучение какого спроса дает возможность определить объем и структуру реализации продукции собственного производства и покупных товаров ?

- нереализованный спрос
- реализованный спрос
- неудовлетворенный спрос
- формирующий спрос
- удовлетворенный спрос

673 Чего рассчитывают по формуле $y = T \cdot 1000 / \text{НяСК}$?

- средневзвешенной товарооборот предприятия
- обеспеченность населения услугами общественного питания в предприятиях
- удельный вес питающихся в общей численности работающих или учащихся
- средневзвешенной товарооборот предприятия
- средняя стоимость покупки

674 Чего выражает y в формуле $y = T \cdot 1000 / \text{НяСК}$?

- средневзвешенной товарооборот предприятия
- удельный вес питающихся в общей численности работающих или учащихся
- обеспеченность населения услугами общественного питания в предприятиях
- средневзвешенной товарооборот предприятия
- средняя стоимость покупки

675 Чего выражает T в формуле $y = T \cdot 1000 / \text{НяСК}$?

- средневзвешенной товарооборот предприятия
- средневзвешенной товарооборот предприятия
- обеспеченность населения услугами общественного питания в предприятиях
- удельный вес питающихся в общей численности работающих или учащихся
- средняя стоимость покупки

676 Чего выражает Ня в формуле $y = T \cdot 1000 / \text{НяСК}$?

- средневзвешенной товарооборот предприятия
- средневзвешенная численность обслуживаемого контингента
- обеспеченность населения услугами общественного питания в предприятиях

- удельный вес питающихся в общей численности работающих или учащихся
- средняя стоимость покупки

677 Чего выражает C в формуле $y = T \cdot 1000 / N_{яСК}$?

- среднедневной товарооборот предприятия
- средняя стоимость покупки
- обеспеченность населения услугами общественного питания в предприятиях
- удельный вес питающихся в общей численности работающих или учащихся
- средневочная численность обслуживаемого контингента

678 Чего выражает K в формуле $y = T \cdot 1000 / N_{яСК}$?

- средняя стоимость покупки
- кратность обращения к услугам предприятий общественного питания в течение дня
- обеспеченность населения услугами общественного питания в предприятиях
- удельный вес питающихся в общей численности работающих или учащихся
- средневочная численность обслуживаемого контингента

679 Чего выражает $K_{я}$ по формуле $N_{я} = N K_{я}$

- кратность обращения к услугам предприятий общественного питания в течение дня
- явочный коэффициент
- удельный вес питающихся в общей численности работающих или учащихся
- средневочная численность обслуживаемого контингента
- средняя стоимость покупки

680 Чего рассчитывают по формуле $y = n \cdot 1000 / N_{ямК}$?

- среднедневной товарооборот предприятия
- в предприятиях общественного питания, где нет буфета, расчет обеспеченности услугами общественного питания
- обеспеченность населения услугами общественного питания в предприятиях
- удельный вес питающихся в общей численности работающих или учащихся
- средневочная численность обслуживаемого контингента

681 Чего выражает n в формуле $y = n \cdot 1000 / N_{ямК}$?

- среднедневной товарооборот предприятия
- в предприятиях общественного питания, где нет буфета, расчет обеспеченности услугами общественного питания
- обеспеченность населения услугами общественного питания в предприятиях
- среднее количество блюд, реализуемых за день
- средневочная численность обслуживаемого контингента

682 Чего выражает m в формуле $y = n \cdot 1000 / N_{ямК}$?

- среднедневной товарооборот предприятия
- средний коэффициент потребления блюд.
- среднее количество блюд, реализуемых за день
- средневочная численность обслуживаемого контингента
- в предприятиях общественного питания, где нет буфета, расчет обеспеченности услугами общественного питания

683 На сколько групп можно разделить вопросы анкеты ?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

684 Как называется вопрос , если опрашиваемый может ответить на вопрос произвольно ?

- неопределенный
- открытый
- закрытый
- полузакрытый
- полуоткрытый

685 Какой вопрос дает возможность выявить индивидуальные мотивы спроса, но из за разнообразия трудно поддаются обобщению при обработке ?

- неопределенный
- открытый
- закрытый
- полузакрытый
- полуоткрытый

686 В какой кухне любят первые блюда, которые им можно подавать (не более 250 г) три раза в день ?

- Американская и канадская
- Японской
- Китайская кухня
- Корейской
- Английской

687 В какой стране общей кухни для страны не существует и климатические , географические условия и религиозные законы вносят большие различия в кулинарию народов страны ?

- Югославской
- Индийской
- Румынской
- Итальянской
- Болгарской

688 Какие народы строгие вегетарианцы, полностью исключают из рациона питания продукты животного происхождения, даже рыбу и яйца ?

- англичаны
- индусы
- русские
- корейцы
- немцы

689 Мясо, жаренное порционными кусками, с гарниром подают на каких блюдах ?

- пластмассовой
- деревянной
- фарфоровой

10.05.2016

- стекляной
- металлической