

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

Кафедра технологического оборудования животноводства
и перерабатывающих производств

Е.И. Слезко, В.Е. Гапонова, А.И. Купреенко

**ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ
ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА
И ОБСЛУЖИВАНИЯ
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Учебно-методическое пособие
для студентов очной и заочной формы обучения
по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Брянская область

2022

УДК 631.1:642.5 (076)

ББК 36.99

С 47

Слезко, Е. И. Тестовые задания по организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебно-методическое пособие для студентов очной и заочной формы обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, А. И. Купреенко. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2022. – 60 с.

Пособие подготовлено для контроля знаний студентов очной и заочной формы, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Пособие разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и предназначены для изучения дисциплины организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

Рецензенты: к.э.н., доцент кафедры технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств Исаев Х.М.

Главный технолог ООО "ППК "ВРЕМЯ ЕСТЬ" Кривоножко В.А.

Рекомендовано к изданию решением учебно-методической комиссией инженерно-технологического института Брянского ГАУ протокол № 2 от 28 октября 2022 года.

.....

© Брянский ГАУ, 2022
© Е.И. Слезко, 2022
© В.Е. Гапонова, 2022
© А.И. Купреенко, 2022

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

1. В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры?

- А. Холодный цех
- Б. Кулинарный цех
- В. Горячий цех
- Г. Все ответы верны
- Д. Кондитерский цех

2. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд - это?

- А. Бар
- Б. Кафе
- В. Ресторан
- Г. Закусочная
- Д. Ларек

3. Какое помещение или цех служит для приемки товаров, полуфабрикатов?

- А. Организация питания
- Б. Кулинарные цеха
- В. Складское помещение
- Г. Все ответы верны
- Д. Коридорные помещения

4. Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?

- А. Руководитель предприятия общественного питания
- Б. Директор предприятия общественного питания
- В. Работники

Г. Все ответы верны

Д. Налоговая

5. Режим хранения товаров - это?

А. Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность

Б. Срок реализации продуктов

В. Отпуск продуктов

Г. Влажность продукта

Д. Питательные вещества

6. Где не рекомендуется хранить продукты?

А. В коридорах на разгрузочных площадках

Б. Складских помещениях

В. В складе

Г. В холодильнике

Д. В Цехах

7. Меню - это?

А. Соответствующий документ

Б. Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющих в продаже на данный день с указанием цены

В. Накладная

Г. Сертификат

Д. Товарный чек

8. Что такое рабочее место работника?

А. Это часть производственной площадки, где работник выполняет определенные операции

Б. Производственные помещения

В. Организация питания без участия работника

Г. Санаторий

Д. Все ответы верны

9. Какими могут быть рабочие места?

А. Специализированные и универсальные

Б. Модулированные

В. Стационарные

Г. Универсальные

Д. Критические

10. Где организуют овощные цеха?

А. На предприятиях общественного питания большой и средней мощности

Б. На предприятиях общественного питания малой мощности

В. На больших организациях

Г. В Кафе

Д. В ресторанах

11. Какие оборудования используются в овощных цехах?

А. МОК-5, МРО

Б. МПМ-800

В. МС -1215

Г. ЭРВ-300

Д. МОК-15

12. На какие классы делятся предприятия общественного питания?

А. Люкс, высший и первый

Б. Люкс, Экстра, первый, второй, третий

В. Первый, Второй

Г. Второй, экстра

Д. Третий

13. Перечислите виды торговых залов?

- А. Закрытые, полузакрытые, открытые сады
- Б. Заготовочные
- В. Закрытые сады
- Г. Полузакрытые
- Д. Открытые

14. Торговый зал - это?

- А. Помещения для складов
- Б. Помещения для людей.
- В. Помещения для развлечений
- Г. Помещения, где принимают и обслуживают посетителя
- Д. Помещения для детей

15. Перечислите виды скатертей?

- А. Льняные
- Б. Полульняные и х/б
- В. Экстра люкс
- Г. Первый вид
- Д. Льняные, полульняные и х/б

16. К каким прибором относят нож и вилку?

- А. Фруктовой
- Б. Столовые
- В. Все ответы верны
- Г. Закусочные
- Д. Десертные

17. Как подают соусы?

- А. В соуснице

- Б. В чесночнице
- В. В тарелках
- Г. В бокалах
- Д. В Турке

18. При подаче вин их охлаждают?

- А. 8-10°C
- Б. 8°C
- В. 9°C
- Г. 1°C
- Д. 10°C

19. Сколько видов сервисов существует?

- А. 7
- Б. 1
- В. 3
- Г. 5
- Д. 8

20. Сколько видов уборки посуды существует?

- А. 1
- Б. 7
- В. 5
- Г. 6
- Д. 4

21. Размеры белых салфеток?

- А. 46x46
- Б. 30x30
- В. 20x30

Г. 10x20

Д. 5x15

22. Метрдотель-это?

А. Официант

Б. Главный по кухне

В. Связующие звено между руководством и посетителями

Г. Все ответы верны

Д. Администратор

23. С какой стороны должен подойти официант к посетителю?

А. Слева

Б. Справа

В. По центру

Г. Сзади

Д. Все ответы верны

24. Что должно соблюдаться при хранении сырья и продуктов?

А. Санитарные нормы

Б. Контроль продуктов

В. Температура помещения

Г. Влажность помещения

Д. Все ответы верны

25. Обычно меню завтрака входит?

А. Чай, кофе, молоко

Б. Коньяк

В. Вино

Г. Ром

Д. Сок

26. В каком году вышел закон о государственной поддержке малого предпринимательства?

- А. 1995
- Б. 1993
- В. 2001
- Г. 2007
- Д. 2002

27. В каком цехе готовят горячие супы, бульоны, гарниры?

- А. Холодный цех
- Б. Кулинарный цех
- В. Горячий цех
- Г. Все ответы верны
- Д. Кондитерский цех

28. На сколько помещений разделяется моечная?

- А. 3
- Б. 4
- В. 10
- Г. 1
- Д. 2

29. Какими могут быть рабочие места?

- А. Специализированные и универсальные
- Б. Модулированные
- В. Стационарные
- Г. Универсальные

30. Хранения фарфоровой посуды?

- А. По 10-20 шт.

- Б. По 20-30 шт.
- В. По 10-15 шт.
- Г. По 5-10 шт.
- Д. По 6-12 шт.

31. Холодный цех - это?

- А. Выдача супов
- Б. Прием грязной посуду
- В. Выдача заказов
- Г. Выдача салатов
- Д. Буфет

32.Заказ-счет выписывается в?

- А. В 2-ух экземплярах
- Б. В 5-ти экземплярах
- В. В 1-ом экземпляре
- Г. В 6-и экземплярах
- Д. Все ответы верны

33. Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:

- А. 65-70°С
- Б. 45-55°С
- В. 35-40°С
- Г. 45-50°В
- Д. 85-90°В

34. Меню - это?

- А. Соответствующий документ
- Б. Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющих в продаже на данный день с указанием цены

- В. Накладная
- Г. Сертификат
- Д. Товарный чек

35. Посуда, изготавливаемая из глины, называется?

- А. Керамическая
- Б. Хрустальная
- В. Фарфоровая
- Г. Металлическая
- Д. Пластмассовая

36. Рестораны в поездах дальнего следования предназначены для обслуживания пассажиров, находящихся в пути:

- А. Городские рестораны
- Б. Вагоны-рестораны
- В. Вокзальные рестораны

37. Изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей – для баров:

- А. Ресторан высшего класса
- Б. Ресторан эконом класса
- В. Ресторан класса люкс

38. Ресторан такого типа, в первую очередь, специализируется на реализации разных видов пиццы, а также различных закусок, кондитерских изделий, безалкогольных и алкогольных напитков:

- А. Пиццерия
- Б. Закусочная
- В. Кафе

39. Вид банкета, когда все участники торжества сидят за красиво сервированным столом, на который не ставят никаких закусок, блюд и напитков, а их подачу осуществляют официанты в обнос:

- А. Индивидуальная форма обслуживания
- Б. Частичное обслуживание
- В. Банкет с полным обслуживанием

40. Столовые, которые не имеют кухни, а осуществляют только, подогрев пищи, доставляемой из других предприятий общественного питания в изотермической таре:

- А. Диетические
- Б. Передвижные
- В. Общедоступные

41. Предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей:

- А. Столовая
- Б. Закусочная
- В. Бар

42. Предоставление услуг по приготовлению блюд для проведения общественного мероприятия:

- А. Социальный кейтеринг
- Б. Общественное питание
- В. Разъездной кейтеринг

43. Условия снабжения, при которых сезонность в поступлении продуктов часто обуславливает необходимость замены одних продуктов другими:

- А. Принцип взаимозаменяемости

- Б. Принцип безопасности
- В. Принцип совместимости

44. Кофе - это организация питания в ресторанах для быстрого обслуживания участников совещаний, конференций, деловых переговоров, а также вне ресторанов (конференц-залах, холлах):

- А. Брейк
- Б. Тайм
- В. Ланч

45. Директор пищевого комплекса отвечает за:

- А. Высокое качество обслуживания посетителей
- Б. Организацию обслуживания в ресторане
- В. Проведение маркетингового исследования

46. Потребительский рынок, где основные покупатели – индивидуальные потребители, население:

- А. Общественное питание
- Б. Оптовый потребительский рынок
- В. Розничный рынок

47. При сервировке стола ложку кладут:

- А. Слева от тарелки
- Б. Справа от тарелки
- В. В тарелку

48. Выберите верную характеристику ресторана высшего класса:

А. Изысканный интерьер, высокий уровень комфортности, широкий ассортимент услуг, оригинальный ассортимент заказанных и фирменных блюд и изделий, напитков, коктейлей.

Б. Оригинальный интерьер, широкий выбор услуг, условия повышенной комфортности, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, напитки и коктейли сложного и несложного приготовления.

В. Широкий выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.

Г. Широкий выбор услуг, оптимальный ассортимент фирменных и заказных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.

49. Услуги общественного питания должны отвечать:

А. Требованиям безопасности и экологичности

Б. Требованиям экономичности

В. Требованиям управляющего

Г. требованиям производства кулинарной продукции

50. Один из основных критериев в оценке деятельности предприятий общественного питания - это:

А. Культура обслуживания

Б. Этикет

В. Метод планирования

Г. Анкетирование

51. Выбери правильный ответ. Норма площади на одно посадочное место в кафе:

А. 2 м²

Б. 1,8 м²

В. 1,6 м²

Г. 1,7 м²

52. Работник ресторана, ответственный за приобретение, хранение вин и представление их клиенту - это:

А. Хостес

- Б. Официант
- В. Бармен
- Г. Сомелье

53. Какая это посуда, если она имеет толщину не более 2,5 мм, при легком ударе издает чистый продолжительный звук?

- А. Фарфоровая
- Б. Керамическая
- В. Фаянсовая
- Г. Стеклянная

54. Мерная посуда должна иметь:

- А. Клеймо Госстандарта
- Б. Клеймо ГОСТ
- В. Клеймо Роспотребнадзора
- Г. Без клейма

55. Чем отличается бокал для белого вина от бокала для красного вина?

- А. Бокал для белого имеет шарообразную форму, а для красного продолговатую
- Б. Бокал для красного вина имеет шарообразную форму, а для белого продолговатую
- В. Нет различий
- Г. Одинаковые

56. Выбери бокал, предназначенный для шампанского:

- А. Пусс-кафе
- Б. Айриш
- В. Флюте
- Г. Фраппе

57. Каким видом приборов являются фруктовые приборы?

- А. Основными приборами
- Б. Вспомогательными приборами
- В. Дополнительными приборами
- Г. Столовыми приборами

58. Выбери вспомогательный прибор:

- А. Ложка для бульона
- Б. Вилка для раков
- В. Вилка кокотная
- Г. Десертная ложка

59. Выбери неверный метод обслуживания посетителей:

- А. Бригадный метод
- Б. Венская система
- В. Английская система
- Г. Индивидуальный метод

60. На сколько сантиметров должны опускаться края скатерти от края столешницы?

- А. 5-15
- Б. 15-25
- В. 25-30
- Г. 35-45

61. Какой прибор не входит в минимальную вечернюю сервировку?

- А. Столовая тарелка
- Б. Рюмка для вина
- В. Столовая ложка
- Г. Салфетка

62. Чем из названного сервируется стол в первую очередь?

А. Столовые приборы

Б. Скатерть

В. Салфетка

Г. Столовая посуда

63. Сколько комплектов столовой посуды и приборов не предусмотрено нормами оснащения?

А. Два

Б. Три

В. Четыре

Г. Пять

64. Дополнительная сервировка стола зависит от?

А. От заказа потребителя

Б. От норм заведения

В. От предпочтения официанта

Г. От администратора

65. При составлении меню, какая характеристика не учитывается:

А. Тип предприятия

Б. Ассортиментный минимум

В. Экологичность заведения

Г. Сезонность

66. От чего зависит ассортимент коктейлей и других смешанных напитков, соков, закусок, сладких блюд, кондитерских изделий в барах?

А. От репутации

Б. От класса

В. От бармена

Г. От управляющего

67. Что в меню располагается в третью очередь?

- А. Супы
- Б. Холодные закуски
- В. Вторые блюда из мяса
- Г. Вторые блюда из рыбы

68. Меню, составленное для быстрого обслуживания посетителей, у которых ограничен запас времени:

- А. Меню дежурных блюд
- Б. Меню комплексных обедов
- В. Меню банкета
- Г. Меню дневного рациона

69. Что стоит на первом месте в последовательной влажной уборке торгового зала:

- А. Настольные лампы
- Б. Подоконники
- В. Пол
- Г. Мебель

70. Столы, кресла, серванты должны стоять вдоль стен на расстоянии:

- А. 10-20 см от стены
- Б. 15-20 см от стены
- В. 20-25 см от стены
- Г. 25-35 см от стены

71. Не существующий вариант расстановки столов:

- А. Буквой П
- Б. Зигзагом
- В. Елочкой
- Г. Змейкой

72. Дополнительные проходы в кафе должны быть не менее:

А. 1,2 м

Б. 1,0 м

В. 0,9 м

Г. 0,8 м

**73. Тарелки переносят, покрывая их ручником, из сервизной в зал
стопками:**

А. От 4-6 шт.

Б. От 6-8 шт.

В. От 8-10 шт.

Г. От 10-12 шт.

**74. Выберите правильный способ переключивание блюд в тарелки
гостей на подсобном столе:**

А. Французский способ

Б. Русский способ

В. Английский способ

Г. Европейский способ

75. Температура подачи горячих закусок составляет:

А. 70-75⁰ С

Б. 75-80⁰ С

В. 80-85⁰ С

Г. 85-90⁰ С

76. Температура подачи холодных закусок составляет:

А. 10⁰ С

Б. 12⁰ С

В. 14⁰ С

Г. 16⁰ С

77. Выбери правильное блюдо для бульонной чаши:

А. Национальные блюда

Б. Заправочные супы

В. Супы-пюре

Г. Обеденные супы

78. Температура подачи горячих вторых блюд в ресторане составляет:

А. 85-90⁰ С

Б. 70-75⁰ С

В. 60-65⁰ С

Г. 75-80⁰ С

79. Что предлагают к горячим мясным блюдам:

А. Сухие белые вина

Б. Красные сухие вина

В. Крепкие вина

Г. Шампанское

80. Что предлагают к горячим закускам:

А. Крепкие вина

Б. Водка, горькие настойки

В. Белые столовые вина

Г. Красные столовые вина

81. Какова норма официантов, обслуживающих банкеты с полным обслуживанием? Один официант:

А. На 3-4 человека

Б. На 6-8 человек

В. На 2-3 человека

Г. На 8-10 человек

82. Сколько приходится на одного человека пространства за банкетным столом?

- А. 0,6 м
- Б. 1,2 м
- В. 1,0 м
- Г. 0,8 м

83. Выберите неверную характеристику банкета с частичным обслуживанием:

- А. Носит неофициальный характер
- Б. Размещение гостей за столом произвольное
- В. Гостям наливают напитки официанты
- Г. Банкет начинается с аперитива

84. Выберите верное преимущество шведского стола:

- А. Еду можно уносить с собой
- Б. Напитки включены в стоимость блюд
- В. Возможность потребителю попробовать понемногу несколько блюд
- Г. Трапеза может продолжаться до пяти часов

85. Выберите верное начало работы поэтажного буфета:

- А. 6:00
- Б. 6:30
- В. 7:00
- Г. 7:30

86. Выберите правильное определение кофе-брейк:

- А. Завтрак, перетекающий в обед
- Б. Обслуживание участников совещаний, конференций
- В. Обслуживание деловых людей с 12 до 16 часов в будни дни
- Г. Зал, для обслуживания комплексными обедами

87. Выберите верное время организации дипломатического завтрака:

А. От 12 до 15 часов

Б. От 8 до 10 часов

В. От 10 до 12 часов

Г. От 6 до 9 часов

88. Выберите правильное различие между банкетом-коктейлем и банкетом-фуршетом:

А. Банкет-коктейль длится 1-1,5 часа, а банкет-фуршет 1,5-2 часа

Б. Банкет-коктейль длится 1,5-2 часа, а банкет-фуршет 1-1,5 часа

В. Банкет-коктейль длится 2-2,5 часа, а банкет-фуршет 2,5-3 часа

Г. Банкет-коктейль длится 2,5-3 часа, а банкет-фуршет 2-2,5 часа

89. Выберите верный класс туристических документов, которые приобретают иностранные туристы:

А. Люкс

Б. Бизнес-тур

В. Туристический

Г. Пансион

90. Выберите верное время обслуживания иностранных туристов завтраком и ужином:

А. 20 минут

Б. 30 минут

В. 40 минут

Г. 50 минут

91. Чтобы узнать, кто будет клиентом ресторана, чего посетители ждут от обслуживания, необходимо:

А. Анкетирование

Б. Использование уже проведенных исследований в специализированных изданиях

В. Привлечение экспертов

Г. Использование опыта конкурентов

92. Выберите неверный метод продвижения ресторанных услуг:

А. Скидки

Б. Реклама

В. Почтовая рассылка

Г. Телефонные звонки

93. Назовите мероприятия, направленные на привлечение дополнительных клиентов и удержание постоянных:

А. Проведение презентаций

Б. Выдача клубных карт

В. Проведение конференций

Г. Организация специальных концертных программ

94. К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

А. Холодный цех

Б. Овощной цех

В. Мясной цех

Г. Рыбный цех

95. К доготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

А. Кондитерский цех

Б. Моечная кухонной посуды

В. Холодный цех

Г. Мясной цех

96. К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:

- А. Для приема и хранения продуктов
- Б. Административно-бытовые
- В. Производственные
- Г. Помещения приемно-вестибюльной группы

97. Признаки, по которым НЕ делятся раздаточные:

- А. По конструктивным особенностям используемого оборудования
- Б. По ассортименту реализуемой продукции
- В. По способу работы горячего цеха
- Г. По способу реализации продукции

98. По конструктивным особенностям раздаточные НЕ различаются на:

- А. Немеханизированные
- Б. Механизированные
- В. Автоматизированные
- Г. Неавтоматизированный

99. Какое движение совершает рабочий инструмент (насадка в миксере-взбивальной машине)?

- А. Планетарное
- Б. Возвратно-поступательное
- Б. Вращательное
- Г. Прямолинейное

100. В каких цехах устанавливают слайсеры?

- А. В овощном, кондитерском, горячем
- Б. В холодном, цехе полуфабрикатов, в кондитерском цехе
- Б. В мясном, горячем, для нарезки зелени
- Г. В рыбном, холодном, мучном

101. Какая оптимальная температура должна быть в помещении, где проводят органолептическую оценку блюд?

- А. 20 °С
- Б. 30 °С
- В. 17 °С
- Г. 27 °В

102. Каким методом определяют содержание SO₂ в сульфитированном картофеле?

- А. Йодометрическим
- Б. Рефрактометрическим
- В. Нефелометрическим
- Г. Методом Мора

103. Какое количество гнезд в ваннах для санитарной обработки яиц, где проверяют их качество и обрабатывают теплой водой и водой с дезинфицирующими растворами:

- А. Четыре
- Б. Два
- В. Шесть
- Г. Три

104. Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды:

- А. Четыре
- Б. Два
- В. Шесть
- Г. Три

105. Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:

А. С северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении

Б. С северной стороны здания в подвальных этажах

В. Расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок

Г. В подвальном помещении здания с любой стороны

106. Общественное питание - это:

А. Обширная сфера бизнеса, основу которого составляют предприятия питания, характеризующиеся разнообразием форм обслуживания и большим ассортиментом предлагаемой продукции

Б. Отрасль народного хозяйства, совокупность предприятий, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции

В. Отрасль народного хозяйства, которая производит, реализует готовую пищу и обслуживает потребителей

Г. Вид предприятия с характерными особенностями кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых услуг потребителям

107. Для чего предназначены жарочные шкафы?

А. Для выпечки кондитерских изделий

Б. Для жарки мясных полуфабрикатов, для запекания овощных и крупяных блюд, пудингов и творожных запеканок

Б. Для тушения блюд из мяса, рыбы и овощей

Г. Для варки овощных, мясных, крупяных блюд

108. Когда записываются результаты бракеража в бракеражный журнал?

А. До начала реализации изделий

- Б. Во время реализации изделий
- В. После реализации изделий
- Г. Не записываются

109. Кому предоставляется право личного бракеража пищи?

- А. Молодым поварам
- Б. Поварам с большим трудовым стажем
- В. Квалифицированным поварам
- Г. Заведующему производством

110. Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:

- А. 65-70⁰ С
- Б. 45-55⁰ С
- В. 35-40⁰ С
- Г. 45-50⁰ В

111. Признаки, по которым НЕ делятся раздаточные:

- А. По конструктивным особенностям используемого оборудования
- Б. По ассортименту реализуемой продукции
- В. По способу работы горячего цеха
- Г. По способу реализации продукции

112. К вспомогательным помещениям НЕ относятся:

- А. Моечная столовой посуды
- Б. Сервизная
- В. Хлеборезка
- Г. Мастерские

113. Технологический процесс приготовления пищи - это:

- А. Ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации

Б. Искусство приготовления здоровой и вкусной пищи

В. Ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция

Г. Процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения

114. Предприятия общественного питания НЕ предназначены:

А. Для организации производства кулинарной продукции

Б. Для реализации, изготовленной на предприятии кулинарной продукции

В. Исключительно для выработки полуфабрикатов кулинарных и кондитерских изделий в целях обеспечения ими доготовочных предприятий и магазинов кулинарии

Г. Для организации обслуживания потребителей кулинарной продукцией

115. Существует пять типов предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ - это:

А. Ресторан, бар, буфет, столовая, закусочная

Б. Ресторан, пиццерия, бар, кафе, буфет

В. Ресторан, бар, кафе, бистро, закусочная

Г. Ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная

116. Какие процессы совмещает в себе пароконвектомат?

А. Пароварочный аппарат и конвекционный жарочный шкаф

Б. Пароварочный аппарат и плиту

В. Жарочный шкаф и плиту

Г. Жарочный шкаф и гриль

117. Какое название носит обработка продуктов в пароварочных аппаратах?

А. «Острым паром»

- Б. Варка основным способом
- Б. Припускание
- Г. Бланширование

118. Какой метод исследования применяют для выявления источников бактериального загрязнения в случае пищевых отравлений?

- А. Химический
- Б. Физический
- В. Бактериологический
- Г. Органолептический

119. Для чего нужна поварская игла при проведении бракеража готовой продукции?

- А. Для определения готовности мяса и рыбы
- Б. Для определения плотности блюда
- В. Для определения сочности блюда
- Г. Для определения однородности блюда

120. Раздаточные по способу реализации продукции НЕ подразделяются на:

- А. Специализированные
- Б. Смешанные
- В. Универсальные
- Г. Комбинированный

121. К способам тепловой кулинарной обработки НЕ относится:

- А. Припускание
- Б. Сортировка
- В. Бланширование
- Г. Пассерование

122. Ресторан в нормативных документах определяется как:

А. Предприятие общественного питания, в котором пища подается достаточно быстро, так, чтобы посетитель имел возможность вполне основательно перекусить даже в сравнительно небольшой обеденный перерыв

Б. Предприятие общественного питания с очень широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с большим ассортиментом винно-водочных и кондитерских изделий

В. Предприятие быстрого питания, меню в таких заведениях, как правило, ограничивается бутербродами, канапе, гамбургерами, чизбургерами, легкими салатами, чаем, кофе, то есть такими продуктами, которые не требуют долгого приготовления

Г. Предприятие, в котором посетитель должен сначала получить меню, затем выбрать то, чем он хотел бы «закусить», и самостоятельно отправиться к стойке, чтобы приобрести то, что было выбрано

123. Бар в нормативных документах определяется как:

А. Предприятие общественного питания с барной стойкой, через которую реализуют смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, холодные и горячие закуски, десерты, кондитерские изделия, покупные товары

Б. Предприятие, в котором посетитель должен сначала получить меню, затем выбрать то, чем он хотел бы «закусить», и самостоятельно отправиться к стойке, чтобы приобрести то, что было выбрано

В. Предприятие быстрого питания, меню в которых, как правило, ограничивается бутербродами, салатами, алкогольными напитками, то есть такими продуктами, которые не требуют долгого приготовления

Г. Предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и алкогольных напитков

124. В чем преимущество органолептического метода исследования перед другими методами?

- А. Быстрота оценки
- Б. Субъективность оценки
- В. Объективность оценки
- Г. Невозможность установления химического состава

125. Как определяют степень термического окисления фритюрного жира?

- А. Колориметрированием
- Б. Рефрактометрированием
- В. Нефелометрированием
- Г. Йодометрией

126. Общественное питание - это:

А. Обширная сфера бизнеса, основу которого составляют предприятия питания, характеризующиеся разнообразием форм обслуживания и большим ассортиментом предлагаемой продукции

Б. Отрасль народного хозяйства, совокупность предприятий, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции

В. Отрасль народного хозяйства, которая производит, реализует готовую пищу и обслуживает потребителей

Г. Вид предприятия с характерными особенностями кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых услуг потребителям

127. Предприятия общественного питания НЕ предназначены:

- А. Для организации производства кулинарной продукции
- Б. Для реализации, изготовленной на предприятии кулинарной продукции
- В. Исключительно для выработки полуфабрикатов кулинарных и конди-

терских изделий в целях обеспечения ими доготовочных предприятий и магазинов кулинарии

Г. Для организации обслуживания потребителей кулинарной продукцией

128. Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда, называются:

А. Заготовочными

Б. Доготовочными

В. Предприятиями с полным циклом производства

Г. Предприятиями с неполным циклом производства

129. Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее:

А. 2,5 м

Б. 2,4 м

В. 2,55 м

Г. 1,8 м

130. Кафе в нормативных документах определяется как:

А. Предприятие общественного питания, которое обязательно должно иметь в меню свое фирменное блюдо — возможно, какой-либо фирменный коктейль, который можно встретить только в этом заведении и нигде больше

Б. Предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и напитков

В. Место, где не едят, а пьют и закусывают. Меню состоит в основном из спиртных напитков и закусок к ним

Г. Предприятие питания, где посетителя ожидает абсолютно все: прекрасная сервировка стола, множество столовых приборов, салфетки, цветы и

прочие нюансы, которые среднестатистические люди видят только по телевидению. Для каждого столика предоставляется отдельный официант

131. Столовая в нормативных документах определяется как:

А. Предприятие общественного питания, в котором пища подается очень быстро, так, чтобы посетитель имел возможность перекусить даже в сравнительно небольшой промежуток времени;

Б. Место элитного отдыха и изысканного питания;

В. Предприятие общественного питания, производящее и реализующее общедоступный и традиционный ассортимент кулинарной продукции, разнообразный по дням недели;

Г. Предприятие общественного питания, в меню которого, предлагается огромное количество экзотических блюд, закусок и напитков.

132. Кто осуществляет контроль качества продукции предприятий общественного питания?

А. Санитарно-технологические пищевые лаборатории

Б. Бухгалтерия предприятия

В. ОТК предприятия

Г. Администрация предприятия

133. Что гарантирует контроль качества пищевых продуктов полуфабрикатам для сложной кулинарной продукции?

А. Полноту вложения и доброкачественность

Б. Недоброкачественность

В. Недовложение

Г. Неотравляемость

134. В составе складских помещений обязательными НЕ являются:

А. Стеллажи

- Б. Подтоварники
- В. Холодильники
- Г. Бойлеры

135. Производственные помещения традиционно НЕ располагают:

- А. На первых этажах с северо-западной стороны здания
- Б. На первых этажах с северной стороны здания
- В. На цокольных этажах с западной стороны здания
- Г. На первых этажах с северной стороны здания

136. При определении типа предприятия питания, кроме ассортимента реализуемой продукции НЕ учитывают следующие факторы:

- А. Техническую оснащенность предприятия, его материальную базу, оборудование, состав помещений, архитектурно-планировочное решение интерьеров
- Б. Методы и формы обслуживания, применяемые на предприятии
- В. Квалификацию персонала
- Г. Его географическое положение

137. Механическое оборудование рыбного цеха на крупных предприятиях состоит из:

- А. Чешуеочистительных машины
- Б. Требухочисток
- В. Плавникорезок
- Г. Головоотсекающих машин

138. Субпродукты – это:

- А. Производственное название пищевых (кроме мясной туши) продуктов, получаемых при убойе животных и разделке туш
- Б. Полуфабрикаты, содержащие заменители мяса
- В. Полуфабрикаты, НЕ содержащие заменители мяса
- Г. Производственное название пищевых продуктов, получаемых из сои

139. Метод обслуживания, применяемый в столовых:

- А. Частичное самообслуживание с барменами
- Б. Самообслуживание
- В. Частичное обслуживание официантами
- Г. Обслуживание официантами и барменами

140. В соответствии с ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» понятие услуги общественного питания определяется как:

А. Результат деятельности предприятий и отдельных граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга

Б. Услуги, оказываемые в ресторанах, кафе, барах, столовых, закусочных и других местах общественного питания, типы которых определяются исполнителем в соответствии с государственным стандартом

В. Услуги, максимально удобные и эффективные для организации системы питания на предприятии или объекте

Г. Услуги, предоставляемые потребителям в предприятиях общественного питания различных типов и классов

141. Каковы правила безопасной эксплуатации электромеханического оборудования?

А. Проверить санитарное состояние оборудования, собрать машину согласно инструкции, проверить работу её на холостом ходу. После окончания работы выключить от электросети, промыть, высушить и смазать пищевым несолёным жиром. Наружную поверхность протирают влажной, а затем сухой тканью

Б. Собрать машину, проверить работу на холостом ходу. После окончания работы очистить её, промыть, высушить

В. Проверить санитарное состояние машины, собрать, загрузить. После окончания работы очистить, промыть камеру и рабочие инструменты

Г. Проверить санитарное состояние, работу на холостом ходу. По окончании работы смазать концы валов пищевым несолёным жиром

142. Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:

- А. Супового и бульонного
- Б. Бульонного и соусного
- В. Супового и соусного
- Г. Соусного и бульонного

143. В механическое оборудование холодного цеха НЕ входят:

- А. Овощерезки
- Б. Слойверы
- В. Слайсеры
- Г. Универсальный привод

144. Доставка кулинарной продукции и организация ее потребления непосредственно на рабочих местах и на дому называется:

- А. Room-service
- Б. Скейтеринг
- В. Кейтеринг
- Г. Каттеринг

145. Самые распространенные услуги по организации досуга в ресторанах, барах, кафе НЕ включают в себя:

- А. Организацию музыкального и концертного обслуживания
- Б. Научные лекции о создании мира
- В. Предоставление игровых автоматов, бильярда, боулинга
- Г. Предоставление интернет- услуг

146. Какой метод исследования применяют для выявления источников бактериального загрязнения в случае пищевых отравлений?

- А. Химический
- Б. Физический
- В. Бактериологический
- Г. Органолептический

147. Какие бывают овощерезки в зависимости от назначения?

- А. Для нарезки сырых и тушёных овощей
- Б. Для нарезки сырых и варёных овощей
- Б. Для нарезки варёных и жареных овощей
- Г. Для нарезки варёных и запеченных овощей

148. Каково назначение блендеров?

- А. Для протирания и измельчения небольшого количества продуктов
- Б. Для взбивания и протирания продуктов
- Б. Для протирания и измельчения большого количества продуктов
- Г. Для нарезки сырых и варёных овощей

149. Для какого цеха предназначен универсальный привод со следующим комплектом сменных механизмов: размолочный, мясорубка, рыхлитель, нарезки мяса на бефстроганов?

- А. Овощного
- Б. Мясного
- Б. Горячего
- Г. Холодного

150. Рестораны и бары класса "высший" имеют следующий уровень обслуживания и номенклатуру предоставляемых услуг:

- А. Изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий

выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей – для баров

Б. Оригинальность интерьера, выбор услуг, комфортность, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей – для баров

В. Гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий и напитков сложного приготовления для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в т.ч. заказных и фирменных - для баров

151. Столовая – это:

А. Предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей

Б. Общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню

В. Предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки

152. Меню составляет -

А. Заведующий производством (шеф-повар)

Б. Администратор (метрлотель).

В. Бухгалтер калькулятор

Г. Директор

153. Оборачиваемость мест на предприятиях общественного питания

– это:

- А. Кратность использования мест за определенный промежуток времени
- Б. Способность зала одновременно вмещать предусмотренное нормативами число потребителей, выраженная числом мест

154. Свежеприготовленная пища с остатками от предыдущего дня:

- А. Не должна смешиваться
- Б. Может смешиваться, с условием реализации в течение 1 часа

155. На временных организациях общественного питания быстрого обслуживания, к которым могут относиться палатки, автоприцепы, фургоны и другие, в ассортимент реализуемой продукции могут включаться:

- А. Готовые пищевые продукты промышленного производства
- Б. Изделия из полуфабрикатов высокой степени готовности
- В. Пищевые продукты или сочетание продуктов, прошедшие одну или две стадии кулинарной обработки

156. На территории, прилегающей к предприятию и доступной для потребителей, допускается:

- А. Проведение погрузочно-разгрузочных работ
- Б. Складирование тары
- В. Размещение контейнеров с мусором
- Г. Размещение наклонных пандусов у входных дверей для проезда инвалидов на колясках
- Д. Сжигание мусора, порожней тары, отходов

157. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов со стороны двора жилого дома, где расположены окна и входы в квартиры:

- А. Не допускается
- Б. Допускается

158. Допускается однозальная планировка с выделением отдельных рабочих зон, оснащенных оборудованием:

А. В столовых и барах с маленькой пропускной способностью, ограниченными площадями, имеющими одну входную группу не позволяющую исключить встречного движения посетителей и персонала

Б. При работе организаций быстрого обслуживания на полуфабрикатах высокой степени готовности, в которых используются малогабаритное специализированное технологическое оборудование, посуда и приборы одноразового использования

159. Безопасность услуги общественного питания:

А. Совокупность характеристик услуги, определяющих ее способность удовлетворять установленные или предполагаемые потребности потребителя

Б. Комплекс свойств услуги (процесса., при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье и имущество риску

160. Как по-другому называют повседневный контроль за качеством приготовления пищи:

- А. Дегустация
- Б. Бракераж
- В. Оценка

161. Первое помещение, куда попадают посетители и где начинается их обслуживание, называется:

- А. Сервизная
- Б. Аванзал
- В. Вестибюль

162. Функциональное разделение труда – этоб

- А. Предусматривает отделение простых работ от более сложных при

их профессиональной однородности. Например, при звеньевом методе обслуживания потребителей в ресторане официант 5-го разряда выполняет более сложную работу (прием заказов, подача блюд), чем официант 3-го разряда (уборка использованной посуды, досервировка стола)

Б. Направлено на определение конкретных функций работников. Например, разделение труда между работниками, осуществляющими функции по управлению предприятием, приготовлению блюд или обслуживанию потребителей, а также выполняющими вспомогательные операции

В. Основан на распределении обязанностей между работниками по стадиям производственного процесса или отдельным операциям, например, специализация работников на выполнении процессов механической или тепловой обработки продуктов, приготовлении определенных групп блюд и т. д.

163. Среди способов развития современных предприятий общепита можно выделить, прежде всего, такую концепцию развития, как расширение, которое может быть географическим и горизонтальным. Географическое расширение — это:

А. Стратегия, при которой предприятие ресторанного бизнеса увеличивает количество управляемых им объектов в различных географических регионах

Б. Расширение путем распространения сферы своих интересов на смежные виды деятельности (транспорт, досуг и т. д.)

164. Что такое горизонтальная интеграция?

А. Объединение предприятий внутри одной отрасли

Б. Межотраслевые альянсы

165. Паушальный взнос – это:

А. Единовременное вознаграждение Франчайзера, однократно уплачиваемый при ее приобретении/продлении, в виде определенной твердо зафиксированной в договоре (соглашении) суммы, которая устанавливается исходя из

оценок возможного экономического эффекта и ожидаемых прибылей Франчайзи на основе использования франшизы, также может рассчитываться как оплата затрат Франчайзера связанных с продажей франшизы

В. Периодические платежи за право пользования франшизой, уплачиваемые ежемесячно в течение всего срока договора франчайзинга в форме отчислений от выручки франчайзи или в форме фиксированных платежей, определяемых франчайзером на основании собственной оценки стоимости права использования торговой марки единой франчайзинговой сети

166. В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом, на который в установленном порядке выдается:

- А. Санитарный паспорт
- Б. Технический паспорт

167. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, могут НЕ:

- А. Пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.)
- Б. Иметь личной медицинской книжки установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации
- В. Знать особенности производства перевозимого продовольственного сырья и пищевых продуктов

168. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке:

- А. Не должны контактировать друг с другом

Б. Могут не соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре

В. Могут перевозиться совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами

169. Кто принимает продовольственные товары, сырье и полуфабрикаты на предприятие общественного питания по количеству и качеству материально-ответственные лица:

А. Кладовщик или заведующий производством

Б. Официанты, швейцары или администратор

В. Главный бухгалтер или управляющий рестораном

170. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров:

А. 24 ч.

Б. 48 ч.

В. 10 дней

171. В соответствии с нормами на предприятие общественного питания в кладовых овощей, напитков, а также в охлаждаемых камерах освещение может быть:

А. Любое

Б. Только искусственное

172. Рабочее место – это:

А. Обособленная в административном отношении первичная производственная ячейка предприятия общественного питания, в которой осуществляются механическая кулинарная обработка сырья, приготовление полуфабрикатов или выпуск готовой продукции, (может быть заготовочный, доготовочный)

Б. Участок производства, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса.

В. Часть площади цеха, на которой сосредоточены технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, необходимые для выполнения тех или иных операций технологического процесса одним работником или группой работников.

173. Совмещение профессий на предприятиях общественного питания способствует:

А. Сокращению трудовых движений и приемов, выполняемых работником, и, как результат, сокращению физической нагрузки

Б. Уплотнению рабочего дня, взаимозаменяемости работников, повышению их квалификации, росту материальной заинтересованности, а также более эффективному использованию оборудования

174. Дисперсная система – это:

А. Например, система управления бильярдом — управление светом над столом, отсчет времени игры и т. д.

Б. Позволяет сотрудникам (кухни, бара. и гостям передавать информацию официантам

В. Система контроля разлива напитков

175. Как называется первое предприятие общественного питания (питейным заведением) долгое время просуществовавшим на Руси:

А. Ресторасьон

Б. Корчма

В. Кабак

176. Кемпинг – это:

А. Лагерь для автотуристов, расположенный в загородной местности, оснащенный летними домиками или палатками

Б. Передвижная гостиница, представляющая собой вагон с одно-, двух-местными номерами. В дневное время туристы знакомятся с различными городами и их достопримечательностями, а ночуют в поезде

В. Плавающая гостиница, представляющая собой специально оборудованное судно; туристам предоставляются комфортабельные номера-каюты, услуги активного отдыха, залы для переговоров, конференций, конгрессов, средства связи, многочисленные бары и рестораны

177. В чем особенность организации питания по типу «шведский стол»?

А. Это подача готовых блюд, при которой посетитель выбирает понравившееся из тех, которые выставлены на специальных столах или линиях раздачи

Б. Закуски и напитки ставят на стол до прихода посетителей, а горячие блюда подаются по заказу

В. Составляется определенный набор блюд с общей стоимостью, который предлагается в обеденное время

178. Наливая воду в стакан, следует находиться:

А. По правую руку от гостя

Б. По левую руку от гостя

В. Так, чтобы не мешать гостям

179. Из каких материалов используют посуду для сервировки стола?

А. Хрустальную, металлическую и пластмассовую

Б. Только фарфоровую и стеклянную

В. Фарфоровую, стеклянную, хрустальную, металлическую, керамическую, деревянную и пластмассовую

Г. Только металлическую

180. Десертный прибор включает нож, вилку, ложку, предназначен для:

А. Холодных закусок

Б. Горячих закусок

В. Десерта

Г. Только для тортов

181. Длина столового ножа примерно равна:

А. Диаметру столовой тарелки

Б. Диаметру пирожковой тарелки

В. Длине вилки и ложки

182. Рыбная вилка более плоская по сравнению со столовой и:

А. Имеет углубленный зуб, при помощи которого легко извлекать выступающие рыбы косточки

Б. И отличаются большими по отношению к другим приборам размерами

В. Предназначен для всех видов холодных блюд и закусок

183. Закусочные приборы подают:

А. К некоторым горячим закускам

Б. К холодным блюдам и закускам всех видов (в том числе и рыбным) и некоторым горячим закускам

В. только к горячим блюдам

184. Какого столового прибора не существует:

А. Лопатка для икры

Б. Ложка разливательная

В. Щипцы для мороженого

Г. Лопатка паштетная

185. Сервировка может быть:

А. Столы не сервируют

- Б. По требованию посетителя
- В. Предварительной; дополнительной

186. Столовые приборы размещают:

- А. Справа от пирожковой тарелки
- Б. Сверху над центральной тарелкой
- В. Справа и слева от центральной тарелки

187. Столовую ложку всегда кладут:

- А. Слева от тарелки
- Б. С правой стороны углублением вверх
- В. Сверху над тарелкой

188. Молльтон – это:

- А. Верхняя скатерть
- Б. Так называемый подскатертник
- В. Накидка для стула

189. Для подачи блюд используются, для фруктов:

- А. Креманки из стекла, пирожковые тарелки
- Б. Фруктовые салатники, столовые тарелки
- В. Вазы для фруктов, тарелки десертные мелкие, ножи, вилки фруктовые

190. Бутерброды – это:

- А. Общее название для закуски, соединяющей в себе хлеб и начинку
- Б. Общее название для горячего блюда
- В. Черный хлеб с маслом

191. Срок хранения бутербродов:

- А. Не более 3 часов при $t - 5^{\circ} \text{C}$

Б. Более 24 часов при $t -15^{\circ} \text{C}$

В. Не более 3 часов при $t +4 +8^{\circ} \text{C}$

192. Перечислите стадии технологического процесса обработки осетровой рыбы _____

193. Перечислите какие виды материальных потоков организует любой склад на предприятиях общественного питания _____

194. Дополните, как называется обособленная часть предприятия, в которой протекает законченный процесс основного или вспомогательного производства _____

195. Дополните, при каком виде кейтеринга клиент сам приходит к официанту _____

196. Дополните, как осуществляется подача горячих напитков (кофе, чай) на банкете с полным обслуживанием _____

197. Дополните, к какому типу предприятий относятся рестораны с национальной кухней _____

198. Укажите, к чему приводит увеличение ассортимента полуфабрикатов _____

199. Укажите, минимальную ширину стола для почетных гостей на банкете с полным обслуживанием _____

200. Перечислите, последовательность расположения рыбных блюд в меню _____

201. Укажите, блюда с одной и той же закуской на банкете-приеме с частичным обслуживанием предназначаются каждое на

202. Укажите, какой предел пешеходной доступности установлен для предприятий, обслуживающих жилую зону _____

203. Укажите, какова норма обслуживания для одного официанта на банкете с частичной формой обслуживания _____

204. Предварительная сервировка праздничного стола с подачей на стол до прибытия гостей холодных закусок, салатов, фруктов, напитков называется: _____

205. Укажите, какова норма накрытия стола при организации банкета-фуршета _____

206. Укажите, какие типы предприятий общественного питания особенно интенсивно развивались в последние годы

207. Укажите, какие подразделения составляют производственную структуру предприятия _____

208. Укажите, время для обслуживания гостей на банкете-приеме с полным обслуживанием составляет _____

209. Укажите, в каком промежутке времени проводится банкет-чай

210. Укажите, какова норма обслуживания 1 официанта на банкете с полным обслуживанием _____

211. Укажите, где в меню должны располагаться фирменные блюда предприятия _____

212. Укажите, рекомендуемую максимальную длину одного стола на банкете-фуршете _____

213. Укажите, как называется дипломатический прием с рассадкой гостей в соответствии с протоколом _____

214. Перечислите правильную последовательность включения блюд в меню ресторана _____

215. Укажите, как называется выездное ресторанное обслуживание с привлечением высококвалифицированных поваров и официантов _____

216. Дополните, как называется торжественный званый завтрак, обед или ужин в честь официального лица или события _____

217. Сервировку стола, которую осуществляют при подготовке зала ресторана к обслуживанию до прихода посетителей, называют _____

218. Помещение для встречи, ожидания гостей, расположенное перед входом в торговый или банкетный зал, называется _____

219. Документ, предназначенный для информирования потребителей об ассортименте продукции и количественных характеристиках, называется _____

220. Укажите, какими наиболее почетными местами на банкете считаются _____

221. Перечислите, последовательность предварительной сервировки стола: _____

222. Перечислите основные критерии выбора столовой посуды и приборов для предприятий общественного питания _____

223. Прием в честь или с участием иностранных представителей называется _____

224. Дополните, рестораны и _____ по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяются на классы:

225. Помещение для хранения и выдачи официантам столовой посуды и приборов, называется _____

226. Расстановка посуды в определенном порядке при подготовке к обслуживанию, называется _____

227. Укажите соответствие названия способа подачи закусок и блюд:

| | |
|-------------------|--------------------|
| В обнос | английский |
| В стол | французский способ |
| Порционная подача | европейский |

С переключением в тарелку на под- русский
собном столе

228. Укажите соответствие - приемы с рассадкой за столом и без неё.

| | |
|-------------------------------|--|
| Приемы с рассадкой за столом | Фуршет, Коктейль, Жур Фикс, Барбекю |
| Приемы без рассадки за столом | Завтрак, Обед, Ужин |

229. Определите последовательность подачи при заказе - холодной закуски, горячей закуски, рыбного горячего блюда, супа, десерта

230. Продолжите определение, часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь, инструменты. Рабочие места на предприятиях общественного питания имеют свои особенности в зависимости от типа предприятия, его мощности, характера выполняемых операций, ассортимента выпускаемой продукции, называется

231. Срок хранения (от окончания технологического процесса до реализации полуфабрикатов не должен превышать (дополните) _____ (ч), в том числе на предприятии изготовителя - не более _____

232. Продолжительность оттаивания рыбы составляет _____

233. Перечислите, какой объем наплитных котлов используют для варки супов _____

234. Укажите, температуру отпуска первых блюд _____

235. Укажите, какой ежедневный ассортимент холодных блюд должен быть для ресторана 1-го класса _____ блюд

236. Укажите, температуру холодных блюд отпускаемых после охлаждения в холодильных шкафах _____

237. Сроки хранения кондитерских изделий с белковым кремом – составляет не более _____

238. Сроки хранения кондитерских изделий с заварным кремом, с кремом из сливок - составляет _____

239. На предприятиях общественного питания хлебобулочные изделия реализуются через (дополните) _____ и _____

240. Укажите, время в течение, которого необходимо реализовать нарезанный хлеб _____

241. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите не более (дополните время) _____, холодные блюда выставляются по мере _____

242. Укажите, время в течение, которого повар во время обжаривания продуктов должен находиться около плиты _____

243. Дополните, какие графики выхода на работу применяются на предприятиях общественного питания _____

244. Определение затрат труда, необходимых для выполнения конкретной работы, называется _____

245. Затраты времени, необходимые для выполнения определенной операции или изготовления единицы продукции, называется

246. Укажите, как называется норма времени, в течение которого работник обязан выполнять установленное ему задание

247. Укажите, норма площади на одно посадочное место в кафе

248. Укажите, сколько составляет норматив посадочных мест для правильной организации питания в школьных столовых _____ мест на _____ учащихся

249. Укажите, в течение, какого времени обязан явиться поставщик по скоропортящимся товарам _____ ч. после вызова, по остальным - не позднее, чем на _____ день.

250. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров составляет _____ ч, для нескоропортящихся – _____ дней.

251. Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющих в продаже на данный день с указанием выхода и цены, называется: _____

252. Укажите, норму длины стола на одного работника для выполнения вспомогательных операций _____ м.

Ответы на тестовые задания

| № вопроса | Ответ на вопрос | № вопроса | Ответ на вопрос | № вопроса | Ответ на вопрос |
|-----------|-----------------|-----------|-----------------|-----------|---|
| 1 | В | 93 | Б | 185 | В |
| 2 | В | 94 | А | 186 | В |
| 3 | В | 95 | Г | 187 | Б |
| 4 | А | 96 | Г | 188 | Б |
| 5 | А | 97 | В | 189 | В |
| 6 | А | 98 | Г | 190 | А |
| 7 | Б | 99 | А | 191 | В |
| 8 | А | 100 | Б | 192 | оттаивание, срезание спинного плавника и спинных жучек, удаление анальных и брюшных плавников, удаление визиги из спинного хряща, деление рыбы на звенья, ошпаривание звеньев рыбы, очистка от боковых, брюшных и мелких жучек, промывание холодной водой, приготовление полуфабрикатов |
| 9 | А | 101 | А | 193 | входной, выходной, внутренний |
| 10 | А | 102 | А | 194 | цех |
| 11 | А | 103 | А | 195 | кейтеринг в помещении |
| 12 | А | 104 | Б | 196 | в отдельном зале за столами по 6-12 человек |
| 13 | А | 105 | Б | 197 | специализированным |
| 14 | Г | 106 | Б | 198 | к росту производительности труда |
| 15 | Д | 107 | Б | 199 | 70 см |
| 16 | В | 108 | А | 200 | отварные, в соусе, жареные, запеченные |
| 17 | А | 109 | В | 201 | 6-10 человек |
| 18 | А | 110 | Г | 202 | не более 500 м |

| | | | | | |
|----|---|-----|---|-----|---|
| 19 | А | 111 | В | 203 | 9-12 человек |
| 20 | Д | 112 | Г | 204 | русский метод обслуживания |
| 21 | А | 113 | В | 205 | 1 метр на 6-8 человек |
| 22 | В | 114 | В | 206 | рестораны и предприятия быстрого обслуживания |
| 23 | А | 115 | Г | 207 | производственные подразделения |
| 24 | Д | 116 | А | 208 | не более 45-50 мин |
| 25 | А | 117 | А | 209 | от 16 до 18 часов |
| 26 | А | 118 | В | 210 | 4 человека |
| 27 | В | 119 | А | 211 | в начале |
| 28 | Д | 120 | Б | 212 | не более 10 м |
| 29 | А | 121 | Б | 213 | банкет-прием с полным обслуживанием |
| 30 | В | 122 | Б | 214 | фирменные блюда, холодные закуски, горячие закуски, первые блюда, вторые блюда, сладкие блюда, напитки |
| 31 | Г | 123 | А | 215 | VIP – кейтеринг |
| 32 | Б | 124 | А | 216 | прием |
| 33 | Г | 125 | А | 217 | предварительная |
| 34 | Б | 126 | Б | 218 | аванзал |
| 35 | А | 127 | В | 219 | меню |
| 36 | Б | 128 | Б | 220 | справа от хозяйки и справа от хозяина |
| 37 | В | 129 | А | 221 | накрытие скатертями, сервировка тарелками, сервировка приборами, сервировка стеклянной посудой, раскладывание салфеток, расстановка приборов со специями и других аксессуаров стола |
| 38 | А | 130 | Б | 222 | 1) Безопасность использования, прочность и долговечность |

| | | | | | |
|----|---|-----|---|-----|---|
| | | | | | 2) Возможность мытья в п/м машине, использования в СВЧ-печи 3) Соответствие общему стилю предприятия 4) Широта и стабильность ассортимента в рамках одного дизайна 5) Цена |
| 39 | В | 131 | В | 223 | дипломатический |
| 40 | Б | 132 | А | 224 | бары; классы – люкс, высший и первый |
| 41 | Б | 133 | А | 225 | сервизная |
| 42 | А | 134 | Г | 226 | сервировка |
| 43 | В | 135 | В | 227 | 1) В обнос – французский способ 2) В стол – русский 3) Порционная подача - европейский 4) с переключиванием в тарелку на подсобном столе – английский |
| 44 | А | 136 | Г | 228 | 1) Приемы с рассадкой за столом: Завтрак, Обед, Ужин 2) Без рассадки за столом: Фуршет, Коктейль, Жур Фикс, Барбекю |
| 45 | Б | 137 | Б | 229 | 1) холодная закуска 2) Суп 3) Горячая закуска 4) Рыбное горячее блюдо 5) Десерт |
| 46 | В | 138 | А | 230 | рабочим местом |
| 47 | Б | 139 | Б | 231 | 24 ч и 8 ч |
| 48 | Б | 140 | А | 232 | 12-14 ч. |
| 49 | А | 141 | А | 233 | 50, 40, 30 и 20 л |
| 50 | А | 142 | В | 234 | 75 °С |

| | | | | | |
|----|------|-----|-----|-----|--|
| 51 | А | 143 | Б | 235 | 10 блюд |
| 52 | Г | 144 | В | 236 | 10-14°С |
| 53 | А | 145 | Б | 237 | 72 ч |
| 54 | А | 146 | В | 238 | 6 ч. |
| 55 | Б | 147 | Г | 239 | раздаточную, буфеты |
| 56 | В | 148 | А | 240 | 1 ч |
| 57 | А | 149 | Б | 241 | 2-3 ч, реализации |
| 58 | Б | 150 | Б | 242 | 7-10 мин |
| 59 | Б, В | 151 | Б | 243 | линейный, ленточ- ный, график сумми- рованного учета ра- бочего времени, двухбригадный, комбинированный |
| 60 | В | 152 | А | 244 | нормирование труда |
| 61 | В | 153 | А | 245 | норма времени |
| 62 | Б | 154 | А | 246 | рабочее время |
| 63 | Г | 155 | А,Б | 247 | 1,6 м ² |
| 64 | А | 156 | Г | 248 | 250 мест на 1000 учащихся |
| 65 | В | 157 | А | 249 | 4 ч, следующий день |
| 66 | В | 158 | Б | 250 | 24 ч, 10 дней |
| 67 | Г | 159 | Б | 251 | меню |
| 68 | А | 160 | Б | 252 | 1,25 м |
| 69 | Б | 161 | В | | |
| 70 | А | 162 | Б | | |
| 71 | Б | 163 | А | | |
| 72 | В | 164 | А | | |
| 73 | Г | 165 | А | | |
| 74 | В | 166 | А | | |
| 75 | Г | 167 | В | | |
| 76 | В | 168 | А | | |
| 77 | В | 169 | А | | |
| 78 | А | 170 | А | | |
| 79 | Б | 171 | Б | | |
| 80 | Б | 172 | В | | |
| 81 | А | 173 | Б | | |
| 82 | А | 174 | В | | |
| 83 | В | 175 | Б | | |
| 84 | В | 176 | А | | |
| 85 | В | 177 | А | | |
| 86 | Б | 178 | А | | |
| 87 | А | 179 | В | | |

| | | | | | |
|----|---|-----|---|--|--|
| 88 | Б | 180 | В | | |
| 89 | В | 181 | А | | |
| 90 | Б | 182 | А | | |
| 91 | А | 183 | Б | | |
| 92 | Г | 184 | В | | |

Учебное издание

**Слезко Елена Ивановна,
Гапонова Валентина Евгеньевна,
Купреенко Алексей Иванович**

**ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ
ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА
И ОБСЛУЖИВАНИЯ
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Учебно-методическое пособие
для студентов очной и заочной формы обучения
по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Редактор Осипова Е.Н.

Подписано к печати 21.11.2022 г. Формат 60x84¹/₁₆.
Бумага офсетная. Усл. п. л. 3,49. Тираж 25 экз. Изд. № 7423.

Издательство Брянского государственного аграрного университета
243365 Брянская обл., Выгоничский район, с. Кокино, Брянский ГАУ