

Аттестационный тест по дисциплине
«Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания» (8 семестр)
ВАРИАНТ 2

№	Вопросы	№	Ответы
1	Какую информацию предприятия общественного питания не обязаны предоставлять потребителям	1 2 2 4	<u>Выберите правильный ответ (ы):</u> Режим работы Список поставщиков товаров продовольственного и материальн снабжения Сертификат соответствия Организационно-правовая форма
2	Питание это -		<u>Дополните:</u> -----
3	Франчайзинг это -		<u>Дополните:</u> -----
4	Главный документ регулирующий торговую деятельность	1 2 3	<u>Выберите правильный ответ:</u> Закон РФ «О защите прав потребителя» Закон РФ «О стандартизации» ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
5	Порядок и этапы открытия предприятия общественного питания	1 2 3 4 5 6 7	<u>Дополните:</u> Разрабатывается идея предприятия Выбирается место _____ _____ _____ _____
6	Типы предприятий общественного питания согласно ГОСТ Р 50647-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»	1 2 3 4 5 6 7 8 9	<u>Исключите лишнее:</u> Столовая Фабрика-заготовочная Кафе Бар Мини-бар Ресторан Закусочная Буфет Чайная
7	Тип предприятия -		<u>Дополните:</u> -----
8	А. Ресторан Б. Кафе В. Столовая Г. Бар	1 2 3 4	<u>Установите соответствие:</u> Люкс Высший Первый Б/к

9	При расчете количества мест в предприятии общественного питания для учащихся общеобразовательных школ необходимо воспользоваться нормативом	1 2 3 4	<u>Выберите правильный ответ:</u> На 1000 учащихся 333 места На 1000 учащихся 350 мест На 1000 учащихся 500 мест 35% от численности учащихся
10	Какие функции свойственны только предприятиям общественного питания?	1 2 3 4	<u>Выберите правильный ответ:</u> Снабжение Производство Реализация Организация потребления
11	Какой закон явился основным при разработке услуг общественного питания	1 2 3	<u>Выберите правильный ответ:</u> О защите прав потребителей О сертификации продукции и услуг О стандартизации
12	Научно-технический прогресс-это процесс		<u>Дополните:</u>
13	Уровень механизации определяется ...		<u>Дополните:</u> $У_m = \text{-----} * 100\%$, где Тз - ; Тсм - .
14	Концентрация это – сосредоточение средств производства,		<u>Дополните:</u>
15	Комбинирование – объединение на одном предприятии		<u>Дополните:</u>
16	А. Формы снабжения Б. Виды доставки В. Маршрут завоза	1 2 3	<u>Установите соответствие:</u> 1 складская, транзитная 2 централизованная, децентрализованная 3 кольцевой, маятниковый
17	Складское хозяйство предназначено для ...		<u>Дополните:</u> -----
18	А. нормируемые потери при хранении товаров (1) Б. Ненормируемые потери	1 2 3 4	<u>Установите соответствие:</u> 1 распыл, усушка, утруска, разлив; 2 тара весит больше чем в накладной; 3 продукты пришли в негодность введу течи потолка; 4 произошло несоответствие количества по документам при приемке товаров

19	Оперативное планирование производства необходимо для.....		<u>Дополните:</u>
20	Для определения потребности в		<u>Выберите правильный ответ:</u>

	различных видах оборудования пользуются следующими видами норм	1 2 3 4	Нормы потребления; Нормы расхода Нормы оснащения Эксплуатационные нормы
21	Цехом называется подразделение ПОП, которое	1 2 3 4 5	<u>Выберите правильный ответ:</u> 1 Выделено административно, возглавляет цех начальник; 2 Выделено технологически, осуществляется законченный технологический процесс; 3 Оснащено специализированным оборудованием; 4 Осуществляет отдельный учет тов.материальных ценностей 5 Выделено административно, технологически, оснащено специализированным оборудованием, с отдельным учетом тов.материальных ценностей
22	Как классифицируют рабочие места	1 2 3 4	<u>Выберите правильный ответ:</u> 1 Вспомогательные; 2 Специализированные; 3 Смешанные; 4 Универсальные.
23	ПОП заинтересовано в том, чтобы длительность производственного цикла...	1 2 3 4	<u>Выберите правильный ответ:</u> 1 Увеличивалась; 2 Оставалась постоянной; 3 Уменьшалась; 4 Не имеет значения.
24	Производственный цех по выпуску овощных полуфабрикатов организуют в	1 2 3 4	<u>Исключить лишнее:</u> 1 Закусочной общего типа; 2 Ресторане, работающем на полуфабрикатах; 3 Столовой общедоступной; 4 Коктейль-баре.
25	Каким оборудованием должно быть оснащено рабочее место по очистке репчатого лука, чеснока, хрена?	1 2 3 4	<u>Выберите правильный ответ:</u> 1 Стол производственный с охлаждаемым объемом; 2 Стол производственный со встроенной моечной ванной; 3 Шкаф вытяжной; 4 Моечная ванна.
26	Каким механическим оборудованием должно быть оснащено рабочее место по нарезке овощей?	1 2 3 4	<u>Исключить лишнее:</u> 1 Овощерезательная машина; 2 Кухонный процессор; 3 Кухонный комбайн; 4 Слайсер.

27	Какое оборудование должно быть на рабочем месте по замесу теста дрожжевого?	1 2	<u>Выберите правильный ответ:</u> 1 Плита электрическая; 2 Тестомесильная машина;
----	---	--------	---

		3	Тестораскаточная машина;
		4	Мукопросеиватель.
28	Производственная программа заготовочного цеха составляется исходя из следующего	1	<u>Выберите правильный ответ:</u> Опыт и желание начальника цеха;
		2	Приказ руководителя ПОП;
		3	Заявки доготовочных предприятий и цехов; На основании спроса и сезонности.
29	Рабочее место по предварительной подготовке продуктов в суповом отделении должно быть оснащено	1	<u>Выберите правильный ответ:</u> Стол производственный с охлаждаемым объемом;
		2	Стол производственный с горкой;
		3	Ванна моечная; Стол производственный со встроенной моечной ванной.
30	В горячем цехе ресторана применяется график выхода на работу	1	<u>Исключить лишнее:</u> Линейный;
		2	Ступенчатый;
		3	Ленточный.
31	Какое тепловое оборудование должно быть в суповом отделении ресторана	1	<u>Выберите правильный ответ:</u> Плита электрическая;
		2	Котел пищеварочный КПЭ – 250
		3	Пароварка.