Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 21.11.2026 20:39:41
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ
МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
_____ К.А. Антошина
(подпись)
«__26_» _____02_____ 2024 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по учебной дисциплине

Б1.В.06 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ»

(шифр и наименование учебной дисциплины)

_____19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

_____нет_____
(наименование профиля подготовки)

Разработчик:
____доцент_____ _____ Антонова В.А.
(должность) (подпись)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от 26.02.2024 г., протокол № 14

Донецк 2024

Паспорт
оценочных материалов по учебной дисциплине

ОРГАНИИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ

(наименование учебной дисциплины)

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины (модуля)

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики*	Этапы формирования (семестр изучения)
3	ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	Тема 1. Основы организации предприятий ресторанного хозяйства	7
		Тема 2. Основы рациональной организации труда на предприятиях питания	7
		Тема 3. Организация оперативного планирования на предприятия ресторанного хозяйства	7
		Тема 4. Организация работы складского, тарного и транспортного хозяйства на предприятиях ресторанного хозяйства	7
		Тема 5. Организация снабжения предприятий ресторанного хозяйства	7
		Тема 6. Основы организация производства на предприятиях питания	7
		Тема 7. Организация работы цехов по производству полуфабрикатов и цехов предприятий питания с полным производственным циклом	7
		Тема 8. Организация работы цехов предприятий питания, работающих на полуфабрикатах, кулинарных изделиях и готовых блюдах. Организация работы цехов по доведению до готовности изделий	7
		Тема 9. Организация работы универсальных и специализированных цехов предприятий питания	7
		Тема 10. Организация работы раздаточных и вспомогательных помещений	7

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) Учебной дисциплины, практики[1]	Наименование оценочного средства[2]
	ОПК-5	ИД-1$_{ОПК-5}$ Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ИД-2$_{ОПК-5}$ Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением. Безопасности и качества продукции и услуг и участвует в разработке нормативно- технической документации для предприятий питания ИД-3$_{ОПК-5}$ Организует контроль производства продукции и услуг на предприятиях питания по обеспечению их безопасности и качества для потребителя	Тема 1, Тема 2, Тема 3, Тема 4, Тема 5, Тема 6, Тема 7, Тема 8, Тема 9, Тема 10	устный опрос, тестовые задания, разноуровневые задачи и задания

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу собеседование (устный опрос)

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
1	ответ на вопрос полный, имеет правильные ответы на вопросы выше 90 %, произведена правильная организации работы предприятия питания конкретной специализации, предложен полный набор производственных линий, участков, рабочих мест в цехе
0,5	Ответ на вопрос дан на среднем уровне на 75-89% вопросов, произведена в основном организации деятельности предприятия конкретной специализации, предложен в основном правильный набор линий, участков, рабочих мест в производственном помещении

0,2	ответ на вопрос дан неполный и на низком уровне, правильные ответы на даны на 60-74% вопросов, организации деятельности предприятия конкретной специализации произведена с серьезными нарушениями, предложен не полный перечень линий , участков, рабочих мест в цехе.
0	Ответ на вопрос неудовлетворительный, правильные ответы даны менее чем на 60% вопросов, организации деятельности предприятия конкретной специализации произведена с грубыми нарушениями, предложен ограниченный перечень линий , участков, рабочих мест в цехе

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Тест»

Шкала оценивания (интервал баллов)		Критерий оценивания
Смысловой модуль 1, 3	Смысловой модуль 2	
9-10	9-10	Тест пройден на отлично (правильные ответы даны на 90…100% вопросов)
7,5-8	7,5-8	Тест пройден на хорошем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
6-7	6-7	Тест пройден на удовлетворительном уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
0-5	0-5	Тест пройден на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Контрольная работа» (для обучающихся заочной формы обучения)

Шкала оценивания (интервал баллов)[2]	Критерий оценивания
9-10	Контрольная работа выполнена на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов/задач), рабочее место персонала организовано в соответствии с рекомендациями и специализацией заведения (цеха, др. подразделения ПП), подобраны все необходимые виды оборудования, инструментов и приспособлений
6-8	Контрольная работа выполнена на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов/задач), рабочее место персонала организовано с несущественными отклонениями от рекомендаций и специализацией заведения (цеха, др. подразделения ПП), подобраны в основном необходимые виды оборудования, инструменты и приспособления, посуда и стекло для приготовления и подачи вида смешанных напитков и сопутствующей продукции из барной карты
4-5	Контрольная работа выполнена на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов/задач), рабочее место персонала организовано с существенными отклонениями от рекомендаций и не в полной мере соответствует специализации предприятия, не полностью подобраны необходимые виды оборудования, инструменты и приспособления

0-3	Контрольная работа выполнена на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%), рабочее место персонала организовано не верно и не соответствует специализации предприятия, подобрано ограниченный перечень оборудования. Инструментов, приспособлений . которые не соответствуют специализации предприятия и ассортименту продукции в меню.

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Разноуровневые задачи и задания»

Шкала оценивания (интервал баллов)[2]	Критерий оценивания
2,5	Разноуровненые задачи и задания выполнены на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов/задач), рабочее место персонала в подразделении предприятия организовано в соответствии с рекомендациями и специализацией заведения (цеха, др. подразделения ПП), подобраны все необходимые виды оборудования, инструментов и приспособлений
2	Разноуровненые задачи и задания выполнена на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов/задач), рабочее место персонала в подразделении организовано с несущественными отклонениями от рекомендаций и специализацией заведения (цеха, др. подразделения ПП), подобраны в основном необходимые виды оборудования, инструменты и приспособления
1,5	Разноуровненые задачи и задания выполнена на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов/задач), рабочее место персонала в подразделении организовано с существенными отклонениями от рекомендаций и не в полной мере соответствует специализации предприятия, не полностью подобраны необходимые виды оборудования, инструменты и приспособления
0-1,4	Разноуровненые задачи и задания выполнены на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%), рабочее место персонала в подразделении организовано не верно и не соответствует специализации заведения, подобрано ограниченный перечень оборудования. Инструментов, приспособлений. которые не соответствуют специализации предприятия и ассортименту продукции в меню.

Таблица 4 – Перечень оценочных материалов по учебной дисциплине

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	**2**	**3**	**4**
1	Контрольная работа (заочная форма обучения)	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по учебной дисциплине.	Комплект контрольных заданий по вариантам
2	Собеседование (устный или письменный опрос)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой учебной дисциплиной, и рассчитанное на	Вопросы по темам/ разделам учебной дисциплины

		выяснение объема знаний обучающегося по учебной дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	
3	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
9	Разноуровневые задачи и задания	Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела учебной дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения.	Комплект разноуровневых задач и заданий

Перечень вопросов для собеседования (устного опроса) на практических занятиях по учебной дисциплине «Организация производства на предприятиях питания»

1. Виды предприятий питания и принципы организации их деятельности.
2. Торгово-производственная структура предприятий питания
3. Классификация предприятий питания
4. Характеристика комплекса услуг предприятий питания
5. Характеристика основных типов предприятий питания
6. Требования к предприятиям питания. Основные правила работы предприятий питания.
7. Производственная инфраструктура предприятия питания
8. Требования к организации рабочих мест в производственных цехах предприятий питания
9 Оперативное планирование на предприятиях питания с полным циклом производства.
10 Оперативное планирование производства на предприятиях питания различных типов.
11 Основы рациональной организации труда на предприятиях питания.
12 Организация снабжения, складского и тарного хозяйства на предприятиях питания
13 . Виды, источники и формы снабжения. Договор и договорные связи с поставщиками
14. Организация продовольственного и материально-технического снабжения
15. Способы доставки сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения на предприятия отрасли
16. Оценка эффективности снабжения предприятий общественного питания
17. Назначение и функции складского хозяйства. Оснащение складской группы помещений
18. Состав и характеристика помещений для приема, хранения и отпуска товаров
19. Организация складских операций. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров
20. Тарное хозяйство: организация и принципы функционирования
21. Задачи, значение и основные направления развития материально-технической базы предприятий отрасли
22. Классификация затрат рабочего времени
23. Численность работников в зависимости от нормы выработки.
24. Из каких видов времени состоит время работы.
25. Разработка и внедрение рациональных режимов труда и отдыха
26. Состав рабочего времени и методы его изучения
27. Требования к организации рабочего места
28. Организация работы цеха по централизованному производству полуфабрикатов из овощей.
29 Организация обработки овощей на предприятиях с полным производственным циклом
30. Организация работы цеха по централизованному производству полуфабрикатов из мяса.
31. Организация технологического процесса централизованного производства полуфабрикатов из птицы и дичи
32. Организация производства полуфабрикатов из мяса, птицы, субпродуктов и рыбы на предприятиях с полным производственным циклом.
33. Организация работы цеха по централизованному производству полуфабрикатов из рыбы.
34. Организация работы рыбного цеха предприятий питания с полным производственным процессом.
35. Организация работы горячего цеха.
36. Организация работы холодного цеха.
37. Организация работы кулинарного цеха.
38. Организация работы кондитерского цеха.
39. Организация работы мучного цеха.
40. Организация работы доготовочного цеха предприятия питания, работающего на полуфабрикатах различной степени готовности.
41. Организация работы цеха обработки зелени.

42. Организация работы цеха по производству сладких блюд.
43. Организация работы моечных кухонной и столовой посуды.
44. Организация раздаточных на предприятиях питания различного типа.

1. Методика оценивания уровня выполнения контрольной работы (обучающиеся заочной формы), а также разноуровневых задач и заданий

Материал рекомендуется излагать своими словами, не допуская дословного переписывания литературных источников. Сокращение слов в тексте не допускается. Исключение составляют общеизвестные сокращения и аббревиатура (в контрольной работе должен приводиться список сокращений, используемых по тексту).

Работа должна быть подготовлена в виде компьютерного текста – без стилистических и грамматических ошибок. Оформляется работа на белых листах формата А4, шрифтом 14, интервал – полуторный, поля со всех сторон – 2 см. и подшивается в папку-скоросшиватель. Форма титульного листа приведена в приложении.

Защита работы проводится на занятии в рамках часов учебной дисциплины. Защита работы студентом предусматривает доклад по исследуемой теме не более 5 минут и ответы на вопросы.

На защите студент обязан показать знание фактического материала. Оценивается:

− самостоятельность, полнота и логика решения поставленной задачи − 10 баллов;

В сумме максимальное количество баллов по контрольной работе для обучающихся заочной формы обучения и выполнения разноуровневых задач и заданий составляет 10 баллов за контрлбьную работу и 2,5 балла за одно разноуровневое задание или задачу (2,5*5=10).

2. Методика оценивания тестовых заданий по смысловым модулям

Для тестирования обучающимся по смысловым модулям 1 и 2 предлагаются задания, включающие тестовые вопросы с тремя вариантами ответов. Обучающийся должен выбрать один правильный ответ и указать его номер в листе ответа. В результате тестирования можно получить максимальное количество баллов по 10 по каждому из смысловых модулей. Максимальное количество баллов по тестированию по смысловым модулям составляет 20.

3. Методика проведения экзамена по учебной дисциплине «Основы кулинарного мастерства

Итоговый контроль осуществляется путем подведения итогов модульных контролей, что составляет 40% накопительных баллов по курсу и результатов экзамена 60% по системе оценки знаний студентов, предусмотренной приказом по университету № 346 оп от 16.06.06 г. (п.п. 4.2.– 4.6.), 402оп от 19.06.2007г. (п.5), ІСУЯ 7.5.1 – 03 - 08/УН.

Экзамен по учебной дисциплине проводится в письменном виде по специально разработанным билетам, которые утверждены на заседании кафедры. Продолжительность ответа на экзаменационный билет составляет 2 академических часа (пара).

Экзаменационный билет по состоит 6 вопросов. Каждый правильный ответ на экзаменационный вопрос оценивается максимальным количеством баллов – 10.

В случае полного ответа на все вопросы экзаменационного билета обучающийся получает 60 баллов.

Итоговый контроль складывается из балов текущего модульного контроля и баллов результатов экзамена и может составлять максимальное количество – 100 баллов.

Система начисления баллов по результатам экзамена по учебной дисциплине

№	Вопрос	Баллы
1.	1 вопрос	10
2.	2 вопрос	10
3.	3 вопрос	10
4.	4 вопрос	10
5.	5 вопрос	10
6.	6 вопрос	10

Дополнительно могут быть начислены баллы обучающемуся за следующие виды работ по учебной дисциплине

7.	Участие в научных конференциях, подготовка научных публикаций, участие в конкурсах научных студенческих работ по профилю дисциплины различных уровней	10
8.	Получение призовых мест на научных конференциях, конкурсах научных студенческих работ различного уровня	10

Примечание.
10 баллов начисляется, если отвечающим представлен ответ в полном объеме.

Вопросы для подготовки к экзамену

1. Виды предприятий питания и принципы организации их деятельности.
2. Торгово-производственная структура предприятий питания
3. Классификация предприятий питания
4. Характеристика комплекса услуг предприятий питания
5. Характеристика основных типов предприятий питания
6. Требования к предприятиям питания. Основные правила работы предприятий питания.
7. Производственная инфраструктура предприятия питания
8. Требования к организации рабочих мест в производственных цехах предприятий питания
9 Оперативное планирование на предприятиях питания с полным циклом производства.
10 Оперативное планирование производства на предприятиях питания различных типов.
11 Основы рациональной организации труда на предприятиях питания.
12 Организация снабжения, складского и тарного хозяйства на предприятиях питания
13 . Виды, источники и формы снабжения. Договор и договорные связи с поставщиками
14. Организация продовольственного и материально-технического снабжения
15. Способы доставки сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения на предприятия отрасли
16. Оценка эффективности снабжения предприятий общественного питания
17. Назначение и функции складского хозяйства. Оснащение складской группы помещений
18. Состав и характеристика помещений для приема, хранения и отпуска товаров
19. Организация складских операций. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров
20. Тарное хозяйство: организация и принципы функционирования
21. Задачи, значение и основные направления развития материально-технической базы предприятий отрасли
22. Классификация затрат рабочего времени
23. Численность работников в зависимости от нормы выработки.

24. Из каких видов времени состоит время работы.
25. Разработка и внедрение рациональных режимов труда и отдыха
26. Состав рабочего времени и методы его изучения
27. Требования к организации рабочего места
28. Организация работы цеха по централизованному производству полуфабрикатов из овощей.
29 Организация обработки овощей на предприятиях с полным производственным циклом
30. Организация работы цеха по централизованному производству полуфабрикатов из мяса.
31. Организация технологического процесса централизованного производства полуфабрикатов из птицы и дичи
32. Организация производства полуфабрикатов из мяса, птицы, субпродуктов и рыбы на предприятиях с полным производственным циклом.
33. Организация работы цеха по централизованному производству полуфабрикатов из рыбы.
34. Организация работы рыбного цеха предприятий питания с полным производственным процессом.
35. Организация работы горячего цеха.
36. Организация работы холодного цеха.
37. Организация работы кулинарного цеха.
38. Организация работы кондитерского цеха.
39. Организация работы мучного цеха.
40. Организация работы доготовочного цеха предприятия питания, работающего на полуфабрикатах различной степени готовности.
41. Организация работы цеха обработки зелени.
42. Организация работы цеха по производству сладких блюд.
43. Организация работы моечных кухонной и столовой посуды.
44. Организация раздаточных на предприятиях питания различного типа.

Тестовые задания по организации производства на предприятиях питания

1. Какие полуфабрикаты выпускают специализированные овощные цеха?

1) картофель сырой очищенный сульфитированный, морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные, овощи сезонные, капуста свежая белокочанная зачищенная, коренья и зелень обработанные;

2) картофель сырой очищенный сульфитированный, морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные, капуста свежая белокочанная зачищенная, коренья и зелень обработанные, овощи обработанные нарезанные;

3) картофель сырой очищенный сульфитированный, морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные, овощи сезонные, коренья и зелень обработанные, овощи обработанные нарезанные;

2. Какие из нижеприведенных помещений предусматриваются в овощных специализированных цехах?

1) помещения хранения картофеля и овощей, помещение для мытья и очистки картофеля и овощей, помещение для дочистки картофеля и овощей, камера для охлаждения полуфабрикатов, помещение для хранения полуфабрикатной тары, помещения для приготовления и хранения раствора бисульфита, помещение начальника цеха;

2) помещение хранения картофеля и овощей, помещение для мытья и очистки картофеля и овощей, камера для охлаждения полуфабрикатов, помещение для хранения полуфабрикатной тары, помещения для приготовления и хранения раствора бисульфита, помещение начальника цеха;

3) помещение хранения картофеля и овощей, помещение для мытья и очистки картофеля и овощей, помещение для дочистки картофеля и овощей, камера для охлаждения полуфабрикатов, помещения для приготовления и хранения раствора бисульфита, помещение начальника цеха.

3. В специализированных овощных цехах какой мощности предусматривают крахмальное отделения?
1) более 12 тонн в сутки;
2) более 20 тонн в сутки;
3) более 18 тонн в сутки.

4. В какой последовательности осуществляется технологический процесс обработки овощей в специализированных овощных цехах?
1) калибровка, мойка, очистка, дочистка овощей вручную, промывка (корнеплодов, лука), сульфитация картофеля, нарезки овощей, расфасовки в ФЕ, упаковка, маркировка, охлаждение, хранение;
2) мойка, калибровка, очистка, дочистка овощей вручную, промывка (корнеплодов, лука), сульфитация картофеля, нарезки овощей, расфасовки в ФЕ, упаковка, маркировка, охлаждение, хранение;
3) калибровки, мойка, очистка, дочистка овощей вручную, промывка (корнеплодов, лука), нарезки овощей, сульфитация картофеля, расфасовки в ФЕ, упаковка, маркировка, охлаждение, хранение.

5. Какие различают виды очистки картофеля?
1) Механический , химический ;
2) Термический , химический ;
3) Механический, термический, химический.

6. Приведите последовательность операций на технологической линии обработки кореньев и зелени.
1) подготовка сырья, очистки кореньев, мойка, дочистки корней, промывка, фасовка;
2) подготовка сырья, мойка, очистка кореньев и зелени, промывание кореньев и зелени, фасовка;
3) очистки кореньев и зелени, мойка, дочистки кореньев и зелени, промывание кореньев и зелени, фасовка.

7. Поточная организация производства позволяет ...
1) ускорить обработку сырья и увеличить выпуск продукции, наиболее полно использовать производственные площади, упростить контроль за технологическим процессом;
2) наиболее полно использовать производственные площади, уменьшить до минимума количество производственного персонала, ускорить обработку сырья и увеличить выпуск продукции;
3) наиболее полно использовать производственные площади, уменьшить до минимума количество производственного персонала, упростить контроль за технологическим процессом.

8. Обработка овощей на предприятиях с полным производственным циклом осуществляется в ...
1) Доготовочных цехах;
2) овощном цехе;
3) Доготовочном или овощном.

9. Последовательность технологического процесса в овощном цехе предприятия питания с полным производственным циклом:
1) сортировка, мойка, очистка, дочистка, промывание, нарезка;
2) мойка, сортировка, очистка, дочистка, сульфитация, промывание, нарезка;

3) сортировка, мойка, очистка, промывка, сульфитация, нарезка.

10. Какой ассортимент полуфабрикатов выпускают специализированные мясные цеха?
1) полуфабрикаты мясные натуральные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые), полуфабрикаты мясные рубленые (натуральные, из котлетной массы), кости пищевые;
2) полуфабрикаты мясные натуральные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые), полуфабрикаты рубленые (натуральные, из котлетной массы), фарш мясной, кости пищевые;
3) полуфабрикаты натуральные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые), полуфабрикаты рубленые (натуральные, из котлетной массы), субпродукты, фарш мясной, кости пищевые.

11. Из каких операций состоит технологический процесс централизованного производства мясных полуфабрикатов?
1) обмывание; дефростации; обмывание; обсушивание; разборка мяса на полугуши, четвертины, отруба; выделение крупнокусковых полуфабрикатов и их зачистки; изготовление других полуфабрикатов; фасовка, маркировка, упаковка, охлаждение.
2) дефростации; обмывания; обсушивания; разборка мяса на полугуши, четвертины, отруба; обмывание; обсушивание; выделение крупнокусковых полуфабрикатов и их зачистки; изготовление других полуфабрикатов; фасовка, маркировка, упаковка, охлаждение.
3) дефростации; обмывания; обсушивания; разборка мяса на полугуши, четверти, отруба; выделение крупнокусковых полуфабрикатов и их зачистки; изготовление других полуфабрикатов; фасовка, маркировка, упаковка, охлаждение.

12. Производственные помещения предусматриваются в мясных специализированных цехах следующих наименований:
1) дефростеры, туалета туш; мясное отделения; камера полуфабрикатов; помещение обработки костей; кладовая полуфабрикатной тары; моечная инвентаря; помещение начальника цеха.
2) дефростеры; мясное отделения; камера полуфабрикатов; помещение обработки костей; кладовая полуфабрикатной тары; моечная инвентаря; помещения начальника цеха.
3) дефростеры, туалета туш; мясное отделения; камера полуфабрикатов; моечная полуфабрикатов; помещения обработки костей; камера для хранения костей; кладовая полуфабрикатной тары; моечная инвентаря; помещения начальника цеха.

13. Размораживание считается законченным по достижении в толще мышечной ткани температуры ...
1) 1-2 ° С;
2) 0-1 ° С;
3) 2-3 ° С.

14. Размораживание мяса осуществляется при относительной влажности воздуха ...
1) 90-95%;
2) 80-85%;
3) 80-90%.

15. В специализированном мясном цехе выделяют следующие линии и участки ...
1) линия производства крупнокусковых полуфабрикатов; линия производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов; линия производства полуфабрикатов из рубленого мяса; линия производства полуфабрикатов из котлетной массы; участок обработки костей; участок фасовки, упаковки, маркировки;

2) линия производства крупнокусковых полуфабрикатов; линия производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов; линия производства полуфабрикатов из рубленого мяса; участок обработки костей; Участок обработки субпродуктов; Участок фасовки, упаковки, маркировки;
3) линия производства крупнокусковых полуфабрикатов; линия производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов; линия производства полуфабрикатов из рубленого мяса; участок обработки костей; участок фасовки, упаковки, маркировки.

16. Фронт работы на производственных столах при обвалке должен составлять на одного работника ...
1) 1 м .;
2) 1,25 м;
3) 1,5 м.

17. Фронт работы на производственных столах для сортировки, зачистки и жиловки должен составлять на одного работника...
1) не менее 1м;
2) не менее 1, 25м;
3) не менее 1,50 м .

18. Рабочее место для льезонирования организуют на технологической линии ...
1) по производству порционных и мелко кусковых полуфабрикатов;
2) по производству крупно кусковых полуфабрикатов;
3) по производству полуфабрикатов из субпродуктов.

19. Норма длины рабочего места на линии производства полуфабрикатов из рубленого мяса должна составлять на одного повара ...
1) 1м;
2) 1,25;
3) 1.50м.

20. Норма длины рабочего места на линии производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов ...
1) 1м;
2) 1,25 м;
3) 1.50 м.

21. Технологический процесс обработки птицы состоит из следующих последовательных операций:
1) размораживание при Т 8-10 ° С в течение 10-12 часов; опаливание; удаление голов, шеек, ножек; потрошение; мытье, обсушивание; формовка, заправка тушек; изготовление полуфабрикатов;
2) размораживание при Т 5-6 ° С в течение 8-9 часов; опаливание; удаление голов, шеек, ножек; потрошение; мытье, обсушивание; формовка и заправка тушек; изготовление полуфабрикатов;
3) размораживание при Т 5-6 ° С в течение 8-9 часов; опаливание; удаление голов, шеек, ножек; потрошение; мытье, формовка и заправка тушек; изготовление полуфабрикатов.

22. В соответствии с технологическим процессом обработки птицы в цехе выделяют следующие помещения:
1) дефростеры; помещение для опаливания птицы; птицегольевое отделения; камера полуфабрикатов; камера субпродуктов; моечная инвентаря; кладовая полуфабрикатной тары;

помещение начальника цеха;
2) дефростеры; помещение для опаливания птицы; птицегольевое отделение; камера полуфабрикатов; моечная инвентаря; кладовая полуфабрикатной тары;
3) дефростер; помещение для опаливания птицы; птицегольевое отделение; камера полуфабрикатов; моечная инвентаря; кладовая полуфабрикатной тары; помещение начальника цеха.

23. Обработка в птицегольевом отделении осуществляется на следующих линиях и участках:
1) линия разборки тушек птицы; линия производства натуральных и рубленых полуфабрикатов из мяса птицы; линия производства полуфабрикатов из котлетной массы; линия обработки субпродуктов;
2) линия разборки тушек птицы; линия производства натуральных и рубленых полуфабрикатов из мяса птицы; линия обработки субпродуктов;
3) линия разборки тушек птицы; линия производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы; линия производства бульонов; линия производства полуфабрикатов из котлетной массы; линия обработки субпродуктов;

24. Организация производства полуфабрикатов из мяса, птицы, субпродуктов и рыбы на предприятиях с полным производственным циклом осуществляется в ...
1) доготовочном цехе;
2) мясном цехе;
3) мясо-рыбном цехе.

25. В мясо-рыбном цехе выделяют следующие рабочие места:
1) по обработке мяса, птицы, субпродуктов, рыбы;
2) по обработке мяса и рыбы;
3) по обработке мяса и рыбы; по производству полуфабрикатов высокой степени готовности.

26. Доготовочный цех организуется на предприятиях ...
1) с полным производственным циклом;
2) работающих на полуфабрикатах различной степени готовности;
3) с полным или неполным производственным циклом.

27. В доготовочном цехе выделяют следующие участки:
1) участок доработки полуфабрикатов из мяса, птицы, субпродуктов, участок доработки рыбных полуфабрикатов, участок доработки овощных полуфабрикатов;
2) участок доработки полуфабрикатов из мяса, птицы, субпродуктов, участок доработки рыбных полуфабрикатов, участок доработки овощных полуфабрикатов; участок обработки морепродуктов;
3) участок доработки полуфабрикатов из мяса, птицы, субпродуктов, участок доработки рыбных полуфабрикатов, участок доработки овощных полуфабрикатов и обработки сезонных овощей.

28. Цех обработки зелени организуется на предприятиях ...
1) с полным производственным циклом;
2) работающих на полуфабрикатах различной степени готовности;
3) с полным или неполным производственным циклом.

29. Какие из приведенных овощей обрабатываются в цехе обработки зелени?
1) кабачки, помидоры, зеленый лук, яблоко, апельсин;

2) баклажан, морковь, укроп, яблоко, виноград, мандарин;
3) кабачки, баклажаны, капустные овощи (кроме белокочанной капусты), петрушка, лук зеленый.

30. В рыбном специализированном цехе выделяют следующие помещения:
1) дефростер; рыбное отделения; камера полуфабрикатов; моечная инвентаря; помещение приготовления раствора фиксатора; кладовая тары; помещения начальника цеха.
2) дефростер; рыбное отделение; камера полуфабрикатов; камера пищевых отходов; моечная инвентаря; помещения приготовления раствора фиксатора; кладовая тары; помещения начальника цеха.
3) рыбное отделение; камера полуфабрикатов; моечная инвентаря; помещение приготовления раствора фиксатора; кладовая тары; помещения начальника цеха.

31. Технологический процесс производства рыбных полуфабрикатов включает следующие операции:
1) размораживание или вымачивание соленой рыбы; очистки от чешуи; удаление плавников; удаление головы; удаления внутренностей; промывание, фиксация, фасовка, охлаждение полуфабриката и хранение, упаковка и маркировка;
2) размораживание или вымачивание соленой рыбы; очистка от чешуи; удаление плавников; удаление головы; удаление внутренностей; промывание, фасовка, охлаждение полуфабриката и хранение, упаковка и маркировка;
3) размораживание или вымачивание соленой рыбы; очистки от чешуи; удаление плавников; удаление головы; удаление внутренностей; промывание, фиксация, охлаждение полуфабриката и хранение.

32. Размораживание рыбы осуществляется ...
1) в воде при температуре не выше 20 ° С;
2) на воздухе при температуре не выше 16 ° С;
3) в воде или на воздухе при температуре не выше 20 ° С.

33. При размораживании следует использовать соотношение воды и рыбы ...
1) 3: 1;
2) 2: 1;
3) 5: 1.

34. Рыбные полуфабрикаты хранят при температуре ...
1) 1-5 ° С;
2) 3-7 ° С;
3) 5-7 ° С.

35. В рыбном отделении выделяют следующие технологические линии и участки:
1) участок размораживания (вымачивания) рыбы; линия обработки рыбы; линия производства рыбных полуфабрикатов; линия производства рубленых полуфабрикатов; участок упаковки и маркировки полуфабрикатов.
2) участок размораживания (вымачивания) рыбы; линия обработки рыбы с костным скелетом; линия обработки рыбы осетровых пород; линия производства рыбных полуфабрикатов; участок упаковки и маркировки полуфабрикатов.
3) участок размораживания (вымачивания) рыбы; линия обработки рыбы с костным скелетом; линия обработки рыбы осетровых пород; линия производства рыбных полуфабрикатов; линия обработки морепродуктов, линия производства рубленых полуфабрикатов; участок упаковки и маркировки полуфабрикатов.

36. На технологической линии обработки рыбы осетровых пород выполняются следующие операции с выделением отдельных рабочих мест:
1) размораживания; удаления голов, спинных жучков, плавников, визиги; пластования; ошпаривания и удаления брюшных и боковых костных пластинок и мелких чешуек; фасовка в ФЕ;
2) размораживания; удаления голов, спинных жучков, плавников, визиги; ошпаривания и удаления брюшных и боковых костных пластинок и мелких чешуек; фасовка в ФЕ;
3) размораживания; удаление голов, визиги; пластования; ошпаривание и удаление брюшных и боковых костных пластинок и мелких чешуек; фасовка в ФЕ.

37. Горячий цех - это цех где осуществляется ...
1) тепловая обработка всех продуктов, доводятся до готовности первые и вторые блюда, гарниры, осуществляют тепловую обработку продуктов холодного цеха, производящие полуфабрикаты;
2) тепловая обработка всех продуктов, полуфабрикатов, доводятся до готовности супы и вторые блюда, готовят соусы и гарниры, горячие сладкие блюда и горячие напитки, осуществляют тепловую обработку продуктов для холодного цеха;
3) тепловая обработка всех продуктов, полуфабрикатов, доводятся до готовности первые и вторые блюда, гарниры, осуществляют тепловую обработку продуктов холодного цеха, готовят сладкие блюда, мороженое.

38. В горячем цехе выделяют следующие функциональные отделения:
1) суповое отделения, соусное отделение, отделение приготовления сладких блюд, отделение натуральных полуфабрикатов;
2) суповое отделения, соусное отделение, отделение полуфабрикатов высокой степени готовности, раздаточное отделение;
3) суповое отделения, соусное отделение.

39. Оборудование рабочего места приготовления первых блюд:
1) стол с моечной ванной, стол для средств малой механизации, стол с охлаждаемым шкафом и горкой, варочные котлы или плита;
2) стол с моечной ванной, стол для средств малой механизации, стол с охлаждающей поверхностью и горкой, варочные котлы или плита, сковорода;
3) холодильный шкаф, стол для средств малой механизации, стол с охлаждающим шкафом и горкой, варочные котлы или плита, сковорода;

40. Соусное отделения производит следующие блюда:
1) первые и вторые горячие блюда, соусы, гарниры, сладкие горячие блюда;
2) вторые блюда, гарниры, соусы из сырья, что требует различной тепловой обработки;
3) вторые блюда, гарниры, соусы из сырья, что требует различной тепловой обработки, горячие сладкие блюда , горячие напитки .

41. В холодном цехе организуют производство ...
1) холодных блюд и закусок, салатов, винегретов, сладких блюд, холодных напитков ;
2) холодных закусок, гастрономии, салатов, винегретов, холодных сладких блюд;
3) холодных закусок, гастрономии, салатов, винегретов, полуфабрикатов высокой степени готовности, холодных сладких блюд.

42. Централизованное производство полуфабрикатов высокой степени готовности (0,7; 0,9) и готовых блюд и изделий осуществляется в ...
1) доготовочном цехе;
2) горячем цехе;

3) кулинарном цехе.

43. Специфической особенностью организации работы кулинарного цеха является ...
1) наличие двух отделений - горячего и холодного;
2) продукция готовится из мяса, птицы, рыбы, субпродуктов, овощей, круп, сыра и др. продовольственных товаров одновременно;
3) вся продукция кулинарного цеха поступает в магазины-кулинарии.

44. Кулинарный цех выпускает следующую продукцию:
1) бульоны, отварные продукты, жареные продукты, соусы концентрированные, блинчики, пирожные;
2) бульоны, тушеные продукты, жареные, отварные продукты, запеканки, салаты, пирожные;
3) салаты, бульоны, отварные продукты, жареные продукты, тушеные продукты.

45. В каком цехе производят изделия из заварного теста?
1) в кондитерском;
2) в кулинарном;
3) в цехе сладких блюд.

46. Какие помещения организуют в кондитерском цеху?
1) помещения обработки яиц, дефростер, отделение замеса теста, отделения просеивания муки;
2) помещение обработки яиц, отделение замеса теста, отделения просеивания муки, отделение приготовления кремов, отделение отделки изделий, отделение разделки и выпечки, отделение приготовления сиропов и помадок;
3) помещение обработки яиц, отделение замеса теста, отделения просеивания муки, отделения приготовления кремов, холодное отделения.

47. Мучной цех предназначен для производства ...
1) пирожков печеных, блинчиков, беляшей, вареников, пельменей;
2) пирожков печеных, голубцов, беляшей, вареников, пельменей;
3) пирожков печеных, блинчиков, котлет, вареников, пельменей.

48. При самообслуживании на линии раздачи температура первых, вторых блюд и соусов должна быть выше на ...
1) 5 ° С;
2) 10 ° С;
3) 15 ° С.

49. Температура отпуска первых блюд должна быть не ниже ...
1) + 75 ° С;
2) + 65 ° С;
3) + 55 ° С.

50. Температура отпуска вторых блюд должна быть не ниже ...
1) + 75 ° С;
2) + 65 ° С;
3) + 55 ° С.

51. Для раздачи пищи на предприятиях открытого типа чаще используют:
1) немеханизированные линии раздачи;

2) механизированные линии раздачи;
3) отдельные прилавки самообслуживания.

52 Тип раздачи для реализации продукции на предприятиях питания при промышленных предприятиях в первую очередь определяется:
1) характером технологического процесса промышленного предприятия;
2) количеством контингента трудящихся;
3) мощностью предприятия питания;

53. Организация раздачи пищи на предприятиях питания зависит от:
1) метода и форм обслуживания потребителей;
2) вместимости залов предприятия питания;
3) мощности предприятия питания.

54. Организация раздачи в ресторанах требует:
1) организации раздаточных окон из горячего и холодного цехов, моечной столовой посуды и сервизной, буфета и соответствующих мест для порционирования продукции;
2) организации специального помещения, где устанавливается раздаточное оборудование;
3) не требует какой-либо специальной организации, достаточно иметь производственные столы