

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания (ФГОС 3+)
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ОК-1
Название компетенции	Способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Философия	2	2	-	<p>1. Философия первоначально понималась как ...</p> <p>а) наука о человеке; б) любовь к мудрости; в) учение об абсолютной истине; г) душа культуры.</p> <p>2. Раздел философии, изучающей природу знания и познания...</p> <p>а) эмпиризм; б) гносеология; в) онтология; г) аксиология.</p> <p>3. Раздел философии, изучающий природу ценностей...</p> <p>а) онтология; б) аксиология; в) антропология; г) гносеология.</p> <p>4. Раздел философии, изучающий природу человека...</p> <p>а) аксиология; б) антропология; в) онтология; г) гносеология.</p> <p>5. Какие вопросы в первую очередь отнесены к разряду философских?</p> <p>а) как возник и существует мир; б) из чего состоит мир; в) что такое человек и какова его роль в мире; г) какова роль бога в мире; д) что такое прекрасное и какова его роль в мире.</p>

			<p>6. Суть философской проблемы бытия состоит...</p> <p>а) в определении способа существования и направленности эволюции мира в целом и человека в нем;  б) в выявлении смысла жизни человека;  в) в неопределенности ответа на вопрос «быть или не быть?»;  г) в определении характера взаимозависимости сущности и существования.</p> <p>7. Проблема бытия считается философской, а не естественнонаучной, поскольку...</p> <p>а) любое ее решение явно или неявно предполагает существование творца – Бога;  б) так сложилось исторически, хотя сегодня развитие естествознания сняло эту необходимость;  в) принципы ее решения выходят за рамки любого возможного человеческого опыта и включают неустранимые ценностные предпочтения;  г) средствами науки невозможно изучать явления духовной жизни, которые также относятся к формам бытия.</p> <p>8. Современные философские представления о бытии отождествляют его с (со) ...</p> <p>а) жизнью отдельного человека;  б) всеми материальными объектами;  в) всем, что можно почувствовать;  г) всем существующим.</p> <p>9. Наиболее правильным пониманием содержания категории «материя» является</p> <p>а) материя – это философская категория для обозначения бытия;  б) материя – это символ, обозначающий ощущения наших органов чувств;  в) материя – это философская категория для обозначения объективной реальности, данной нам в ощущениях;</p> <p>10. Согласно классической концепции, истина – это...</p> <p>а) фрагмент объективной реальности;  б) мнение субъекта об объекте;  в) адекватное отражение объекта субъектом;  г) процесс познания объекта субъектом</p> <p>11. Чувственное и рациональное познание...</p> <p>а) не зависят друг от друга;  б) исходят из опыта;  в) противостоят друг другу;  г) взаимосвязаны</p> <p>12. Комплексный характер и длительный период становления человека в обществе – это важнейшие стороны решения проблемы человека) Что обеспечивает единство такого процесса?</p> <p>а) Антропогенез  б) Антропосоциогенез  в) Антропологизм  г) Социогенез  д) Филогенез</p> <p>13. Внутренняя позиция личности, отражающая взаимосвязь личностных и общественных значений:</p> <p>а) ценностное сознание;  б) ценностное отношение;  в) ценностное поведение;</p>
--	--	--	--

			<p>г) ценностные ориентации.</p> <p>14. На Западе задача предвидения будущего Человечества осуществляется в рамках специальной области знания - ...</p> <p>а) социологии б) акмеологии в) эргономики г) футурологии</p> <p>15. Эсхатология - это...</p> <p>а) учение об уникальности жизни на Земле б) религиозное учение о конце света в) учение о мировой религии г) всеобщий запрет на убийство</p> <p>16. Экологический императив - это...</p> <p>а) учение об уникальности жизни на Земле б) принцип, предписывающий паритет отношений человека и Природы, их коэволюцию в) учение о создании единой экологической религии г) всеобщий запрет пользования дарами Природы</p> <p>17. Демографическая проблема - это...</p> <p>а) «взрыв» рождаемости – неконтролируемый рост народонаселения Земли б) с одной стороны, демографический «взрыв», с другой – катастрофический спад рождаемости в) проблема эффективности государственного регулирования рождаемости г) катастрофический спад рождаемости, старение наций</p> <p>18. Установите соответствие между видами глобальных проблем и их конкретными проявлениями: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.</p> <p><b>ВИД ГЛОБАЛЬНОЙ ПРОБЛЕМЫ</b></p> <p>1) экологические проблемы (Б, Г) 2) проблема «Север-Юг» (А, В) 3) энергетическая проблема (Д)</p> <p><b>ПРОЯВЛЕНИЕ</b></p> <p>А) Масштабная вынужденная миграция из развивающихся стран в развитые. Б) Глобальное изменение климата. В) Высокий уровень концентрации массовой бедности и нищеты в странах Тропической Африки. Г) Сокращение биоразнообразия Земли. Д) Ограниченность природных запасов углеводородного сырья.</p> <p>19. Какие из перечисленных мер направлены на преодоление проблемы «Север-Юг»?</p> <p>а) подготовка инвестиционных проектов, направленных на создание новых рабочих мест в экономически неразвитых странах б) деятельность международных правительственных организаций, направленная на борьбу с терроризмом в) предоставление торговых преференций для стран с сырьевым характером экспорта г) сокращение расходов на преодоление безграмотности д) разработка программ поставок оружия</p>
--	--	--	---

			<p>е) ограничение выброса загрязняющих веществ в атмосферу</p> <p>20. Гонка вооружений повлияла на обострение экологической и экономической ситуации в мире. Выберите из приведенного ниже списка глобальные проблемы, которые непосредственно отражены в данной причинно-следственной связи.</p> <p>а) угроза новой мировой войны б) экологический кризис и его последствия в) отставание развивающихся стран «третьего мира» от развитых стран г) демографическая ситуация на планете д) алкоголизм и наркомания е) международный терроризм</p> <p>21. Центральным мировоззренческим принципом античной философии является...</p> <p>а) космоцентризм; б) геоцентризм; в) антропоцентризм; г) культуроцентризм.</p> <p>22. Философское учение отождествляющее Бога и мир, называется ...</p> <p>а) пантеизм; б) креационизм; в) деизм; г) атеизм.</p> <p>23. Центральной проблемой в философии Нового времени является...</p> <p>а) разработка научного метода; б) вопрос о соотношении веры и разума; в) доказательство отсутствия центра во Вселенной; г) диалектика абсолютной и относительной истины.</p> <p>24. Характерной чертой немецкой классической философии является ...</p> <p>а) антропосоциотризм; б) иррационализм; в) материализм; г) геоцентризм;</p> <p>25. Создателем первой философской системы в истории русской философии является ...</p> <p>а) В.П. Соловьёв; б) М.В. Ломоносов; в) И. Герцен; г) Ф. Лосев.</p> <p>26. К представителям философского неореализма относится...</p> <p>а) Б. Рассел; б) А. Шопенгауэр; в) Э. Гуссерль; г) К. Юнг.</p> <p>27. Философом, рассматривающим понятие «ноосферы», является...</p>
--	--	--	--

28. Кто из нижеперечисленных философов был создателем, систематизатором диалектики как метода?

- а) И. Кант;
- б) Л. Фейербах;
- в) Г. Гегель;
- г) Ф. Шеллинг.

29. В какой из своих «Критик...» И. Кант разрабатывал этические проблемы?

- а) в «Критике чистого разума»;
- б) в «Критике практического разума».

30. Основным методом научного познания Ф. Бекон считал...

31. Автором идеи «непротивление злу насилием» в русской философии XIX- начала XX веков является...

- а) Ф. Достоевский;
- б) К. Циолковский;
- в) Л. Толстой;
- г) Н. Лосский.

32. Какова основная идея феноменологической философии Э. Гуссерля?

- а) построение строгой науки о сознании;
- б) построение строгой науки об обществе.

33. Кто из нижеперечисленных ученых и деятелей искусства представлял так называемое естественно-научное направление в русском космизме?

- а) В. Соловьев;
- б) А. Чижевский;
- в) К. Циолковский;
- г) Б. Одоевский.

34. Один из принципов неопозитивизма, выступающий в качестве признака, отделяющего научные суждения от ненаучных, предполагает в качестве такового опыт или логико-математическое выражение данного суждения. Что это за принцип?

- а) физикализм;
- б) верификация;
- в) конвенционализм;
- г) фальсификация.

35. Философская система К. Маркса основана на принципах... (материализма)

36. В суждении «Разум, логическое мышление – главный источник знаний», выражена точка зрения...

- а) гедонизма;
- б) эмпиризма;
- в) рационализма;
- г) детерминизма)

37. Соотнесите понимание субстанции и философа, реализовавшего его в своей философии:

- а) монизм; - 1. Б. Спиноза;
- б) дуализм; - 2. Р. Декарт;

			<p>в) плюрализм. - 3. Г. Лейбниц;</p> <p>38. Какие из идей составляют основу поисков лингвистических философов?</p> <p>а) нахождение законов общества;</p> <p>б) понимание и формирование законов лингвистики;</p> <p>в) поиск законов соответствия структуры языка структуре фактов (реальной жизни);</p> <p>г) устранение двусмысленности языка с помощью придания ему ясности, формализованности.</p> <p>39. Сфера взаимодействия природы и общества, в пределах которой разумная человеческая деятельность становится главным определяющим фактором развития –</p> <p>а) биосфера;</p> <p>б) атмосфера;</p> <p>в) ноосфера</p> <p>г) стратосфера</p> <p>40. Основная философская идея русского космизма состоит в ...</p> <p>а) достижение всеединства;</p> <p>б) тесной связи человека и космоса;</p> <p>в) непротивлении злу силою.</p> <p>41. Каковы основные темы философских исследований постпозитивизма?</p> <p>а) анализ языка науки;</p> <p>б) поиск движущих сил развития науки;</p> <p>в) поиск ответа на вопрос, как возникают теории и как они развиваются.</p> <p>42. Кого принято считать «отцом евразийства», автором книги «Европа и человечество»?</p> <p>а) Н. Трубецкого;</p> <p>б) В. Франка;</p> <p>в) Л. Толстого;</p> <p>г) Н. Рериха.</p> <p>43. Широкий спектр взглядов, признающих личность, человеческую или божественную, в качестве творческого первоначала и высшей ценности это:</p> <p>а) гуманизм;</p> <p>б) антропоцентризм;</p> <p>в) персонализм.</p>
--	--	--	--

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Философия	2	2	-	1. б 2. б 3. б 4. б 5. б, в, д 6. г 7. в 8. г 9. в

				10. в
				11. г
				12. б
				13. г
				14. г
				15. б
				16. б
				17. б
				18. 1 – б, г    2 – а, в    3 - д
				19. а, в, г.
				20. а, е
				21. а
				22. а
				23. а
				24. а
				25. б
				26. а
				27. Вернадский
				28. а
				29. в
				30. индукцию
				31. в
				32. а
				33. б
				34. б
				35. материализма
				36. в
				37. а – 1, б – 3, в – 2
				38. б, в
				39. в
				40. б
				41. б, в
				42. а





D) 1613.

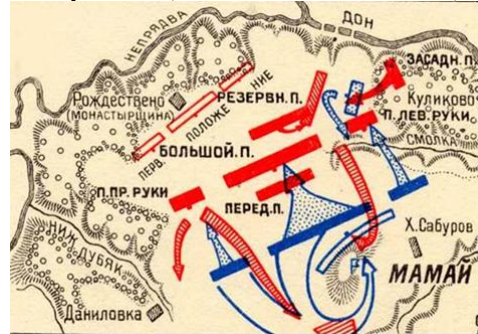
**8. Первое летописное упоминание о Москве:**

- A) 1125 г.
- B) 1132 г.
- C) 1147 г.
- D) 1127 г.

**9. В апреле 1904 г. Англия и Франция заключили соглашение «Антанта». В 1907 г. к ним присоединилась:**

- A) Россия
- B) Япония
- C) Турция
- D) Германия

**10. Сражение, обозначенное на схеме, состоялось в**



- A) 1380
- B) 1245
- C) 1480
- D) 1365

**11. «Соборное уложение» царя Алексея Михайловича было принято в**

- A) 1649 г.
- B) 1645 г.
- C) 1646 г.
- D) 1647 г.

**12. СССР был создан в:**

- A) 1918 г.
- B) 1922 г.
- C) 1924 г.
- D) 1936 г.

**13. Что стало поводом к Первой мировой войне?**

- A) Убийство австрийского эрцгерцога Франца Фердинанда
- B) Стремление Англии уничтожить Францию – своего главного конкурента
- C) Стремление России стать колониальной державой
- D) Стремление Германии начать борьбу за передел колоний

**14. Основная причина возникновения и распространения фашизма в Европе:**

- A) личный авторитет фашистских лидеров
- B) финансовая помощь мировой буржуазии
- C) мировой экономический кризис

D) ухудшение положения и обнищание основной массы народа

**15 Какое событие Второй мировой войны принято считать открытием союзниками второго фронта?**

A) высадку войск США в Северной Африке в 1942 г.

B) высадку англо-американских войск в Италии в 1943 г.

C) высадку англо-американских войск во Франции в 1944 г.

D) битву за Москву

**16 Какие страны стали постоянными членами совета Безопасности ООН**

A) СССР, США, Англия, Франция, Китай

B) СССР, США, Англия, Германия, Япония

C) СССР, США, Китай, Индия, Польша

D) СССР, Украина, Китай, Индия

**17. Союзники русских князей в битве на реке Калка \_\_\_\_\_**

**18. Двумя причинами, способствовавшими консолидации Руси под главенством Москвы, являлись:**

1. добровольная передача тверскими князьями ярлыков на княжение московским князьям

2. успешные действия московских князей в борьбе за великое княжение

3. победа Дмитрия Донского в Куликовской битве

4. победа А.Невского на Чудском озере

**19. Прочтите отрывок из исторического источника и укажите, о каком событии в нем говорится:**

«Не хотим за великого князя московского, не хотим называться его вотчиной, мы люди вольные, не хотим терпеть обиды от Москвы, хотим за короля польского и великого князя литовского Казимира», - так кричали на вече бояре и их сторонники»

**20. Первый государь вся Русь:**

1. Василий III

2. Иван III

3. Иван Калита

4. Дмитрий Донской

**21. Установите соответствие между датами и событиями из истории**

1. стояние на реке Угра

2. принятие первого общероссийского Судебника

3. присоединение Новгорода

\_\_\_\_\_

а) 1478

б) 1480

в) 1497

**22. Родоначальником династии московских князей является:**

1. Иван Калита

2. Симеон Гордый

3. Василий I

4. Даниил Александрович

**23. С возвышением и укреплением Москвы связаны даты:**

1. 980

2. 1380

3. 1327

4. 1480

**24. В правление Ивана III произошло:**

1. созыв Земского собора

2. создание стрелецкого войска

3. пресечение династии Рюриковичей

			<p>4. введение правила Юрьева дня</p> <p><b>25. Столица Золотой Орды г. Сарай находилась:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. на месте разоренной Рязани</li> <li>2. на реке Тобол</li> <li>3. на реке Иртыш</li> <li>4. недалеко от нынешней Астрахани</li> </ol> <p><b>26. Прочтите отрывок из сочинения историка В.Янина и укажите, о каком художнике идет речь</b>  « Нет в XV веке более звонкого имени. Перечень сохранившихся работ величайшего русского художника средневековья невелик..., но даже части сохранившегося, даже одной- единственной неповторимой Троицы было бы достаточно для бессмертия его имени...»</p> <p><b>27. Коломну и Можайск присоединил (присоединили) к Москве</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Александр Невский</li> <li>2. Иван Калита</li> <li>3. Дмитрий Донской</li> <li>4. московский князь Даниил и сын его Юрий Данилович</li> </ol> <p><b>28. С 1326 г. Москва становится религиозным центром русских земель после переноса в неё резиденции митрополита:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Иллариона</li> <li>2. Вассиана</li> <li>3. Петра</li> <li>4. Киприана</li> </ol> <p><b>29. Отставание в развитии русских земель в 13 – 15 веках было вызвано:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. феодальной раздробленностью</li> <li>2. низкой культурой населения</li> <li>3. монгольским нашествием</li> <li>4. удачами шведских и немецких рыцарей в покорении русских земель</li> </ol> <p><b>30. Ознакомьтесь с историческим портретом великого князя и укажите имя князя</b>  Не жалел средств для строительства новых храмов и монастырей. Построил в Кремле Успенский собор.  Носил на поясе большой кошель, чтобы раздавать милостыню нищим, который впоследствии дал ему прозвище.  Любой ценой хотел сохранить мир, с началом его правления на Руси прекратились монгольские набеги.  Получил ярлык на великое княжение, часто ездил в Орду, не жалел денег на богатые подарки, регулярно платил дань.  Значительно расширил московские владения.</p> <p><b>31. Разрушение устоев традиционной цивилизации – это:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) индустриализация</li> <li>б) модернизация</li> <li>в) демократизация</li> </ol> <p><b>32. Укажите предпосылки войны за независимость в Америке</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) неурожай</li> <li>б) пресечение тенденции к автономности</li> <li>в) торможение развития местного производства</li> <li>г) восстание против тирании</li> </ol> <p><b>33. Назовите предпосылки Великой французской революции</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) торгово-промышленный застой</li> <li>б) финансовый кризис</li> <li>в) продажа привозных товаров по завышенным ценам</li> <li>г) чрезмерные траты двора</li> <li>д) неурожай</li> </ol> <p><b>34. Причины отставания Германии в XVIII веке</b></p>
--	--	--	--

			<p>а) ослабление ранее процветавших немецких городов</p> <p>б) политическая раздробленность</p> <p>в) экономическая изоляция</p> <p>г) тридцатилетняя война</p> <p><b>35. Укажите причины, давшие возможность Англии занять лидирующее положение в мире в конце XVII – XVIII вв.</b></p> <p>а) капитализация деревни</p> <p>б) развитие ремесла</p> <p>в) предпринимательская деятельность дворян</p> <p>г) создание армии пауперов</p> <p>д) гражданская война</p> <p>е) концентрация власти в руках парламента</p> <p>ж) промышленный переворот</p> <p><b>36. Укажите научно-технические достижения в мире конца XIX века</b></p> <p>а) новые источники энергии и новые способы ее использования</p> <p>б) освоение электричества</p> <p>в) появление мануфактур</p> <p>г) развитие химической промышленности</p> <p>д) появление артелей</p> <p>е) использование минеральных веществ</p> <p><b>37. Назовите страну, входившую в число важнейших капиталистических держав мира к концу XIX века</b></p> <p>а) Испания</p> <p>б) США</p> <p>в) Италия</p> <p><b>38. Приход к власти А. Линкольна в США ознаменовал собой</b></p> <p>а) увеличение темпов модернизации</p> <p>б) начало гражданской войны</p> <p>в) усиление расовых проблем</p> <p><b>39. Двумя мероприятиями Петра 1, направленными на европеизацию страны, являлись</b></p> <p>а) упразднение патриаршества</p> <p>б) введение общерусского свода законов – «Судебника»</p> <p>в) освобождение дворянства от обязательной службы</p> <p>г) создание регулярной армии</p> <p><b>40. Причиной войны России со Швецией при Петре 1 явилось</b></p> <p>а) стремление России к выходу к Балтийскому морю</p> <p>б) оборона от шведской агрессии</p> <p>в) попытка Швеции вступить в союз с Турцией против России</p> <p><b>41. Расположите события правления Петра I и эпохи дворцовых переворотов в правильной последовательности</b></p> <p>а) провозглашение императрицей Екатерины I</p> <p>б) основание Санкт-Петербурга</p> <p>в) упразднение приказов и введение коллегий</p> <p><b>42. К правлению Екатерины II не относятся два из перечисленных преобразований</b></p> <p>а) восстание Е.Пугачева</p> <p>б) учреждение коллегий</p> <p>в) созыв Уложенной комиссии</p> <p>г) создание Сената</p> <p><b>43. Двумя документами, принятыми в эпоху Екатерины II, были</b></p>
--	--	--	--

			<p>а) указ о «вольных хлебопашцах»  б) наказ «Уложенной комиссии»  в) «Жалованная грамота дворянству»  г) «Кондиции»</p> <p><b>44. Политика «просвещенного абсолютизма» относится к правлению _____</b></p> <p><b>45. В 1816 году Александр 1 утвердил положение об эстляндских крестьянах, по которому в прибалтийских губерниях</b></p> <p>а) усилилось крепостное право  б) крепостное право было уничтожено  в) были определены повинности крестьян в зависимости от количества и качества земли</p> <p><b>46. Какие государства стали участниками Священного союза, созданного в 1815 г.</b></p> <p>а) Россия, Франция, Испания  б) Россия, Австрия, Пруссия  в) Россия, Польша, Турция</p> <p><b>47. Кто был первым российским министром юстиции</b></p> <p>а) М.М.Сперанский  б) Г.Р.Державин  в) Н.П.Румянцев</p> <p><b>48. Для осуществления выкупа земли по закону 1861 г. крестьянин одновременно должен был внести 20-25 % всей выкупной суммы. Кто выплачивал помещикам остальную часть? _____</b></p> <p><b>49. Органы местного самоуправления, которые учреждались по реформе 1864 года _____</b></p> <p><b>50. Укажите правильную хронологическую последовательность имен российских императоров, правивших в эпоху дворцовых переворотов</b></p> <p>а) Екатерина I  б) Анна Иоанновна  в) Елизавета Петровна</p> <p><b>51. Кто возглавил восстание декабристов на юге?</b></p> <p>а) К.Ф.Рылеев  б) С.И.Муравьев-Апостол  в) П.И.Пестель</p> <p><b>52. Какие из перечисленных ниже событий относятся к движению декабристов</b></p> <p>а) выступление на Сенатской площади  б) хождение в народ  в) основание «Вольной русской типографии»  г) образование Северного общества  д) организация стачек  е) выработка программных документов</p> <p><b>53. Прочтите отрывок из записок современника и определите название войны XIX века, о которой в нем говорится.</b>  «Грустно... я болен Севастополем...Мученик Севастополь! Что стало с нашими морями? Кого поражаем мы? Кто внимает нам? Наши корабли потоплены, сожжены или заперты в наших гаванях. Неприятельские флоты безнаказанно опустошают наши берега... Друзей и союзников у нас нет».</p> <p>_____</p> <p><b>54. Двумя важнейшими положениями теории революционного народничества в России были тезисы о...</b></p> <p>а) капитализме в России как чуждом явлении, насаждаемом сверху  б) православии, самодержавии как основе российской государственности  в) переходе России к социализму, минуя капитализм  г) Европе как ориентире для развития России</p>
--	--	--	---

**55. Двумя важнейшими теоретическими положениями марксизма являлись тезисы о...**

- а) капитализме как неизбежном этапе на пути к социализму
- б) капитализме в России как чуждом явлением, «насаждаемом» сверху
- в) пролетариате как главной движущей силой
- г) переходе России к социализму через крестьянскую общину

**56. Выберите черты крестьянской реформы 1861 года**

- а) немедленное освобождение крестьян с безвозмездным предоставлением земли
- б) немедленное освобождение крестьян без земельного надела
- в) немедленное освобождение крестьян с выкупом земельного надела
- г) поэтапное освобождение крестьян с выкупом личной свободы
- д) сохранение административной власти помещиков над крестьянами
- е) создание органов крестьянского самоуправления

**57. Ознакомьтесь с историческим портретом одного из выдающихся деятелей российского государства и назовите его имя**

Родился в семье священника, окончил Александро-Невскую семинарию в Санкт-Петербурге. Сделав блистательную карьеру, подготовил несколько проектов государственных реформ, а затем план государственных преобразований. Был сторонником конституционного строя, предлагал уравнивать сословия перед законом, разделить власть на законодательную, исполнительную и судебную, расширить свободу печати, обеспечить гражданские права и свободы. В результате его преобразований в России появился Государственный совет с совещательными функциями при разработке важнейших законов. Подвергнут опале, обвинен в измене, арестован, затем назначен пензенским губернатором, впоследствии стал сибирским генерал-губернатором. В конце жизни стал членом Государственного Совета. Составил полный свод законов Российской империи.

**58. Двумя мероприятиями, проведенными при участии С.Ю.Витте, явились**

- а) денежная реформа 1890-х годов
- б) аграрная реформа
- в) отмена казенной монополии
- г) строительство Транссибирской железнодорожной магистрали

**59. Приведите в соответствие:**

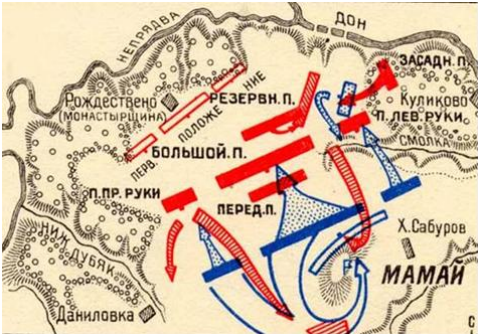
- 1. урбанизация
- 2. индустриализация
- 3. демократизация
- 4. секуляризация

- а) нарастающее использование машин в производстве
- б) освобождение духовной и социальной жизни от влияния церкви
- в) небывалый рост городов и возрастание их роли в экономике
- г) формирование предпосылок для становления гражданского и правового государства

**60. Дайте краткое объяснение следующих терминов и понятий**

- а) западники \_\_\_\_\_
- б) «Черный передел» \_\_\_\_\_
- в) отходники \_\_\_\_\_

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
История	1	1	-	<p>1. В                  2. А                  3. В                  4. В                  5. Внешнеполитический курс М.С. Горбачева                  6. С                  7. D                  8. С                  9. А                  10. А</p>  <p>11. А                  12. В                  13. А                  14. С                  15. С                  16. А                  17. половцы</p> <hr/> <p>18. 2,3                  19. восстание в Новгороде, конец XVв.                  20. 2                  21. 1-б, 2-в, 3-а                  22. 4                  23. 1327, 1380                  24. 4                  25. 4                  26. Андрей Рублев                  27. 4                  28. 3                  29. 3                  30. Иван Калита                  31. б</p>

				<p>32. в 33. б,г,д 34. а,б,г 35. а,в,ж 36 б,г,д,е 37. б 38. б 39.а,г 40. а 41. б,в,а 42. б,г 43. б,в 44. Екатерины II 45. б 46. б 47. б 48. Государство 49. Земства 50. а,б,в 51. а,г,е 53. Крымская война 54. а,в 55. а,в 56. в,е 57. М.М. Сперанский 58. 1,4 59. 1-в, 2-а, 3-г,4-б 60. а) представители общественного направления, выступавшие за развитие России по западноевропейскому пути; б) 1. тайное общество, образованное в 1879 году после распада народнической организации «Земля и Воля» сторонниками преимущественно мирных способов борьбы с царским режимом: 2. Система перераспределения земли в крестьянских общинах в) крестьяне, занимавшиеся сезонной работой вне своего места жительства</p>
--	--	--	--	--



## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

**Направление подготовки/специальность:**

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания (ФГОС 3+)
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ОК-3
Название компетенции	Способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности

Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Экономика	1	1	-	<p><b>1. Кривая производственных возможностей показывает:</b></p> <p>а) безграничность ресурсов в обществе;  б) ограниченность ресурсов в обществе;  в) затраты на производство товаров;  г) все возможные варианты выбора при выпуске двух товаров;  д) возможные потери ресурсов в процессе их перераспределения.</p> <p><b>2. Какой наклон имеет обычная кривая спроса?</b></p> <p>а) положительный;  б) отрицательный;  в) нулевой;  г) бесконечный;  д) нелинейный.</p> <p><b>3. В случае действия любого неценового фактора предложения, увеличивающего его, кривая предложения:</b></p> <p>а) сдвигается вправо;  б) сдвигается влево;  в) остаётся на месте;  г) принимает вертикальный вид;  д) принимает горизонтальный вид.</p> <p><b>4. Общий доход фирмы вырастет, если произойдёт:</b></p> <p>а) снижение предложения при неэластичном спросе;  б) рост цены при неэластичном спросе;  в) снижение цены при неэластичном предложении;  г) снижение цены при неэластичном спросе;  д) рост цены при эластичном спросе.</p> <p><b>5. Предельная полезность – это:</b></p> <p>а) полезность первой единицы потребляемого блага;  б) полезность последней единицы потребляемого блага;  в) полезность совокупности товаров, потребленных в данный момент;</p>

- г) дополнительная полезность от потребления каждой последующей единицы товара;
- д) предельная возможность потребления человеком какого либо блага.

**6. Равновесие потребителя на графике – это:**

- а) крайние точки пересечения бюджетной линии и кривой безразличия;
- б) средние точки пересечения бюджетной линии и кривой безразличия;
- в) равное потребление двух товаров;
- г) точка с самым маленьким угловым коэффициентом;
- д) точка касания соответствующих бюджетной линии и кривой безразличия.

**7. Неявные издержки – это:**

- а) издержки величина которых не поддаётся измерению;
- б) денежные расходы фирмы на приобретение ресурсов на стороне;
- в) расходы фирмы на подкуп чиновников, рэкет и т.п.;
- г) издержки, связанные с использованием собственных ресурсов, не оплачиваемые фирмой;
- д) потери ресурсов из-за нерационального хозяйствования.

**8. Общий продукт (TP) достигает максимального значения, когда:**

- а)  $MP=AP$ ;
- б)  $MP=0$ ;
- в)  $AP=0$ ;
- г)  $MP$  и  $AP$  продолжают расти;
- д)  $AP<0$ .

**9. Средние переменные издержки графически представляют из себя расстояние по вертикали между кривыми:**

- а) средних общих и предельных издержек;
- б) средних общих и средних постоянных издержек;
- в) средних постоянных и предельных издержек;
- г) общих и постоянных издержек;
- д) общих и предельных издержек.

**10. На рынке чистой конкуренции кривая спроса:**

- а) абсолютно не эластична;
- б) неэластична;
- в) абсолютно эластична;
- г) эластична;
- д) единично эластична.

**11. На рынке чистой конкуренции ситуация максимизации прибыли предполагает:**

- а)  $MR=MC$ ,  $P>ATC$ ;
- б)  $MR<MC$ ,  $P<ATC$ ;
- в)  $MR=MC$ ,  $P=ATC$ ;
- г)  $MR=P$ ,  $ATC<MC$ ;
- д)  $MR=MC=P=ATC$ .

**12. На рынке чистой монополии кривые спроса и предельного дохода:**

- а) совпадают;
- б) расходятся;

- в) сходятся;
- г) идут параллельно;
- д) пересекаются.

**13. По причинам возникновения монополии делятся на:**

- а) абсолютная, относительная, промежуточная;
- б) естественная, неестественная, искусственная;
- в) государственная, частная, общественная;
- г) закрытая, открытая, регулируемая;
- д) естественная, закрытая, открытая;

**14. На монополистическом рынке:**

- а) товары однородные;
- б) товар имеет множество разновидностей;
- в) товар может быть любым;
- г) товар не имеет заменителей;
- д) редкие товары.

**15. На олигополистическом рынке в модели ломаной кривой спроса:**

- а) верхняя часть неэластична, нижняя эластична;
- б) верхняя часть эластична, нижняя неэластична;
- в) верхняя часть абсолютно эластична, нижняя абсолютно не эластична;
- г) обе части кривой эластичны, но с разными коэффициентами;
- д) обе части кривой не эластичны, но с разными коэффициентами;

**16. Может ли предельный доход ресурса (MRP) на совершенном рынке быть отрицательной величиной?**

- а) может в разных случаях;
- б) не может ни в каком случае;
- в) может в случае отрицательного предельного продукта;
- г) может в случае отрицательного общего продукта;
- д) может в случае снижения цены.

**17. Реальная зарплата - это:**

- а) номинальная зарплата с учётом инфляции;
- б) часть начисленной зарплаты, реально выплаченной работнику;
- в) реальный доход на одного члена домохозяйства;
- г) номинальная зарплата за вычетом налогов;
- д) количество благ, которое можно купить на номинальную зарплату.

**18. Монопсония на рынке труда - это:**

- а) монополия одного продавца;
- б) монополия одного покупателя;
- в) регулируемый государством рынок рабочей силы;
- г) регулируемый профсоюзами рынок рабочей силы;
- д) наличие на рынке труда нескольких крупных работодателей.

**19. Прогиб кривой Лоренца наглядно показывает:**

- а) масштабы абсолютной бедности;

- б) масштабы относительной бедности;
- в) степень неравенства распределения доходов в обществе;
- г) соотношение между абсолютной и относительной бедностью;
- д) отношение доходов бедного населения к среднему доходу в стране.

**20. Кривая предложения земли:**

- а) абсолютно эластична;
- б) абсолютно неэластична;
- в) эластична;
- г) единично эластична;
- д) неэластична.

Экономика и организация производства

5

5

-

1. Какой поставщик является лучшим по данным таблицы? (Поставьте одну цифру: если первый, то 1, если второй, то 2, если третий, то 3)

Критерий выбора поставщика	Вес критерия	Темп роста негативного показателя работы		
		№ 1	№ 2	№ 3
1. Качество сырья	0,5	108	100	102
2. Цена сырья	0,3	110	114	112
3. Надежность поставки	0,2	102	100	96

2. Какой поставщик является лучшим по данным таблицы? (Поставьте одну цифру: если первый, то 1, если второй, то 2, если третий, то 3)

Критерий выбора поставщика	Вес критерия	Оценка поставщика по 10-балловой шкале		
		№ 1	№ 2	№ 3
1. Качество сырья	0,5	7	9	9
2. Цена сырья	0,3	6	4	3
3. Надежность поставки	0,2	7	6	5

3. Стоимость реализованной продукции за год 1596 тыс. рублей по плану, фактически выручено 1800 тыс. рублей. Продолжительность каждого кругооборота по плану 30 дней, фактически – 26 дней. Определите изменение фактического размера оборотных средств предприятия по сравнению с планом. (ответ запишите в тыс.руб.)

4. В 1-ом квартале предприятие реализовало продукции на 150 млн. рублей, среднеквартальные остатки оборотных средств составили 10 млн. рублей. Во 2-ом квартале время одного оборота оборотных средств планируется сократить на 1 день. Определить коэффициент оборачиваемости во 2-ом квартале.

5. В 1-ом квартале предприятие реализовало продукции на 25 млн. рублей, среднеквартальные остатки оборотных средств составили 2,5 млн. рублей. Во 2-ом квартале объем реализации увеличился на 10%, а время одного оборота оборотных средств будет сокращено на 1 день. Определить потребность в оборотных средствах во 2-м квартале (ответ запишите в млн.

руб. с округлением до десятых)

6. В результате неоднократных наблюдений выявлено, что средняя выработка на одного производственного работника за год равна 1456 тыс.руб., а по реализовано товаров только на 560 тыс.руб. Среднесписочная численность работников за год составила 64 человека.. Определите производительность труда (в тыс. руб.) на 1 работника. (Ответ запишите с округлением до десятых)

7. Реализация вторых блюд ресторана гостиничного комплекса в базисном году составила 80340 порций. Ресторан в базисном году работал 297 дней; численность питающихся - 250 чел.; коэффициент изменения количества потребляемых блюд в среднем на одного питающегося — 1,05. В планируемом году численность питающихся возрастет на 10 % и составит:  $250 * 1,1 = 275$  чел.; число рабочих дней в планируемом году — 295. Определите годовой выпуск вторых блюд в планируемом году

а) 92483

б) 93542

в) 82546

г) нет правильного ответа

8. В планируемом периоде кафе работает 6 ч в день (360 мин); число мест в обеденном зале — 35; продолжительность приема пищи одним посетителем — 20 мин; среднее количество блюд на одного посетителя — 2,3; плановое число рабочих дней — 320; коэффициент использования пропускной способности обеденного зала в планируемом периоде — 0,6. Определите максимальную пропускную способность столовой

9. В планируемом периоде кафе работает 6 ч в день (360 мин); число мест в обеденном зале — 35; продолжительность приема пищи одним посетителем — 20 мин; среднее количество блюд на одного посетителя — 2,3; плановое число рабочих дней — 320; коэффициент использования пропускной способности обеденного зала в планируемом периоде — 0,6. Определите плановый выпуск блюд за год.

10. Предложенные мероприятия (проведение рекламной кампании, замена сырья, совершенствование технологии производства и пр.) повлияли на финансовые результаты деятельности предприятия, представленные в таблице:

Показатели	Текущий период	Предшествующий период
Объем продаж, тыс. руб.	3140,2	2540,7
Себестоимость продаж, тыс.руб.	2800,0	2380,9

Определить годовой экономический эффект от предложенных мероприятий. (округлите ответ в тыс. руб. до десятых)

11. Средняя норма прибыли на инвестиции по проекту А – 20%, по проекту Б – 25%, по проекту В – 30%. Какой проект следует выбрать?

а) А

б) Б

в) В

12. Период окупаемости проекта А -5 лет, проекта Б- 3,5 года, проекта В – 4 года. Какой проект следует выбрать?

а) А

б) Б

в) В

13. Чистый приведенный доход (NPV) по проекту А = -20, по проекту Б. = 0, по проекту В = 15. Какой проект следует рассматривать для вложения инвестиций?

а) А

б) Б

- в) В  
 г) Б и В  
 д) нет правильного ответа
14. Первоначальные вложения в проект А – 100 у.д.е., в проект Б – 1000 у.д.е.; приведенная стоимость по проекту А – 150 у.д.е, по проекту Б – 1100 у.д.е.  
 Какой проект следует выбрать?  
 а) А  
 б) Б
15. Индекс прибыльности проекта А = 1,5, проекта Б=1,4, проекта В=1,2. Какой проект следует выбрать?  
 а) А  
 б) Б  
 в) В
16. Внутренняя ставка доходности каждого проекта (IRR) А и Б равна 24%. Норма прибыли по проекту А =20%, Б = 26%.  
 Какой проект следует выбрать?  
 а) А  
 б) Б
17. В результате предложенных мероприятий в течение года сэкономлено 46520кВт.час электроэнергии, используемой на освещение бытовых помещений. Определить годовой экономический эффект от экономии, если тариф на электроэнергию 2,73 руб. (округлите результат до целого числа)  
 а) 17040  
 б) 127000  
 в) недостаточно приведенных данных
18. В результате предложенных мероприятий в течение года сэкономлено 10500 м<sup>3</sup> природного газа, используемого на отопление производственных помещений. Определить годовой экономический эффект от экономии ресурсов, если тариф на газ -3,78 руб.  
 а) 39690  
 б) 2778  
 в) недостаточно приведенных данных
19. В результате предложения к реализации трех новых видов блюд в ресторане дополнительный годовой объем продаж составил: 254,7 тыс.руб., в т.ч. от блюда А – 120,6 тыс. руб., Б – 92,4 тыс. руб., В – 41,7 тыс. руб. Себестоимость продаж составила 214,4 тыс. руб., в т.ч. блюда А – 98,8 тыс.руб, Б – 80,1 тыс.руб., В – 35,5 тыс.руб. Определите дополнительно полученную сумму прибыли.  
 а) 254,7  
 б) 40,3  
 в) недостаточно приведенных данных
20. Средний уровень доходов от реализации предприятия в отчетном году составил 19,86% к обороту. План оборота розничной торговли на предстоящий год — 45 000.0 тыс. руб. Определите сумму доходов от реализации в планируемом году.
21. \_\_\_\_\_ - это относительный показатель, характеризующий процентное отношение суммы прибыли к различным показателям (товарообороту, основным средствам, оборотным средствам, функционирующему капиталу, экономическому потенциалу, расходам на оплату труда и др.)
22. \_\_\_\_\_ общественного питания — это продажа (реализация) в стоимостном выражении продукции собственного производства и покупных товаров населению, юридическим лицам, их обособленным подразделениям
23. Точка \_\_\_\_\_ — объем товарооборота, при котором сумма дохода покрывает расходы общественного питания, прибыль при этом не образуется
24. \_\_\_\_\_ - это стоимость основных производственных фондов предприятия, приходящаяся на каждый рубль выпускаемой продукции
25. \_\_\_\_\_ - это стоимость валовой продукции, приходящаяся на 1 рубль основных производственных фондов
26. \_\_\_\_\_ коэффициент – это соотношение тарифной ставки соответствующего разряда к тарифной ставке первого разряда

27. \_\_\_\_\_ способность зала — это максимально возможное количество потребителей, которое может быть обслужено в единицу времени
28. \_\_\_\_\_ цикл - это совокупность операций, которые последовательно проходит сырой материал, превращаясь в готовый продукт
29. Производственная \_\_\_\_\_ — это плановое задание по выпуску всех видов продукции собственного производства организацией общественного питания на определенный период с указанием вида продукции, ассортимента и цены изделий
30. Производственная \_\_\_\_\_ кухни представляет собой максимально возможный выпуск блюд в единицу времени
31. \_\_\_\_\_ в общественном питании определяется как отношение товарооборота общественного питания к среднесписочной численности работников
32. Норма \_\_\_\_\_ - объем работ, который работник или группа работников определенной квалификации должна выполнить в единицу рабочего времени в конкретных организационно-технических условиях
33. Определите средневзвешенный темп роста цен по следующим данным: цена на товар А в текущем периоде 10 у.е., а в предшествующем – 5 у.е., на товар Б – 12 и 12, С – 6 и 4 соответственно. Было поставлено товаров в текущем периоде на сумму А – 400 у.е., Б – 300 у.е., С – 300 у.е?
34. Затраты на выполнение заказа – 2 тыс. руб. Ежедневный расход сырья 200 кг. Стоимость хранения 1 т запаса 200 руб./сутки. Определите оптимальный объем заказа, время между заказами и общие затраты в сутки.
35. Затраты на выполнение заказа – 2 тыс. руб. Ежедневный расход сырья 200 кг. Стоимость хранения 1 т запаса 200 руб./сутки. Определите время между заказами (в днях) при закупке оптимальной партии сырья.
36. Затраты на выполнение заказа – 2 тыс. руб. Ежедневный расход сырья 200 кг. Стоимость хранения 1 т запаса 200 руб./сутки. Определите общие затраты (в рублях) в сутки при закупке оптимальной партии сырья.
37. Затраты на выполнение заказа – 3 тыс. руб. Ежедневный расход сырья 300 кг. Стоимость хранения 1 т запаса 200 руб./сутки. Определите оптимальный объем заказа
38. Затраты на выполнение заказа – 3 тыс. руб. Ежедневный расход сырья 300 кг. Стоимость хранения 1 т запаса 200 руб./сутки. Определите время между заказами (в днях) при закупке оптимальной партии сырья.
39. Затраты на выполнение заказа – 3 тыс. руб. Ежедневный расход сырья 300 кг. Стоимость хранения 1 т запаса 200 руб./сутки. Определите общие затраты (в рублях) в сутки при закупке оптимальной партии сырья.
40. Основные производственные фонды предприятия на начало года составляли 3000 тыс. рублей. В течение года был осуществлен ввод основных фондов с 1 февраля на сумму 40 тыс. руб, с 20 мая - 50 тыс.руб., с 5 августа – на 70 тыс.руб., а также произошло их выбытие с 9 фев-раля на сумму 30 тыс. руб, с 18 мая – на 20 тыс. руб., с 1 августа – на 60 тыс. руб. Определить стоимость фондов на конец года. (ответ запишите в тыс. руб.)
41. Определите сумму амортизации аппарата, первоначальная стоимость которого составляет 120 тыс. руб., а срок полезного использования -10 лет
- а) 10%
- б) 12 тыс. руб.
- в) недостаточно приведенных данных
42. Основные производственные фонды предприятия на начало года составляли 3000 тыс. рублей. В течение года был осуществлен ввод основных фондов с 1 февраля на сумму 40 тыс. руб, с 20 мая - 50 тыс.руб., с 5 августа – на 70 тыс.руб., а также произошло их выбытие с 9 фев-раля на сумму 30 тыс. руб, с 18 мая – на 20 тыс. руб., с 1 августа – на 60 тыс. руб. Определить среднегодовую стоимость основных фондов.
- а) 3050
- б) 3030,8
- в) недостаточно приведенных данных
43. Стоимость оборудования цеха 15000 тыс. рублей. С 1 марта введено в эксплуатацию оборудование стоимостью 60 тыс. рублей; с 15 июля выбыло оборудование стоимостью 20 тыс. рублей. Размер выпуска продукции фактически составил 800 т за год, цена за 1т - 30 тыс. рублей. Производственная мощность цеха - 1000 т. Определить стоимость валовой продукции (ответ записать в тыс.руб.).
- а) 24000
- б) 15040

			<p>в) 1,6 г) 0,8 д) нет правильного ответа</p> <p>44. Стоимость оборудования цеха 15000 тыс. рублей. С 1 марта введено в эксплуатацию оборудование стоимостью 60 тыс. рублей; с 15 июля выбыло оборудование стоимостью 20 тыс. рублей. Размер выпуска продукции фактически составил 800 т за год, цена за 1т - 30 тыс. рублей. Производственная мощность цеха - 1000 т. Определить величину фондоотдачи оборудования.</p> <p>а) 24000 б) 15040 в) 1,6 г) 0,8</p> <p>45. Стоимость оборудования цеха 15000 тыс. рублей. С 1 марта введено в эксплуатацию оборудование стоимостью 60 тыс. рублей; с 15 июля выбыло оборудование стоимостью 20 тыс. рублей. Размер выпуска продукции фактически составил 800 т за год, цена за 1т - 30 тыс. рублей. Производственная мощность цеха - 1000 т. Определить среднегодовую стоимость оборудования.</p> <p>а) 24000 б) 15040 в) 1,6 г) 0,8</p> <p>46. Стоимость оборудования цеха 15000 тыс. рублей. С 1 марта введено в эксплуатацию оборудование стоимостью 60 тыс. рублей; с 15 июля выбыло оборудование стоимостью 20 тыс. рублей. Размер выпуска продукции фактически составил 800 т за год, цена за 1т - 30 тыс. рублей. Производственная мощность цеха - 1000 т. Определить коэффициент интенсивного использования оборудования.</p> <p>а) 24000 б) 15040 в) 1,6 г) 0,8</p> <p>47. Определить фондоотдачу, если стоимость валовой продукции за год составила 15000 тыс. рублей; производительность труда 500 тыс. рублей в год на человека и фондовооруженность – 385 тыс. рублей на человека</p> <p>а) 30 б) 11550 в) 1,3</p> <p>48. Определите срок окупаемости проекта, если капитальные вложения составили 22875 тыс. руб., а чистая прибыль в год от реализации проекта планируется в размере 4575 тыс. руб.</p> <p>а) 3 года б) 4 года в) 5 лет г) нет правильного ответа</p> <p>49. Выделите НДС (20%), если стоимость закупленного сырья с учетом НДС составила 600 руб.</p> <p>а) 120 руб. б) 100 руб. в) 60 руб. г) недостаточно данных для выделения</p> <p>50. Возможность быстро продать актив по цене, близкой к рыночной</p> <p>а) маневренность б) независимость в) ликвидность г) оборачиваемость</p>
--	--	--	--



**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Экономика	1	1	-	1-г; 2-б; 3-а; 4-б; 5-г; 6-д; 7-г; 8-б; 9-б; 10-в; 11-д; 12-б; 13-д; 14-б; 15-б; 16-д; 17-д; 18-б; 19-в; 20-б
Экономика и организация производства	5	5	-	1. 3 2. 2 3. 3 4. 18 5. 2,4 6. 22,7 7. а 8. 630 9. 278208 10. 180,4 11. в 12. б 13. в 14. а 15. а 16. а 17. б 18. а 19. б 20. 8937 21. рентабельность 22. товарооборот 23. безубыточности 24. фондоемкость 25. фондоотдача 26. тарифный 27. пропускная 28. производственный 29. программа 30. мощность 31. производительность труда 32. выработки 33. 155 34. 2 35.10 36.400 37.3 38.10 39. 600 40. 3050 41. б

				42. б	
				43. а	
				44. в	
				45. б	
				46. г	
				47. в	
				48. в	
				49. б	
				50. в	

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания (ФГОС 3+)
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела

Шифр компетенции	ОК-4
Название компетенции	Способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Товароведение продовольственных товаров	4	2	-	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Физико-химические показатели – это...</li> <li>2. Метод определения показателя – это...</li> <li>3. Лабораторное оборудование – это...</li> <li>4. Методика проведения лабораторного испытания – это...</li> <li>5. Какой из принципов товароведения определяет пригодность товаров к совместному использованию?               <ol style="list-style-type: none"> <li>а. Безопасность</li> <li>б. Взаимозаменяемость</li> <li>в. Совместимость</li> </ol> </li> <li>6. Экспериментальные методы подразделяются на... Варианты ответов:               <ol style="list-style-type: none"> <li>а. Измерительные</li> <li>б. Реологические</li> <li>в. Спектрофотометрические</li> </ol> </li> <li>7. На какие процессы при хранении товаров оказывает влияние температура воздуха?               <ol style="list-style-type: none"> <li>а. Биохимические</li> <li>б. Микробиологические</li> <li>в. Технологические</li> </ol> </li> <li>8. Когда применяется цифровая информация?               <ol style="list-style-type: none"> <li>а. Требуется ассортиментная характеристика</li> <li>б. Требуется качественная характеристика</li> <li>в. Требуется количественная характеристика</li> </ol> </li> <li>9. Показатели качества продукции – это...</li> <li>10. Оценка качества сырья – это...</li> <li>11. Органолептические показатели – это ...</li> <li>12. Показатели безопасности – это...</li> <li>13. В каких случаях возникают послереализационные дефекты?               <ol style="list-style-type: none"> <li>а. Хранение</li> <li>б. Проявление скрытых технологических дефектов</li> <li>в. Потребление</li> </ol> </li> <li>14. Назовите одну из товарных стадий:               <ol style="list-style-type: none"> <li>а. Приемочный контроль</li> <li>б. Окончательный контроль готовой продукции</li> </ol> </li> </ol>

			<p>в. Реализация товаров</p> <p>15. За счет, каких процессов происходят качественные потери?</p> <p>а. Биохимических</p> <p>б. Технологических</p> <p>в. Биологических</p> <p>16. Для чего используются результаты диагностики и прогнозирования?</p> <p>а. Для улучшения качества выпускаемых товаров</p> <p>б. Усовершенствования сроков хранения</p> <p>в. Для возможных изменений при формировании ассортимента</p>	
Правоведение	1	1	-	<p>1. Социальное назначение и роль государства в обществе состоит в том, чтобы:</p> <p>1) упорядочивать общественные отношения в интересах всего общества;</p> <p>2) осуществлять управление делами в интересах всего общества;</p> <p>3) упорядочивать общественные отношения и осуществлять управление делами общества в интересах какой – либо его части;</p> <p>4) все вышеперечисленные варианты.</p> <p>2. На какие разновидности подразделяются функции государства в зависимости от сферы применения?</p> <p>1) внутренние и внешние;</p> <p>2) постоянные и временные;</p> <p>3) законодательные, исполнительные и судебные;</p> <p>4) основные и вспомогательные.</p> <p>3. По какому основанию функции государства подразделяются на внутренние и внешние?</p> <p>1) виды ветвей государственной власти;</p> <p>2) время действия;</p> <p>3) сфера действия;</p> <p>4) духовная сфера.</p> <p>4. Укажите один из элементов формы государства.</p> <p>1) избирательная система;</p> <p>2) правительство;</p> <p>3) форма правления;</p> <p>4) общественные объединения.</p> <p>5. Форма правления представляет собой:</p> <p>1) структуру высших органов государственной власти, порядок их образования и распределения компетенции между ними</p> <p>2) внутреннее деление государства</p> <p>3) совокупность способов и приемов реализации власти государства</p> <p>4) взаимоотношения государства и права.</p> <p>6. Политический режим – это:</p> <p>1) правовое положение частей государства, характер их взаимоотношений друг с другом и с центральными органами власти.</p> <p>2) совокупность способов и приемов реализации власти государства, определяющих конкретное выражение его организации.</p> <p>3) порядок их образования высших органов государственной власти и распределения компетенции между ними.</p> <p>7. Чем может быть ограничена власть монарха?</p> <p>1) Конституцией и парламентом;</p> <p>2) гражданским обществом;</p> <p>3) средствами массовой информации.</p> <p>8. Укажите унитарное государство:</p> <p>1) Россия;</p>

2) США;

3) Франция.

9. В зависимости от формы правления выделяют:

1) Парламентарные и президентские республики

2) Монархии и республики

3) Федерации и конфедерации

4) Тоталитарные и демократические государства.

10. На какие разновидности подразделяются органы государства в зависимости от видов ветвей государственной власти?

1) федеральные и субъектов федерации;

2) законодательные, исполнительные, судебные.

3) коллегиальные и единоначальные.

11. Какой из общеправовых принципов права определяется как требование соответствия между трудом и вознаграждением, деянием и возданием, преступлением и наказанием?

1) законность;

2) гуманизм;

3) справедливость.

12. Подберите надлежащее понятие к следующему определению: «Правило поведения, регулирующее отношения между людьми:

1) приказ;

2) социальная норма;

3) индивидуальные предписания.

13. По какому основному признаку социальные нормы отличаются от технических?

1) по времени возникновения;

2) по предмету регулирования;

3) по формам закрепления

14. Внутренняя структура права представляет собой

1) совокупность норм, институтов, подотраслей и отраслей права

2) гипотезу, диспозицию и санкцию

3) совокупность законов и подзаконных актов.

15. Укажите из предложенных вариантов принятое судом решение, служащее ориентиром (эталон) для решения аналогичных дел в дальнейшем:

1) акт толкования права; 2) юридический прецедент.

16. Какая из форм права не имеет текстуального воспроизведения в правовом документе:

1) нормативный правовой акт; 2) правовой обычай; 3) правовой прецедент.

17. Какая из перечисленных ниже стран принадлежит к странам романо – германской правовой семьи:

1) Франция; 2) США; 3) Англия; 4) Россия.

18. Какой из перечисленных источников права является основным в странах англо – саксонской правовой семьи:

1) закон; 2) правовой обычай; 3) прецедент; 4) доктрина.

19. Какой из перечисленных источников права является основным в странах романо-германской правовой семьи:

1) закон; 2) правовой обычай; 3) прецедент; 4) доктрина.

20. Какой из перечисленных источников права является основным в странах мусульманской правовой семьи:

1) закон; 2) правовой обычай; 3) прецедент; 4) доктрина.

21. Какой из перечисленных ниже нормативно – правовых актов не относится к подзаконным:

1) конституция; 2) указ президента; 3) постановление правительства; 4) приказ министра.

22. Какие из перечисленных правовых актов не являются нормативными:

1) Закон РФ «О милиции» от 18.04.1991г.; 2) Указ Президента РФ о награждении; 3) Конституция РФ;

4) Постановление Пленума Верховного Суда РФ;

5) Уголовный кодекс РФ; 6) Приказ о назначении на должность

				<p>23. Какой нормативный акт обладает наивысшей юридической силой.  1) постановление Правительства РФ; 2) федеральный закон;  3) Конституция РФ; 4) Указ Президента.</p> <p>24. Укажите, какая из перечисленных ниже отраслей является комплексной:  а) конституционное право; б) уголовное право;  в) муниципальное право; г) семейное право.</p> <p>25. Исключите положение, не входящее в понятие «система права»:  1) отрасль права; 2) институт права; 3) правовая идеология;  4) норма права.</p> <p>26. Укажите, какая из перечисленных ниже отраслей не является отраслью материального права:  1) государственное право; 2) административное право; 3) финансовое право; 4) гражданское процессуальное право.</p> <p>27. Назовите два критерия деления права на отрасли:  1) предмет правового регулирования;  2) юридическое единство правовых норм;  3) наличие подотраслей права;  4) соотношение с другими отраслями права;  5) метод правового регулирования.</p> <p>28. Укажите, какой из перечисленных элементов является частью системы права:  1) закон; 2) институт права; 3) правовой обычай; 4) метод правового регулирования.</p> <p>29. Права и свободы граждан закрепляет:  1) административное право; 2) уголовное право;  3) конституционное право; 4) гражданское право.</p> <p>30. В систему частного права входят:  1) нормы уголовного права; 2) нормы земельного права; 3) нормы конституционного права; 4) нормы административного права.</p>
<p>Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия</p>	<p>4</p>	<p>3</p>	<p>-</p>	<p>1. Что представляет собой стандарт?  а. Документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, правила осуществления и характеристики процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг.  б. Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.  в. Документ, который принят международным договором Российской Федерации и устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования.  г. Документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям потребителю.</p> <p>2. Какие виды технических регламентов используются в Российской Федерации?  а. Общие технические регламенты.  б. Специальные технические регламенты.  в. Синергетические технические регламенты.  г. Системные технические регламенты.</p> <p>3. Каков порядок принятия технических регламентов (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?  а. Как федеральный закон, в порядке, установленном для принятия федерального закона.  б. В порядке заключения международного договора, подлежащего ратификации.  в. Как постановление Федеральной службы по техническому регулированию и метрологии.  г. Как указ Президента РФ (в порядке исключения).  д. Как постановление Правительства РФ (в порядке исключения).</p> <p>4. В каких целях осуществляется стандартизация (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?  а. Взаимозаменяемость продукции.</p>

				<ul style="list-style-type: none"> <li>б. Обеспечение научно-технического прогресса.</li> <li>в. Повышение конкурентоспособности продукции, работ, услуг.</li> <li>г. Повышение уровня безопасности жизни или здоровья граждан, имущества физических или юридических лиц, государственного или муниципального имущества, экологической безопасности, безопасности жизни или здоровья животных и растений и содействие соблюдению требований технических регламентов.</li> <li>д. Повышение уровня безопасности объектов с учетом риска возникновения чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.</li> <li>е. Рациональное использование ресурсов.</li> <li>ж. Сопоставимость результатов исследований (испытаний) и измерений, технических и экономико-статистических данных.</li> </ul> <p>з. Техническая и информационная совместимость.</p> <p>5. Как называется стандарт, утвержденный национальным органом Российской Федерации по стандартизации?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а. Международный стандарт.</li> <li>б. Технический регламент.</li> <li>в. Межгосударственный стандарт.</li> <li>г. Национальный стандарт.</li> </ul> <p>6. Что такое «декларирование соответствия»?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а. Форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов.</li> <li>б. Совокупность свойств декларируемой продукции.</li> <li>в. Совокупность оценки технико-экономических показателей продукции требованиям технических условий.</li> <li>г. Документирование конструктивно-правовых особенностей продукции.</li> </ul> <p>7. Что представляет собой декларация о соответствии?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а. Документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов.</li> <li>б. Документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям потребителей.</li> <li>в. Документ, удостоверяющий соответствие экономической устойчивости изготавливающего продукцию предприятия.</li> <li>г. Форму подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов.</li> </ul> <p>8. Что представляет собой знак обращения на рынке?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а. Товарный знак.</li> <li>б. Торговую марку.</li> <li>в. Документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям потребителей.</li> <li>г. Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту.</li> <li>д. Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов.</li> </ul> <p>9. Каким документом установлены правовые основы подтверждения соответствия продукции (или иных объектов) требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а. Федеральным законом «О защите прав потребителей».</li> <li>б. Федеральным законом «О техническом регулировании».</li> <li>в. Федеральным законом «О сертификации продукции и услуг».</li> <li>г. Федеральным законом «О стандартизации».</li> </ul> <p>10. Как называются работы по установлению тождественности характеристик продукции ее существенным признакам?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а. Прослеживаемость продукции.</li> <li>б. Идентификация продукции.</li> <li>в. Техническое регулирование.</li> <li>г. Подтверждение соответствия.</li> </ul> <p>11. Какое определение соответствует понятию «орган по сертификации»?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а. Специализированное подразделение предприятия, подготавливающее продукцию к сертификации.</li> </ul>
--	--	--	--	---

				<ul style="list-style-type: none"> <li>б. Структурное подразделение Федеральной службы по техническому регулированию и метрологии.</li> <li>в. Юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, аккредитованные в установленном порядке для выполнения работ по сертификации.</li> <li>г. Специализированное подразделение исполнительной власти муниципального образования, в установленном порядке осуществляющее работы по сертификации.</li> </ul> <p>12. Какое определение соответствует понятию «оценка соответствия» (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а. Документальное удостоверение соответствия объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.</li> <li>б. Прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту.</li> <li>в. Установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам.</li> <li>г. Форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов.</li> </ul> <p>13. Что понимается под подтверждением соответствия?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а. Документальное удостоверение соответствия продукции или иных объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.</li> <li>б. Прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту.</li> <li>в. Установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам.</li> <li>г. Форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов.</li> </ul> <p>14. Какие требования должны устанавливаться в технических регламентах с учетом степени риска причинения вреда (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а. Минимально необходимые.</li> <li>б. Максимально необходимые.</li> <li>в. Оптимальные.</li> <li>г. Рациональные.</li> </ul> <p>15. Какие документы используются в области стандартизации на территории РФ (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а. Национальные стандарты.</li> <li>б. Правила стандартизации, нормы и рекомендации в области стандартизации.</li> <li>в. Применяемые в установленном порядке классификации, общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации.</li> <li>г. Стандарты Европейского союза.</li> <li>д. Стандарты организаций.</li> </ul> <p>16. Как называется стандарт, утвержденный национальным органом Российской Федерации по стандартизации?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а. Международный стандарт.</li> <li>б. Технический регламент.</li> <li>в. Межгосударственный стандарт.</li> <li>г. Национальный стандарт.</li> </ul>
--	--	--	--	---

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Товароведение продовольственных товаров	4	2	-	<p>1. Физико-химические показатели – это – показатели физических и химических свойств товаров, определяемые измерительными методами. Эти показатели бывают прямые и косвенные. Прямые показатели позволяют осуществлять непосредственную оценку потребительских свойств товаров.</p> <p>2. Метод определения показателя – это определение значений показателей качества продукции, осуществляемом на основе сбора и анализа информации о его показателе или показателях.</p> <p>3. Лабораторное оборудование – это различные инструменты и снаряжение, используемое учёными, работающими в лаборатории для выполнения экспериментов или осуществления измерений. Лабораторное</p>



				<p>оборудование подразделяется на общелабораторное, измерительное, специализированное, испытательное и аналитическое.</p> <p>4. Методика проведения лабораторного испытания – это организационно-методический документ обязательный к исполнению. В нем формулируют метод испытаний, средства и условия испытаний, отбор проб, алгоритмы выполнения операций по определению одной из нескольких взаимосвязанных характеристик свойств объекта, формы представления данных, также оценивают точности, достоверности результатов, требования техники безопасности и охраны окружающей среды при проведении испытаний.</p> <p>5. в</p> <p>6. а</p> <p>7. б</p> <p>8. в</p> <p>9. Показатели качества продукции – это количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, входящих в её качество, рассматриваемая применительно к определённым условиям её создания и эксплуатации или потребления. Каждая продукция обладает своей номенклатурой показателей, которая зависит от назначения продукции, условий её производства и эксплуатации и многих других факторов</p> <p>10. Оценка качества сырья – это процессы представляют собой сопоставление всей совокупности показателей потребительских свойств сырья и продуктов требованиям нормативных документов, проверку наличия сопроводительных документов, подтверждающих их безопасность, а также оценку соответствия состояния сырья и продуктов требованиям рецептуры.</p> <p>11. Органолептические показатели – это характеристики качества воды, пищи, иной продукции, которые могут быть оценены при помощи органов чувств человека: зрения, вкуса, осязания, обоняния, слуха. Безусловно, в первую очередь речь идет о качественных характеристиках объекта анализа, и уже во вторую - о количественных; стоит отметить, что эти критерии взаимосвязаны.</p> <p>12. Показатели безопасности – это показатели, которые характеризуют особенности продукции, обеспечивающие безопасность человека (обслуживающего персонала) при эксплуатации или потреблении продукции, монтаже, обслуживании, ремонте, хранении, транспортировании и т.д.</p> <p>13. б</p> <p>14. в</p> <p>15. б</p> <p>16. в</p>
Правоведение	1	1	-	<p>1. 3</p> <p>2. 4</p> <p>3. 2</p> <p>4. 1</p> <p>5. 2</p> <p>6. 3</p> <p>7. 1</p> <p>8. 2</p> <p>9. 4</p> <p>10. 2</p> <p>11. 1</p> <p>12. 2</p> <p>13. 3</p> <p>14. 2</p> <p>15. 1</p> <p>16. 2</p> <p>17. 2</p> <p>18. 1</p>

				19. 3 20. 4 21. 4 22. 2 23. 2 24. 1 25. 2 26. 2 27. 3 28. 1 29. 2 30. 2
Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия	4	3	-	1. а 2. а, б 3. а 4. а-з 5. г 6. а 7. а 8. г 9. б 10. б 11. в 12. б 13. а 14. а 15. а, б, в, д 16. г

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания (ФГОС 3+)
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ОК-5
Название компетенции	Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Иностранный язык	2,3,4	2,3	-	<p>1. We ..... dinner when our unexpected guests .....</p> <p>A) ate / were arriving                      B) were eating / arrived                      C) had eaten / would have arrived                      D) have eaten / arrive                      E) had been eating / have arrived</p> <p>2. Since they .....us they were coming, we ..... any food for them.</p> <p>A) aren't telling / don't have                      B) hadn't told / didn't have                      C) won't tell / haven't had                      D) don't tell / won't have                      E) haven't told / aren't having</p> <p>3. By the time the plane finally .....after a four-hour delay, everyone waiting to meet the passengers ..... fed up.</p> <p>A) has landed / would be                      B) is landing / is                      C) landed / was                      D) was landing / has been                      E) would land / had been</p> <p>4. From what he ..... in his letter, I thought that he ..... in Paris until next year.</p> <p>A) had written / would be living                      B) has written / lives                      C) had been writing / will live                      D) was writing / lived                      E) would have written / was living</p> <p>5. Unless you ..... where you are going soon, you ..... to get a ticket.</p> <p>A) decided / haven't been</p>

- B) will decide / aren't going to be
- C) have decided / aren't
- D) decide / won't be able
- E) had decided / won't have been

6. I'm not going to start looking for a job ..... I have finished my studies.

- A) by the time
- B) without
- C) therefore
- D) until
- E) moreover

7. .... how hard she tried, her boss always complained about her work.

- A) No matter
- B) As much as
- C) Nonetheless
- D) Although
- E) As though

8. On the other hand, I have never understood .....people have to rely on the leisure industry, instead of using their imaginations.

- A) that
- B) how
- C) why
- D) who
- E) which

9. I don't mind ..... TV at home, but I'd much rather .....a film in the cinema.

- A) to watch / to see
- B) watch / seeing
- C) having watched / seen
- D) watching / see
- E) watched / having seen

10. What are you cooking? It ..... very nice!

- A) is smelling
- B) smells
- C) smelt

11. John ..... very hard at the moment.

- A) worked
- B) has worked
- C) is working

12. I ..... help you carry those bags. - "Yes, please".

- A) Are
- B) Will
- C) Do

13. I ..... Elvis Presley in 1965.

- A) have seen
- B) saw
- C) am seeing

14. We always ..... fish on Fridays.

- A) eat
- B) eats
- C) are going to eat

15. The bigger the car, the ... it is.

- A) fast
- B) fastest
- C) faster

16. There was hardly ... juice left.

- A) every
- B) no
- C) some
- D) any

17. Unless we ... the bill, the phone will be cut off.

- A) don't pay
- B) pay
- C) will pay
- D) won't pay

18. The house ... by the time you come back.

- A) had been painted
- B) will be painted
- C) will have painted
- D) will have been painted

19. I've already ... you a hundred times that you are too late.

- A) said
- B) told
- C) talked
- D) spoken

20. He said that if I ... Liz, she would help me.

- A) asked
- B) would asked
- C) will ask
- D) ask

21. She ... have gone on holiday. She doesn't answer my calls.

- A) can

- B) ought
- C) may
- D) need

22. I can't come to the cinema tonight. I .... work.

- A) could
- B) needn't
- C) might
- D) have to

23. I'd rather ... to university than get a job.

- A) go
- B) to go
- C) having gone
- D) going

24. If I were you, I ... professional advice.

- A) would seek
- B) will seek
- C) can seek
- D) sought

25. Her condition is ... better than it was yesterday.

- A) many
- B) very
- C) much
- D) any

26. How long ... Tony? – Since we were children.

- A) did you know
- B) have you known
- C) do you know
- D) have you been knowing

27. I wonder if Sally ... to the disco.

- A) will come
- B) will be coming
- C) will have been coming
- D) comes

28. She ... a film when the phone rang.

- A) has been watching
- B) had been watching
- C) has watched
- D) was watching

29. He ... a pay rise last year.

- A) has been given

				<p>B) is given C) was given D) will be given</p> <p>30. I don't advise ... in the office. A) smoking B) to smoke C) smoke D) to have smoke</p>
Русский язык и культура речи	2	1	-	<p>1. Образцовый вариант языка, который используется во всех основных сферах общественной жизни (науке, образовании, культуре, сфере общественных отношений и т.д.), – это ...</p> <p>2. Одна из форм существования языка, служащая средством общения в основном малообразованной части городского населения, – это ...</p> <p>3. Сходные по звучанию слова, которые совпадают по значению – это ...</p> <p>4. Такие слова, как ... и ..., относятся к пассивному запасу лексики русского языка.</p> <p>5. Слова, вышедшие из активного употребления в связи с тем, что из жизни ушли понятия, обозначаемые ими – это ...</p> <p>6. Вытесненные из активного употребления синонимами, устаревшие названия современных предметов и явлений, – это ...</p> <p>7. Территориальная лексика называется ...</p> <p>8. К профессиональной лексике следует отнести ... и ...</p> <p>9. Когда в речи употребляются слова близкие по смыслу и поэтому логически излишни, – это ...</p> <p>10. Если происходит повторение однокоренных слов или одинаковых морфем – это ...</p> <p>11. Если в составе одного предложения или нескольких предложений, расположенных рядом, наблюдается немотивированное употребление одних и тех же слов – это ...</p> <p>12. Умение, предполагающее последовательно, непротиворечиво и аргументированно оформлять выражаемое содержание – это ... речи</p> <p>13. Закон ... гласит, что из двух противоречащих суждений одно должно быть истинным, а другое ложным, и не может быть третьего суждения, истинного по отношению к тому же предмету в то же самое время.</p> <p>14. В русском языке существительные женского рода с суффиксами <i>-ш(а)</i> и <i>-их(а)</i> (<i>инструкторша, кассирша, дворничиха, врачиха</i>) характеризуются как стилистически ...</p> <p>15. Сущность стилистического приема такого, как ... – это преднамеренное сближение созвучных слов.</p> <p>16. Созданные и заимствованные для обозначения вновь возникающих явлений, предметов, понятий новые слова называются ...</p> <p>17. Закон ... гласит, что каждая мысль в пределах одного рассуждения, одного доказательства, одной теории должна оставаться неизменной, сохранять одно и то же содержание.</p> <p>18. Если нарушается закона тождества, то это приводит к какой логической ошибке, как ...</p> <p>19. Такая логическая ошибка, как ..., может возникнуть при неправильном употреблении в речи омонимов и многозначных слов</p> <p>20. В стилях ... и ... точность обычно понимается как адекватность выражаемой мысли ее содержанию и достигается в результате верного словоупотребления, использования терминов и терминологических сочетаний</p> <p>21. Такой стиль, как ... является основным источником речевых штампов и канцеляризм</p> <p>22. Постановление, решение, приказ, указание относятся к ... документам.</p> <p>23. Акт, справка, служебная записка, заявление относятся к ... документам:</p> <p>24. Краткое письменное изложение биографических данных, характеризующих образовательную подготовку, профессиональную деятельность и личные качества человека, претендующего на должность, – это ...</p> <p>25. Официальный документ, удостоверяющий получение чего-либо (денег, документов, ценных вещей и т.п.), заверенный подписью получателя, – это ...</p> <p>26. Официальный документ, содержащий просьбу или предложение лица (лиц), адресованный должностному лицу или организации – ...</p>

				27.Задавая публично вопросы, мы приобретаем опыт.... 28.Краткое подготовленное или неподготовленное выступление – это ... 29.Беседа эффективна в ... аудитории. 30.Официальная речь с оценкой заслуг юбиляра – это ... выступление
--	--	--	--	---

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Иностранный язык	2,3,4	2,3	-	1. *В 2. *В 3. *С 4. *D 5. *D 6. *А 7. *С 8. *D 9. *В 10. *С 11. *В 12. *В 13. *А 14. *С 15. *D 16. *В 17. *D 18. *В 19. *А 20. *С 21. *D 22. *А 23. *С 24. *В 25. *А 26. *А 27. *С 28. *А 29. *В 30. *С
Русский язык и культура речи	2	1	-	1. <u>Образцовый вариант языка, который используется во всех основных сферах общественной жизни (науке, образовании, культуре, сфере общественных отношений и т.д.) – это литературный язык.</u> 2. <u>Одна из форм существования языка, служащая средством общения в основном малообразованной части городского населения, – это просторечие.</u>



- 3.Сходные по звучанию слова, которые совпадают по значению – это паронимы.
- 4.Такие слова, как историзмы и архаизмы, относятся к пассивному запасу лексики русского языка.
- 5.Слова, вышедшие из активного употребления в связи с тем, что из жизни ушли понятия, обозначаемые ими – это историзмы.
- 6.Вытесненные из активного употребления синонимами, устаревшие названия современных предметов и явлений, – это архаизмы.
- 7.Территориальная лексика называется диалектной.
8. К профессиональной лексике следует отнести термины и профессионализмы.
- 9.Когда в речи употребляются слова близкие по смыслу и поэтому логически излишни, – это плеоназм.
- 10.Если происходит повторение однокоренных слов или одинаковых морфем – это тавтология.
- 11.Если в составе одного предложения или нескольких предложений, расположенных рядом, наблюдается немотивированное употребление одних и тех же слов – это лексические повторы.
- 12.Умение, предполагающее последовательно, непротиворечиво и аргументированно оформлять выражаемое содержание качество – это логичность речи.
- 13.Закон исключенного третьего гласит, что из двух противоречащих суждений одно должно быть истинным, а другое ложным, и не может быть третьего суждения, истинного по отношению к тому же предмету в то же самое время.
- 14.В русском языке существительные женского рода с суффиксами *-и(а)* и *-их(а)*(*инструкторша, кассирша, дворничиха, врачиха*) характеризуются как стилистически сниженные и употребительны только в просторечии.
- 15.Сущность стилистического приема такого, как паронимазия – это преднамеренное сближение созвучных слов.
- 16.Созданные и заимствованные для обозначения вновь возникающих явлений, предметов, понятий новые слова называются неологизмами
- 17.Закон тождества гласит, что каждая мысль в пределах одного рассуждения, одного доказательства, одной теории должна оставаться неизменной, сохранять одно и то же содержание.
- 18.Если нарушается закона тождества, то это приводит к такой логической ошибке, как подмена тезиса
- 19.Такая логическая ошибка, как двусмысленность, может возникнуть при неправильном употреблении в речи омонимов и многозначных слов
20. В стилях официально-деловом и научном точность обычно понимается как адекватность выражаемой мысли ее содержанию и достигается в результате верного словоупотребления, использования терминов и терминологических сочетаний
- 21.Такой стиль как официально-деловой является основным источником речевых штампов и канцеляризмов
- 22.Постановление, решение, приказ, указание относятся к распорядительным документам.
- 23.Акт, справка, служебная записка, заявление относятся к информационно-справочным документам:
- 24.Краткое письменное изложение биографических данных, характеризующих образовательную подготовку, профессиональную деятельность и личные качества человека, претендующего на должность, – это резюме.
- 25.Официальный документ, удостоверяющий получение чего-либо (денег, документов, ценных вещей и т.п.), заверенный подписью получателя, – это расписка
- 26.Официальный документ, содержащий просьбу или предложение лица (лиц), адресованный должностному лицу или организации – заявление.
- 27.Задавая публично вопросы, мы приобретаем опыт публичных выступлений.
- 89.Краткое подготовленное или неподготовленное выступление – это сообщение
- 29.Беседа эффективна в небольшой аудитории.
- 30.Официальная речь с оценкой заслуг юбиляра – это протоколно-этикетное выступление

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания (ФГОС 3+)
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ОК-6
Название компетенции	Способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Социология	1	1	-	<p>1. Главное предназначение социальных институтов:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) обеспечивать обществу динамизм, подвижность, изменчивость;</li> <li>2) удовлетворять общественные потребности, придавать обществу стабильность;</li> <li>3) гарантировать человеку права и свободы;</li> <li>4) обеспечивать всех членов общества.</li> </ol> <p>2. Вершиной пирамиды «иерархии наук» О.Конта является: 1) биология; 2) математика; 3) астрономия; 4) социология</p> <p>3. Кто первым ввел в научный оборот термин «социология»: 1) О.Конт; 2) Г. Зиммель; 3) Э. Дюркгейм; 4) Г. Спенсер</p> <p>4. Огюст Конт утверждает, что элементарной структурной единицей общества является:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) малая группа;</li> <li>2) личность;</li> <li>3) род;</li> <li>4) семья</li> </ol> <p>5. Если изменения в обществе постепенно и естественно вырастают из существующих в нём исторических условий, то имеет место: 1) эволюция; 2) реформа; 3) революция</p> <p>6. Тип господства, основанный на целерациональном действии: 1) легитимный; 2) харизматический; 3) традиционный; 4) авторитарный</p> <p>7. Главное предназначение социальных институтов:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) гарантия человеку соблюдение его прав; 2) создание стабильности в обществе, удовлетворении общественных потребностей; 3) обеспечение социальные реформы; 4) обеспечение материальной поддержки всем членам общества.</li> </ol> <p>8. Малая социальная группа – это группа людей:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) состоящая из 2-7 человек;</li> <li>2) которые имеют возможность непосредственного личного контакта;</li> <li>3) которая занимается социально-значимой деятельностью и где все члены группы имеют возможность непосредственного личного контакта, которая занимается социально-значимой деятельностью</li> </ol> <p>9. Субъективным, дополнительным критерием стратификации является:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) престиж; 2) власть; 3) доход; 4) образование</li> </ol> <p>10. Социальная структура общества – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) устойчивая связь элементов социальной системы;</li> <li>2) иерархическая связь элементов социальной системы;</li> <li>3) набор элементов социальной системы;</li> </ol>

				<p>4) социальный состав общества</p> <p>11. Социализация – это:</p> <p>1) усвоение норм и правил, принятых в обществе, включение человека в социальную структуру и активное влияние человека на социальные группы и процессы;</p> <p>2) активное влияние человека на социальные группы и процессы;</p> <p>3) усвоение норм и правил, принятых в обществе, включение человека в социальную структуру;</p> <p>4) процесс создания социальных структур</p> <p>12. Первичная социализация — это социализация, которая происходит: 1) после окончания трудовой деятельности;</p> <p>2) еще до рождения человека;</p> <p>3) в детстве и ранней юности, основным агентом социализации являются семья и школа;</p> <p>4) когда человек начинает свою трудовую деятельность, основными агентами являются трудовые коллективы</p> <p>13. Школа является агентом ... социализации (вставить). 1) неформальной; 2) первичной; 3) формальной; 4) вторичной</p> <p>14. Социализация человека начинается:</p> <p>1) с началом трудовой деятельности; 2) с рождения; 3) в школе; 4) после окончания трудовой деятельности.</p> <p>15. Референтная группа – это группа,</p> <p>1) в которой человек не хочет оказаться;</p> <p>2) нормы и ценности которой человек разделяет и принимает, группа значима для человека и может оказывать влияние на его поступки;</p> <p>3) к которой человек имеет отношение в определенный отрезок времени;</p> <p>4) людей со схожими интересами</p> <p>16. Функция, которую выполняет экономическая структура согласно теории структурно-функционального анализа: 1) воспроизводства; 2) интеграции; 3) адаптации;</p> <p>4) стабилизации</p> <p>17. Характеристика социальной мобильности, которая показывает, какое количество индивидов изменило свое социальное положение по вертикали за единицу времени: 1) интенсивность; 2) всеобщность; 3) функциональность;</p> <p>4) скорость</p> <p>18. Предписанный социальный статус – это статус:</p> <p>1) который человек получает при рождении (пол, возраст, национальная принадлежность);</p> <p>2) которого достигает человек в течение своей жизни;</p> <p>3) который человек получает в социальной группе, которой он принадлежит;</p> <p>4) который человек себе сам приписывает</p> <p>19. Согласно теории структурно-функционального анализа функции общества как системы определяются:</p> <p>1) потребностями общества;</p> <p>2) ведущими социальными институтами;</p> <p>3) общественными деятелями;</p> <p>4) отдельными группами людей.</p> <p>20. Понятие «латентная функция» обозначает:</p> <p>1) явные последствия социального явления или поступка;</p> <p>2) неявные, скрытые последствия социального явления или поступка;</p> <p>3) дисфункциональное социальное явление или действие;</p> <p>4) социальный контроль</p>
Менеджмент	4	5	-	<p>1. Менеджмент – это:</p> <p>а. управление человеческим коллективом в процессе общественного производства</p> <p>б. целенаправленный, осознанный процесс регулирования процессов производства для достижения целей организации</p> <p>в. управление производственно-хозяйственными системами: предприятиями, фирмами, компаниями и т.д.</p> <p>г. деятельность по подготовке, выработке и реализации управленческих решений+</p>

			<p>2. Что является объектом и субъектом менеджмента?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а. технические ресурсы</li><li>б. люди+</li><li>в. финансовые ресурсы</li><li>г. технологии.</li></ul> <p>3. Использование какой функции менеджмента обеспечивает распределение работников по рабочим местам?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а. контроль</li><li>б. организация+</li><li>в. мотивация</li><li>г. планирование</li></ul> <p>4. В системе управления организацией - объект управления - это?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а. связующая подсистема</li><li>б. управляющая подсистема</li><li>в. финансовая подсистема</li><li>г. управляемая подсистема+</li></ul> <p>5. Процессный подход рассматривает управление как</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а. непрерывную серию взаимосвязанных управленческих функций+</li><li>б. взаимодействие работников</li><li>в. определённую ситуацию</li><li>г. совокупность элементов системы</li></ul> <p>6. Кто был основоположником административной школы?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а. Гилбрет</li><li>б. Маслоу</li><li>в. Тейлор</li><li>г. Файоль+</li></ul> <p>7. Что поступает в организацию из внешней среды?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а. нормативы</li><li>б. отчетные данные</li><li>в. цели</li><li>г. ресурсы+</li></ul> <p>8. Кто находится на вершине управленческой пирамиды?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а. технические исполнители</li><li>б. руководитель+</li><li>в. гл. специалисты</li><li>г. зав. Цеха</li></ul> <p>9. Какие факторы влияют на внешнюю среду организации?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а. прямые и косвенные+</li><li>б. основные и дополнительные</li><li>в. главные и второстепенные</li><li>г. глобальные и локальные</li></ul> <p>10. Инновационный менеджмент это:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а. самостоятельная наука</li></ul>
--	--	--	--

				<p>б. совокупность методов управления персоналом  в. совокупность методов и форм управления инновационной деятельностью +  г. фундаментальное исследование</p> <p>11. Понятия «менеджмент» и «управление».  12. Характерные черты и стадии менеджмента.  13. Цели и задачи менеджмента.  14. Понятие «система».  15. Система управления.  16. Внутренняя среда организации.  17. Факторы внешней среда .  18. Системные принципы в управлении.  19. Отличия традиционного (аналитического) и системного подходов к управлению.  20. Понятие «миссия» организации и ее значение.</p>
Этика и психология в профессиональной деятельности	2	2	-	<p>1. Просодические средства общения связаны с (со) ...  Стратегии ведения переговоров – это ...</p> <p>2. Какой стиль позиционного торга предполагает стремление твердо придерживаться выбранной позиции с возможными минимальными уступками?</p> <p>3. Наиболее распространенные типы конфликтов – ...</p> <p>4. Конфликт, приводящий к негативным, часто разрушительным действиям – это конфликт ...</p> <p>5. Обсуждение с целью заключения соглашения по какому-либо вопросу, как в рамках сотрудничества, так и в условиях конфликта – это...</p> <p>6. Доминирующее рукопожатие – это значит ...</p> <p>7. Противоречие между жестами и смыслом высказывания является свидетельством.</p> <p>8. Как правильно произнести слова «звонишь», «звонит»?</p> <p>9. Что такое этикет?</p> <p>а) система норм нравственного поведения человека или группы людей  б) совокупность правил поведения, принятых в обществе  в) учение о сущности и формах прекрасного в художественном творчестве, в природе и в жизни</p> <p>10. Как переводится с французского языка слово «этикет»?</p> <p>а) надпись, этикетка  б) манеры  в) мораль</p> <p>11. Когда появился этикет?</p> <p>а) в первобытном обществе  б) в XX веке  в) в XIV веке</p> <p>12. Менялись ли правила этикета с течением времени?</p> <p>а) нет, не менялись  б) да, кардинально  в) да, но лучшие традиции сохраняются на протяжении веков</p> <p>13. Кто кого должен пропустить входящие в магазин или выходящие из него?</p> <p>а) сначала заходят в помещение, а затем выходят из него  б) сначала выходят из помещения, а затем заходят в него  в) не имеет значения</p> <p>14. На узком тротуаре кому следует уступать дорогу?</p> <p>а) старикам, инвалидам, женщинам с коляской и детям  б) только детям  в) всем, идущим навстречу</p>

			<p>15. С какой стороны правильно обходить идущего вам навстречу?</p> <p>а) не имеет значения б) с левой стороны в) с правой стороны</p> <p>16. С какой стороны положено обгонять пешехода?</p> <p>а) слева б) справа в) не имеет значения</p> <p>17. Следует ли здороваться в лифте и в магазине?</p> <p>а) да б) нет в) на Ваше усмотрение</p> <p>18. Должен ли мужчина, идя в компании двух дам, занимать место в центре?</p> <p>а) нет б) да в) не имеет значение</p> <p>19. При механическом обрыве телефонной связи, если разговор еще не закончен, кто должен вновь набрать номер телефона?</p> <p>а) не надо перезванивать б) тот, кому звонили в) тот, кто звонил</p> <p>20. Можно ли приходить в гости без предупреждения?</p> <p>а) нельзя б) можно только к знакомым в) можно</p>
--	--	--	--

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Социология	1	1	-	1. - 2 2. - 4. 3. - 2 4. - 1 5. - 2 6. - 1 7. - 2 8. - 3 9. - 1 10. - 2 11. - 3 12. - 3 13. - 4 14. - 2 15. - 2. 16. - 1 17. - 2 18. - 3 19. - 1 20. - 2

Менеджмент	4	5	-	<p>1. г 2. б 3. б 4. г 5. а 6. г 7. г 8. б 9. а 10. в</p> <p>11. Понятия «менеджмент» и «управление» «Менеджмент» – это совокупность принципов и методов, приемов и средств управления производством и персоналом с накоплением достижений науки и управления. Менеджмент по своей сути является аналогом термина «управление», это его синоним, но не в полной мере. «Управление» - как термин шире, поскольку применяется к разным видам человеческой деятельности (управление автомобилем, государством и т.д.). Менеджмент применяется лишь к управлению социально-экономическими процессами на уровне организации.</p> <p>12. Характерные черты и стадии менеджмента Черты Менеджмента включают в себя экономический, социально-психологический, правовой, организационно-технический аспекты. 3 стадии менеджмента: 1. стратегическое управление – это выработка цели, прогнозирование, как предвидение результата развития организации, планирование. 2. оперативное управление – это деятельность по реализации вышеуказанных мер. 3. контроль – включает в себя: анализ достигнутых результатов, выступает как исходный пункт нового цикла управления.</p> <p>13. Цели и задачи менеджмента Цель Менеджмента – это обеспечение прибыльности организации, эффективное использование кадрового потенциала при одновременном повышении квалификации, творческой активности и лояльности каждого работника. Задачи: - обеспечение автоматизации производства - переход к использованию работников, обладающих высокой квалификацией - стимулирование работы сотрудников - постоянный контроль за эффективностью деятельности организации.</p> <p>14. Понятие «система» Это совокупность взаимодействия компонентов. Признаки системы: - сложность объекта, т.е. наличие в нем различных составных частей; - целостность объекта, т.е. наличие неких связей между этими частями, которые удерживают их в целостном состоянии; - объект должен образовывать особое единство со средой. Части системы: 1) подсистемы – этот компонент, который сам состоит из частей; 2) элементы – это компонент, который в рамках данной системы не может быть разделен на части.</p> <p>15. Система управления Можно определить как подсистему организации компонентами, которой являются группы взаимодействующих людей. Функции заключаются: - в восприятии определенных проблем организации (вход), - в последующем выполнении набора действий (процессов), - в результате выполнения действий вырабатывается решение (выход). Субъект управления – направляет объекту импульсы воздействия (команды), которые содержат информацию о</p>
------------	---	---	---	--

			<p>том, как должен функционировать объект управления (руководитель, менеджер, главный бухгалтер).  Объект управления – получает данные импульсы и действует в соответствии с ними или в соответствии со сложившейся ситуацией (работники; процессы - снабжение, производство, маркетинговая деятельность; ресурсы – финансовые, информационные, технологические, материальные; результаты – финансовые, качество продукции).</p> <p>16. Внутренняя среда организации  Представляет собой совокупность сочетания элементов:  - структура – отражает сложившиеся выделения отдельных подразделений в организации, связи между ними (линейная, функциональная, матричная, дивизионная);  - технология, включающая в себя технические средства и способы их комбинирования, использования для получения конечного продукта, создаваемого организациями, является предметом пристального внимания со стороны менеджеров.  - организационная структура – складывается из нескольких составляющих. Преобладающие ценности, на которых базируется организация, нормы поведения, разделяемые сотрудниками организации, поведенческие ритуалы, выражаемые в проведении определенных церемоний, использование определенных знаков.</p> <p>17. Факторы внешней среда  Все факторы внешней среды можно разделить на:  - факторы общего, внешнего окружения (макроокружение) организации, которые не связаны непосредственно с конкретной организацией. Влияние этих факторов являются более или менее одинаковыми для многих организаций, и носит косвенный характер. Законодательная система, политические факторы, экономические страны;  - факторы непосредственного окружения организации. Влияние их носит прямой характер. Конкуренты, партнеры, законодательство, потребители, органы государственного и местного регулирования, профсоюзы. Многие из факторов непосредственного окружения имеют вероятностный характер и в определенной мере зависят от организации. Вместе с тем имеются факторы, которые оказывают влияние на организации независимо от их желания.</p> <p>18. Системные принципы в управлении  Любая организация представляет собой систему, состоящую из частей, каждая из которых обладает своими собственными целями. Руководитель должен стремиться выявить и оценить взаимодействие всех ее частей и объединить их на такой основе, которая позволит организации в целом эффективно достичь ее цели.</p> <p>19. Отличия традиционного (аналитического) и системного подходов к управлению  Традиционные и системный подходы используют и анализ (разделение целого на части) и синтез (объединение) – различия заключаются в сочетании последовательности этих методов.  Этапы традиционного подхода:  разделение (анализ того, что предстоит объяснить).  объяснение свойств частей взятых по отдельности.  Объединение (синтез) этих объяснений в объяснение в целом.  Этапы системного подхода:  определение целого (системы), частью которого является исследуемые объекты  объяснение свойств этого целого  объяснение свойств исследуемого объекта с точки зрения его функций в этом целом, частью которого он является.  Т.е. при системном подходе синтез предшествует анализу.</p> <p>20. Понятие «миссия» организации и ее значение  Миссия – это генеральная цель, которая выражает устремленность в будущее, показывая, на что будут направляться усилия и какие ценности будут при этом приоритетными.  Миссия предназначена для решения следующих задач:</p>
--	--	--	---



				представить в явном виде то, для чего существует организация, определить чем организация отличается от всех других организаций, действующих на рынке согласовать интересы всех лиц, связанных с организацией (собственник, персонал, клиенты) способность к созданию корпоративного духа, в том числе расширить для сотрудника смысл и содержание деятельности.
Этика и психология в профессиональной деятельности	2	2	-	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. тембром голоса</li> <li>2. взаимный учет интересов участников</li> <li>3. жесткий</li> <li>4. конфликты смешанного типа</li> <li>5. деструктивный</li> <li>6. деловые переговоры</li> <li>7. рука сверху, ладонь развернута вниз</li> <li>8. б</li> <li>9. а</li> <li>10. а</li> <li>11. в</li> <li>12. б</li> <li>13. а</li> <li>14. в</li> <li>15. а</li> <li>16. б</li> <li>17. б</li> <li>18. в</li> <li>19. а</li> <li>20. б</li> <li>21. а</li> </ol>

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

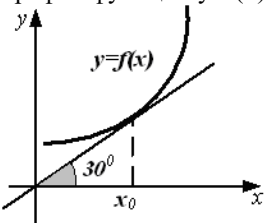
### Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания (ФГОС 3+)
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ОК-7
Название компетенции	Способность к самоорганизации и самообразованию

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Социология	1	1	-	<p>1. Предписанный социальный статус – это статус:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) который человек получает при рождении (пол, возраст, национальная принадлежность);</li> <li>2) которого достигает человек в течение своей жизни;</li> <li>3) который человек получает в социальной группе, которой он принадлежит;</li> <li>4) который человек себе сам приписывает</li> </ol> <p>2. Синонимом понятия «социальный статус» не является: 1) социальный ранг; 2) социальное положение; 3) социальная позиция; 4) социальная роль</p> <p>3. Статусный набор – это: 1) совокупность всех статусов одного индивида; 2) совокупность всех статусов в обществе; 3) совокупность всех ролей, выполняемых в пределах одного статуса.</p> <p>4. Основное противоречие капиталистического общества по К. Марксу - это противоречие между:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) производительными силами и производственными отношениями; 2) различными социально-политическими движениями; 3) центром и регионами; 4) государством и церковью.</li> </ol> <p>5. Понятие «латентная функция» обозначает:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) явные последствия социального явления или поступка;</li> <li>2) скрытые последствия социального явления или поступка;</li> <li>3) дисфункциональное социальное явление или действие;</li> <li>4) функция социального контроля</li> </ol> <p>6. Согласно теории структурно-функционального анализа экономическая структура выполняет функцию: 1) воспроизводства; 2) интеграции; 3) адаптации; 4) стабилизации</p> <p>7. Согласно теории структурно-функционального анализа функции общества как системы определяются:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) потребностями общества; 2) ведущими социальными институтами; 3) общественными деятелями; 4) отдельными группами людей</li> </ol> <p>8. Социальные связи - это:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) взаимодействия индивидов и групп, преследующих определенные социальные цели;</li> <li>2) связи между социальными классами, общностями;</li> <li>3) отношения между индивидами в политической сфере общества;</li> <li>4) отношения между социальными группами.</li> </ol> <p>9. Главной причиной социального неравенства с марксистской точки зрения является:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) сохранение частной собственности на средства производства;</li> <li>2) невозможность для низших классов получить качественное образование;</li> <li>3) коррупция в высших органах государственной власти;</li> </ol>

				4) деление общества на страты 10. Какой из методов не относится к методам сбора данных в исследовании: 1) контент-анализ; 2) наблюдение; 3) массовый опрос; 4) синтеза.
Маркетинг	5	3	-	<p>1. Какое из определений маркетинга правильное?</p> <p>а) государственное управление производством и торговлей;  б) финансовый и экономический потенциал фирмы;  в) деятельность, направленная на получение прибыли за счет удовлетворения потребности покупателя;  г) вид человеческой деятельности, направленной на улучшение социально-экономической обстановки в обществе.</p> <p>2. Что не входит в функции маркетинга?</p> <p>а) определение ассортиментной политики предприятия;  б) поиск резервов для снижения издержек обращения;  в) формирование ценовой политики;  г) организация системы товародвижения.</p> <p>3. В чем сущность концепции маркетинга?</p> <p>а) в ориентации на нужды и требования производства;  б) в ориентации на требования рынка с целью получения прибыли за счет удовлетворения потребностей покупателя;  в) в ориентации на указания государства;  г) в эффективности производства и обращения.</p> <p>4. Целями концепции социально-этического маркетинга являются:</p> <p>а) удовлетворение разумных потребностей;  б) защита окружающей среды;  в) комплексный учет интересов потребителей, предприятия и общества в целом;  г) все вышеперечисленное.</p> <p>5. Развивающийся маркетинг связан:</p> <p>а) с формированием спроса на товар;  б) с незаинтересованностью потребителя;  в) с наличием негативного спроса;  г) с совпадением структуры спроса и предложения.</p> <p>6. С чем связан ремаркетинг?</p> <p>а) с отсутствием спроса;  б) со снижающимся спросом;  в) с негативным спросом;  г) с иррациональным спросом.</p> <p>7. Поддерживающий маркетинг применяют, если:</p> <p>а) спрос = предложению;  б) спрос &gt; предложения;  в) спрос &lt; предложения.</p> <p>8. К макросреде предприятия относятся:</p> <p>а) поставщики сырья;  б) покупатели изделий предприятия;  в) конкуренты;  г) политико-правовая среда.</p> <p>9. К факторам микросреды маркетинга относятся:</p> <p>а) сама фирма;</p>

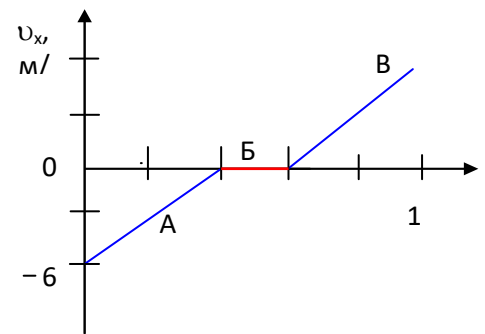
				б) демографические факторы; в) экономические факторы; г) политические факторы. 10. Что такое окружающая среда маркетинга? а) совокупность сил и факторов, оказывающих влияние на хозяйственную деятельность фирмы; б) торгово-сбытовая сеть фирмы; в) система коммуникационных связей.
Математика	1	1	-	1. Найти координаты вектора $\vec{AB}$ по заданным координатам точек А (1;2;1) В(-1;5;1) 2. В случайном эксперименте симметричную монету бросают 2 раза. Найти вероятность того, что оба раза выпадет решка? 3. В результате обслуживания были выделены заказы, имеющие по четыре блюда. Считая вероятности заказа мясного блюда и рыбного равными, определить вероятности появления в ней одного мясного блюда. 4. Игральная кость бросается один раз. Тогда вероятность того, что на верхней грани выпадет не более пяти очков, равна 5. Производная функции $y = e^x \cdot \ln x$ равна: 6. $\lim_{x \rightarrow \infty} \frac{3x^2 - 2x - 8}{2x^2 + 5x - 3}$ Найти предел 7. Расстояние между точками А(1; -1.) и В(4; 3.) равно: 8. График функции $y=f(x)$ изображен на рисунке. Тогда значение производной этой функции в точке $x_0$ равно...  9. Вероятность невозможного события равна 10. Определитель $\begin{vmatrix} 5 & 7 \\ 4 & 2 \end{vmatrix}$ равен 11. Модуль вектора $\vec{AC} = \{6; 3; -2\}$ равен 12.

Найти математическое ожидание, если

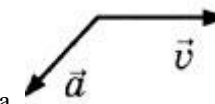
X	2	3	4	5
P	0,1	0,4	0,3	0,2

13. Товаровед при покупке мясной продукции получает скидку 15%. Упаковка продукции стоит 1200 руб. Сколько рублей заплатит покупатель?
14. Число мясных закусок в кафе относится к числу фруктовых как 5:8. При этом мясных на 33 позиции меньше, чем фруктовых. Сколько фруктовых закусок в кафе?
15. В первой урне 4 черных и 6 белых шаров. Во второй урне 3 белых и 7 черных шаров. Из наудачу взятой урны вынули один шар. Тогда вероятность того, что этот шар окажется белым, равна ...

Физика	1,2	1	-	<p>1. Положение материальной точки в заданной системе отчета задает..</p> <p>2. Вектор перемещения это...</p> <p>3. Линия в пространстве, которую описывает точка придвижении...</p> <p>4. Вектор соединяющий начальную и конечную точки пути...</p> <p>5. Траектория это...</p> <p>а. перемещение</p> <p>б. траектория</p> <p>в. радиус-вектор</p> <p>г. длина пути</p> <p>6. Уравнение прямолинейного равнопеременного движения...</p> <p>а. вектор, соединяющий начальную и конечную точки пути</p> <p>б. линия в пространстве, которую описывает точка придвижении</p> <p>в. вектор, соединяющий начало координат и конечную точку пути</p> <p>г. длина пути</p> <p>д. линия соединяющая начало координат, конечную точку пути и начало координат</p> <p>7. Ускорение характеризует изменение...за единицу времени</p> <p>8. Точка движется в направлении АБВ на участках...</p> <p>а. А – ускоренно, Б – замедленно, В–ускоренно.</p> <p>б. А –замедленно, Б – ускоренно, В–замедленно.</p> <p>в. А – замедленно, Б– стоит, В–ускоренно</p> <p>г. А – замедленно, Б– стоит, В– замедленно.</p> <p>д. А – ускоренно,Б– стоит, В – замедленно.)</p> <p>9. Тангенциальное ускорение характеризует изменение скорости по...за единицу времени</p> <p>а. величине</p> <p>б. направлению</p> <p>в. углу поворота</p>
--------	-----	---	---	---



- г. перемещению
- д. вектору



10. На рисунке показаны направления векторов скорости и ускорения движущегося тела. Равнодействующая всех приложенных к телу сил направлена вдоль стрелки...

а.

б.

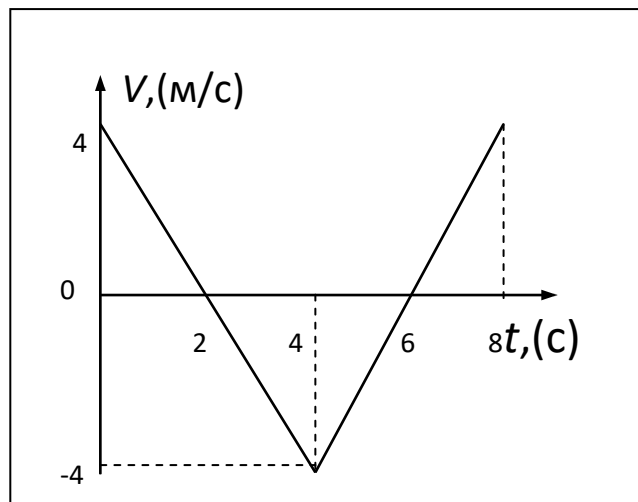
в.

г.

11. Нормальное ускорение направлено по...

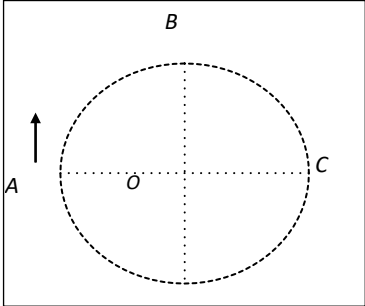
- а. радиусу
- б. нормали к касательной
- в. касательной к траектории
- г. траектории
- д. дуге

12. Путь, пройденный телом за первые 8 секунд равен...м



13. Если  $a_n = 0$ , тело движется по....

- а. прямолинейной траектории

			<p>б. по окружности  в. по параболической траектории  г. по криволинейной траектории произвольной формы  д. нет правильного ответа</p> <p>14. Путь пройденный телом есть...</p> <p>а. парабола, ветвью направлена направо  б. парабола, ветвью направлена налево  в. прямая, вертикально вверх с ускорением <math>g</math>  г. окружность до точки В затем парабола  д. окружность до точки С затем прямая, вертикально вниз  е. парабола, ветвью направлена влево  ж. прямая, вертикально вверх с ускорением <math>g</math>  з. окружность до точки В, затем парабола  и. окружности до точки С, затем прямая, вертикально вниз</p> <p>15. Нормальное ускорение определяется по формуле <math>a_n = \dots</math></p> <p>а. <math>\frac{U}{R}</math></p> <p>б. <math>U^2 \cdot R</math></p> <p>в. <math>\frac{U}{R}</math></p> <p>г. <math>U^2 \cdot R</math></p> <p>д. <math>U \cdot R</math></p> 
Экология	1	2	<p>-</p> <p>1. Ученый, впервые назвавший науку «Экология»</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Гиппократ</li> <li>2. Ламарк</li> <li>3. Дарвин</li> <li>4. Геккель</li> </ol> <p>2. Дата происхождения термина «экология»</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1858 г.</li> <li>2. 1868 г.</li> <li>3. 1890 г.</li> <li>4. 1918 г.</li> </ol> <p>3. Наука, изучающая взаимосвязь организмов между собой и окружающей средой, называется</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ботаника</li> <li>2. Экология</li> <li>3. Биология</li> <li>4. Зоология</li> </ol> <p>4. Основные задачи экологии заключаются в изучении</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Клеток</li> <li>2. Генов</li> <li>3. Биогеоценозов (экосистем)</li> </ol>

				<p>4. Микроорганизмов</p> <p>5. Термин экосистема впервые предложил ученый</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Мебиус</li> <li>2. Тенсли</li> <li>3. Сукачев</li> <li>4. Докучаев</li> </ol> <p>6. Интенсивность экологического фактора, наиболее благоприятного для деятельности организма</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пессимум</li> <li>2. Оптимум</li> <li>3. Максимум</li> <li>4. Минимум</li> </ol> <p>7. Диапазон между экологическим минимумом и экологическим максимумом существования организма принято называть</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ресурсный цикл</li> <li>2. Гомеостаз</li> <li>3. Предел устойчивости</li> <li>4. Экологическая ниша</li> </ol> <p>8. Атмосфера, вода, почва (местообитание сообщества) называется термином</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Экотип</li> <li>2. Биотоп</li> <li>3. Биом</li> <li>4. Биоценоз</li> </ol> <p>9. Степи, леса, тундра, пустыни и т.д. называются экологическим термином</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Биосфера</li> <li>2. Биота</li> <li>3. Биотоп</li> <li>4. Биом</li> </ol> <p>10. Способность биологических систем противостоять изменениям и сохранять состояние равновесия</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предел устойчивости</li> <li>2. Гомеостаз</li> <li>3. Ресурсный цикл</li> <li>4. Толерантность</li> </ol> <p>11. Обратная связь, уменьшающая отклонение плотности популяций от норм называется</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отрицательной</li> <li>2. Положительной</li> <li>3. Нейтральной</li> <li>4. Генетической</li> </ol> <p>12. Способность к саморегулированию (гомеостазу) выше</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. У естественных биогеоценозов</li> <li>2. Агробиоценозов</li> <li>3. Природно-технических систем</li> <li>4. Геотехнических систем.</li> </ol> <p>13. Растения, микроорганизмы, животные называются термином</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Экотип</li> <li>2. Биота</li> <li>3. Экосистема</li> <li>4. Экотоп</li> </ol> <p>14. Виды с широким географическим распространением, образующие адаптированные к местным условиям популяции,</p>
--	--	--	--	--



				<p>называются</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Экотип</li> <li>2. Биота</li> <li>3. Экосистема</li> <li>4. Жизненная форма</li> </ol> <p>15. Пруд, луг, лес, поле можно назвать одним экологическим термином</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Экотип</li> <li>2. Биота</li> <li>3. Экосистема</li> <li>4. Экоотоп</li> </ol>
Механика	3,4	2,3	-	<p>Задание 1К.</p> <p>Назовите способы задания движения точки.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а). Векторный, координатный, поступательный</li> <li>б). Векторный, естественный, вращательный</li> <li>в). Векторный, координатный, естественный</li> <li>г). Векторный, естественный, сферический.</li> </ol> <p>Задание 2К.</p> <p>Для нахождения уравнения траектории точки необходимо из заданных уравнений движения исключить:</p> <p>Задание 3К.</p> <p>По какому выражению определяется модуль скорости точки?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а). <math>V = \sqrt{V_x + V_y + V_z}</math></li> <li>б). <math>V = \sqrt{2V_x + 2V_y + 2V_z}</math></li> <li>в). <math>V = \sqrt{V_x^3 + V_y^3 + V_z^3}</math></li> <li>г). <math>V = \sqrt{V_x^2 + V_y^2 + V_z^2}</math></li> </ol> <p>Задание 4К.</p> <p>Какими равенствами определяется проекции скорости точки на координатные оси?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а). <math>V_x = \frac{d^2x}{dt^2}, V_y = \frac{d^2y}{dt^2}, V_z = \frac{d^2z}{dt^2}</math></li> <li>б). <math>V_x = \frac{dx}{dt}, V_y = \frac{dy}{dt}, V_z = \frac{dz}{dt}</math></li> <li>в). <math>V_x = \frac{dS_x}{dt}, V_y = \frac{dS_y}{dt}, V_z = \frac{dS_z}{dt}</math></li> <li>г). <math>V_x = \frac{dx}{dV}, V_y = \frac{dy}{dV}, V_z = \frac{dz}{dV}</math></li> </ol> <p>Задание 5К.</p> <p>Какой вид имеет разложение вектора скорости по осям координат?</p>

$$\text{а). } \vec{V} = \vec{V}_x + \vec{V}_y + \vec{V}_z = V_x \cdot \vec{j} + V_y \cdot \vec{k} + V_z \cdot \vec{i}$$

$$\text{б). } \vec{V} = \vec{V}_x + \vec{V}_y + \vec{V}_z = V_y \cdot \vec{j} + V_x \cdot \vec{i} + V_z \cdot \vec{k}$$

$$\text{в). } \vec{V} = \vec{V}_x + \vec{V}_y + \vec{V}_z = V_z \cdot \vec{k} + V_y \cdot \vec{j} + V_x \cdot \vec{i}$$

$$\text{г). } \vec{V} = \vec{V}_x + \vec{V}_y + \vec{V}_z = V_x \cdot \vec{i} + V_y \cdot \vec{j} + V_z \cdot \vec{k}$$

Задание 6К.

Чем определяется направление вектора скорости по отношению к осям координат?

а). Направляющими синусами

б). Направляющими косинусами

в). Направляющими тангенсами

г). Направляющими котангенсами

Задание 7К.

По какому равенству определяется модуль ускорения точки?

$$\text{а). } a = \sqrt{a_x^2 + a_y^2 + a_z^2}$$

$$\text{б). } a = \sqrt{a_x^3 + a_y^3 + a_z^3}$$

$$\text{в). } a = \sqrt{a_x + a_y + a_z}$$

$$\text{г). } a = \sqrt{2a_x + 2a_y + 2a_z}$$

Задание 8К.

Какими равенствами определяются проекции ускорения точки на координатные оси?

$$\text{а). } a_x = \frac{dV_x}{dt}, a_y = \frac{dV_y}{dt}, a_z = \frac{dV_z}{dt}$$

$$\text{б). } a_x = \frac{dV_x}{dV}, a_y = \frac{dV_y}{dV}, a_z = \frac{dV_z}{dV}$$

$$\text{в). } a_x = \frac{dS_x}{dt}, a_y = \frac{dS_y}{dt}, a_z = \frac{dS_z}{dV}$$

$$\text{г). } a_x = \frac{d\vec{r}_x}{dt}, a_y = \frac{d\vec{r}_y}{dt}, a_z = \frac{d\vec{r}_z}{dt}$$

Задание 9К.

Какой вид имеет разложение вектора ускорения по осям координат?

$$\text{а). } \vec{a} = \vec{a}_x + \vec{a}_y + \vec{a}_z = a_x \cdot \vec{k} + a_y \cdot \vec{j} + a_z \cdot \vec{i}$$

$$\text{б). } \vec{a} = \vec{a}_x + \vec{a}_y + \vec{a}_z = a_x \cdot \vec{i} + a_z \cdot \vec{k} + a_y \cdot \vec{j}$$

$$\text{в). } \vec{a} = \vec{a}_x + \vec{a}_y + \vec{a}_z = a_x \cdot \vec{i} + a_y \cdot \vec{j} + a_z \cdot \vec{k}$$

$$\text{г). } \vec{a} = \vec{a}_x + \vec{a}_y + \vec{a}_z = a_z \cdot \vec{k} + a_y \cdot \vec{i} + a_x \cdot \vec{j}$$

				<p>Задание 10К.</p> <p>Чем определяется направление вектора ускорения по отношению к осям координат?</p> <p>а). Направляющими тангенсами  б). Направляющими косинусами  в). Направляющими котангенсами  г). Направляющими синусами</p>
Биохимия	3	3	-	<p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. По питательной ценности аминокислоты, входящие в состав белков, делят на 2 группы: ...</li> <li>2. К аденозинфосфатам относятся: ...</li> <li>3. В состав РНК входят азотистые основания: ...</li> <li>4. Окислительный(с участиемкислорода), постепенный распад органических веществ, сопровождающийся образованиемхимически активных метаболитов и освобождением энергии в форме АТФ для обеспечения процессов жизнедеятельности - ...</li> <li>5. Нуклеотид, содержащий азотистое основание – аденин, 5-углеродный сахар - рибозу и три остатка фосфорной кислоты, универсальный переносчик и основной аккумулятор химической энергии в живых клетках, выделяющейся при переносе электронов в электронтранспортной цепи называется...</li> <li>6. Ферменты делят на 6 классов: ...</li> <li>7. По конформационной структуре белки делят на: ...</li> <li>8. Метаболизм обычно делят на 2 стадии: ...</li> <li>9. Витамины делят на 2 группы: ...</li> <li>10. Гликолиз протекает в цитоплазме и делится на 3 этапа: ...</li> <li>11. Какой химической связью соединены аминокислотные остатки в молекуле белка...  а.водородной  б. гликозидной  в. пептидной  г. ковалентной</li> <li>12. Причиной повышения вязкости при нагревании водного раствора крахмала является...  а. амилопектин  б. глюкоза  в. амилоза  г. фруктоза</li> <li>13. Функция белка гемоглобина...  а. регулирует содержание сахара в крови  б. переносит кислород к тканям  в. запасает кислород в мышцах  г. регулирует обмен веществ</li> <li>14. Ферменты ускоряют биохимические процессы, протекающие в организме за счет...  а.повышения энергии активации                      б.понижения энергии активации  в. увеличения числа активированных молекул  г. повышения концентрации</li> <li>15. Какова роль желчи в процессе пищеварения...  а. расщепляет белки  б. расщепляет жиры  в. гидролизует полисахариды  г. расщепляет ферменты</li> <li>16. Третичный уровень организации белковых молекул определяется...  а. пептидными связями и линейной структурой расположения аминокислот</li> </ol>

				<p>б. последовательностью аминокислотных остатков и структурой, удерживаемой водородными связями</p> <p>в. глобулой, удерживаемой дополнительными дисульфидными связями</p> <p>г. несколькими глобулами белка, объединенными единой водной оболочкой</p> <p>17 Жиры, имеющие в своем составе насыщенные жирные кислоты, являются...</p> <p>а. твердыми                      б. маслами                      в. газамиг. жидкостями</p> <p>18. Какую функцию выполняют ферменты в живых организмах?</p> <p>а. питательную</p> <p>б. защитную</p> <p>в. каталитическую</p> <p>г. транспортную</p> <p>19. К классу углеводов относятся...</p> <p>а. C<sub>6</sub>H<sub>5</sub>OH</p> <p>б. C<sub>6</sub>H<sub>12</sub>O<sub>6</sub>                      в. (C<sub>6</sub>H<sub>10</sub>O<sub>5</sub>)<sub>n</sub>                      г. CH<sub>3</sub>-(CH<sub>2</sub>)<sub>4</sub>-COOH</p> <p>20. Какие функциональные группы содержит глюкоза?</p> <p>а. кетогруппа</p> <p>б. аминогруппа</p> <p>в. гидроксогруппа</p> <p>г. альдегидная группа</p>
Химия	1,2	1,2	-	<p>1. Число электронов, которые содержатся в атоме углерода, равно: _____</p> <p>2. Электронная формула атома 1s<sup>2</sup>2s<sup>2</sup>2p<sup>6</sup>3s<sup>2</sup>3p<sup>2</sup>. Химический знак этого элемента: _____</p> <p>3. Радиусы атомов химических элементов в ряду: хлор, фосфор, алюминий, натрий: _____</p> <p>4. Химическая связь в молекуле воды: _____</p> <p>5. Формулы кислотных оксидов:</p> <p>1) CO<sub>2</sub> и CaO;</p> <p>2) CO<sub>2</sub> и SO<sub>3</sub>;</p> <p>3) K<sub>2</sub>O и Al<sub>2</sub>O<sub>3</sub></p> <p>6. Формула сероводородной кислоты:</p> <p>1) H<sub>2</sub>S;</p> <p>2) H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>;</p> <p>3) H<sub>2</sub>SO<sub>3</sub></p> <p>7. К реакциям обмена относится:</p> <p>1) CaO + H<sub>2</sub>O → Ca(OH)<sub>2</sub>;</p> <p>2) Cu(OH)<sub>2</sub> → CuO + H<sub>2</sub>O;</p> <p>3) KOH + HNO<sub>3</sub> → KNO<sub>3</sub> + H<sub>2</sub>O</p> <p>8. Электролиты, при диссоциации которых образуются катионы металла и анионы кислотного остатка, называются: _____</p> <p>9. Сокращенное ионное уравнение реакции H<sup>+</sup> + OH<sup>-</sup> → H<sub>2</sub>O соответствует взаимодействию в растворе:</p> <p>1) гидроксида калия и соляной кислоты;</p> <p>2) гидроксида меди (II) и соляной кислоты;</p> <p>3) гидроксида меди (II) и кремниевой кислоты</p>

				<p><b>10.</b> Осадок образуется при взаимодействии в растворе хлорида железа (II) и: 1) соляной кислоты; 2) гидроксида калия; 3) нитрата меди (II).</p> <p><b>11.</b> Присутствие в растворе кислоты можно доказать с помощью: 1) лакмуса; 2) фенолфталеина; 3) щелочи.</p> <p><b>12.</b> Растворение мела в соляной кислоте при его измельчении будет _____</p> <p><b>13.</b> Раствор хлороводородной кислоты НЕ может взаимодействовать: 1) с гидроксидом натрия; 2) с углекислым газом; 3) с кальцием.</p> <p><b>14.</b> После выпаривания досуха 40 г раствора осталось 10 г соли. Массовая доля соли в исходном растворе была равна: _____</p> <p><b>15.</b> Определите вид изомерии между веществами <math>\text{H}_3\text{C}-\text{CH}=\text{CH}-\text{CH}=\text{CH}_2</math> и <math>\text{HC}\equiv\text{C}-\text{CH}_2-\text{CH}_2-\text{CH}_3</math> : _____</p> <p><b>16.</b> Гомологами являются вещества, формулы которых: 1) <math>\text{CH}_3\text{CH}_2\text{COOH}</math> и <math>\text{CH}_3\text{CH}_2\text{CHO}</math> 2) <math>\text{C}_2\text{H}_5\text{COOH}</math> и <math>\text{CH}_3\text{COOH}</math> 3) <math>\text{C}_2\text{H}_5\text{COOH}</math> и <math>\text{C}_6\text{H}_5\text{COOH}</math> 4) <math>\text{C}_2\text{H}_5\text{COOH}</math> и <math>\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}</math></p> <p><b>17.</b> При образовании тройной связи в молекуле углеводорода в гибридизации участвуют: 1) Один s- и один p-электрон 2) Один s- и два p-электрона 3) Один s- и три p-электрона 4) Два s- и один p-электрон</p> <p><b>18.</b> Этанол относится к классу _____:</p> <p><b>19.</b> В результате нагревания этанола с серной кислотой образуется: _____</p> <p><b>20.</b> Этилен можно получить из этана реакцией: 1) дегидрирования 2) гидрирования 3) гидратации 4) дегидратации</p>
Психология и педагогика	7	5	-	<p>1. Идея неразделимости души и живого тела и рассмотрения психологии как целостной системы знаний впервые была предложена...</p> <p>2. Особенности онтогенетического развития психики изучает психология...</p> <p>3. Процесс целенаправленного формирования личности в условиях специально организованной воспитательной системы,</p>

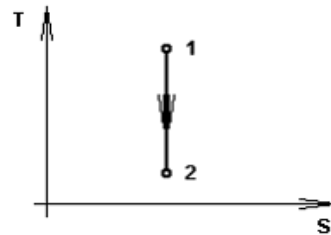
			<p>обеспечивающей взаимодействие воспитателей и воспитуемых – это...</p> <p>4. Что формируется в сознании человека в результате восприятия?</p> <p>5. Способность к восприятию изменений раздражителя или к различению близких раздражителей называется...</p> <p>6. Психология – это наука, изучающая</p> <p>а) взаимодействия индивида с обществом б) психическую деятельность человека в) закономерности управления процессом развития индивидуальности и личности г) симптомы, синдромы психических болезней</p> <p>7. Признание психологии как самостоятельной науки было связано:</p> <p>а) с созданием специальных научно-исследовательских учреждений; б) с развитием метода интроспекции; в) с развитием метода наблюдения; г) с выходом трактата Аристотеля «О душе».</p> <p>8. Какую функцию в ощущениях выполняет кора больших полушарий человека?</p> <p>а) рецепторную (воспринимающую); б) настройки; в) фильтрации; г) анализа и распознавания.</p> <p>9. Восприятие часто принято называть:</p> <p>а) осязанием; б) апперцепцией; в) перцепцией; г) наблюдательностью.</p> <p>10. Уравновешивание, возмещение функций поврежденных систем – это:</p> <p>а) компенсация; в) координация; б) коррекция; г) декомпенсация.</p> <p>11. Навык – это...</p> <p>12. Память, основанная на повторении материала без его осмысления, называется...</p> <p>13. То, что незавершенные действия запоминаются лучше, выражает эффект...</p> <p>14. Какая функция общения имеет место, когда начинающий продавец спрашивает у своего более опытного коллеги, как он работал первый день?</p> <p>15. Речь рассматривается как одно из важнейших условий формирования психических явлений в теории...</p> <p>16. Психический процесс создания чего-то нового в форме образа, представления или идеи называется:</p> <p>а) ощущением; б) восприятием; в) мышлением; г) воображением.</p> <p>17. Основанием классификации восприятия на восприятие художественное, математическое, техническое, музыкальное и др. является:</p> <p>а) ведущий анализатор; б) предмет отражения; в) форма существования материи; г) вид деятельности.</p> <p>18. Память о своей памяти называется:</p> <p>а) оперативной памятью; б) метапамятью;</p>
--	--	--	---

				<p>в) автобиографической памятью; г) кратковременной памятью.</p> <p>19. Умение – это...</p> <p>а) навык, ставший потребностью человека б) способность действовать на основе приобретенных знаний в) способность быстро выполнить задание г) стереотип действия, ставший потребностью человека</p> <p>20. Какую функцию выполняет речь человека благодаря способности давать названия предметам и явлениям? а) сообщение; б) выражение; в) обозначение; г) воздействие.</p>
Теплотехника	4	2	-	<p>№1. Совокупность материальных тел, находящихся в механическом и тепловом взаимодействии друг с другом и с окружающими систему внешними телами представляет ... Варианты ответов: 1. механическую систему 2. термодинамическую систему 3. микроскопическую систему 4. гидравлическую систему</p> <p>№2. Параметрами состояния термодинамической системы являются ... Варианты ответов: 1. давление, температура, удельный объем, теплоемкость 2. давление, температура, удельный объем, теплопроводность и температуропроводность 3. давление и температура 4. абсолютные давление и температура, удельный объем</p> <p>№3. Термодинамическая система, не обменивающаяся теплотой с окружающей средой, называется: Варианты ответов: 1) открытой; 2) закрытой; 3) изолированной; 4) адиабатной.</p> <p>№ 4. Термодинамический процесс, протекающий как в прямом, так и в обратном направлении называется: Варианты ответов: 1) равновесным; 2) обратимым; 3) неравновесным; 4) необратимым.</p> <p>№ 5. Теплоёмкость, определенная при постоянном давлении называется: Варианты ответов: 1) изохорной; 2) изобарной; 3) истинной; 4) средней.</p> <p>№ 6. Закон Майера утверждает что: Варианты ответов: 1) <math>\mu_{C_V} = 4.115 \cdot z</math>; 2) <math>\mu_{C_P} = \mu_{C_V} + \mu R</math>;</p>

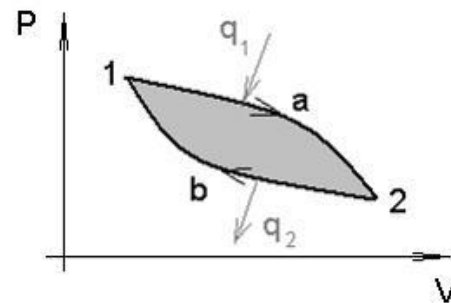
$$3) c_p + c_v = R; 4) k = \frac{\mu c_p}{\mu c_v} = \frac{c_p}{c_v}$$

№7. Связь между параметрами для изохорного процесса имеет вид:

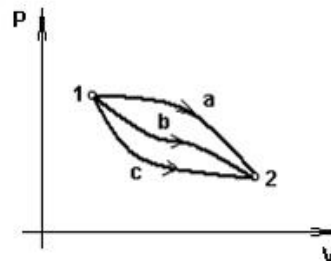
№ 8. В процессе 1-2 давление ....



№ 9. Площадь цикла 1a2b1 является .....



№ 10. Газ совершает наибольшую работу расширения в процессе ....



Электротехника и электроника

4

2

-

1. Теорема компенсации:

- 1) ЭДС можно заменить резистором, напряжение на котором равно этой ЭДС;
- 2) Резистор можно заменить ЭДС, равной падению напряжения на нём и направленной в сторону протекания тока;
- 3) Резистор можно заменить ЭДС, равной падению напряжения на нём и направленной противоположно направлению тока;



				<p>4) Резистор можно заменить двумя противоположно направленными равными ЭДС.</p> <p>2. Количество уравнений, составленных по 2 – му закону Кирхгофа при расчёте цепи методом уравнений Кирхгофа равно (<math>y</math>, <math>v</math> – количество узлов и ветвей, <math>v_j</math> – ветви, содержащие источник тока) равно:  1) <math>v - y + v_j</math>;    2) <math>v - y - 1</math>;  3) <math>v - y + 1</math>;    4) <math>v - y + 1 - v_j</math>.</p> <p>3. Узлом в электрической цепи называется место, где сходится:  1) не менее двух ветвей;  2) не менее трёх ветвей;  3) не менее четырёх ветвей;  4) произвольное количество ветвей.</p> <p>4. Активной проводимостью является величина: 1) <math>b</math>; 2) <math>g</math>; 3) <math>y</math>; 4) <math>z</math>.</p> <p>5. Реактивной проводимостью является величина: 1) <math>b</math>; 2) <math>g</math>; 3) <math>y</math>; 4) <math>z</math>.</p> <p>6. Ветвь с источником тока при расчёте цепи методом уравнений Кирхгофа:  1) разрывается;                    3) не входит ни в один контур;  2)    4) входит в один из контуров.</p> <p>7. При расчёте цепи методом уравнений Кирхгофа направление обхода контуров выбирается:  1) в соответствии с направлением ЭДС;  2) произвольно;  3) по часовой стрелке;  4) против часовой стрелки.</p> <p>8. Метод эквивалентного генератора основывается на:  1) теореме об активном двухполюснике;  2) теореме компенсации;  3) свойстве взаимности;  4) принципе наложения.</p>
Этика и психология в профессиональной деятельности	2	2	-	<p>Вопросы:</p> <p>1. Одинаков ли этикет в разных странах мира?</p> <p>2. Какой стороны надо держаться, когда идешь по улице: правой или левой?</p> <p>3. С какой стороны нужно обходить прохожих, идущих навстречу?</p>

				<p>4. С какой стороны нужно обходить прохожих, идущих впереди?</p> <p>5. Где должен находиться мужчина, когда он спускается с дамой по лестнице?</p> <p>6. Где должен находиться мужчина, когда он поднимается с дамой по лестнице?</p> <p>7. Кто должен здороваться первым: старший по возрасту или младший?</p> <p>8. Кто должен подавать руку для рукопожатия первым: старший по возрасту или младший?</p> <p>9. Должны ли мужчины снимать перчатки перед рукопожатием?</p> <p>10. Должны ли женщины снимать перчатки перед рукопожатием?</p> <p>11. Кого надо представить первым при знакомстве: младшего старшему или наоборот?</p> <p>12. Кого надо представить первым при знакомстве: мужчину женщине или наоборот?</p> <p>13. Если к вам домой пришли друзья, и вы хотите познакомить их с родителями – кого кому представлять?</p> <p>14. Сколько цветов одновременно можно сочетать в своей одежде?</p> <p>15. Нужно ли застегивать пиджак на все пуговицы?</p> <p>16. Может ли мужчина снять пиджак и остаться в жилете?</p> <p>17. Опущенные брови, сморщенный нос, выпяченная или сомкнутая с верхней нижней губа означает...</p> <p>18. Бегающие глаза, отведенный в сторону или вниз взгляд свидетельствуют...</p> <p>19. Покашливание, беспрестанное курение свидетельствуют о том, что ....</p> <p>20. В пределах (...) зоны комфортно чувствуешь себя с коллегой, хорошим знакомым и т.п.</p>
Введение в технологии продуктов питания	1	1	-	<p>Вопросы:</p> <p>1. Питание - ...</p> <p>2. Химический состав пищевого продукта формируют три основные группы компонентов: ...</p> <p>3. Продовольственное сырье – ...</p> <p>4. Пищевые добавки – ...</p> <p>5. Биологически активные добавки – ...</p> <p>6. Макронутриенты – ...</p> <p>7. Микронутриенты – ...</p> <p>8. Кулинарная обработка пищевых продуктов - ...</p> <p>9. Механическая кулинарная обработка - ...</p> <p>10. Химическая кулинарная обработка - ...</p> <p>11. Тепловая кулинарная обработка - ...</p> <p>12. Кулинарная готовность; готовность - ...</p> <p>13. Качество кулинарной продукции - ...</p> <p>14. Различают следующие виды безопасности кулинарной продукции: ...</p> <p>15. Интенсивное охлаждение кулинарной продукции - ...</p> <p>16. Существуют следующие формы нарезки капусты:</p> <p>а) брусочки, дольки;</p> <p>б) крошка, кубики;</p> <p>в) <b>соломка, шашки.</b></p> <p>17. Соление – это способ консервирования, основанный на образовании:</p> <p>а) винной кислоты;</p> <p>б) <b>молочной кислоты;</b></p> <p>в) уксусной кислоты.</p> <p>18. Охлажденные полуфабрикаты хранят и реализуют в торговой сети и предприятиях общественного питания при температуре ...:</p> <p>а) <b>в пределах 0...8°С;</b></p> <p>б) 10°С;</p> <p>в) 12°С.</p>

				<p>19. От чего зависит концентрация бульона?</p> <p>а) <b>соотношение продуктов и воды;</b>  б) от времени варки;  в) от способа варки.</p> <p>20. Бульон, получаемый при тушении мяса, используют для приготовления:</p> <p>а) <b>соусов;</b>  б) супов;  в) не используют.</p> <p>21. На ржаном хлебе можно приготовить бутерброды со следующими продуктами:</p> <p>а) джем, повидло, сыр;  б) вареная колбаса, мясо отварное, отварная осетровая рыба;  в) <b>шпик, корейка, сельдь, килька.</b></p> <p>22. Салаты оформляют:</p> <p>а) <b>продуктами, входящими в рецептуру, и зеленью;</b>  б) продуктами с яркой окраской;  в) продуктами с яркой окраской и зеленью.</p> <p>23. Желированные сладкие блюда можно хранить в холодильнике:</p> <p>а) 24 часа;  б) <b>12 часов;</b>  в) 18 часов.</p> <p>24. Для улучшения вкуса компота из сухофруктов его рекомендуется настаивать в течение:</p> <p>а) 8 часов;  б) <b>10-12 часов;</b>  в) 6 часов.</p> <p>25. Кисели подают охлажденными до температуры:</p> <p>а) <b>12-14°С;</b>  б) 10°С;  в) 8°С.</p>
--	--	--	--	--

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Социология	1	1	-	1. - 1 2. - 4 3. - 1 4. - 1 5. - 2 6. - 2, 3 7. - 1 8. - 1 9. - 1 10. - 4
Маркетинг	5	3	-	В Б Б В А

				Б А Г А А
Математика	1	1	-	<p>1. Правильный ответ: <math>AB(-1-1;5-2;1-1)=(-2;3;0)</math>.</p> <p>2. Правильный ответ: 0,25.</p> <p>3. Правильный ответ: 0,25.</p> <p>4. Правильный ответ: 5/6.</p> <p>5.</p> $e^x \cdot \left( \ln x + \frac{1}{x} \right)$ <p>Правильный ответ:</p> <p>6. Правильный ответ: 1,5.</p> <p>7. Правильный ответ: 5.</p> <p>8.</p> $\frac{\sqrt{3}}{3}$ <p>Правильный ответ: <math>\frac{\sqrt{3}}{3}</math>.</p> <p>9. Правильный ответ: 0.</p> <p>10. Правильный ответ: -18.</p> <p>11. Правильный ответ: 7.</p> <p>12. Правильный ответ: <math>2 \times 0,1 + 3 \times 0,4 + 4 \times 0,3 + 5 \times 0,2 = 3,6</math></p> <p>13. Правильный ответ: 1020.</p> <p>14. Правильный ответ: 88.</p> <p>15. Правильный ответ: 0,45.</p>
Физика	1,2	1	-	<p>1. Положение материальной точки в заданной системе отчета задает радиус-вектор</p> <p>2. Вектор перемещения это вектор соединяющий начальную и конечную точки пути</p> <p>3. Линия в пространстве, которую описывает точка при движении это траектория, длина пути</p> <p>4. Вектор соединяющий начальную и конечную точки пути это перемещение</p> <p>5. в.</p> <p>6. г</p> <p>7. Ускорение характеризует изменение скорости за единицу времени</p>

				8. в 9. а 10. б 11. а 12. Путь, пройденный телом за первые 8 секунд равен 4 м 13. а 14. Путь пройденный телом есть прямая, вертикально вверх с ускорением g 15. г
Экология	1	2	-	1 - 4 2 - 2 3 - 2 4 - 3 5 - 2 6 - 2 7 - 3 8 - 2 9 - 4 10 - 2
Механика	3,4	2,3	-	1К-в; 2К-б; 3К-г; 4К-б; 5К-г; 6К-б; 7К-а; 8К-а; 9К-в; 10К- б
Биохимия	3	3	-	1. По питательной ценности аминокислоты, входящие в состав белков, делят на 2 группы: заменимые и незаменимые 2. К аденозинфосфатам относятся: АТФ (АДФ, АМФ), НАД, НАДФ, ФАД 3. В состав РНК входят азотистые основания: аденин, гуанин, цитозин, урацил 4. Окислительный (с участием кислорода), постепенный распад органических веществ, сопровождающийся образованием химически активных метаболитов и освобождением энергии в форме АТФ для обеспечения процессов жизнедеятельности - дыхание 5. Нуклеотид, содержащий азотистое основание – аденин, 5-углеродный сахар - рибозу и три остатка фосфорной кислоты, универсальный переносчик и основной аккумулятор химической энергии в живых клетках, выделяющейся при переносе электронов в электронтранспортной цепи называется... 6. Ферменты делят на 6 классов: оксидоредуктазы, трансферазы, изомеразы, лигазы, гидролазы, лиазы 7. По конформационной структуре белки делят на: фибриллярные, глобулярные 8. Метаболизм обычно делят на 2 стадии: катаболизм и анаболизм 9. Витамины делят на 2 группы: водорастворимые и жирорастворимые 10. Гликолиз протекает в цитоплазме и делится на 3 этапа: активирование субстрата; гидролиз активного субстрата; окисление с запасанием энергии в виде АТФ и НАДФ Н <sub>2</sub> 11. в 12. а 13. б 14. б, в 15. б 16. в 17. а 18. в 19. б, в 20. в, г
Химия	1,2	1,2	-	1. Число электронов, которые содержатся в атоме углерода, равно: <u>  6  </u> 2. Электронная формула атома $1s^2 2s^2 2p^6 3s^2 3p^2$ . Химический знак этого элемента: <u>  Si  </u>

				<p>3. Радиусы атомов химических элементов в ряду: хлор, фосфор, алюминий, натрий:увеличиваются</p> <p>4. Химическая связь в молекуле воды: ковалентная полярная</p> <p>5. Формулы кислотных оксидов: 1) <math>\text{CO}_2</math> и <math>\text{CaO}</math>; 2) <math>\text{CO}_2</math> и <math>\text{SO}_3</math>; 3) <math>\text{K}_2\text{O}</math> и <math>\text{Al}_2\text{O}_3</math></p> <p>6. Формула сероводородной кислоты: 1) <math>\text{H}_2\text{S}</math>; 2) <math>\text{H}_2\text{SO}_4</math>; 3) <math>\text{H}_2\text{SO}_3</math></p> <p>7. К реакциям обмена относится: 1) <math>\text{CaO} + \text{H}_2\text{O} \rightarrow \text{Ca(OH)}_2</math>; 2) <math>\text{Cu(OH)}_2 \rightarrow \text{CuO} + \text{H}_2\text{O}</math>; 3) <math>\text{KOH} + \text{HNO}_3 \rightarrow \text{KNO}_3 + \text{H}_2\text{O}</math></p> <p>8. Электролиты, при диссоциации которых образуются катионы металла, и анионы кислотного остатка называются: солями</p> <p>9. Сокращенное ионное уравнение реакции <math>\text{H}^+ + \text{OH}^- \rightarrow \text{H}_2\text{O}</math> соответствует взаимодействию в растворе: 1) гидроксида калия и соляной кислоты; 2) гидроксида меди (II) и соляной кислоты; 3) гидроксида меди (II) и кремниевой кислоты</p> <p>10. Осадок образуется при взаимодействии в растворе хлорида железа (II) и: 1) соляной кислоты; 2) гидроксида калия; 3) нитрата меди (II).</p> <p>11. Присутствие в растворе кислоты можно доказать с помощью: 1) лакмуса; 2) фенолфталеина; 3) щелочи.</p> <p>12. Растворение мела в соляной кислоте при его измельчении будет:ускоряться</p> <p>13. Раствор хлороводородной кислоты не может взаимодействовать: 1) с гидроксидом натрия; 2) с углекислым газом; 3) с кальцием.</p> <p>14. После выпаривания досуха 40 г раствора осталось 10 г соли. Массовая доля соли в исходном растворе была равна:25 %.</p> <p>15.Определите вид изомерии между веществами <math>\text{H}_3\text{C}-\text{CH}=\text{CH}-\text{CH}=\text{CH}_2</math> и <math>\text{HC}\equiv\text{C}-\text{CH}_2-\text{CH}_2-\text{CH}_3</math>:межклассовая изомерия.</p> <p>16. Гомологами являются вещества, формулы которых: 1) <math>\text{CH}_3\text{CH}_2\text{COOH}</math> и <math>\text{CH}_3\text{CH}_2\text{CHO}</math>    3) <math>\text{C}_2\text{H}_5\text{COOH}</math> и <math>\text{C}_6\text{H}_5\text{COOH}</math> 2) <math>\text{C}_2\text{H}_5\text{COOH}</math> и <math>\text{CH}_3\text{COOH}</math>        4) <math>\text{C}_2\text{H}_5\text{COOH}</math> и <math>\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}</math></p> <p>17. При образовании тройной связи в молекуле углеводорода в гибридизации участвуют: 1) Один s- и один p-электрон    3) Один s- и три p-электрона 2) Один s- и два p-электрона    4) Два s- и один p-электрон</p>
--	--	--	--	---

				<p>18. Этанол относится к классу __: Предельных одноатомных спиртов</p> <p>19. В результате нагревания этанола с серной кислотой образуется: этилен</p> <p>20. Этилен можно получить из этана реакцией:  1) дегидрирования 2) гидрирования 3) гидратации 4) дегидратации</p>
Психология и педагогика	7	5	-	<p>1. Аристотелем</p> <p>2. возрастная</p> <p>3. воспитание</p> <p>4. образы</p> <p>5. относительной или дифференциальной чувствительностью</p> <p>6. б</p> <p>7. а</p> <p>8. г</p> <p>9. в</p> <p>10. а</p> <p>11. способность правильно и эффективно выполнять определённое действие, полученная и доведённая до автоматизма с помощью многократных повторений</p> <p>12. механической</p> <p>13. Б.В. Зейгарник</p> <p>14. получение обратной связи о себе</p> <p>15. поэтапного формирования умственных действий и понятий П.Я. Гальперина</p> <p>16. г</p> <p>17. г</p> <p>18. б</p> <p>19. б</p> <p>20. в</p>
Теплотехника	4	2	-	<p>1. – 2; 2. – 4; 3. – 4; 4. – 1,2; 5. – 2; 6. – 3; 7. <math>\frac{P_2}{P_1} = \frac{T_2}{T_1}</math>; 8. уменьшается; 9. Работой рабочего тела; 10. <math>l_a</math></p>
Электротехника и электроника	4	2	-	<p>1- 3</p> <p>2- 4</p> <p>3- 2</p> <p>4- 2</p> <p>5- 1</p> <p>6- 3</p> <p>7- 2</p> <p>8 - 1</p>
Этика и психология в профессиональной деятельности	2	2	-	<p>1. неодинаков</p> <p>2. правой</p> <p>3. справа</p> <p>4. слева</p> <p>5. на одну–две ступеньки впереди дамы</p> <p>6. на одну–две ступеньки впереди дамы</p> <p>7. младший</p> <p>8. старший</p>

				<p>9. да  10. нет  11. младшего старшему  12. мужчину представляют даме  13. друзей родителям  14. от 2-х до 4-х  15. не надо застегивать нижнюю пуговицу  16. нет, жилет также надо снять  17. отвращение  18. чувстве вины или стыда  19. человек нервничает  20. социальной</p>
Введение в технологии продуктов питания	1	1	-	<p>1. Питание - это совокупность процессов, связанных с потреблением и усвоением в организме входящих в состав пищи веществ. Они включает последовательные процессы поступления, переваривания, всасывания и усвоения в организме пищевых веществ, необходимых для покрытия его энергозатрат, построения и возобновления клеток и тканей тела и регуляции функций организма.</p> <p>2. Химический состав пищевого продукта формируют три основные группы компонентов:ингредиенты продовольственного сырья;пищевые добавки;биологически активные добавки.</p> <p>3. Продовольственное сырье – объекты растительного, животного, микробиологического, а также минерального происхождения, используемые для изготовления пищевых продуктов.</p> <p>4. Пищевые добавки – природные или синтезированные вещества, соединения вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания им определенных (заданных) свойств и (или) сохранения их качества.</p> <p>5. Биологически активные добавки – природные или идентичные природным биологически активные вещества, предназначенные для употребления в пищу или введения в состав пищевых продуктов.</p> <p>6. Макронутриенты – класс главных пищевых веществ, представляющих собой источники энергии и пластических (структурных) материалов. Представителями этого класса являются углеводы, липиды и белки.</p> <p>7. Микронутриенты – класс пищевых веществ, оказывающих выраженные биологические эффекты на различные функции организма, содержатся в пище в небольших количествах. К ним относятся витамины, их предшественники и витаминоподобные вещества, минеральные вещества, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, аминокислоты, олигосахариды.</p> <p>8. Кулинарная обработка пищевых продуктов - воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, делающих их пригодными для дальнейшей обработки и/или употребления в пищу.</p> <p>9. Механическая кулинарная обработка - кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами с целью изготовления блюд, кулинарных изделий и полуфабрикатов.</p> <p>10. Химическая кулинарная обработка - кулинарная обработка пищевых продуктов химическими способами с целью изготовления кулинарных полуфабрикатов</p> <p>11. Тепловая кулинарная обработка - кулинарная обработка пищевых продуктов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до заданной степени кулинарной готовности.</p> <p>12. Кулинарная готовность; готовность - совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей качества блюда и кулинарного изделия, определяющих их пригодность к употреблению в пищу.</p> <p>13. Качество кулинарной продукции - свойства кулинарной продукции, обуславливающие ее пригодность к дальнейшей обработке и/или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств.</p> <p>14. Различают следующие виды безопасности кулинарной продукции: химическая, санитарно-гигиеническая,</p>



				<p>радиационная.</p> <p>15. Интенсивное охлаждение кулинарной продукции - быстрое охлаждение кулинарной продукции до низких плюсовых температур, производимое в специальном холодильном оборудовании, с целью сохранения качества и увеличения сроков ее хранения.</p> <p>16. в</p> <p>17. б</p> <p>18. а</p> <p>19. а</p> <p>20. а</p> <p>21. в</p> <p>22. а</p> <p>23. б</p> <p>24. б</p> <p>25. а</p>
--	--	--	--	--

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

**Направление подготовки/специальность:**

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания (ФГОС 3+)
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ОК-8
Название компетенции	Способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Физическая культура и спорт	1	1	-	<p><b>Вопрос 1 из 25:</b>  <b>Каково соотношение двигательной активности и умственной работоспособности, интеллекта?</b>                      1. отставание детей в умственном развитии, как правило, сопровождается задержками физического развития                      2. отставание детей в физическом развитии, как правило, сопровождается задержками психического развития                      3. отставание детей в физическом развитии, как правило, не сопровождается задержками психического развития</p> <p><b>Вопрос 2 из 25:</b>  <b>Каким этапом в обучении движениям является разучивание?</b>                      1.первым этапом                      2.третьим этапом                      3.вторым этапом</p> <p><b>Вопрос 3 из 25:</b>  <b>Что понимают под техникой двигательного действия?</b>                      1.способ выполнения движения, учитывающий индивидуальные особенности занимающихся                      2.наиболее красивый способ выполнения движения                      3.наиболее целесообразный способ управления движениями                      4.наиболее удобный способ выполнения движения</p> <p><b>Вопрос 4 из 25:</b>  <b>Какой методический принцип физического воспитания предполагает постепенное и постоянное повышение требований к занимающимся?</b>                      1.принцип сознательности и активности                      2.принцип систематичности                      3.принцип динамичности                      4.принцип доступности и индивидуальности</p> <p><b>Вопрос 5 из 25:</b>  <b>К группе каких методов физического воспитания относятся игровой и соревновательный методы?</b>                      1.к методам строго регламентированного упражнения                      2.к методам частично регламентированного упражнения</p>

3.к методам наглядного восприятия

**Вопрос 6 из 25:**

**Основной определяющей чертой какого метода физического воспитания является сопоставление сил в условиях упорядоченного соперничества, борьбы за первенство или высокое достижение?**

- 1.словесного метода
- 2.метода наглядного восприятия
- 3.соревновательного метода
- 4.игрового метода

**Вопрос 7 из 25:**

**Чем отличается физическое упражнение от трудового двигательного действия?**

- 1.физическое упражнение выполняется в соответствии с закономерностями физического воспитания и направлено на физическое совершенствование, а трудовое двигательное действие  $\frac{3}{4}$  в соответствии с закономерностями производства и направлено на предмет труда
- 2.физическое упражнение направлено на достижение высокого спортивного результата, а трудовое движение  $\frac{3}{4}$  на предмет труда
- 3.при выполнении физического упражнения нагрузки строго дозированы

**Вопрос 8 из 25:**

**Какой методический принцип физического воспитания предполагает учет особенностей занимающихся (пол, физическое развитие и подготовленность) и посильность предлагаемых им заданий?**

- 1.принцип доступности и индивидуализации
- 2.принцип систематичности
- 3.принцип сознательности и активности
- 4.принцип наглядности
- 5.принцип динамичности (постепенного повышения требований)

**Вопрос 9 из 25:**

**Какой метод развития силовых способностей основан на стандартном стимулировании мышечных групп путем использования кинетической энергии падающего груза или веса собственного тела?**

- 1.метод изокинетических усилий
- 2.метод динамических усилий
- 3.ударный метод
- 4.метод повторных усилий

**Вопрос 10 из 25:**

**Что является основным средством физического воспитания?**

- 1.легкоатлетический бег
- 2.физическое упражнение
- 3.игра в футбол
- 4.плавание

**Вопрос 11 из 25:**

**Физиологической основой какого методического принципа физического воспитания является суперкомпенсация (сверхвосстановление энергоисточников, возбудимости нервной системы)?**

- 1.принципа наглядности
- 2.принципа сознательности и активности
- 3.принципа доступности и индивидуализации

4. принципа систематичности
5. принципа динамичности (постепенного повышения требований)

**Вопрос 12 из 25:**

**Что такое физическое упражнение?**

1. двигательное действие, специально организованное для обучения движениям и развития физических качеств
2. двигательное действие, специально организованное для решения задач физического воспитания в соответствии с его закономерностями
3. двигательное действие, специально организованное для достижения высокого спортивного результата

**Вопрос 13 из 25:**

**Какой вид силовых способностей человека проявляется при выполнении быстрых движений преодолевающего и уступающего характера или при быстром переключении от уступающей к преодолевающей работе?**

1. координационно-силовые силовые способности
2. собственно-силовые силовые способности
3. скоростно-силовые силовые способности

**Вопрос 14 из 25:**

**Как влияет соревновательная обстановка на физиологический эффект от физического упражнения?**

1. влияет отрицательно
2. никак не влияет
3. влияет положительно

**Вопрос 15 из 25:**

**К какой группе упражнений на развитие ловкости относятся акробатические упражнения (по классификации А.А. Тер-Ованесяна)?**

1. к специальным заданиям, в которых по сигналу необходимо менять направление движений
2. к упражнениям, предъявляющим высокие требования к координации и точности движений
3. к упражнениям, в которых нет однотипных движений и имеется элемент внезапности

**Вопрос 16 из 25:**

**Чем характеризуется метод изокинетических усилий?**

1. выполнением кратковременных максимальных напряжений, без изменения длины мышц
2. силовой работой с предельными нагрузками
3. постоянной скоростью движения

**Вопрос 17 из 25:**

**Как называется комплекс морфологических и психофизиологических свойств человека, отвечающих требованиям какого-либо вида мышечной деятельности и обеспечивающих эффективность ее выполнения?**

1. физические способности
2. скоростные способности
3. динамические способности

**Вопрос 18 из 25:**

**Какой вид мышечной силы человека характеризует силовой потенциал человека и измеряется величиной максимального произвольного мышечного усилия в изометрическом режиме без ограничения времени или предельным весом поднятого груза?**

1. смешанная сила

2. абсолютная сила
3. относительная сила

**Вопрос 19 из 25:**

**К каким методам физического воспитания относятся методы строго регламентированного упражнения и методы частично регламентированного упражнения?**

1. к методам практического восприятия
2. к методам использования слова
3. к практическим методам

**Вопрос 20 из 25:**

**Известно, что занятия физическими упражнениями способствуют формированию определенных свойств личности. Какой из приведенных ниже видов спорта в большей степени формирует настойчивость?**

1. спортивная гимнастика (сложнокоординационный вид спорта)
2. бег на длинные дистанции (циклический вид спорта)
3. футбол (игровой вид спорта)

**Вопрос 21 из 25:**

**На каком этапе обучения формируется двигательный навык?**

1. при разучивании движения
2. при совершенствовании движения
3. при ознакомлении с движением

**Вопрос 22 из 25:**

**Для реализации какого методического принципа физического воспитания на практике применяются показ двигательного действия преподавателем; демонстрация наглядных пособий; кинофильмы; видеофильмы; звуковая и световая сигнализация?**

1. принципа систематичности
2. принципа сознательности и активности
3. принципа динамичности (постепенного повышения требований)
4. принципа наглядности
5. принципа доступности и индивидуализации

**Вопрос 23 из 25:**

**Для соблюдения какого методического принципа физического воспитания преподаватель должен «...довести до сознания занимающихся не только то, что и как выполнять, но и почему предлагается именно это, а не другое упражнение, почему необходимо соблюдать эти, а не другие правила его выполнения»?**

1. принципа сознательности и активности
2. принципа динамичности (постепенного повышения требований)
3. принципа доступности и индивидуализации
4. принципа систематичности
5. принципа наглядности

**Вопрос 24 из 25:**

**Как называется способность человека перестраивать свою двигательную деятельность в соответствии с требованиями внезапно меняющейся обстановки?**

1. гибкость
2. ловкость

				<p>3.сила 4.выносливость</p> <p><b>Вопрос 25 из 25:</b> <b>К какой группе физических способностей относятся силовые способности?</b></p> <p>1.к координации 2.к выносливости и гибкости 3.к скорости 4.к мышечной силе</p>
<p>Элективные дисциплины по физической культуре и спорту</p>	6	1	-	<p>1. Физическая культура представляет собой:</p> <p>а) определенную часть общей культуры человека; б) учебную активность; в) культуру здорового духа и тела.</p> <p>2. Возможности человека, обеспечивающие ему быстрое выполнение двигательных действий, называются:</p> <p>а) скоростная способность; б) двигательный рефлекс; в) физическая возможность.</p> <p>3. Эффект физических упражнений определяется, прежде всего:</p> <p>а) их содержанием; б) их формой; в) скоростью их выполнения.</p> <p>4. Разновидность аэробики, особенностью которой является использование специальной платформы, называется:</p> <p>а) боди-балет; б) степ-аэробика; в) пилатес.</p> <p>5. Основные средства защиты из спортивных и восточных единоборств это:</p> <p>а) пауэрлифтинг; б) бодибилдинг; в) атлетическое единоборство.</p> <p>6. Влияние физических упражнений на организм человека:</p> <p>а) положительное, если эти упражнения выполняются регулярно, в правильном темпе, верной последовательности, а занимающийся не имеет противопоказаний, исключающих данные занятия; б) нейтральное, даже если заниматься усердно; в) положительное, только в случае, если заниматься ими на пределе своих физических возможностей.</p> <p>7. Главной причиной нарушения осанки является:</p> <p>а) малая подвижность в течение дня, неправильное поднятие тяжестей, часто принимаемая неправильная поза; б) сутулость, сгорбленность, “страх” своего роста; в) слабые мышцы спины.</p> <p>8. Лучшие условия для развития скорости реакции создаются во время:</p> <p>а) спортивных игр с обилием быстрых движений; б) бега с препятствиями; в) десятиборья.</p> <p>9. Ритм, как комплексная характеристика техники физических упражнений, отражает:</p> <p>а) количество действий в единицу времени; б) некоторый алгоритм распределения физических усилий, степень и скорость их изменения; в) скорость выполнения упражнений.</p> <p>10. Какой предмет используется для занятий “босу”?</p>

				<p>а) резиновая лента;  б) целый мяч из резины;  в) половина резинового мяча.</p> <p>11. Разрешаются ли произвольные метания снарядов?  а) да, разрешаются;  б) нет, не разрешаются;  в) да, но только при отсутствии людей в зоне метания.</p> <p>12. В практике физического воспитания важно иметь в виду, что специального обучения требуют:  а) перекрестные координации;  б) любые сложные координации;  в) координации, связанные с поднятием тяжестей, метанием, плаванием и др. специальными активностями.</p> <p>13. В основу физиологической классификации физических упражнений положены:  а) некоторые признаки физиологии, характерные для любой деятельности мышц, входящей в определенную группу;  б) зависимость полученного результата от силы, частоты и алгоритма выполнения упражнений;  в) разделения занимающихся на группы, в зависимости от физиологических кондиций и ограничений.</p> <p>14. Экскурсией грудной клетки называется:  а) разница размеров окружности грудной клетки между состояниями вдоха и выдоха;  б) средний размер окружности грудной клетки между состояниями вдоха и выдоха;  в) объем вдыхаемого воздуха.</p> <p>15. Во время занятий все острые выступающие предметы должны быть:  а) удалены из зоны занятий;  б) огорожены или заблокированы от прямого касания;  в) обозначены цветными ярлыками.</p> <p>16. Дать определение физической культуры.</p> <p>17. Адаптация это -?</p> <p>18. Специфическая адаптация это -?</p> <p>19. Общая адаптация это -?</p> <p>20. Минутный объем крови в покое?</p> <p>21. Общая выносливость – это?</p> <p>22. От чего зависит гибкость?</p> <p>23. Перечислить принципы физической культуры.</p> <p>24. Сколько существует зон интенсивности физической нагрузки?</p> <p>25. Перечислить виды физической культуры.</p> <p>26. Общая плотность занятия.</p> <p>27. Моторная плотность занятия.</p> <p>28. Основные понятия спортивной тренировки.</p> <p>29. Профессионально – прикладная физическая подготовка дать определение.</p> <p>30. Профессиональная работоспособность.</p>
--	--	--	--	--

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Физическая культура и спорт	1	1	-	1-2 2-1 3-1 4-3 5-3 6-3

				<p>7-1 8-1 9-1 10-1 11-5 12-2 13-1 14-2 15-2 16-3 17-1 18-2 19-1 20-1 21-3 22-3 23-2 24-1 25-2</p>
<p>Элективные дисциплины по физической культуре и спорту</p>	6	1	-	<p>1. а) 2. а) 3. а) 4. б) 5. в) 6. а) 7. а) 8. а) 9. б) 10. в) 11. б) 12. а) 13. а) 14. а) 15. б)</p> <p>16. Физическая культура – часть общечеловеческой культуры, направленная на разностороннее укрепление и совершенствование организма человека, и улучшение его жизнедеятельности посредством применения широкого круга средств: гигиенических мероприятий, естественных сил природы, различных систем физических упражнений, спорта.</p> <p>17. Адаптация это – процесс приспособления строения и функций организма к условиям существования.</p> <p>18. Специфическая адаптация это – совокупность изменений в организме, обеспечивающих постоянство его внутренней среды.</p> <p>19. Общая адаптация это – совокупность изменений, приводящих к мобилизации энергетических и пластических (образование белка) ресурсов организма.</p> <p>20. 4-6 литров;</p> <p>21. Общая выносливость – способность выполнять работу с невысокой интенсивностью в течение продолжительного времени за счет аэробных источников энергообеспечения;</p> <p>22. От эластичности мышц.</p> <p>23. Принцип сознательности и активности, наглядности, доступности, систематичности, последовательности, динамичности.</p> <p>24. 4</p> <p>25. Физическое воспитание, физическое развитие, профессионально – прикладная физическая культура.</p> <p>26. Общая плотность - отношение педагогически оправданного времени ко всей продолжительности занятия. Педагогически оправданное время -это время, затраченное на подготовку инвентаря и оборудования, на объяснение и показ упражнений, на</p>



			<p>выполнение физических упражнений и заданий, на отдых между упражнениями.</p> <p>27. Моторная плотность - отношение времени, затраченного непосредственно на выполнение физических упражнений, ко всей продолжительности занятия. Моторная плотность может колебаться от 10-15% до 79-90%. Рациональная моторная плотность и дозирование учебно-тренировочной нагрузки зависят от вида спорта, возраста, пола, общей физической и спортивной подготовленности занимающихся, от условий занятий, от характера конкретных учебных или тренировочных заданий.</p> <p>28. Спортивная тренировка - специализированный процесс физического воспитания, направленный на достижение возможно высокого спортивного результата.</p> <p>Тренированность - биологическая (морфологическая и функциональная) приспособляемость организма человека, происходящая под воздействием тренировочных нагрузок и выражающаяся в увеличении уровня его спортивной подготовки.</p> <p>29. Профессионально-прикладная физическая культура (ППФК) - часть культуры труда и физической культуры в целом, специфика которой заключается в направленности на содействие развитию и оптимизации условий для реализации психофизических качеств и психофизиологических процессов в человеческом организме в профессиональной деятельности</p> <p>30. Способность длительное время и в заданном объеме производить ту или иную работу, определяемая соотношением эффективности труда специалиста и затраченных им усилий.</p>
--	--	--	---

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания (ФГОС 3+)
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ОК-9
Название компетенции	Способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Безопасность жизнедеятельности	3	1	-	<p><u>1. Опасный производственный фактор – это фактор, при наличии которого возникает:</u></p> <p>а) плохое самочувствие  б) производственная травма  в) некомфортное состояние у работника  г) профессиональное заболевание</p> <p><u>2. Вредный производственный фактор – это фактор, при наличии которого возникает:</u></p> <p>а) производственная травма  б) некомфортное состояние у работника  в) профессиональное заболевание  г) плохое самочувствие</p> <p><u>3. Негативный производственный фактор, представляющий собой беспорядочное сочетание звуков различной частоты и силы называется...</u></p> <p><u>4. Негативный производственный фактор, который появляется при колебаниях отдельных точек или целой механической системы относительно каких-либо первоначальных положений называется.....</u></p> <p><u>5. Центральное понятие науки о безопасности жизнедеятельности:</u></p> <p>а) опасность;  б) безопасность;  в) антропоцентризм;  г) риск;</p> <p><u>6. Опасность-это:</u></p> <p>а) процесс распознавания образа опасности, установления возможных причин, вероятности проявления, величины и последствий опасности;  б) заболевание, следствием которого может стать летальный исход, инвалидность;  в) совокупность факторов среды обитания, воздействующих на человека;  г) явления, процессы, объекты, свойства предметов, способные в определенных условиях причинить ущерб здоровью человека;</p> <p><u>7. Риск – это:</u></p> <p>а) частота реализации опасности;  б) опасность потерять здоровье;  в) вероятность нанесения вреда здоровью;  г) опасность получения травмы;</p> <p><u>8. Что такое «приемлемый риск»?</u></p> <p>а) степень риска, не приводящая к гибели человека;  б) минимальная величина риска, которая достижима по техническим, экономическим и технологическим возможностям;</p>

- в) риск, оцениваемый вероятностью смертельных случаев в единицу времени;  
г) риск, не представляющий непосредственной угрозы здоровью и жизни человека;

9. Индивидуальный риск

- а) это опасность для двух человек;  
б) характеризует реализацию опасности для отдельного работника;  
в) это травмирование двух или трех человек;

10. Коллективный риск -

- а) это вероятность проявления опасности того или иного вида группы работников;  
б) это травмирование или гибель одного человека от воздействия опасных и вредных производственных факторов;  
в) это травмирование или гибель двух или более человек от воздействия электромагнитных производственных факторов

11. Количественная характеристика опасности, определяемая частотой реализации опасностей называется.....

12. Состояние деятельности, при которой с определенной вероятностью исключено проявление опасностей, а уровень риска деятельности не превышает приемлемый уровень называется.....

13. Наиболее полный и правильный перечень существующих инструктажей по безопасности труда:

- а) вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой  
б) вводный, повторный, внеплановый, целевой  
в) первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый, целевой  
г) первичный на рабочем месте, целевой, внеплановый

14. Что НЕ относится к средствам индивидуальной защиты?

- а) одежда специальная защитная  
б) средства защиты глаз  
в) средства защиты головы  
г) вентиляционные системы  
д) средства дерматологические защитные  
е) средства защиты органов дыхания

15. Техническое устройство, предназначенное для предупреждения поражения работника электрическим током называется.....

16. Техническое устройство, предназначенное для замены загрязненного воздуха помещений свежим и чистым воздухом называется...

17. Специалист по охране труда проводит инструктаж по охране труда со всеми вновь поступающими на работу, со студентами, прибывшими на практику, и с командированными работниками. Этот инструктаж называется.....

18. Инструктаж по охране труда, который проводит непосредственный руководитель производственного участка в начале первой рабочей смены называется.....

19. Инструктаж по охране труда, который проводит непосредственный руководитель производственного участка при изменении технологического процесса называется.....

20. Метод анализа производственного травматизма, основанный на обобщении данных, содержащихся в актах расследования несчастных случаев по форме Н-1 называется.....

21. Метод анализа производственного травматизма, который заключается в детальном всестороннем изучении комплекса условий труда на конкретном производственном участке называется.....

22. Метод анализа производственного травматизма, который имеет целью выявить на плане предприятия участки или рабочие места с повышенной травмоопасностью называется.....

23. Инструкции по охране труда для работников разрабатываются и утверждаются сроком:

- а) на 1 год  
б) на 2 года  
в) на 3 года  
г) на 5 лет

24. Какой вид инструктажа по охране труда не предусмотрен?

- а) вводный инструктаж.  
б) первичный инструктаж на рабочем месте.  
в) вторичный инструктаж на рабочем месте.  
г) повторный инструктаж на рабочем месте.  
г) внеплановый инструктаж.

25. Система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности называется...

- а) производственной санитарией
- б) охраной труда
- в) техникой безопасности
- г) трудовой дисциплиной

26. Какого класса в классификации условий труда по степени вредности и (или) опасности не существует?

- а) оптимальные условия труда
- б) допустимые условия труда
- в) умеренные условия труда
- г) вредные условия труда
- д) опасные условия труда

27. Техническое устройство, предназначенное для предупреждения работников о возникновении внештатной (аварийной) ситуации или нарушениях в работе оборудования называется...

28. Цвет, используемый для обозначения нормальной работы машин и механизмов называется...

29. Цвет, используемый для обозначения очевидной опасности или запрещающий выполнение определенных действий называется...

30. Цвет, используемый для предупреждения о возможной опасности называется...

31. Цвет, используемый для обозначения конкретного указания или общей информации называется...

32. Негативный производственный фактор, который возникает при выполнении операций налива или слива жидкостей, движения по трубам воздуха, работе ременных передач или транспортирующих устройств называется.....

33. Защитное заземление обеспечивает:

- а) защиту человека от поражения электрическим током
- б) защиту оборудования от короткого замыкания
- в) защиту помещения от удара молнии
- г) защиту от коррозии оборудования

34. Средства защиты от опасных факторов: ограждения, предупредительная сигнализация, блокировочные устройства, защитные экраны, ограничители и предохранители называются:

- а) коллективными
- б) индивидуальными
- в) основными
- г) обязательными

35. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций создана с целью защиты:

- а) населения и территории от нападения вероятного противника
- б) населения и территорий от чрезвычайных ситуаций
- в) населения и территорий от криминальных ситуаций
- г) населения от экономической нестабильности

36. Важнейшей характеристикой аварийно-химически опасных веществ является.....

37. Услышав прерывистые гудки предприятий и завывание сирен необходимо:

- а) укрыться в убежище
- б) включить радио или телеприемник на местной программе передач и прослушать сообщение органов ГОЧС
- в) срочно подготовиться к эвакуации

38. Сирены и прерывистые гудки предприятий и транспортных средств обозначают сигнал оповещения:

- а) «Внимание всем!»
- б) «Тревога!»
- в) «Внимание! Опасность!»
- г) «Воздушная тревога!»

39. Обстановка на определенной территории, сложившаяся в результате аварии, катастрофы, опасного природного явления, ведения боевых действий или террористического акта или вследствие этих действий и актов, или иного бедствия, которая может повлечь или повлекла за собой человеческие жертвы среди населения, ущерб здоровью людей или окружающей среде, значительные материальные потери нарушение условий жизнедеятельности людей называется.....

40. Временное перемещение населения из опасной зоны ЧС для временного проживания в безопасные районы называется.....

41. Сбор и передача данных о медицинской обстановке в зоне чрезвычайной ситуации называется медицинской....

42. В каком году была создана Российская единая система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС):

- а) 2001
- б) 1997
- в) 1992
- г) 1995

43. Масштаб какой из перечисленных ниже ЧС наибольший:

- а) межрегиональная ЧС
- б) муниципальная ЧС
- в) межмуниципальная ЧС

44. К основным мероприятиям инженерной защиты населения от ЧС техногенного характера относится:

- а) привлечение населения к строительству специальных укрытий
- б) обеспечение населения средствами индивидуальной защиты
- в) укрытие людей в защитных сооружениях

45. Укажите опасности природного происхождения:

- а) наводнение
- б) шум
- в) взрывоопасные производства
- г) вибрация

46. Террористические акты относятся к:

- а) чрезвычайным ситуациям социального характера
- б) политическим требованиям
- в) военной операции
- г) социально-экономическим проявлениям

47. В случае угрозы возникновения чрезвычайной ситуации проводится:

- а) упреждающая эвакуация.
- б) экстренная эвакуация.
- в) региональная эвакуация.
- г) местная эвакуация.

48. Чрезвычайные ситуации технического характера по масштабу распространения подразделяются на:

- а) локальные, местные, территориальные, региональные, федеральные, трансграничные.
- б) лесные, степные, горные, равнинные, речные, морские, ландшафтные.
- в) муниципальные, городские, районные, областные, всероссийские, всесоюзные.
- г) городские, деревенские, сельские, поселковые.
- д) лесные, степные, наземные, воздушные.

49. Какой из перечисленных порядков проведения сердечно-легочной реанимации является верным?

- а) восстановление проходимости верхних дыхательных путей, искусственная вентиляция легких, наружный (непрямой) массаж сердца.
- б) искусственная вентиляция легких, восстановление проходимости верхних дыхательных путей, наружный (непрямой) массаж сердца.
- в) наружный (непрямой) массаж сердца, восстановление проходимости верхних дыхательных путей, искусственная вентиляция легких.

50. Какой из перечисленных способов применяется для временной остановки наружных кровотечений?

- а) прижатие кровотока сосуда.
- б) наложение давящей повязки или кровоостанавливающего жгута.
- в) придание поврежденной конечности приподнятого положения.
- г) все перечисленные способы.

51. Нарушение анатомической целостности или физиологических функций органов и тканей, возникшие в результате внешнего воздействия называется .....

52. Выходение крови из поврежденного сосуда называется .....

53. Полное или частичное нарушение целостности кости при нагрузке, превышающей прочность травмируемого участка скелета называется .....

54. Стойкое взаимное смещение суставных концов сочленяющихся костей за пределы их физиологической подвижности, сопровождающееся нарушением функций сустава, называется .....

55. Тяжелая остро развивающаяся общая реакция организма в результате воздействия экстремальных факторов

			<p><u>называется.....</u></p> <p><u>56. Повреждение тканей организма, вызванное действием высокой температуры, волновым (в том числе электромагнитным) воздействием, ионизирующим облучением, а также действием некоторых химических веществ называется.....</u></p> <p><u>57. Комплекс мер, направленных на поддержание оборота воздуха через лёгкие у человека (или животного), переставшего дышать называется.....</u></p> <p><u>58. Комплекс мер, направленных на поддержание кровообращения у человека при остановке сердцебиения называется.....</u></p> <p><u>59. Что необходимо сделать в случае отсутствия у пострадавшего сознания и дыхания после воздействия на него электрического тока?</u></p> <p>а) провести сердечно-легочную реанимацию  приложить холод к голове пострадавшего  б) вывести пострадавшего из бессознательного состояния неожиданным для него действием (облить холодной водой, громко крикнуть)  в) массирующими движениями размять поврежденные ткани в местах входа, выхода и на пути движения тока</p> <p><u>60. Какое положение следует придать пострадавшему при обмороке?</u></p> <p>а) положение лежа на животе  б) положение сидя или полусидя  в) положение лежа на спине с приподнятыми и согнутыми в коленях ногами  г) боковое положение</p>
--	--	--	--

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Безопасность жизнедеятельности	3	1	-	1. б 2. в 3. шум 4. вибрация 5. а 6. г 7. г 8. б 9. б 10. а 11. риск 12. безопасность 13. а 14. г 15. заземление 16. вентиляция 17. вводный 18. первичный 19. внеплановый 20. статистический 21. монографический 22. топографический 23. г 24. в 25. б 26. в 27. сигнализация 28. зеленый

				29. красный 30. желтый 31. синий 32. статическое электричество 33. а 34. а 35. б 36. токсичность 37. б 38. а 39. чрезвычайная ситуация 40. эвакуация 41. разведкой 42. в 43. а 44. в 45. а 46. а 47. а 48. а 49. а 50. г 51. травмой 52. кровотечением 53. переломом 54. вывихом 55. шоком 56. ожогом 57. искусственное дыхание 58. непрямой массаж сердца 59. а 60. г
--	--	--	--	---

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания (ФГОС 3+)
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела

Шифр компетенции	ОПК-1
Название компетенции	Способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)																
	ОФО	ЗФО	ОЗФО																	
Информатика	2	1	-	<p>1. Файловая система необходима...</p> <p>а) для управления аппаратными средствами  б) для тестирования аппаратных средств  в) для организации структуры хранения  г) для организации структуры аппаратных средств</p> <p>2. Установите соответствие</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th>Пример</th> <th>Информационный процесс</th> </tr> <tr> <td>1. Семейная фотография</td> <td>А) передача информации</td> </tr> <tr> <td>2. Преподаватель сообщил тему лекции</td> <td>Б) обработка информации</td> </tr> <tr> <td>3. Студент учит лекцию</td> <td>В) хранение информации</td> </tr> </table> <p>3. Последовательность этапов проектирования БД:</p> <p>а) даталогическое;  б) инфологическое или концептуальное;  в) физическое.</p> <p>4. Сведения, воспринимаемые человеком или специальными устройствами как отражение фактов материального мира в процессе коммуникации называются ...</p> <p>5. Установите соответствие:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th>Пример</th> <th>Информационный процесс</th> </tr> <tr> <td>1. Ввод информации</td> <td>А) сканер</td> </tr> <tr> <td>2. Вывод информации</td> <td>Б) диск</td> </tr> <tr> <td>3. Хранение информации</td> <td>В) наушники</td> </tr> </table> <p>6. Основными функциями текстовых редакторов являются...</p> <p>а) создание таблиц и выполнение расчетов по ним  б) редактирование текста, форматирование текста, работа со стилями  в) разработка графических приложений</p>	Пример	Информационный процесс	1. Семейная фотография	А) передача информации	2. Преподаватель сообщил тему лекции	Б) обработка информации	3. Студент учит лекцию	В) хранение информации	Пример	Информационный процесс	1. Ввод информации	А) сканер	2. Вывод информации	Б) диск	3. Хранение информации	В) наушники
Пример	Информационный процесс																			
1. Семейная фотография	А) передача информации																			
2. Преподаватель сообщил тему лекции	Б) обработка информации																			
3. Студент учит лекцию	В) хранение информации																			
Пример	Информационный процесс																			
1. Ввод информации	А) сканер																			
2. Вывод информации	Б) диск																			
3. Хранение информации	В) наушники																			



			<p>г) создание баз данных</p> <p>7. Основные принципы цифровых вычислительных машин были разработаны ...</p> <p>а) Блезом Паскалем  б) Готфридом Вильгельмом Лейбницем  в) Чарльзом Беббиджем  г) Джоном фон Нейманом</p> <p>8. В формуле содержится ссылка на ячейку A\$1. Изменится ли эта ссылка при копировании формулы в нижележащие ячейки?</p> <p>а) да  б) нет</p> <p>9. В операционной системе Windows собственное имя файла не может содержать символ...</p> <p>а) вопросительный знак (?)  б) запятую (,)  в) точку (.)  г) знак сложения (+)</p> <p>10. Шаблоны в MS Word используются для...</p> <p>а) создания подобных документов  б) копирования одинаковых частей документа  в) вставки в документ графики  г) замены ошибочно написанных слов</p>
Начертательная геометрия. Инженерная графика	1,2	2	<p>-</p> <p>1. Метод Г. Монжа предполагает проецирование точки на:</p> <p>1 плоскость проекций  2 плоскости проекций  3 плоскости проекций  4 плоскости проекций</p> <p>2. При пересечении плоскостью многогранника (например, призмы, пирамиды) в сечении получается:</p> <p>многоугольник с вершинами, расположенными на ребрах многогранника;  многогранник с вершинами, расположенными на медианах многогранника;  многоугольник с вершинами, расположенными на гранях многогранника</p> <p>3. Какую проекцию относят к аксонометрической:</p> <p>прямоугольную фронтальную  прямоугольную изометрическую  косоугольную  центральную</p> <p>4. Плоскость, на которой получают изображение геометрического объекта, называют...</p> <p>плоскостью изображений  плоскостью проекций  плоскостью отображений  плоскостью чертежа</p> <p>5. К какому октанту относятся знаки координат X, -Y, -Z (укажите правильный ответ):</p>

первый  
третий  
шестой  
восьмой

6. К какому октанту относятся знаки координат  $X, -Y, Z$  (укажите правильный ответ):

первый  
третий  
шестой  
второй

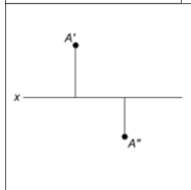
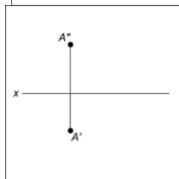
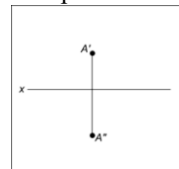
7. Последовательность построения линий пересечения следующая (выбрать правильную последовательность):

строят линию пересечения вспомогательных плоскостей с заданными поверхностями;  
выбирают вид вспомогательных плоскостей;  
строят линию пересечения вспомогательных плоскостей с заданными поверхностями;  
находят точки пересечения построенных линий и соединяют их между собой.

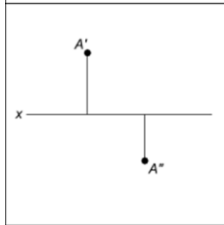
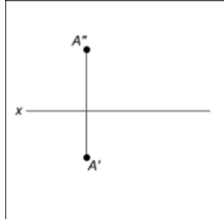
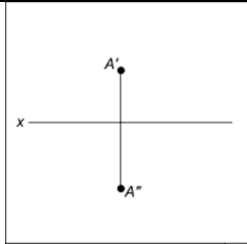
8. Способом прямоугольного треугольника можно определить ... (укажите не менее двух вариантов ответа):

натуральную величину треугольника;  
углы наклона отрезка прямой к плоскостям проекций;  
натуральную величину отрезка прямой;  
площадь треугольника

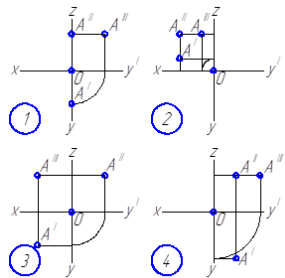
9. Чертеж точки, расположенной в 1 октанте, представлен на чертеже:



10. Чертеж точки, расположенной в 3 октанте, представлен на чертеже:



11. Какой эпор построен неверно?



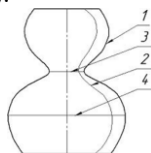
12. Плоскости, параллельные плоскости проекций, называются плоскостями: профильными плоскостями; уровня; проецирующими; общего положения

13. Плоскости, перпендикулярные плоскости проекций, называются: проецирующими плоскостями; уровня плоскостями; горизонтальными плоскостями; профильными плоскостями

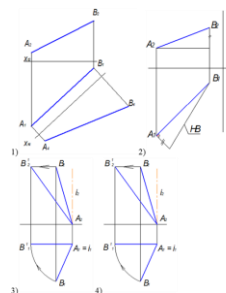
14. Построить эпор точки, расположенной во 2 октанте пространства.

1. Меридианами поверхности вращения, показанной на чертеже, являются линии ... (укажите не менее двух вариантов)

ответа):



15. Натуральная величина отрезка прямой найдена способом плоскопараллельного перемещения на рисунке...



16. Сечением поверхности геометрических тел плоскостью называется:  
плоская фигура, точки которой принадлежат и поверхности тела, и секущей плоскости;  
плоская фигура, точки которой принадлежат поверхности тела;  
объемная фигура, точки которой принадлежат секущей плоскости

17. На чертеже все проекции выполняются:  
без проекционной связи;  
произвольно;  
в проекционной связи;  
прямолинейно

18. Задачу на пересечение поверхностей призмы и конуса можно решить ...  
(укажите не менее двух вариантов ответа):  
используя условие принадлежности точек линии пересечения поверхности конуса;  
способом вспомогательных секущих плоскостей;  
способом прямоугольного треугольника;  
используя условие принадлежности точек линии пересечения поверхности призмы

Физиология питания

3

3

-

**1. Питание – это:**

- а) процесс поступления в организм пищевых веществ, их переваривания, всасывания, усвоения доставленных нутриентов клетками организма, распада пищевых веществ и выведения из организма конечных продуктов обмена веществ;
- б) процесс потребления пищи;
- в) процесс поступления в организм пищевых веществ и усвоения, доставленных нутриентов, клетками организма;
- г) процесс поступления в организм пищевых веществ и выведения из организма конечных продуктов обмена веществ.

**2. Физиология питания:**

- а) наука о процессах усвоения пищи;
- б) наука, изучающая функциональные процессы, связанные с питанием, определяющая потребность организма в пищевых веществах и энергии, а также разрабатывающая научные основы рационализации питания;

- в) наука о пищеварительной системе человека;  
г) наука, разрабатывающая научные основы функционального питания.

**3. К макронутриентам относятся:**

- а) витамины и минеральные вещества;  
б) белки, жиры, углеводы;  
в) белки;  
г) жиры и углеводы.

**4. К микронутриентам относятся:**

- а) витамины и минеральные вещества;  
б) белки, жиры, углеводы;  
в) белки и минеральные вещества; г) жиры и углеводы.

**5. К незаменимым пищевым веществам относится:**

- а) крахмал;  
б) олеиновая кислота;  
в) вода;  
г) фолиевая кислота.

**6. К алиментарным заболеваниям не относится:**

- а) эндемический зоб;  
б) ожирение;  
в) пневмония;  
г) авитаминоз.

**7. Процесс распада питательных веществ:**

- а) ассимиляция;  
б) метаболизм;  
в) диссимиляция;  
г) ферментация.

**8. Какое из перечисленных заболеваний нельзя отнести к «болезням цивилизации»:**

- а) пищевое отравление;  
б) онкологическое;  
в) сердечно-сосудистое;  
г) аллергическое.

**9. Какое анатомическое образование не входит в состав пищеварительной системы:**

- а) селезенка;  
б) поджелудочная железа;  
в) печень;  
г) кишечник.

**10. Ферменты пищеварительных соков являются:**

- а) белками;  
б) углеводами;  
в) кислотами;  
г) липидами.

**11. В состав пищеварительного тракта входят:**

- а) ротовая полость, глотка, пищевод, желудок;  
б) ротовая полость, глотка, пищевод, желудок, тонкая и толстая кишка;  
в) пищевод, желудок, тонкая и толстая кишка;  
г) желудок, тонкая и толстая кишка.

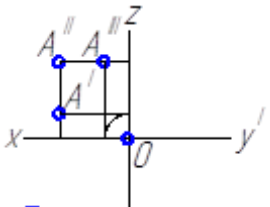
**12. Основные ферменты слюны:**

				<p>а) протеазы;  б) трипсин и химотрипсин;  в) липаза;  г) карбогидразы.</p> <p><b>13. Реакция слюны:</b>  а) кислая;  б) щелочная;  в) слабокислая;  г) слабощелочная или нейтральная</p> <p><b>14. Какие железы относятся к пищеварительным:</b>  а) надпочечники;  б) печень;  в) эндокринные железы;  г) железы внутренней секреции.</p> <p><b>15. Стенка желудка состоит из оболочек:</b>  а) слизистой и подслизистой;  б) слизистой, подслизистой, мышечной, серозной;  в) мышечной и слизистой;  г) слизистой, мышечной, серозной</p>
Ресторанное дело	8	5	-	<p>1. Управление персоналом - ...  2. К производственному персоналу предприятия общественного питания относятся ...  3. К обслуживающему персоналу предприятия общественного питания относятся: ...  4. К административному персоналу предприятия общественного питания относятся ...  5. Концепция управления персоналом - ...  6. Главная цель системы управления персоналом - ...  7. Персонал предприятия - ...  8. Рациональная организация труда -...  9. Трудовая дисциплина -...  10. Производственная дисциплина -...  11. Технологическая дисциплина -...  12. Административные методы применяются ...  13. Экономические методы управления применяются ...  14. Социально-психологические методы применяются для ...  15. Мотивация персонала –...  16. Совокупность операций, выполняемых исполнителем при контакте с потребителем услуги в процессе реализации и организации потребления продукции общественного питания:  а) процесс обслуживания;  б) услуга питания;  в) форма обслуживания;  г) метод обслуживания.</p> <p>17. Под методом обслуживания понимают:  а) способ реализации потребителям продукции общественного питания;  б) совокупность действий производственного персонала при реализации продукции общественного питания;  в) оказание определенной услуги в процессе обслуживания;  г) услуги по доставке кулинарной продукции.</p> <p>18. Под формой обслуживания понимают:  а) способ реализации потребителям продукции общественного питания;</p>

			<p>б) организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей;</p> <p>в) способ оказания услуги в процессе обслуживания;</p> <p>г) условия обслуживания потребителей.</p> <p>19. Соблюдение требования эргономичности услуги обеспечивает:</p> <p>а) информативность услуги;</p> <p>б) безопасность обслуживания;</p> <p>в) своевременность обслуживания;</p> <p>г) комфортность обслуживания.</p> <p>20. Соблюдение требования гибкости услуги обеспечивает:</p> <p>а) способность услуг изменяться в соответствии с изменяющимися требованиями и условиями;</p> <p>б) информативность обслуживания;</p> <p>в) своевременность обслуживания;</p> <p>г) комфортность обслуживания.</p> <p>21. Самообслуживание эффективно в случаях:</p> <p>а) массового обслуживания;</p> <p>б) обслуживания индивидуальных потребителей;</p> <p>в) выездного обслуживания;</p> <p>г) обслуживания банкетов.</p> <p>22. Обслуживание через торговые автоматы является формой:</p> <p>а) частичного самообслуживания;</p> <p>б) экспресс-обслуживания;</p> <p>в) частичного обслуживания официантами;</p> <p>г) полного самообслуживания.</p> <p>23. Наименьший диаметр имеет тарелка:</p> <p>а) десертная;</p> <p>б) пирожковая;</p> <p>в) закусочная;</p> <p>г) столовая мелкая.</p> <p>24. Наибольший диаметр имеет тарелка:</p> <p>а) десертная;</p> <p>б) пирожковая;</p> <p>в) закусочная;</p> <p>г) столовая мелкая.</p> <p>25. Для подачи белых столовых вин используют рюмку:</p> <p>а) лафитную;</p> <p>б) мадерную;</p> <p>в) рейнвейную;</p> <p>г) ликерную.</p>
--	--	--	--

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Информатика	2	1	-	<p>1 в</p> <p>2 1 – в, 2 – а, 3 - б</p> <p>3 б – а – в.</p> <p>4 информация</p> <p>5 1 – а, 2 – в, 3 - б</p>

				6 б 7 г 8 г 9 б 10 а
Начертательная геометрия. Инженерная графика	1,2	2	-	1.2, 2.1, 3.3, 4.2, 5.2, 6.4, 7-1.2.3 1-2,3, 2.2, 3.1, 4.4, 5.2, 6.1, 7.  1-1,2, 2.2, 3.1, 4.3, 5-1,2,4, 6-1,2
Физиология питания	3	3	-	1 а 2 б 3 б 4 а 5 в 6 в 7 в 8 а 9 а 10 а 11 б 12 г 13 г 14 б 15 б
Ресторанное дело	8	5	-	1. Управление персоналом - это специфическая функция управленческой деятельности, главным объектом которой является человек. 2. К производственному персоналу предприятия общественного питания относятся основные категории работников, занятых производством кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий: заведующий производством, заместитель заведующего производством, шеф-повар, су-шеф, начальник цеха, заместитель начальника цеха, повар (помощник повара), кондитер (помощник кондитера), пекарь. 3. К обслуживающему персоналу предприятия общественного питания относятся: метрдотель (администратор зала), официант (помощник официанта), буфетчик, бармен, сомелье, бариста, кассир, продавец магазина (отдела) кулинарии. 4. К административному персоналу предприятия общественного питания относятся категории работников, занятых технологическими и организационными вопросами: директор (управляющий, менеджер, заведующий) предприятия, инженер (техник)- технолог, менеджер по производству. 5. Концепция управления персоналом - это система взглядов на трактовку сущности, содержания, целей, задач критериев, принципов и методов управления персоналом и механизма её реализации в конкретных условиях.



				<p>6. Главная цель системы управления персоналом - обеспечение кадрами, организация их эффективного использования, профессионального и социального развития.</p> <p>7. Персонал предприятия - это совокупность как работающих по найму, так и собственников, трудовой потенциал которых соответствует производственно-торговому процессу и обеспечивает эффективную хозяйственную деятельность.</p> <p>8. Рациональная организация труда - это научно обоснованные изменения в организации труда на основе достижений науки, техники и передового опыта, который накоплен в отрасли общественного питания.</p> <p>9. Трудовая дисциплина - строгое соблюдение всеми работниками продолжительности рабочего дня, обеденного перерыва, установленных обязанностей, также использование всего рабочего времени для высокопроизводительного труда с обеспечением высокого качества его конечного результата.</p> <p>10. Производственная дисциплина - соблюдение работниками требований по охране труда, по технике безопасности, производственной санитарии и гигиене, противопожарной охране, а также использование санитарной одежды, содержание в порядке инвентаря, оборудования, бережное отношение к ним, выполнение приказов и распоряжений руководителей.</p> <p>11. Технологическая дисциплина - соблюдение режимов технологических процессов, рецептур блюд, исключение брака на работе, обеспечение выпуска продукции отличного качества, безопасной для здоровья</p> <p>12. Административные методы применяются для воздействия на такие мотивы поведения, как осознанная необходимость дисциплины труда, чувство долга, социальные потребности.</p> <p>13. Экономические методы управления применяются для мотивации поведения человека в организации с точки зрения материального стимулирования его труда.</p> <p>14. Социально-психологические методы применяются для удовлетворения потребностей работников в принадлежности, уважении и самовыражении.</p> <p>15. Мотивация персонала – материальные и нематериальные стимулы со стороны компании, которые побуждают сотрудников работать эффективнее.</p> <p>16. а</p> <p>17.а</p> <p>18.б</p> <p>19.г</p> <p>20.а</p> <p>21.а</p> <p>22.г</p> <p>23. б</p> <p>24.г</p> <p>25.в</p>
--	--	--	--	---

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания (ФГОС 3+)
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ОПК-2
Название компетенции	Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Технология продукции общественного питания	5,6	4,5	-	<p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кулинарная продукция -...</li> <li>2. Кулинарный полуфабрикат; полуфабрикат -....</li> <li>3. Кулинарный полуфабрикат высокой степени готовности -...</li> <li>4. Кулинарное изделие -...</li> <li>5. Мучное кулинарное изделие -....</li> <li>6. Этапы технологического цикла производства кулинарной продукции:...</li> <li>7. Блюдо -....</li> <li>8. Рецептура (кулинарной продукции) - ...</li> <li>9. Котлетная масса -...</li> <li>10. Фарш -....</li> <li>11. Небольшие кусочки сливочного масла на поверхности соуса применяют:               <ol style="list-style-type: none"> <li>а) для улучшения вкуса;</li> <li>б) чтобы не образовывалась пленка при хранении;</li> <li>в) для улучшения цвета;</li> <li>г) для увеличения сроков хранения.</li> </ol> </li> <li>12. Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке:               <ol style="list-style-type: none"> <li>а) калибровка;</li> <li>б) карбование ;</li> <li>в) сортировка;</li> <li>г) обтачивание овощей.</li> </ol> </li> <li>13. Последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов:               <ol style="list-style-type: none"> <li>а) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка;</li> <li>б) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё, нарезка</li> <li>в) мытьё, очистка, дочистка, нарезка;</li> <li>г) мытьё, очистка, нарезка, сортировка.</li> </ol> </li> <li>14. Какие супы заправляют льезоном и сливочным маслом?               <ol style="list-style-type: none"> <li>а) молочные супы;</li> <li>б) сладкие супы;</li> <li>в) супы-пюре;</li> </ol> </li> </ol>

				<p>г) прозрачные супы.</p> <p>15. К горячим сладким блюдам относятся:</p> <p>а) гренки с плодами, шарлотка с яблоками, пудинг сахарный, парфе;</p> <p>б) пудинг рисовый, яблоки в тесте, каша гурьевская;</p> <p>в) суфле, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, крем ванильный</p> <p>г) из сметаны;</p> <p>д) пудинг манный, яблоки в тесте, каша герьевская, самбуг.</p> <p>16. Жаренье продукта в большом количестве жира происходит при температуре:</p> <p>а) 140-150°С;</p> <p>б) 160-180°С;</p> <p>в) 180-190°С;</p> <p>г) 120-130°С.</p> <p>17. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:</p> <p>а) стерилизации;</p> <p>б) зашпывания;</p> <p>в) бланширования;</p> <p>г) процеживания.</p> <p>18. При приготовлении соуса майонез для эмульгирования масла применяют:</p> <p>а) перемешивание;</p> <p>б) растирание;</p> <p>в) нагревание;</p> <p>г) взбивание.</p> <p>19. Сыромороженных креветок варят:</p> <p>а) 3 мин;</p> <p>б) 5 мин;</p> <p>в) 7 мин;</p> <p>г) 10 мин.</p> <p>20. Какое из этих блюд относится к тушеным блюдам из мяса?</p> <p>а) тефтели;</p> <p>б) гуляш;</p> <p>в) бефстроганов;</p> <p>г) голубцы.</p> <p>21. Белки пищевых продуктов по строению молекулы подразделяются на два класса -....</p> <p>22. Взаимодействие белковых частиц и молекул воды называется ...</p> <p>23. Набухание -....</p> <p>24. Эмульсии-...</p> <p>25. Пена - ...</p> <p>26. Денатурация – ...</p> <p>27. Деструкция – ...</p> <p>28. Жиры -...</p> <p>29. К физическим показателям жиров относятся: ...</p> <p>30. Кулинарные, кондитерские и хлебопекарные жиры -...</p>
Технология пищевых производств	5	3	-	<p>Вопрос № 1. Из каких анатомических частей состоит зерновка злаковых культур?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. оболочка, алейроновый слой, эндосперм, зародыш</li> <li>2. оболочка, клейковина, эндосперм, семя</li> <li>3. алейроновый слой, эндосперм, зародыш</li> <li>4. алейроновый слой, зародыш</li> </ol>

Вопрос №2. Чем отличается зерно ржи от зерна пшеницы?

1. большей массой и большей удельной поверхностью
2. меньшей массой и большей удельной поверхностью
3. меньшей массой и меньшей удельной поверхностью
4. средней массой и средней удельной поверхностью

Вопрос № 3. Мягкую пшеницу по технологическим достоинствам делят на:

1. Мягкая, полумягкая.твердая
2. Крепкая, слабая, средняя
3. Сильная, средняя.слабая
4. Сильная, мягкая, средняя

Вопрос № 4. В чем заключается подготовка зерна к помолу?

1. очистка от примесей, удаление оболочек, зародыша, кондиционирования
2. составление помольных партий, удаление оболочек, зародыша, кондиционирования
3. составление помольных партий, очистка от примесей, удаление оболочек, кондиционирования
4. составление помольных партий, очистка от примесей, удаление оболочек, зародыша, кондиционирования

Вопрос № 5.Крупка имеет размер частиц:

1. 0,28-2 мм
2. 0,11 -0,15 мм
3. 0.20-0.25 мм
4. 0,31-1 мм

Вопрос № 6.Что такое солод?

1. это пророщенное и высушенное в специально созданных условиях зерно
2. это смолотое зерно ячменя
3. это выращенное в специально созданных условиях зерно
4. это зерно пшеницы

Вопрос № 7. Какие виды солодов используют в пивоваренной промышленности?

1. синий и красный
2. светлый и темный
3. желтый и зеленый
4. черный и белый

Вопрос № 8. Крахмал это:

1. моносахарид
2. дисахарид
3. полисахарид
4. мегасахарид

Вопрос № 9. Что служит сырьем для получения крахмала?

1. яблоки

2. топинамбур

3. картофель

4. свекла

Вопрос № 10. Что служит сырьем для получения сахара?

1. сахарный тростник

2. сахарная свекла

3. морковь 4. 1+2

Вопрос № 11. Молочный жир находится в плазме молока в виде:

1. шариков

2. закиси

3. эмульсии

4. дисков

Вопрос № 12. Что такое жесткость воды?

1. содержание ионов  $\text{Ca}^{2+}$  и  $\text{Mg}^{2+}$

2. содержание ионов  $\text{Cu}^{2+}$  и  $\text{Fe}^{2+}$

3. содержание ионов  $\text{Co}^{2+}$  и  $\text{Mn}^{2+}$

4. содержание ионов  $\text{C}^{2+}$  и  $\text{Mo}^{2+}$

Вопрос № 13. В каких единицах выражается жесткость воды?

1. моль/ $\text{м}^3$

2. кг/ $\text{см}^3$

3. г/ $\text{м}^3$

4. моль/ $\text{г}^3$

Вопрос № 14. Какой должна быть кислотность творога ( $^{\circ}\text{T}$ )?

1. 200 $^{\circ}\text{T}$

2. 70...110 $^{\circ}\text{T}$

3. 70...120 $^{\circ}\text{T}$

4. 85...120 $^{\circ}\text{T}$

Вопрос № 15. Какая кислотность питьевого молока ( $^{\circ}\text{T}$ )?

1. 15...30 $^{\circ}\text{T}$

2. 20...25 $^{\circ}\text{T}$

3. 25...30 $^{\circ}\text{T}$

4. 20...35 $^{\circ}\text{T}$

Вопрос № 16. Какая температура пастеризации нормализованных сливок?

1. от 85 до 100 $^{\circ}\text{C}$

2. от 75 до 95  $^{\circ}\text{C}$

3. от 85 до 95 $^{\circ}\text{C}$  4. от 75 до 100 $^{\circ}\text{C}$

Вопрос № 17. Хлористый кальций добавляют к молоку во время получения сыра для:

1. улучшение структурно механических свойств сыра

2. улучшение органолептических свойств сыра

3. для увеличения содержания в молоке ионов кальция
4. для консервирования молока

Вопрос №18. Физическое дозревание сливок используется для:

1. перевода части жира в твердое состояние
2. получение однородной структуры сливок
3. облегчение гомогенизации сливок
4. стабилизации эмульсии

Вопрос №19. С какой целью пастеризуют сливки?

1. для улучшения их органолептических свойств
2. для уничтожения микрофлоры
3. для разрушения ферментов
4. для уничтожения микрофлоры и разрушения ферментов

Вопрос №20. Топленое масло – это:

1. масло, которое прошло тепловую обработку- перетопку.
2. масло, которое изготовлено из топленого молока
3. масло, которое было получено процессом обезвоживания
4. масло, которое было стерилизовано

Вопрос №21. О свежести молока свидетельствует:

- :
1. содержание сухих веществ
  2. содержание жира
  3. кислотность
  4. запах

Вопрос №22. Скваживанием сливок получают:

1. кефир
2. молоко
3. сметану
4. ряженку

Вопрос №23. Побочный продукт при производстве кисломолочных и сычужовых сыров – это:

1. пахта
2. молочная сыворотка
3. обезжиренное молоко
4. сметана

Вопрос №24. Побочный продукт, полученный при производстве сливочного масла:

1. молочная сыворотка
2. пахта

				<p>3. обезжирено молоко</p> <p>4. сливки</p> <p>Вопрос №25. Для чего проводят пробу молока на скорость свертывания сычужным ферментом и образования плотного сгустка?</p> <p>1. определяют выход сыра</p> <p>2. рассчитывают необходимое количество фермента для производства сыра</p> <p>3. определяют выход сыра и рассчитывают необходимое количество фермента для его производства</p> <p>определяют пригодность молока для производства сыра</p> <p>Вопрос №26. При выпуске вареных колбасных изделий варка производится при:</p> <p>1. выше 90°C</p> <p>2. 68-75°C</p> <p>3. 60-75°C</p> <p>4. 40-50°C</p> <p>Вопрос №27. Волчок используется:</p> <p>1. для грубого измельчения</p> <p>2. для однородного измельчения</p> <p>3. режет на куски</p> <p>4. для упаковки измельченного мяса</p> <p>Вопрос №28. Куттер используется:</p> <p>1. для грубого измельчения</p> <p>2. для однородного измельчения</p> <p>3. режет на куски</p> <p>4. для упаковки измельченного мяса</p> <p>Вопрос №29. Какова температура фарша, °C:</p> <p>1. не превышает 102.</p> <p>2. 32</p> <p>3. -1, -2</p> <p>4. +1,+2</p> <p>Вопрос №30. Время осадки фарша в готовых батонах вареных колбас часов:</p> <p>1. 4-6</p> <p>2. 2-4</p> <p>3. 24-48</p> <p>4. 10-12</p>
--	--	--	--	---

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Технология производства общественного питания	5,6	4,5	-	<p>Вопросы:</p> <p>1. Кулинарная продукция - совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов.</p> <p>2. Кулинарный полуфабрикат; полуфабрикат - пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.</p>

			<p>3. Кулинарный полуфабрикат высокой степени готовности - кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие.</p> <p>4. Кулинарное изделие - пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенные до кулинарной готовности.</p> <p>5. Мучное кулинарное изделие - кулинарное изделие заданной формы из теста, в большинстве случаев с фаршем.</p> <p>6. Этапы технологического цикла производства кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- маркетинг;</li><li>- проектирование и разработка продукции;</li><li>- планирование и разработка технологического процесса;</li><li>- материально-техническое снабжение;</li><li>- производство продукции;</li><li>- контроль качества (проверка);</li><li>- упаковка, транспортирование, хранение;</li><li>- реализация;</li><li>- утилизация отходов.</li></ul> <p>7. Блюдо - пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированное и оформленное.</p> <p>8. Рецептура (кулинарной продукции) - нормированный перечень сырья, продуктов и полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции.</p> <p>9. Котлетная масса - измельченная мякоть мяса, птицы или рыбы с добавлением хлеба</p> <p>10. Фарш - измельченная или протертая масса из продуктов, подвергнутых предварительно механической или тепловой обработке.</p> <p>11. б</p> <p>12. б</p> <p>13. б</p> <p>14. в</p> <p>15. б</p> <p>16. в</p> <p>17. б</p> <p>18. г</p> <p>19. б</p> <p>20. б</p> <p>21. Белки пищевых продуктов по строению молекулы подразделяются на два класса - фибриллярные и глобулярные.</p> <p>22. Взаимодействие белковых частиц и молекул воды называется гидратацией белка молекулами воды.</p> <p>23. Набухание - это самопроизвольный процесс присоединения воды молекулами белка, сопровождающийся увеличением его объема и массы.</p> <p>24. Эмульсии - дисперсные системы, состоящие из нерастворимой жидкой дисперсной фазы и жидкой дисперсионной среды.</p> <p>25. Пена - дисперсная система, состоящая из ячеек - пузырьков воздуха, разделенных пленками жидкости (белка), в которой воздух является дисперсной фазой, а жидкость (белок) - непрерывной дисперсионной средой.</p> <p>26. Денатурация – это процесс разрушения природной структуры белка, при этом нарушаются вторичная и третичная структуры белковой молекулы, а первичная как правило сохраняется.</p> <p>27. Деструкция – протекает при длительной тепловой обработке при температуре 100°C, происходит разрушение макромолекул денатурированных белков, это полное разрушение белка.</p> <p>28. Жиры - полные сложные эфиры трехатомного спирта глицерина и жирных кислот (триглицериды).</p> <p>29. К физическим показателям жиров относятся: растворимость, плотность, вязкость, консистенция, коэффициент преломления, температура плавления и застывания, температура дымообразования, температура</p>
--	--	--	---



				вспышки, электропроводность, теплопроводность. 30. Кулинарные, кондитерские и хлебопекарные жиры - это продукты, представляющие собой практически безводные смеси различных видов натуральных и переработанных жиров.
Технология пищевых производств	5	3	-	1. 1 2. 2 3. 3 4. 4 5. 4 6. 1 7. 2 8. 3 9. 3 10. 4 11. 3 12. 1 13. 1 14. 1 15. 2 16. 3 17. 1 18. 1 19. 4 20. 1 21. 3 22. 3 23. 2 24. 2 25. 4 26. 2 27. 1 28. 2 29. 1 30. 2

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания (ФГОС 3+)
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ОПК-3
Название компетенции	Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Санитария и гигиена питания	8	5	-	<p>1. Гигиена – это наука, изучающая:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) влияние факторов внешней среды, условий жизни и труда на здоровье человека;</li> <li>2) санитарные нормы и правила;</li> <li>3) качество жизни и питания человека;</li> <li>4) состояние здоровья населения.</li> </ol> <p>2. Под термином «санитария» понимают:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) совокупность санитарно-эпидемиологических законов, направленных на исключение возможности заболевания населения;</li> <li>2) совокупность практических санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, направленных на улучшение условий труда, быта, отдыха, питания в целях сохранения и укрепления здоровья населения;</li> <li>3) совокупность санитарно-эпидемиологических методов, направленных на изучение условий труда, быта, отдыха и питания населения;</li> <li>4) совокупность практических санитарно-эпидемиологических мероприятий, направленных на укрепление здоровья населения.</li> </ol> <p>3. Законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения основывается:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) на конституции РФ;</li> <li>2) на санитарных нормах;</li> <li>3) на гигиенических нормативах;</li> <li>4) на документах о безопасности и безвредности факторов среды обитания.</li> </ol> <p>4. Санитарно-эпидемиологические заключения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) документы, удостоверяющие соответствие (несоответствие) санитарным правилам факторов среды обитания, продукции, работ и услуг;</li> <li>2) нормы, подтверждающие качество и безопасность продукции;</li> <li>3) положения для руководства в сфере производства товаров и услуг;</li> <li>4) нормативные правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования.</li> </ol> <p>5. Что не относится к методам работы в области надзора за питанием населения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) санитарно-эпидемиологическая экспертиза;</li> <li>2) санитарно-эпидемиологическое обследование;</li> <li>3) санитарно-эпидемиологическая оценка;</li> <li>4) санитарно-эпидемиологический контроль.</li> </ol> <p>6. Статус-контроль осуществляется при проведении:</p>

			<ol style="list-style-type: none"><li>1) экстренного контроля;</li><li>2) чрезвычайного контроля;</li><li>3) планового контроля;</li><li>4) внепланового контроля.</li></ol> <p>7. Внеплановые мероприятия по контролю проводятся в случае:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) текущего надзора;</li><li>2) чрезвычайного контроля;</li><li>3) производственного контроля;</li><li>4) статус-контроля.</li></ol> <p>8. Санитарно-эпидемиологическое заключение, разрешающее вид деятельности, выдается по результатам:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) внепланового контроля;</li><li>2) чрезвычайного контроля;</li><li>3) статус-контроля;</li><li>4) производственного контроля.</li></ol> <p>9. Форма контроля, организуемая производителем:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) статус-контроль;</li><li>2) внеплановый контроль;</li><li>3) чрезвычайный контроль;</li><li>4) производственный контроль.</li></ol> <p>10. По критическим контрольным точкам производства ведут контроль:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) при статус-контроле;</li><li>2) при чрезвычайном контроле;</li><li>3) при производственном контроле;</li><li>4) при внеплановом контроле.</li></ol> <p>11. Санитарно-эпидемиологическое обследование относится:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) к формам работы в области надзора;</li><li>2) к плановым мероприятиям по контролю;</li><li>3) к методам работы в области надзора;</li><li>4) к формам контроля.</li></ol> <p>12. При вводе в эксплуатацию пищевого объекта проводится:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) производственный контроль;</li><li>2) чрезвычайный контроль;</li><li>3) статус-контроль;</li><li>4) внеплановый контроль.</li></ol> <p>13. На какие группы делятся пищевые отравления микробной природы:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) токсикоинфекции и токсикозы;</li><li>2) бактериотоксикозы и микотоксикозы;</li><li>3) гельминтозы и зоонозы;</li><li>4) патогенные и условно-патогенные.</li></ol> <p>14. В случае каких заболеваний допускается к работе персонал пищевых предприятий:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) туберкулез;</li><li>2) носители цист простейших;</li><li>3) заразные кожные заболевания;</li><li>4) инфекционный гепатит.</li></ol> <p>15. Жесткость воды определяют:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) соли кальция и магния;</li><li>2) соли железа;</li><li>3) соли металлов;</li></ol>
--	--	--	---

- 4) содержание фтора.
16. Мытье кухонной посуды ручным способом производят:
- 1) в 4-секционной ванне;
  - 2) в 3-секционной ванне;
  - 3) в 1-секционной ванне;
  - 4) в 2-секционной ванне.
17. Перманганатная окисляемость воды характеризует:
- 1) жесткость воды;
  - 2) мутность воды;
  - 3) загрязнение воды минеральными веществами;
  - 4) загрязнение воды органическими веществами.
18. Для мытья столовой посуды ручным способом должны быть предусмотрены:
- 1) 2-секционные ванны;
  - 2) 4-секционные ванны;
  - 3) 1-секционные ванны;
  - 4) 3-секционные ванны.
19. Наличие бактерий группы кишечной палочки в 100 мл воды:
- 1) не допускается;
  - 2) не более 10;
  - 3) не более 50;
  - 4) не ограничено.
20. Для технологических процессов на пищевых предприятиях использование горячей воды из системы водяного отопления:
- 1) допускается в аварийных ситуациях;
  - 2) допускается без ограничений;
  - 3) допускается после соответствующей обработки;
  - 4) не допускается.
21. На пищевых предприятиях соединение систем питьевого и технического водоснабжения:
- 1) не допускается;
  - 2) допускается в отдельных случаях;
  - 3) допускается без ограничений;
  - 4) допускается, при окрашивании трубопроводов в отличительные цвета.
22. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее:
- 1) 1,0 м от пола;
  - 2) 0,25 м от пола;
  - 3) 0,5 м от пола;
  - 4) 0,15 см от пола.
23. Совмещение туалетов для персонала и посетителей:
- 1) допускается без ограничений;
  - 2) допускается в заготовочных предприятиях;
  - 3) не допускается;
  - 4) допускается в доготовочных предприятиях.
24. Складские помещения проектируют в непосредственной близости:
- 1) с горячим цехом;
  - 2) с разгрузочной платформой;
  - 3) с помещениями для персонала;
  - 4) с техническими помещениями.
25. Горячий цех на предприятиях общественного питания приближен:
- 1) к овощному цеху;

				<p>2) к складским помещениям;</p> <p>3) к моечной столовой посуды;</p> <p>4) к раздаче.</p> <p>26. Объединение горячего и холодного цеха:</p> <p>1) допускается на небольших предприятиях с конченным производственным циклом;</p> <p>2) не допускается;</p> <p>3) допустимо без ограничений;</p> <p>4) допустимо в заготовочных предприятиях.</p> <p>27. Моечная столовой посуды должна иметь связь:</p> <p>1) с горячим цехом;</p> <p>2) с залом для потребителей;</p> <p>3) с холодным цехом;</p> <p>4) с загрузочной.</p> <p>28. Моечная кухонной посуды должна иметь связь:</p> <p>1) с доготовочным цехом;</p> <p>2) с горячим цехом;</p> <p>3) с торговым залом;</p> <p>4) с раздачей.</p> <p>29. Допускается отсутствие естественного освещения:</p> <p>1) в холодном цехе;</p> <p>2) в моечной кухонной посуды;</p> <p>3) в моечной столовой посуды;</p> <p>4) в цехе доготовки полуфабрикатов.</p> <p>30. Не допускается располагать электрощитовую и машинное отделение охлаждаемых камер рядом:</p> <p>1) с загрузочной;</p> <p>2) с вентиляционной камерой;</p> <p>3) с моечными;</p> <p>4) с холодильным блоком.</p>
Микробиология	2	2	-	<p>1. Каким методом выявляются кислотоустойчивые бактерии:</p> <p>a) Грама;</p> <p>b) Пешкова;</p> <p>c) Циль-Нильсена;</p> <p>d) Романовскому-Гимзе.</p> <p>2. Для выявления двигательной активности бактерий используются следующие виды микро- скопии:</p> <p>a) люминесцентная;</p> <p>b) иммерсионная;</p> <p>c) электронная;</p> <p>d) темнопольная.</p> <p>3. Споры бактерий выполняют функцию:</p> <p>a) защиты от фагоцитоза;</p> <p>b) защиты от неблагоприятных факторов внешней среды;</p> <p>c) дыхательную;</p> <p>d) размножения.</p> <p>4. Устойчивость не спорообразующих бактерий к кислотам, щелочам и спиртам обусловле- на высоким содержанием в</p>

клеточной стенке:

- a) пептидогликана;
- b) тейхоевых кислот;
- c) капсулы;
- d) восков или липидов.

5. Природой фагов являются:

- a) грибы;
- b) бактерии;
- c) вирусы;
- d) простейшие.

6. Прочный слизистый слой, располагающийся снаружи клеточной стенки бактерий:

- a) чехол;
- b) мукоид;
- c) наружная мембрана;
- d) капсула.

7. Тинкториальные свойства бактерий - это:

- a) устойчивость во внешней среде;
- b) устойчивость к действию физических факторов;
- c) чувствительность к бактериофагам;
- d) отношение к определенному методу окрашивания.

8. Грамположительные бактерии окрашиваются в:

- a) красный цвет;
- b) зеленый цвет;
- c) темно-фиолетовый цвет;
- d) коричневый цвет.

9. Образование колоний красного цвета на среде Эндо свидетельствует о способности данного микроорганизма...:

- a) ферментировать глюкозу;
- b) ферментировать лактозу;
- c) образовывать индол;
- d) образовывать сероводород.

10. Методы выделения чистых культур, основанные на принципе механического разделения бактерий:

- a) путем биологической пробы;
- b) путем воздействия кислотами;
- c) метод Дригальского;
- d) посев в конденсационную жидкость.

11. Какие методы используются для изучения протеолитической активности бактерий:

- a) посев на ЖСА;
- b) посев на кровяной агар;
- c) посев в желатин;
- d) посев на среду Эндо.

12. Консервирующей средой является:

- a) МПА;

				<p>b) МПБ;  с) Глицериновая смесь;  d) пептоннаявода.</p> <p>13. Функции пилей (фимбрий,ворсинок):  a) адсорбция на клетке;  b) участие в передаче генов;  с) рецепторы для бактериофагов;  d) участие в движении.</p> <p>14. Лофотрихи – это:  a) имеют один жгутик;  b) жгутики располагаются в виде пучков по обоим концам;  с) жгутики располагаются в виде пучков на одном конце бактерии;  d) жгутики располагаются по периметру.</p> <p>15. К простым средам относят:  a) МПА;  b) физиологический раствор;  с) среда Эндо;  d) среда Левина.</p>
Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	8	5	-	<p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Безопасность пищевых продуктов - ...</li> <li>2. Брак - ...</li> <li>3. Идентификация пищевых продуктов - ...</li> <li>4. Качество - ...</li> <li>5. Качество продукции общественного питания - ...</li> <li>6. Контроль качества продукции общественного питания - ...</li> <li>7. Единичный показатель качества продукции – ...</li> <li>8. Комплексный показатель – ...</li> <li>9. Номинальное значение показателя качества – ...</li> <li>10. Оценка качества - ...</li> <li>11. Показатель качества - ...</li> <li>12. Потребительские свойства товаров - ...</li> <li>13. Свойство - ...</li> <li>14. Определяющий показатель качества продукции – ...</li> <li>15. Коэффициент весомости показателей качества продукции – ...</li> <li>16. Условия хранения сульфитированного очищенного картофеля:  a) 2-3 часа при 4-8°C;  б) 12 часов при 0°C;  в) 24 часа при +2°C;  г) 48 часов при +4+7°C.</li> <li>17. Потери при варке мяса составляют:  a) 10-20%;  б) 20-30%;  в) 30-40%;  г) 40-50%.</li> </ol>

18. Температура проточной воды для вымачивания солёной рыбы
- а) 5° - 6°С;
  - б) 10° - 12°С;
  - в) 18° - 20°С;
  - г) 1°- 2°С.
19. Наиболее ценным продуктом питания является рыба
- а) живая;
  - б) охлаждённая;
  - в) мороженая;
  - г) солёная.
20. Рыбу с содержанием жира от 2% до 5% относится к категории:
- а) тощей;
  - б) средней жирности;
  - в) жирной;
  - г) особо жирной.
21. Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при температуре:
- а) 65-70°С;
  - б) 75-80°С;
  - в) 80-82°С;
  - г) 40-45 °С.
22. Укажите нарушения технологического процесса приготовления картофельного пюре, если оно получилось клейким, тягучим:
- а) не доварили картофель, добавили горячее кипяченое молоко;
  - б) протирали картофель остывшим, добавили горячее кипяченое молоко;
  - в) протирали картофель горячим, добавили горячее кипяченое молоко;
  - г) не обсушили картофель, добавили горячее кипяченое молоко.
23. Вареную рыбу хранят в бульоне при температуре 50-60°С:
- а) 2 ч;
  - б) 1 ч;
  - в) 30 мин;
  - г) 1,5 ч.
24. Причина, по которой салат из свежих огурцов и помидоров не солят:
- а) ухудшаются вкусовые качества;
  - б) ухудшается внешний вид блюда и снижается его пищевая ценность;
  - в) ухудшается внешний вид блюда;
  - г) ухудшается консистенция овощей.
25. Какой недостаток будет иметь дрожжевое тесто, если оно бродило в помещении с низкой относительной влажностью?
- а) пониженный обобъем;
  - б) тесто кислое;
  - в) образование высохшего слоя;
  - г) недостаточный подъём.
26. Бульон считается концентрированным, если соотношение продуктов и воды составляет:
- а) 1:3,5;
  - б) 1:1,25;
  - в) 1:1;
  - г) 1:5.
27. При варке на 1 кг макаронных изделий сливным способом норма воды составляет:
- а) 1-2 л.;



			б) 3-4 л.; в) 5-6 л.; г) 2-3 л. 28.Птицу при отпуске порционируют: а) по одному кусочку филе на порцию; б) по два кусочка на порцию (кусочек филе и кусочек ножки); в) по одному кусочку ножки на порцию; г) по два кусочка на порцию. 29.Блюда из котлетной массы хранят в горячем виде не более: а) 1 часа; б) 37 мин.; в) 2 часов; г) 3 часов. 30.Какое количество крахмала следует взять для приготовления 1 кг густого киселя? а) 20-30 г; б) 100-120 г; в) 15-20 г; г) 60-80 г.
--	--	--	--

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Ключи к заданиям																														
	ОФО	ЗФО	ОЗФО																															
Санитария и гигиена питания	8	5	-	1-1, 2-2, 3-3, 4-1, 5-4, 6-3, 7-2, 8-3, 9-4, 10-3, 11-3, 12-3, 13-1, 14-2, 15-1, 16-4, 17-4, 18-4, 19-1, 20-4, 21-1, 22-3, 23-2, 24-3, 25-4, 26-1, 27-2, 28-2, 29-2, 30-3																														
Микробиология	2	2	-	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%; text-align: center;"><b>1</b></td> <td style="width: 10%; text-align: center;"><b>2</b></td> <td style="width: 10%; text-align: center;"><b>3</b></td> <td style="width: 10%; text-align: center;"><b>4</b></td> <td style="width: 10%; text-align: center;"><b>5</b></td> <td style="width: 10%; text-align: center;"><b>6</b></td> <td style="width: 10%; text-align: center;"><b>7</b></td> <td style="width: 10%; text-align: center;"><b>8</b></td> <td style="width: 10%; text-align: center;"><b>9</b></td> <td style="width: 10%; text-align: center;"><b>10</b></td> <td style="width: 10%; text-align: center;"><b>11</b></td> <td style="width: 10%; text-align: center;"><b>12</b></td> <td style="width: 10%; text-align: center;"><b>13</b></td> <td style="width: 10%; text-align: center;"><b>14</b></td> <td style="width: 10%; text-align: center;"><b>15</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">с</td> <td style="text-align: center;">с</td> <td style="text-align: center;">с</td> <td style="text-align: center;">b</td> <td style="text-align: center;">с</td> <td style="text-align: center;">b</td> <td style="text-align: center;">b</td> <td style="text-align: center;">b</td> <td style="text-align: center;">с</td> <td style="text-align: center;">с</td> <td style="text-align: center;">a</td> <td style="text-align: center;">с</td> <td style="text-align: center;">b</td> <td style="text-align: center;">b</td> <td style="text-align: center;">a</td> </tr> </table>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	с	с	с	b	с	b	b	b	с	с	a	с	b	b	a
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>																				
с	с	с	b	с	b	b	b	с	с	a	с	b	b	a																				
Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	8	5	-	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Безопасность пищевых продуктов - отсутствие токсического, канцерогенного, мутагенного или любого другого неблагоприятного действия пищевых продуктов на организм человека при употреблении их в общепринятых количествах.</li> <li>2. Брак - товар с выявленными устранимыми или неустранимыми несоответствиями по одному или комплексу показателей.</li> <li>3. Идентификация пищевых продуктов - установление соответствия пищевых продуктов их наименованиям, согласно нормативной документации на конкретный вид продукта.</li> <li>4. Качество - совокупность характеристик, объекта, относящихся к его способности удовлетворять установленные и предлагаемые потребности.</li> <li>5. Качество продукции общественного питания - совокупность потребительских свойств пищи, обуславливающих ее способность удовлетворять потребности населения в полноценном питании.</li> <li>6. Контроль качества продукции общественного питания - проверка соответствия показателей качества продукции общественного питания установленным требованиям. Контроль качества условно подразделяют на три вида: Предварительный (входной), операционный (производственный) и выходной (приемочный).</li> <li>7. Единичный показатель качества продукции – это показатель, характеризующий одно из свойств (например, содержание влаги в процентах, кислотность хлебобулочных изделий – в градусах, вкус, внешний вид – в баллах).</li> <li>8. Комплексный показатель – это показатель, характеризующий несколько свойств продукции или одно сложное свойство, состоящее из нескольких простых.</li> <li>9. Номинальное значение показателя качества – это регламентированное значение показателя качества</li> </ol>																														

			<p>продукции, от которого отчисляется допускаемое отклонение.</p> <p>10. Оценка качества - совокупность операций по выбору номенклатуры показателей, определению их действительного значения и сопоставлению с базовыми показателями.</p> <p>11. Показатель качества - количественное и качественное выражение свойств продукции.</p> <p>12. Потребительские свойства товаров - свойства товаров, обуславливающие его полезность в процессе эксплуатации и потребления.</p> <p>13. Свойство - объективная особенность продукции (или товара), проявляющаяся при ее создании, оценке, хранении и потреблении. Свойства продукции могут быть простыми (характеризуется одной особенностью) и сложными (включает комплекс особенностей, проявляющихся в совокупности).</p> <p>14. Определяющий показатель качества продукции – это показатель по которому принимают решение оценивать качество.</p> <p>15. Коэффициент весомости показателей качества продукции – это количественная характеристика значимости данного качества продукции среди других ее показателей качества.</p> <p>16.г 17.в 18. б 19.а 20.б 21.б 22.б 23.в 24.б 25.в 26.а 27.в 28.б 29.б 30.г</p>
--	--	--	---

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания (ФГОС 3+)
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ОПК-4
Название компетенции	Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Безопасность жизнедеятельности	3	1	-	<p><u>1. Опасный производственный фактор – это фактор, при наличии которого возникает:</u></p> <p>а) плохое самочувствие  б) производственная травма  в) некомфортное состояние у работника  г) профессиональное заболевание</p> <p><u>2. Вредный производственный фактор – это фактор, при наличии которого возникает:</u></p> <p>а) производственная травма  б) некомфортное состояние у работника  в) профессиональное заболевание  г) плохое самочувствие</p> <p><u>3. Негативный производственный фактор, представляющий собой беспорядочное сочетание звуков различной частоты и силы называется...</u></p> <p><u>4. Негативный производственный фактор, который появляется при колебаниях отдельных точек или целой механической системы относительно каких-либо первоначальных положений называется.....</u></p> <p><u>5. Центральное понятие науки о безопасности жизнедеятельности:</u></p> <p>а) опасность;  б) безопасность;  в) антропоцентризм;  г) риск;</p> <p><u>6. Опасность-это:</u></p> <p>а) процесс распознавания образа опасности, установления возможных причин, вероятности проявления, величины и последствий опасности;  б) заболевание, следствием которого может стать летальный исход, инвалидность;  в) совокупность факторов среды обитания, воздействующих на человека;  г) явления, процессы, объекты, свойства предметов, способные в определенных условиях причинить ущерб здоровью человека;</p> <p><u>7. Риск – это:</u></p> <p>а) частота реализации опасности;  б) опасность потерять здоровье;  в) вероятность нанесения вреда здоровью;</p>

- г) опасность получения травмы;
8. Что такое «приемлемый риск»?
- а) степень риска, не приводящая к гибели человека;
- б) минимальная величина риска, которая достижима по техническим, экономическим и технологическим возможностям;
- в) риск, оцениваемый вероятностью смертельных случаев в единицу времени;
- г) риск, не представляющий непосредственной угрозы здоровью и жизни человека;
9. Индивидуальный риск
- а) это опасность для двух человек;
- б) характеризует реализацию опасности для отдельного работника;
- в) это травмирование двух или трех человек;
10. Коллективный риск -
- а) это вероятность проявления опасности того или иного вида группы работников;
- б) это травмирование или гибель одного человек от воздействия опасных и вредных производственных факторов;
- в) это травмирование или гибель двух или более человек от воздействия электромагнитных производственных факторов
11. Количественная характеристика опасности, определяемая частотой реализации опасностей называется.....
12. Состояние деятельности, при которой с определенной вероятностью исключено проявление опасностей, а уровень риска деятельности не превышает приемлемый уровень называется.....
13. Наиболее полный и правильный перечень существующих инструктажей по безопасности труда:
- а) вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой
- б) вводный, повторный, внеплановый, целевой
- в) первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый, целевой
- г) первичный на рабочем месте, целевой, внеплановый
14. Что НЕ относится к средствам индивидуальной защиты?
- а) одежда специальная защитная
- б) средства защиты глаз
- в) средства защиты головы
- г) вентиляционные системы
- д) средства дерматологические защитные
- е) средства защиты органов дыхания
15. Техническое устройство, предназначенное для предупреждения поражения работника электрическим током называется.....
16. Техническое устройство, предназначенное для замены загрязненного воздуха помещений свежим и чистым воздухом называется...
17. Специалист по охране труда проводит инструктаж по охране труда со всеми вновь поступающими на работу, со студентами, прибывшими на практику, и с командированными работниками. Этот инструктаж называется.....
18. Инструктаж по охране труда, который проводит непосредственный руководитель производственного участка в начале первой рабочей смены называется.....
19. Инструктаж по охране труда, который проводит непосредственный руководитель производственного участка при изменении технологического процесса называется.....
20. Метод анализа производственного травматизма, основанный на обобщении данных, содержащихся в актах расследования несчастных случаев по форме Н-1 называется.....
- 21 Метод анализа производственного травматизма, который заключается в детальном всестороннем изучении комплекса условий труда на конкретном производственном участке называется.....
22. Метод анализа производственного травматизма, который имеет целью выявить на плане предприятия участки или рабочие места с повышенной травмоопасностью называется.....
23. Инструкции по охране труда для работников разрабатываются и утверждаются сроком:
- а) на 1 год
- б) на 2 года

				<p>в) на 3 года г) на 5 лет</p> <p><u>24. Какой вид инструктажа по охране труда не предусмотрен?</u></p> <p>а) вводный инструктаж. б) первичный инструктаж на рабочем месте. в) вторичный инструктаж на рабочем месте. г) внеплановый инструктаж.</p> <p><u>25. Система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности называется...</u></p> <p>а) производственной санитарией б) охраной труда в) техникой безопасности г) трудовой дисциплиной</p> <p><u>26. Какого класса в классификации условий труда по степени вредности и (или) опасности не существует?</u></p> <p>а) оптимальные условия труда б) допустимые условия труда в) умеренные условия труда г) вредные условия труда д) опасные условия труда</p> <p><u>27. Техническое устройство, предназначенное для предупреждения работников о возникновении внештатной (аварийной) ситуации или нарушениях в работе оборудования называется...</u></p> <p><u>28. Цвет, используемый для обозначения нормальной работы машин и механизмов называется...</u></p> <p><u>29. Цвет, используемый для обозначения очевидной опасности или запрещающий выполнение определенных действий называется...</u></p> <p><u>30. Цвет, используемый для предупреждения о возможной опасности называется...</u></p>
Оборудование предприятий общественного питания	5	4	-	<p><b>1 Привод универсальной кухонной машины состоит из следующих основных элементов:</b></p> <p>1) электродвигателя; 2) электродвигателя и механической передачи; 3) электродвигателя, механической передачи и устройства для подсоединения сменных механизмов.</p> <p><b>2 Периодичность смены смазки в редукторе универсальной кухонной машины:</b></p> <p>1) один раз в месяц; 2) один раз в шесть месяцев; 3) через сто часов работы привода.</p> <p><b>3 Что является рабочим размером отверстия металлочных сеток:</b></p> <p>1) размер отверстия в свету выраженный в миллиметрах; 2) количество отверстий на 1 см длины сита по утку; 3) размер отверстия сита по диагонали.</p> <p><b>4 Для чего предназначены мукопросеиватели:</b></p> <p>1) отделения посторонних примесей от муки; 2) разделения муки на фракции по крупности; 3) отделения посторонних примесей от сыпучих продуктов.</p> <p><b>5 Картофелеочистительная машина МОК-150 относится к:</b></p> <p>1) дисковым машинам; 2) конусным машинам; 3) роликовым машинам.</p> <p><b>6 Для какого сырья не механизирован процесс мойки на доготовочных предприятиях:</b></p> <p>1) корнеклубнеплодов;</p>

2) столовой посуды;

3) мясного сырья.

**7 Тип теплового оборудования(электрическая, газовая и пр.) для приготовления первых блюд и гарниров, варки и обжарки блюд, разогрева приготовленной пищи, называется...**

**8 Тепловой шкаф савтоматически контролируемой системой генерации пара, называется...**

**9 Машина для более тонкого, чем мясорубка измельчения мясного сырья с чашей и серповидными ножами, называется...**

**10 Устройство для взбивания кондитерских изделий без измельчения (кремов, муссов, соусов и т.п.) до создания однородной воздушной массы, называется...**

**11 Устройство ручного типа для измельчения и смешивания продуктов до создания однородной массы, называется...**

**12 Устройство (переносное или стационарное) для приготовления блюд на углях, газу, электричестве, его конструкция может быть встроена в газовую плиту и микроволновую печь, называется, называется...**

**13 Коэффициент полезного действия определяется как отношение:**

1) полезно используемой теплоты к затраченной;

2) затраченного количества теплоты к полезной;

3) полезно используемой теплоты к потерям в окружающую среду.

**14 Для электрических аппаратов количество выделившейся теплоты определяют как:**

1) произведение мощности нагревательных элементов на время работы;

2) отношение мощности нагревательных элементов на время работы;

3) отношение мощности нагревательных элементов на время работы.

**15 Металлоёмкость теплового жарочного оборудования это:**

1) отношение массы продукта к массе машины;

2) отношение массы машины к её производительности;

3) отношение массы машины к рабочей площади поверхности.

**16 Удельная поверхностная мощность конфорки это:**

1) отношение мощности к площади рабочей поверхности;

2) отношение мощности к массе конфорки;

3) отношение мощности к площади продукта на конфорке.

**17 Трубчатые электронагревательные элементы относятся к группе:**

1) открытых нагревательных элементов;

2) закрытых нагревательных элементов;

3) герметичных нагревательных элементов.

**18 Принцип работы электрических нагревательных элементов основан на:**

1) прохождение электрического тока через продукт;

2) прохождение электрического тока через проводник;

3) прохождении электрического тока через полупроводник.

**19 Пищеварочные котлы предназначены для варки продуктов в среде:**

а) жидкости;

б) жидкости и растительном масле;

в) паровоздушной среде.

**20 Варочный аппарат, который работает при избыточном давлении, называется...**

**21 Что используют в качестве промежуточного теплоносителя с температурой выше 100С в пищеварочных котлах с косвенным обогревом...**

**22 Тепловой аппарат для жарения кулинарных изделий в слое растопленного жира, называется...**

**23 Тепловой аппарат для кипячения воды, называется...**

**24 Тепловой аппарат для варки кофе, называется...**

**25 Во фритюрнице ФЭСМ-20 температурный режим поддерживается за счёт:**

а) периодического включения и выключения ТЭНов;

			<p>2) включением различного количества ТЭНов;  3) изменением напряжения в сети питания ТЭНов.</p> <p><b>26 Температурный диапазон работы жарочных шкафов:</b>  1) от 100 до 150 °С;  2) от 150 до 300 °С;  3) от 300 до 350 °С.</p> <p><b>27 Назначение кухонных плит:</b>  1) для жарки кулинарных изделий;  2) для варки кулинарных изделий;  3) для тепловой обработки в наплитной посуде.</p> <p><b>28 Назначение мармитов:</b>  1) подогрев остывших блюд;  2) хранение блюд в горячем состоянии;  3) хранение блюд в холодном состоянии.</p> <p><b>29 Что подразумевается под стандартной производительностью водонагревателя:</b>  1) нагрев воды с 10 до 100°С;  2) нагрев воды с 0 до 100°С;  3) нагрев воды с 10 до 90°С.</p> <p><b>30 Какие механические передачи используются для преобразования вращательного движения в возвратно-поступательное:</b>  1) кулисный механизм;  2) клиноремённая передача;  3) планетарный редуктор.</p>
--	--	--	--

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Безопасность жизнедеятельности	3	1	-	1. б 2. в 3. шум 4. вибрация 5. а 6. г 7. г 8. б 9. б 10. а 11. риск 12. безопасность 13. а 14. г 15. заземление 16. вентиляция 17. вводный 18. первичный 19. внеплановый 20. статистический

				21. монографический 22. топографический 23. г 24. в 25. б 26. в 27. сигнализация 28. зеленый 29. красный 30. желтый
Оборудование предприятий общественного питания	5	4	-	1-2, 2-2, 3-1, 4-3, 5-1, 6-3, 7-плита, 8-пароконвектомат, 9- куттер, 10- миксер, 11 – блендер, 12-гриль 13-1, 14-1, 15-3, 16-1, 17-3 ,18-2 ,19-1 ,20-автокалав, 21-пар, 22-фритюрница, 23-кипятильник, 24- кофеварка 25-1, 26-2, 27-3, 28-2, 29-1, 30-3



## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания (ФГОС 3+)
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ОПК-5
Название компетенции	Готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	6	3	-	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предприятие общественного питания —</li> <li>2. Заготовочные предприятия —</li> <li>3. Доготовочные предприятия —</li> <li>4. Класс предприятий общественного питания —</li> <li>5. Структура управления рестораном —</li> <li>6. Администрация ресторана —</li> <li>7. Подбор кадров –</li> <li>8. Меню –</li> <li>9. Фотография рабочего времени –</li> <li>10. Фотохронометраж –</li> <li>11. Зал предприятия общественного питания (зал обслуживания) -</li> <li>12. Доготовочное предприятие питания-</li> <li>13. Услуга общественного питания (индустрии питания)-</li> <li>14. Процесс обслуживания в общественном питании-</li> <li>15. Метод обслуживания потребителей-</li> <li>16. Форма обслуживания потребителей -</li> <li>17. Условия обслуживания-</li> <li>18. Рацион питания -</li> <li>19. Винная карта (карта вин) -</li> <li>20. Вместимость зала -</li> <li>21. В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры? А. Холодный цех В. Кулинарный цех С. Горячий цех Д. Все ответы верны Е. Кондитерский цех</li> <li>22. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это? А. Бар В. Кафе С. Ресторан Д. Закусочная</li> </ol>

- Е. Ларек
23. Служат для приемки товаров, полуфабрикатов?
- А. Организация питания
  - В. Кулинарные цеха
  - С. Складское помещение
  - Д. Все ответы верны
  - Е. Коридорные помещения
24. Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?
- А. Руководитель ПОП
  - В. Директор ПОП
  - С. Работники
  - Д. Все ответы верны
  - Е. Налоговая
25. Режим хранения товаров это ?
- А. Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность
  - В. Срок реализации продуктов
  - С. Отпуск продуктов
  - Д. Влажность продукта
  - Е. Питательные вещества
26. Где не рекомендуется хранить продукты?
- А. В коридорах на разгрузочных площадках
  - В. Складских помещениях
  - С. В складе
  - Д. В холодильнике
  - Е. В Цехах
27. Меню это?
- А. Соответствующий документ
  - В. Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в про- даже на данный день с указанием цены
  - С. Накладная
  - Д. Сертификат
  - Е. Товарный чек
28. Что такое рабочее место работника ?
- А. Это часть производственной площадки, где работник выполняет определенные операции
  - В. Производственные помещения
  - С. Организация питания без участия работника
  - Д. Санаторий
  - Е. Все ответы верны
29. Какими могут быть рабочие места?
- А. Специализированные и универсальные
  - В. Модулированные
  - С. Стационарные
  - Д. Универсальные
  - Е. Критические
30. Где организуют овощные цеха?
- А. На ПОП большой и средней мощности
  - В. На ПОП малой мощности
  - С. На больших организациях
  - Д. В Кафе
  - Е. В ресторанах

<p>Этикет застолья и обслуживания стола</p>	<p>3</p>	<p>1</p>	<p>-</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Деловые отношения -</li> <li>2. Культура общения -</li> <li>3. Психологическая совместимость людей-</li> <li>4. Пунктуальность-</li> <li>5. Регламент-</li> <li>6. Рекомендация-</li> <li>7. Репутация -</li> <li>8. Речевой этикет -</li> <li>9. Риторика -</li> <li>10. Собеседник -</li> <li>11. Сотрудничество -</li> <li>12. Столовый прибор -</li> <li>13. Толерантность -</li> <li>14. Традиция -</li> <li>15. Этикет-</li> <li>16. Что включает в себя такое понятие, как личностное пространство? <ol style="list-style-type: none"> <li>а) территория, на которой проживает человек</li> <li>б) область вокруг человека, которую он воспринимает, как если бы она была продолжением его тела.</li> <li>в) расстояние между деловыми партнерами при общении.</li> </ol> </li> <li>17. Границы, в которых располагается интимная зона человека? <ol style="list-style-type: none"> <li>а) от 0 до 15 сантиметров</li> <li>б) от 15 до 45 сантиметров</li> <li>в) от 15 до 120 сантиметров</li> </ol> </li> <li>18. В пределах (...) зоны комфортно чувствуешь себя с коллегой, хорошим знакомым и т.п. <ol style="list-style-type: none"> <li>а) интимной</li> <li>б) личной</li> <li>в) социальной</li> </ol> </li> <li>19. При решении деловых вопросов следует находиться в ее пределах (...) зоны <ol style="list-style-type: none"> <li>а) общественной</li> <li>б) личной</li> <li>в) социальной</li> </ol> </li> <li>20. Границы, в которых располагается социальная зона человека: <ol style="list-style-type: none"> <li>а) от 15 до 360 сантиметров</li> <li>б) от 45 до 120 сантиметров</li> <li>в) от 120 до 360 сантиметров</li> </ol> </li> <li>21. Зона, расположенная за пределами 360 сантиметров, называется (...) <ol style="list-style-type: none"> <li>а) личным пространством</li> <li>б) социальной зоной</li> <li>в) общественной зоной</li> </ol> </li> <li>22. В современной практике используются (...) визитные карточки. <ol style="list-style-type: none"> <li>а) рабочие, домашние</li> <li>б) деловые, личные, семейные</li> <li>в) только деловые</li> </ol> </li> <li>23. Допустимо ли в ходе деловой беседы или переговоров положить перед собой визитные карточки ваших собеседников? <ol style="list-style-type: none"> <li>а) допустимо</li> <li>б) не допустимо</li> </ol> </li> <li>24. Обмен деловыми визитными карточками происходит (...) <ol style="list-style-type: none"> <li>а) в начале знакомства</li> </ol> </li> </ol>
---	----------	----------	----------	---

				б) в конце знакомства в) в начале или в конце знакомства 25. Обмен личными визитными карточками может происходить (...). а) в начале знакомства б) в конце знакомства в) и в начале, и в конце знакомства 26. Кто первым вручает свою визитную карточку: младший старшему или наоборот? а) младший старшему б) старший младшему в) не имеет значения в какой последовательности
Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании	7	4	-	1. Безопасность пищевых продуктов - 2. Биохимический процесс- 3. Брак - 4. Входной (предварительный) контроль - 5. Выходной (приемочный) контроль - 6. Гидромеханический процесс- 7. Градация качества, класс, сорт - 8. Идентификация пищевых продуктов - 9. Качество - 10. Качество продукции общественного питания - 11. Кетеринг - 12. Контроль качества продукции общественного питания - 13. Кулинарные фабрики - 14. Механический процесс - 15. Общедоступное предприятие общественного питания - 16. Операционный (производственный) контроль - 17. Оценка качества -. 18. Показатель качества - 19. Потребительские свойства товаров - 20. Свойство - 21. Сырье и материалы - 22. Термический процесс- 23. Фабрики- 24. Фальсификация пищевых продуктов - 25. Химический процесс - 26. Закрытое предприятие общественного питания - 27. Органолептические показатели - 28. Полносервисное предприятие общественного питания - 29. Предприятие быстрого питания – 30. Предприятие общественного питания - организационно-

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	6	3	-	1. Предприятие общественного питания — предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации их потребления. 2. Заготовочные предприятия — механизированные предприятия, предназначенные для

			<p>централизованного выпуска полуфабрикатов, а также кулинарных и мучных кондитерских изделий.</p> <p>3. Доготовочные предприятия — небольшие предприятия, работающие на полуфабрикатах высокой степени готовности и готовых охлажденных блюдах, которые поступают из заготовочных предприятий общественного питания.</p> <p>4. Класс предприятий общественного питания — это совокупность отличительных признаков предприятий определенного типа, характеризующихся качеством предоставления услуг, уровнем и условиями обслуживания</p> <p>5. Структура управления рестораном — совокупность и соподчиненность взаимосвязанных организационных единиц или звеньев, выполняющих определенные функции</p> <p>6. Администрация ресторана — группа должностных лиц во главе с директором ресторана, представляющая собой часть трудового коллектива.</p> <p>7. Подбор кадров — выявление нужных работников, оценка их деловых и личных качеств с целью назначения их на определенную должность.</p> <p>8. Меню — это перечень блюд и напитков на завтрак, обед и ужин.</p> <p>9. Фотография рабочего времени — проводится для определения затрат времени на протяжении рабочей смены или ее части.</p> <p>10. Фотохронометраж — последовательное изучение и замеры затрат основного времени в ходе технологического процесса.</p> <p>11. Зал предприятия общественного питания (зал обслуживания) - Специально оборудованное помещение предприятия общественного питания, предназначенное для реализации и организации потребления продукции общественного питания и покупных товаров с организацией досуга или без него.</p> <p>12. Доготовочное предприятие питания- Предприятие общественного питания, осуществляющее изготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализацию и организацию потребления по месту приготовления</p> <p>13. Услуга общественного питания (индустрии питания)-результат деятельности предприятий общественного питания (юридических лиц или индивидуальных предпринимателей) по удовлетворению потребностей потребителя в продукции общественного питания, в создании условий для реализации и потребления продукции общественного питания и покупных товаров, в проведении досуга и в других дополнительных услугах.</p> <p>14. Процесс обслуживания в общественном питании-совокупность операций/действий, выполняемых исполнителем услуг общественного питания при непосредственном контакте с потребителем услуги (гостем) в процессе реализации и/или организации потребления продукции общественного питания и/или организации досуга.</p> <p>15. Метод обслуживания потребителей- способ реализации потребителям продукции общественного питания и организации ее потребления: самообслуживание, обслуживание официантом (поваром, барменом, буфетчиком, продавцом), комбинированный.</p> <p>16. Форма обслуживания потребителей -организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей.</p> <p>17. Условия обслуживания- совокупность факторов, воздействующих на потребителя (гостя) в процессе оказания услуг общественного питания.</p> <p>18. Рацион питания - набор рекомендуемых потребителю блюд и изделий, скомпонованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания или питания отдельных категорий потребителей (применяется для питания организованных, в т.ч. закрытых, коллективов).</p> <p>19. Винная карта (карта вин) - перечень алкогольной продукции, предлагаемой потребителю в предприятии питания, с указанием, как правило, массы/объема и цены</p> <p>20. Вместимость зала - способность зала одновременно вмещать количество потребителей (гостей), выраженная числом мест, различная для одного зала в зависимости от формы обслуживания (банкет, фуршет и др.).</p> <p>21. С</p>
--	--	--	--

				<p>22. С</p> <p>23. С</p> <p>24. А</p> <p>25. А</p> <p>26. А</p> <p>27. В</p> <p>28. А</p> <p>29. А</p> <p>30. А</p>
<p>Этикет застолья и обслуживания стола</p>	3	1	-	<p>1. Деловые отношения - отношения между партнерами в процессе профессиональной деятельности</p> <p>2. Культура общения - общение, в котором проявляется взаимоуважение, понимание интересов каждого, терпимость в отношении мнений и взглядов других людей. Синоним - гуманистическое или диалоговое общение.</p> <p>3. Психологическая совместимость людей— способность людей находить взаимопонимание, налаживать деловые и личные контакты, сотрудничать друг с другом.</p> <p>4. Пунктуальность- соблюдение точности во времени и делах, очень важное качество лидера.</p> <p>5. Регламент- правила, регулирующие порядок какой-либо деятельности.</p> <p>6. Рекомендация- полезный совет, помогающий улучшить продуктивность деятельности; положительная (отрицательная) характеристика при представлении одного лица другому.</p> <p>7. Репутация - оценка, общее мнение о человеке, его достоинствах и недостатках.</p> <p>8. Речевой этикет - словесные формы выражения вежливых отношений между людьми. Речевой этикет проявляется в словах человека, его умении вести беседу, спорить, высказывать те или иные оценки, приветствовать людей, знакомиться и т.д.</p> <p>9. Риторика - учебная дисциплина, обучающая красиво и правильно говорить.</p> <p>10. Собеседник - тот, кто участвует в беседе.</p> <p>11. Сотрудничество - стремление человека к согласованной, слаженной работе с людьми.</p> <p>12. Столовый прибор - прибор, употребляемый за столом во время еды: нож, ложка, вилка.</p> <p>13. Толерантность - терпимость к выражению взглядов и поведению окружающих, уважение их мнения.</p> <p>14. Традиция - наиболее устойчивый обычай, который люди стремятся сохранить и соблюдать.</p> <p>15. Этикет- совокупность правил поведения, регулирующих внешние проявления человеческих взаимоотношений: в культуре внешнего вида, обхождении с окружающими, формах приветствия и обращения, поведения в общественных местах, манерах вербального и реального поведения.</p> <p>16. б</p> <p>17. б</p> <p>18. б</p> <p>19. в</p> <p>20. в</p> <p>21. в</p> <p>22. б</p> <p>23. а</p> <p>24. а</p> <p>25. в</p> <p>26. а</p>
<p>Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании</p>	7	4	-	<p>1. Безопасность пищевых продуктов - отсутствие токсического, канцерогенного, мутагенного или любого другого неблагоприятного действия пищевых продуктов на организм человека при употреблении их в общепринятых количествах.</p> <p>2. Биохимический процесс- процесс, связанный с гидролизом, окислением, гликолизом и брожением.</p> <p>3. Брак - товар с выявленными устранимыми или неустраняемыми несоответствиями по одному или</p>

			<p>комплексу показателей.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Входной (предварительный) контроль - проверка поступающего сырья и полуфабрикатов.</li> <li>5. Выходной (приемочный) контроль - проверка качества готовой продукции (бракераж пищи, лабораторный контроль за полнотой вложения сырья, безопасностью и т.д.).</li> <li>6. Гидромеханический процесс- процесс, основу которого является гидромеханическое воздействие на обрабатываемый продукт: промывание, замачивание, осаждение, фильтрование.</li> <li>7. Градация качества, класс, сорт - категория или разряд, присвоенные объектам, имеющие тоже самое функциональное применение, но различные требования к качеству.</li> <li>8. Идентификация пищевых продуктов - установление соответствия пищевых продуктов их наименованиям, согласно нормативной документации на конкретный вид продукта.</li> <li>9. Качество - совокупность характеристик, объекта, относящихся к его способности удовлетворять установленные и предлагаемые потребности.</li> <li>10. Качество продукции общественного питания - совокупность потребительских свойств пищи, обуславливающих ее способность удовлетворять потребности населения в полноценном питании.</li> <li>11. Кетеринг- это ресторан, работающий исключительно на выезде, организациявыездного ресторанного обслуживания - банкетов, фуршетов, коктейлей, барбекю - везде, где это необходимо клиенту, но недоступно обычному ресторану.</li> <li>12. Контроль качества продукции общественного питания - проверка соответствия показателей качества продукции общественного питания установленным требованиям. Контроль качества условно подразделяют на три вида: Предварительный (входной), операционный (производственный) и выходной (приемочный).</li> <li>13. Кулинарные фабрики - крупные предприятия общественного питания, выпускающие большое количество полуфабрикатов, значительная часть которых подвергается тепловой обработке на месте.</li> <li>14. Механический процесс - это процесс, основу которого составляет механическое воздействие на продукт: сортирование, измельчение, перемешивание, взбивание, прессование, дозирование и формование.</li> <li>15. Общедоступное предприятие общественного питания - предприятие, продукцию и услуги которого может получить любой потребитель.</li> <li>16. Операционный (производственный) контроль - контроль, проводящийся во время технологического процесса.</li> <li>17. Оценка качества - совокупность операций по выбору номенклатуры показателей, определению их действительного значения и сопоставлению с базовыми показателями.</li> <li>18. Показатель качества - количественное и качественное выражение свойств продукции.</li> <li>19. Потребительские свойства товаров - свойства товаров, обуславливающие его полезность в процессе эксплуатации и потребления.</li> <li>20. Свойство - объективная особенность продукции (или товара), проявляющаяся при ее создании, оценке, хранении и потреблении. Свойства продукции могут быть простыми (характеризуется одной особенностью) и сложными (включает комплекс особенностей, проявляющихся в совокупности).</li> <li>21. Сырье и материалы - предмет труда, претерпевший уже известное изменение под воздействием труда и подлежащий дальнейшей переработке. Сырье по происхождению подразделяют на промышленное и сельскохозяйственное. Промышленное сырье делят на минеральное и искусственное.</li> <li>22. Термический процесс- процесс, движущей силой которого является разность температур взаимодействующих сред: нагревание, охлаждение (в естественных условиях и с применением искусственного холода), выпаривание, конденсация.</li> <li>23. Фабрики-заготовочные это высокомеханизированные заготовочные предприятия, осуществляющие массовое производство полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, овощей и других продуктов и централизованно обеспечивающие ими другие заведения общественного питания и объекты розничной торговли.</li> <li>24. Фальсификация пищевых продуктов - изготовление и реализация поддельных пищевых продуктов, не соответствующих своему названию и рецептуре.</li> <li>25. Химический процесс - процесс воздействия на продукт химических веществ, вызывающих</li> </ol>
--	--	--	---

			<p>определенные реакции (разрыхление, сульфитация).</p> <p>26. Закрытое предприятие общественного питания - это предприятие, продукцию и услуги которого может получить определенный контингент потребителей.</p> <p>27. Органолептические показатели - показатели (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус), характеризующие, субъективное отношение человека к пище и определяемые с помощью органов чувств.</p> <p>28. Полносервисное предприятие общественного питания - разновидность п.о.п. с обслуживанием официантами и значительной частью фирменных и заказных кушаний и (или) напитков в продукции собственного производства.</p> <p>29. Предприятие быстрого питания - разновидность предприятия общественного питания, где применяют метод самообслуживания и предлагают ограниченный ассортимент продукции, что ускоряет процесс обслуживания и потребления пищи.</p> <p>30. Предприятие общественного питания - организационно-структурная единица в сфере общественного питания, которая осуществляет производственно-торговую деятельность: вырабатывает и/или доготавливает, продает и организует потребление продукции собственного производства и покупных товаров, может организовывать досуг потребителей.</p>
--	--	--	---



## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

**Направление подготовки/специальность:**

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания (ФГОС 3+)
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела

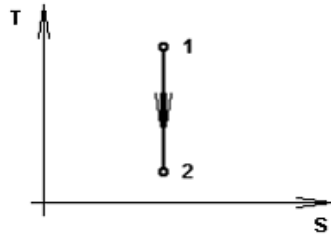
Шифр компетенции	ПК-1
Название компетенции	Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

Формирование компетенции:

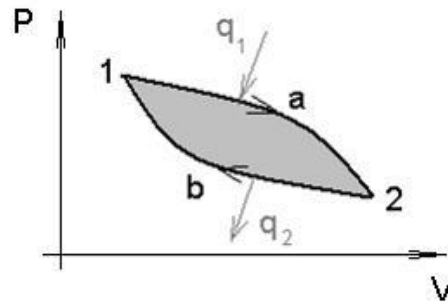
Дисциплина	Семестр/курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Технология продукции общественного питания	5,6	4,5	-	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Белки пищевых продуктов по строению молекулы подразделяются на два класса -....</li> <li>2. Взаимодействие белковых частиц и молекул воды называется ...</li> <li>3. Набухание -....</li> <li>4. Эмульсии-...</li> <li>5. Пена - ...</li> <li>6. Денатурация – ...</li> <li>7. Деструкция – ...</li> <li>8. Жиры -...</li> <li>9. К физическим показателям жиров относятся: ...</li> <li>10. Кулинарные, кондитерские и хлебопекарные жиры -...</li> <li>11. При какой температуре коллаген рыбы свертывается и переходит в глютин:             <ol style="list-style-type: none"> <li>а) 40°С;</li> <li>б) 50°С;</li> <li>в) 70°С;</li> <li>г) 55°С.</li> </ol> </li> <li>12. Основное назначение приема маринования мяса:             <ol style="list-style-type: none"> <li>а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств;</li> <li>б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата;</li> <li>в) предохранение от потери влаги;</li> <li>г) придание золотистой корочки при тепловой обработке.</li> </ol> </li> <li>13. Сульфитирование картофеля - это:             <ol style="list-style-type: none"> <li>а) обработка кислотой;</li> <li>б) обработка щёлочью;</li> <li>в) обработка паром;</li> <li>г) обработка бисульфитом натрия.</li> </ol> </li> <li>14. При тепловой обработке сильнее всех разрушается витамин:             <ol style="list-style-type: none"> <li>а) А;</li> <li>б) РР;</li> <li>в) группы В;</li> <li>г) С.</li> </ol> </li> <li>15. Глубокий распад сахаров при нагревании их выше температуры плавления с образованием темноокрашенных</li> </ol>

				<p>продуктов:</p> <p>а) клейстеризация;</p> <p>б) карамелизация;</p> <p>в) декстринизация;</p> <p>г) гидролиз.</p> <p>16. Красящее вещество наиболее устойчивое к тепловой обработке:</p> <p>а) флавоны;</p> <p>б) антоцианы;</p> <p>в) каротин;</p> <p>г) хлорофилл.</p> <p>17. Сахар (сахароза) при варке компотов, киселей подвергается:</p> <p>а) клейстеризации;</p> <p>б) инверсии;</p> <p>в) денатурации;</p> <p>г) эмульгированию.</p> <p>18. В процессе варки крупы поглощают большое количество воды за счет:</p> <p>а) декстринизации крахмала;</p> <p>б) клейстеризации крахмала;</p> <p>в) меланоидинообразования;</p> <p>г) карамелизации.</p> <p>19. Какие вещества при варке рыбы переходят в отвар и придают вкус бульону, способствуют возбуждению аппетита:</p> <p>а) альбумины;</p> <p>б) глобулины;</p> <p>в) экстрактивные;</p> <p>г) коллаген.</p> <p>20. Причины размягчения мяса при тепловой обработке:</p> <p>а) отбивание;</p> <p>б) денатурация белков; .</p> <p>в) переход каллогена в глютин;</p> <p>г) испарение влаги.</p>
Товароведение продовольственных товаров	4	2	-	<p>1. Физико-химические показатели – это...</p> <p>2. Метод определения показателя – это...</p> <p>3. Лабораторное оборудование – это...</p> <p>4. Методика проведения лабораторного испытания – это...</p> <p>5 Какой из принципов товароведения определяет пригодность товаров к совместному использованию?</p> <p>а.Безопасность</p> <p>б. Взаимозаменяемость</p> <p>в. Совместимость</p> <p>6 Экспериментальные методы подразделяются на... Варианты ответов:</p> <p>а. Измерительные</p> <p>б. Реологические</p> <p>в. Спектрофотометрические</p> <p>7. На какие процессы при хранении товаров оказывает влияние температура воздуха?</p> <p>а. Биохимические</p> <p>б. Микробиологические</p> <p>в. Технологические</p> <p>8. Когда применяется цифровая информация?</p> <p>а. Требуется ассортиментная характеристика</p>

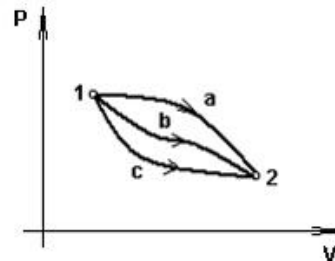
			б. Требуется качественная характеристика в. Требуется количественная характеристика
Теплотехника	4	2	- <p>№1. Совокупность материальных тел, находящихся в механическом и тепловом взаимодействии друг с другом и с окружающими систему внешними телами представляет ... Варианты ответов: 1. механическую систему 2. термодинамическую систему 3. микроскопическую систему 4. гидравлическую систему</p> <p>№2. Параметрами состояния термодинамической системы являются ... Варианты ответов: 1. давление, температура, удельный объем, теплоемкость 2. давление, температура, удельный объем, теплопроводность и температуропроводность 3. давление и температура 4. абсолютные давление и температура, удельный объем</p> <p>№3. Термодинамическая система, не обменивающаяся теплотой с окружающей средой, называется: Варианты ответов: 1) открытой; 2) закрытой; 3) изолированной; 4) адиабатной.</p> <p>№ 4. Термодинамический процесс, протекающий как в прямом, так и в обратном направлении называется: Варианты ответов: 1) равновесным; 2) обратимым; 3) неравновесным; 4) необратимым.</p> <p>№ 5. Теплоёмкость, определенная при постоянном давлении называется: Варианты ответов: 1) изохорной; 2) изобарной; 3) истинной; 4) средней.</p> <p>№ 6. Закон Майера утверждает что: Варианты ответов: 1) <math>\mu c_V = 4.115 \cdot z</math>; 2) <math>\mu c_P = \mu c_V + \mu R</math>; <math display="block">k = \frac{\mu c_P}{\mu c_V} = \frac{c_P}{c_V}</math> 3) <math>c_P + c_V = R</math>; 4) <math>c_P + c_V = R</math>.</p> <p>№7. Связь между параметрами для изохорного процесса имеет вид: № 8. В процессе 1-2 давление ....</p>



№ 9. Площадь цикла 1a2b1 является .....



№ 10. Газ совершает наибольшую работу расширения в процессе .....



Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия

4

3

-

1. Аккредитация- ...
2. Вторичные эталоны – ...
3. Декларация о соответствии - ...
4. Единство измерений - ...
5. Измерение - ...
6. Калибровка средств измерений - ...
7. Контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов - ...
8. Международный стандарт - ...
9. Метрологическая служба - ...
10. Метрология - ...
11. Национальный стандарт - ...
12. Орган по сертификации - ...
13. Оценка соответствия - ...

				<p>14. Первичные эталоны - ...</p> <p>15. Поверка средства измерений - ...</p> <p>16. Погрешность измерений - ...</p> <p>17. Подтверждение соответствия - ...</p> <p>18. Рабочие эталоны - ...</p> <p>19. Сертификат соответствия - ...</p> <p>20. Сертификация - ...</p>
Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	8	5	-	<p>1. Безопасность пищевых продуктов - ...</p> <p>2. Брак - ...</p> <p>3. Идентификация пищевых продуктов - ...</p> <p>4. Качество - ...</p> <p>5. Качество продукции общественного питания - ...</p> <p>6. Контроль качества продукции общественного питания - ...</p> <p>7. Единичный показатель качества продукции – ...</p> <p>8. Комплексный показатель – ...</p> <p>9. Номинальное значение показателя качества – ...</p> <p>10. Оценка качества - ...</p> <p>11. Показатель качества - ...</p> <p>12. Потребительские свойства товаров - ...</p> <p>13. Свойство - ...</p> <p>14. Определяющий показатель качества продукции – ...</p> <p>15. Коэффициент весомости показателей качества продукции – ...</p> <p>16. Условия хранения сульфитированного очищенного картофеля:</p> <p>а) 2-3 часа при 4-8°C;</p> <p>б) 12 часов при 0°C;</p> <p>в) 24 часа при +2°C;</p> <p>г) 48 часов при +4+7°C.</p> <p>17. Потери при варке мяса составляют:</p> <p>а) 10-20%;</p> <p>б) 20-30%;</p> <p>в) 30-40%;</p> <p>г) 40-50%.</p> <p>18. Температура проточной воды для вымачивания солёной рыбы</p> <p>а) 5° - 6°C;</p> <p>б) 10° - 12°C;</p> <p>в) 18° - 20°C;</p> <p>г) 1°- 2°C.</p> <p>19. Наиболее ценным продуктом питания является рыба</p> <p>а) живая;</p> <p>б) охлаждённая;</p> <p>в) мороженая;</p> <p>г) солёная.</p> <p>20. Рыбу с содержанием жира от 2% до 5% относится к категории:</p> <p>а) тощей;</p> <p>б) средней жирности;</p> <p>в) жирной;</p> <p>г) особо жирной.</p> <p>21. Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при температуре:</p>

- а) 65-70°С;  
б) 75-80°С;  
в) 80-82°С;  
г) 40-45 °С.
22. Укажите нарушения технологического процесса приготовления картофельного пюре, если оно получилось клейким, тягучим:
- а) не доварили картофель, добавили горячее кипяченое молоко;  
б) протирали картофель остывшим, добавили горячее кипяченое молоко;  
в) протирали картофель горячим, добавили горячее кипяченое молоко;  
г) не обсушили картофель, добавили горячее кипяченое молоко.
23. Вареную рыбу хранят в бульоне при температуре 50-60°С:
- а) 2 ч;  
б) 1 ч;  
в) 30 мин;  
г) 1,5 ч.
24. Причина, по которой салат из свежих огурцов и помидоров не солят:
- а) ухудшаются вкусовые качества;  
б) ухудшается внешний вид блюда и снижается его пищевая ценность;  
в) ухудшается внешний вид блюда;  
г) ухудшается консистенция овощей.
25. Какой недостаток будет иметь дрожжевое тесто, если оно бродило в помещении с низкой относительной влажностью?
- а) пониженный обобъем;  
б) тесто кислое;  
в) образование высохшего слоя;  
г) недостаточный подъём.
26. Бульон считается концентрированным, если соотношение продуктов и воды составляет:
- а) 1:3,5;  
б) 1:1,25;  
в) 1:1;  
г) 1:5.
27. При варке на 1 кг макаронных изделий сливным способом норма воды составляет:
- а) 1-2 л.;  
б) 3-4 л.;  
в) 5-6 л.;  
г) 2-3 л.
28. Птицу при отпуске порционируют:
- а) по одному кусочку филе на порцию;  
б) по два кусочка на порцию (кусочек филе и кусочек ножки);  
в) по одному кусочку ножки на порцию;  
г) по два кусочка на порцию.
29. Блюда из котлетной массы хранят в горячем виде не более:
- а) 1 часа;  
б) 37 мин.;  
в) 2 часов;  
г) 3 часов.
30. Какое количество крахмала следует взять для приготовления 1 кг густого киселя?
- а) 20-30 г;

				б) 100-120 г.; в) 15-20 г; г) 60-80 г.
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	3	4	-	1. Безопасность пищевой продукции - 2. Биоаккумуляция- 3. Допустимое суточное потребление (ДСП)- 4. Качество пищевой продукции - 5. Потребление пищевых продуктов в среднем на душу населения в динамике по годам в целом по стране, отдельным областям, районам, городам, населенным пунктам устанавливают а) балансовым методом б) бюджетным методом в) органолептическим методом г) физико-химическим методом 6. Вид фальсификации молока а) разбавление водой б) пастеризация в) добавление сахара г) стерилизация 7. Имитаторы — это а) непищевые заменители б) муляжи в) продукты, применяемые или специально разработанные для замены натуральных продовольственных товаров г) фальсификаторы 8. Цианогенные гликозиды содержатся в а) семенах подсолнечника б) косточках персика в) костях рыбы г) мышцах птицы
Технология пищевых производств	5	3	-	Вопрос № 1. Из каких анатомических частей состоит зерновка злаковых культур? 1. оболочка, алейроновый слой, эндосперм, зародыш 2. оболочка, клейковина, эндосперм, семя 3. алейроновый слой, эндосперм, зародыш 4. алейроновый слой, зародыш  Вопрос №2. Чем отличается зерно ржи от зерна пшеницы? 1. большей массой и большей удельной поверхностью 2. меньшей массой и большей удельной поверхностью 3. меньшей массой и меньшей удельной поверхностью 4. средней массой и средней удельной поверхностью  Вопрос № 3. Мягкую пшеницу по технологическим достоинствам делят на: 1. Мягкая, полумягкая. твердая 2. Крепкая, слабая, средняя 3. Сильная, средняя. слабая 4. Сильная, мягкая, средняя Вопрос № 4. В чем заключается подготовка зерна к помолу?

1. очистка от примесей, удаление оболочек, зародыша, кондиционирования
2. составление помольных партий, удаление оболочек, зародыша, кондиционирования
3. составление помольных партий, очистка от примесей, удаление оболочек, кондиционирования
4. составление помольных партий, очистка от примесей, удаление оболочек, зародыша, кондиционирования

Вопрос № 5. Крупка имеет размер частиц:

1. 0,28-2 мм
2. 0,11 -0,15 мм
3. 0,20-0,25 мм
4. 0,31-1 мм

Вопрос № 6. Что такое солод?

1. это пророщенное и высушенное в специально созданных условиях зерно
2. это смолотое зерно ячменя
3. это выращенное в специально созданных условиях зерно
4. это зерно пшеницы

Вопрос № 7. Какие виды солодов используют в пивоваренной промышленности?

1. синий и красный
2. светлый и темный
3. желтый и зеленый
4. черный и белый

Вопрос № 8. Крахмал это:

1. моносахарид
2. дисахарид
3. полисахарид
4. мегасахарид

Вопрос № 9. Что служит сырьем для получения крахмала?

1. яблоки
2. топинамбур
3. картофель
4. свекла

Вопрос № 10. Что служит сырьем для получения сахара?

1. сахарный тростник
2. сахарная свекла
3. морковь
4. 1+2

Вопрос № 11. Молочный жир находится в плазме молока в виде:

1. шариков
2. закиси



3. эмульсии

4. дисков

Вопрос №12. Что такое жесткость воды?

1. содержание ионов  $\text{Ca}^{2+}$  и  $\text{Mg}^{2+}$

2. содержание ионов  $\text{Cu}^{2+}$  и  $\text{Fe}^{2+}$

3. содержание ионов  $\text{Co}^{2+}$  и  $\text{Mn}^{2+}$

4. содержание ионов  $\text{C}^{2+}$  и  $\text{Mo}^{2+}$

Вопрос №13. В каких единицах выражается жесткость воды?

1. моль/ $\text{м}^3$

2. кг/ $\text{см}^3$

3. г/ $\text{м}^3$

4. моль/ $\text{г}^3$

Вопрос №14. Какой должна быть кислотность творога ( $^{\circ}\text{T}$ )?

1.  $200^{\circ}\text{T}$

2.  $70\text{...}110^{\circ}\text{T}$

3.  $70\text{...}120^{\circ}\text{T}$

4.  $85\text{...}120^{\circ}\text{T}$

Вопрос №15. Какая кислотность питьевого молока ( $^{\circ}\text{T}$ )?

1.  $15\text{...}30^{\circ}\text{T}$

2.  $20\text{...}25^{\circ}\text{T}$

3.  $25\text{...}30^{\circ}\text{T}$

4.  $20\text{...}35^{\circ}\text{T}$

Вопрос №16. Какая температура пастеризации нормализованных сливок?

1. от  $85$  до  $100^{\circ}\text{C}$

2. от  $75$  до  $95^{\circ}\text{C}$

3. от  $85$  до  $95^{\circ}\text{C}$

4. от  $75$  до  $100^{\circ}\text{C}$

Вопрос №17. Хлористый кальций добавляют к молоку во время получения сыра:

1. улучшение структурно механических свойств сыра

2. улучшение органолептических свойств сыра

3. для увеличения содержания в молоке ионов кальция

4. для консервирования молока

Вопрос №18. Физическое дозревание сливок используется для:

1. перевода части жира в твердое состояние

2. получение однородной структуры сливок

3. облегчение гомогенизации сливок

4. стабилизации эмульсии

Вопрос №19. С какой целью пастеризуют сливки?

1. для улучшения их органолептических свойств

				<ol style="list-style-type: none"> <li>2. для уничтожения микрофлоры</li> <li>3. для разрушения ферментов</li> <li>4. для уничтожения микрофлоры и разрушения ферментов</li> </ol> <p>Вопрос №20. Топленое масло – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. масло, которое прошло тепловую обработку- перетопку.</li> <li>2. масло, которое изготовлено из топленого молока</li> <li>3. масло, которое было получено процессом обезвоживания</li> <li>4. масло, которое было стерилизовано</li> </ol>
Национальная кухня	7,8	4,5	-	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Итальянское блюдо – омлет или запеканка с разнообразной начинкой, в состав которой может входить колбаса, сыр, мясо или овощи: <ol style="list-style-type: none"> <li>а) фриттата;</li> <li>б) чабатта;</li> <li>в) панчетта;</li> <li>г) лазанья.</li> </ol> </li> <li>2. Пажский сыр отличается от обычного сыра тем, что: <ol style="list-style-type: none"> <li>а) по консистенции похож на сметану;</li> <li>б) в него добавляют много специй и зелени;</li> <li>в) его готовят из овечьего молока и он твердый;</li> <li>г) он подходит для веганов.</li> </ol> </li> <li>3. Граавиоли – это блюдо, которое популярно в североевропейских странах. К какому виду блюд оно относится? <ol style="list-style-type: none"> <li>а) овощное блюдо с сыром;</li> <li>б) рыбное блюдо (холодная закуска);</li> <li>в) фруктовый десерт;</li> <li>г) суп-пюре.</li> </ol> </li> <li>4. Испанскую пазлью невозможно приготовить без...: <ol style="list-style-type: none"> <li>а) картофеля;</li> <li>б) риса;</li> <li>в) мяса;</li> <li>г) гречневой крупы.</li> </ol> </li> <li>5. Хакарл – экзотическое блюдо исландской кухни, какое мясо используется для его приготовления: <ol style="list-style-type: none"> <li>а) мясо бобра;</li> <li>б) мясо акулы;</li> <li>в) мясо оленя;</li> <li>г) мясо яка.</li> </ol> </li> <li>6. Блюдо русской национальной кухни - накрёпок, характерное для Псковской и Тверской областей, представляет собой: <ol style="list-style-type: none"> <li>а) крепкий алкогольный напиток на основе мёда;</li> <li>б) пирог с кашей;</li> <li>в) рыбный суп;</li> <li>г) рыба запеченная на углях.</li> </ol> </li> <li>7. Пирог бистийя готовят из тонкого слоеного теста с начинкой из куриного мяса, миндальной крошки, яйца и лука. К какой национальной кухне относится этот пирог? <ol style="list-style-type: none"> <li>а) русская кухня;</li> <li>б) марокканская кухня;</li> <li>в) шведская кухня;</li> <li>г) итальянская кухня.</li> </ol> </li> <li>8. Как называется популярное в России блюдо, которое было названа в честь знаменитого графа?</li> </ol>

			<p>а) бефстроганов;  б) оливье;  в) пожарская котлета;  г) салат «Багратион».</p> <p>9. Позы или по-другому буузы- это традиционное бурятское и монгольское блюдо, одновременно напоминающее тюркские манты и грузинские хинкали. Есть у него аналог и в китайской кухне. Это -...</p> <p>а) баоцзы;  б) димсамы;  в) цзяоцзы;  г) гедза.</p> <p>10. Из какого молока готовят кумыс?  а) из лошадиного;  б) из козьего;  в) из овечьего;  г) из козьего.</p>
Кухня народов России	7,8	4,5	- <p>1. Из какой крупы готовят гурьевскую кашу?  а) рисовая;  б) овсяная;  в) манная;  г) гречневая.</p> <p>2. Для приготовления блюда «Борщ белорусский» картофель нарезают:  а) соломкой;  б) брусочками;  в) кружочками;  г) средним кубиком.</p> <p>3. Укажите супы, которые готовят на бульонах с добавлением копченостей:  а) суп лапша домашняя, борщ московский;  б) суп гороховый, борщ украинский;  в) борщ московский, суп полевой;  г) солянка сборная мясная, борщ белорусский.</p> <p>4. Блюдо «Чахохбили» относятся к:  а) жареным;  б) запеченным;  в) отварным;  г) тушеным.</p> <p>5. Для блюда «Рыба жареная в тесте» используют полуфабрикат:  а) филе с кожей и костями;  б) филе с кожей без костей;  в) филе без кожи и костей;  г) звенья пластованной рыбы.</p> <p>6. Блюдо «Тельное из рыбы» имеет форму:  а) овальную;  б) кирпичика;  в) круглую;  г) полумесяца.</p> <p>7. Состав теста дляпельменей:  а) мука пшеничная, молоко, соль, сахар, яйца;  б) мука пшеничная, соль, сахар, яйца;</p>

			<p>в) мука пшеничная, меланж, молоко, соль;  г) мука пшеничная, яйца, вода, соль.  8. Оладьи отличаются от блинов:  а) меньшим диаметром и большей толщиной;  б) большим размером;  в) меньшим размером и меньшей толщиной;  г) меньшим размером и добавлением в тесто маргарина столового.  9. Из какой крупы готовят кашу белёвскую ?  а) рисовая;  б) овсяная;  в) манная;  г) гречневая.  10. Перечисленные блюда Центральной Азии, кроме одного, - супы. Какое блюдо лишнее?  а) шурпа;  б) лагман;  в) пиёва;  г) бешбармак.</p>
Технология кондитерского производства	5	5	<p>- Вопросы:  1. Кондитерское изделие - ...  2. Мучное кондитерское изделие - ...  3. Сахаристое кондитерское изделие - ...  4. Кондитерский полуфабрикат - ...  5. Кондитерская продукция - ...  6. Печенье - ...  7. Сахарное печенье - ...  8. Затыжное печенье - ...  9. Сдобное печенье - ...  10. Вафли - ...  11. Пряничное изделие - ...  12. Кекс - ...  13. Рулет - ...  14. Торт - ...  15. Пирожное - ...  16. Шоколад - ...  17. Шоколадное изделие - ...  18. Конфета - ...  19. Карамель - ...  20. Пастильная масса - ...  21. Влажность пшеничной муки не должна превышать:  а) 12,5%;  б) 16,5%;  в) 15%.  22. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?  а) 20 г;  б) 9 г;  в) 40 г.  23. Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:  а) яблочного пюре с сахаром;</p>

				<p>б) ароматных протертых фруктов и ягод;  в) натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.).</p> <p>24. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:</p> <p>а) 12 ч;  б) 24 ч;  в) 3-4 ч.</p> <p>25. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:</p> <p>а) яйцепродукты и мука;  б) сахар и мука;  в) крахмал и мука.</p>
Технология мучных кондитерских изделий	5	5	-	<p>1. Кулинарная готовность - ...  2. Качество кулинарной продукции - ...  3. Нормативные документы - ...  4. Интенсивное охлаждение кондитерской продукции - ...  5. Пищевая ценность пищевого продукта - ...  6. Энергетическая ценность – ...  7. Инвертный сироп - ...  8. Безопасность пищевых продуктов - ...  9. Назовите причину брака бисквитного полуфабриката, если у вас получился бисквит плотный, небольшого объема, малопористый.  10. Если получился заварной полуфабрикат с малым объемом, в чем причина?  11. У вас получился бисквитный полуфабрикат с уплотненными участками мякиша, с «закалом». В чем причина?  12. У вас белковый крем получился слабым, расплывчатым, не дающим рельефного рисунка. В чем причина?  13. При приготовлении крема сироп отделился от масла (рассоединился). В чем причина?  14. У вас получилось матовое, без глянца желе. В чем причина?  15. Выпеченные изделия из слоеного полуфабриката получились с плохим подъемом. В чем причина?</p>
Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	7	4	-	<p>1. Идентификационная экспертиза товара -  2. Экспертиза подлинности товара -  3. Фальсификация –  4. Подлинность товара –  5. Что такое информационно-аналитические методы?  А) Анализ товарной информации приведенной на маркировке;  Б) Анализ товарной информации приведенной в товарно-сопроводительных документах;  В) Анализ товарной информации приведенной на маркировке и анализ результатов испытаний с применением органолептических и измерительных методов;  Г) Анализ результатов испытаний органолептическими и измерительными методами, а также предшествующим анализом товарной информации в ТСД и маркировке;</p> <p>6. Какой метод является обязательным при всех видах идентификации?  7. А) Выборочный;  Б) Физико-химический;  В) Органолептический;  Г) Химический.</p> <p>8. Какие показатели не определяются с помощью сенсорного метода?  А) Внешний вид;  Б) Консистенция;  В) Вкус и запах;  Г) Плотность.</p>

				<p>9. Какие бывают критерии оперативной экспертизы?</p> <p>А) Общие;  Б) Специфические;  В) Комплексные;  Г) Единичные.</p>
Анатомия пищевого сырья	5	4	-	<p><b>Вопрос 1.</b> Что такое наука анатомия?</p> <p>а) наука строении клеток  б) наука о строении тканей  в) наука о строении организма  г) наука о функциях клеток и тканей</p> <p><b>Вопрос 2.</b> Что доказал ученый Вирхов?</p> <p>а) что все клетки образуются из других клеток путем клеточного деления  б) что хранение и передачу наследственной информации осуществляет ядро  в) что ядро имеет сферическую форму  г) что клеточные стенки – живое вещество</p> <p><b>Вопрос 3.</b> Ученый – основатель эмбриологии:</p> <p>а) Пуркинье  б) Левенгук  в) Бэр  г) Шванн</p> <p><b>Вопрос 4.</b> Хемосинтез – это:</p> <p>а) образование крахмальных зерен  б) тип питания путем окисления неорганических веществ  в) тип питания путем окисления органических веществ  г) получение энергии под действием света</p> <p><b>Вопрос 5.</b> Ученый, впервые употребивший термин «клетка»:</p> <p>а) Гук  б) Менделеев  в) Левенгук  г) Янсен</p> <p><b>Вопрос 6.</b> Кто из ученых является основателем учения о вирусах?</p> <p>а) Вирхов  б) Браун  в) Шлейден  г) Ивановский</p> <p><b>Вопрос 7.</b> Как называются структурные компоненты клетки?</p> <p>а) частицы  б) органы  в) структуры  г) органеллы</p> <p><b>Вопрос 8.</b> Какой признак является ведущим в классификации организмов?</p> <p>а) наличие органелл  б) наличие или отсутствие клеточного строения  в) наличие ядра  г) количество вакуолей</p> <p><b>Вопрос 9.</b> Какую форму имеют прозенхимные клетки?</p> <p>а) цилиндрическую  б) вытянутую с заостренными концами</p>

			в) округлую г) звездчатую <b>Вопрос 10.</b> Функцией лизосом является: а) ферментативное расщепление б) синтез жиров в) синтез белков г) минерализация
--	--	--	--

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр изучения			Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Технология продукции общественного питания	5,6	4,5	-	1. Белки пищевых продуктов по строению молекулы подразделяются на два класса - фибриллярные и глобулярные. 2. Взаимодействие белковых частиц и молекул воды называется гидратацией белка молекулами воды. 3. Набухание - это самопроизвольный процесс присоединения воды молекулами белка, сопровождающийся увеличением его объема и массы. 4. Эмульсии - дисперсные системы, состоящие из нерастворимой жидкой дисперсной фазы и жидкой дисперсионной среды. 5. Пена - дисперсная система, состоящая из ячеек - пузырьков воздуха, разделенных пленками жидкости (белка), в которой воздух является дисперсной фазой, а жидкость (белок) - непрерывной дисперсионной средой. 6. Денатурация – это процесс разрушения природной структуры белка, при этом нарушаются вторичная и третичная структуры белковой молекулы, а первичная как правило сохраняется. 7. Деструкция – протекает при длительной тепловой обработке при температуре 100°C, происходит разрушение макромолекул денатурированных белков, это полное разрушение белка. 8. Жиры - полные сложные эфиры трехатомного спирта глицерина и жирных кислот (триглицериды). 9. К физическим показателям жиров относятся: растворимость, плотность, вязкость, консистенция, коэффициент преломления, температура плавления и застывания, температура дымообразования, температура вспышки, электропроводность, теплопроводность. 10. Кулинарные, кондитерские и хлебопекарные жиры - это продукты, представляющие собой практически безводные смеси различных видов натуральных и переработанных жиров. 11. а 12. б 13. г 14. г 15. б 16. в 17. б 18. б 19. в 20. в
Товароведение продовольственных товаров	4	2	-	Физико-химические показатели – это – показатели физических и химических свойств товаров, определяемые измерительными методами. Эти показатели бывают прямые и косвенные. Прямые показатели позволяют осуществлять непосредственную оценку потребительских свойств товаров. Метод определения показателя – это определение значений показателей качества продукции, осуществляемое на основе сбора и анализа информации о его показателе или показателях. Лабораторное оборудование – это различные инструменты и снаряжение, используемое учёными, работающими в лаборатории для выполнения экспериментов или осуществления измерений. Лабораторное оборудование

				<p>подразделяется на общелабораторное, измерительное, специализированное, испытательное и аналитическое. Методика проведения лабораторного испытания – это организационно-методический документ обязательный к исполнению. В нем формулируют метод испытаний, средства и условия испытаний, отбор проб, алгоритмы выполнения операций по определению одной из нескольких взаимосвязанных характеристик свойств объекта, формы представления данных, также оценивают точности, достоверности результатов, требования техники безопасности и охраны окружающей среды при проведении испытаний.</p> <p>в а б в</p>
Теплотехника	4	2	-	<p>1. – 2; 2. – 4; 3. – 4; 4. – 1,2; 5. – 2; 6. – 3; 7. <math>\frac{P_2}{P_1} = \frac{T_2}{T_1}</math>; 8. уменьшается; 9. Работой рабочего тела; 10. <math>l_a</math></p>
Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия	4	3	-	<p>1. Аккредитация - официальное признание органом по аккредитации компетентности физического или юридического лица выполнять работы в определенной области оценки соответствия.</p> <p>2. Вторичные эталоны – это эталоны, создаваемые для организации начального этапа поверочных работ и наименьшего износа государственных эталонов, утверждаемые Госстандартом или метрологическими центрами, имеющие значения, устанавливаемые по первичным эталонам, предназначенные для передачи размеров единиц рабочим эталонам. Т.е., вторичные эталоны подчиняются первичным, а сами контролируют рабочие эталоны. Вторичные эталоны могут храниться в метрологических центрах Госстандарта, а также в других ведомствах, где функционируют как исходные и называются ведомственными.</p> <p>3. Декларация о соответствии - документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов.</p> <p>4. Единство измерений - состояние измерений, при котором их результаты выражены в узаконенных единицах величин и погрешности измерений не выходят за установленные границы с заданной вероятностью.</p> <p>5. Измерение - совокупность операций, выполняемых с помощью технического средства, хранящего единицу величины, позволяющего сопоставить измеряемую величину с ее единицей и получить значение величины. Это значение называют результатом измерений.</p> <p>6. Калибровка средств измерений — это совокупность операций, выполняемых с целью определения и подтверждения действительных значений метрологических характеристик и(или) пригодности к применению средств измерений.</p> <p>7. Контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов - проверка выполнения юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем требований технических регламентов к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации и принятие мер по результатам проверки.</p> <p>8. Международный стандарт - стандарт, принятый международной организацией.</p> <p>9. Метрологическая служба - совокупность субъектов деятельности и видов работ, направленных на обеспечение единства измерений.</p> <p>10. Метрология - наука об измерениях, методах, средствах обеспечения их единства и способах достижения требуемой точности.</p> <p>11. Национальный стандарт - стандарт, утвержденный национальным органом Российской Федерации по стандартизации.</p> <p>12. Орган по сертификации - юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, аккредитованные в установленном порядке для выполнения работ по сертификации.</p> <p>13. Оценка соответствия - прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту.</p> <p>14. Первичные эталоны — это эталоны, воспроизводящие единицы с достигнутой наивысшей точностью и передающие их размеры вторичным эталонам.</p> <p>15. Поверка средства измерений - совокупность операций, выполняемых органами государственной</p>



				<p>метрологической службы (другими уполномоченными на то органами, организациями) с целью определения и подтверждения соответствия средства измерений установленным техническим требованиям.</p> <p>16. Погрешность измерений - отклонение результата измерений от истинного (действительного) значения измеряемой величины.</p> <p>17. Подтверждение соответствия - документальное удостоверение соответствия продукции или иных объектов, процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.</p> <p>18. Рабочие эталоны — это эталоны, утвержденные Госстандартом, метрологическими центрами или органами, участвующие в заключительном этапе поверочных работ, имеющие значения, устанавливаемые по эталонам-копиям, и предназначенные для передачи размеров единиц рабочим средствам измерений.</p> <p>19. Сертификат соответствия - документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.</p> <p>20. Сертификация - форма осуществляемого органом по сертификации подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.</p>
<p>Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания</p>	<p>8</p>	<p>5</p>	<p>-</p>	<p>1. Безопасность пищевых продуктов - отсутствие токсического, канцерогенного, мутагенного или любого другого неблагоприятного действия пищевых продуктов на организм человека при употреблении их в общепринятых количествах.</p> <p>2. Брак - товар с выявленными устранимыми или неустранимыми несоответствиями по одному или комплексу показателей.</p> <p>3. Идентификация пищевых продуктов - установление соответствия пищевых продуктов их наименованиям, согласно нормативной документации на конкретный вид продукта.</p> <p>4. Качество - совокупность характеристик, объекта, относящихся к его способности удовлетворять установленные и предлагаемые потребности.</p> <p>5. Качество продукции общественного питания - совокупность потребительских свойств пищи, обуславливающих ее способность удовлетворять потребности населения в полноценном питании.</p> <p>6. Контроль качества продукции общественного питания - проверка соответствия показателей качества продукции общественного питания установленным требованиям. Контроль качества условно подразделяют на три вида: Предварительный (входной), операционный (производственный) и выходной (приемочный).</p> <p>7. Единичный показатель качества продукции – это показатель, характеризующий одно из свойств (например, содержание влаги в процентах, кислотность хлебобулочных изделий – в градусах, вкус, внешний вид – в баллах).</p> <p>8. Комплексный показатель – это показатель, характеризующий несколько свойств продукции или одно сложное свойство, состоящее из нескольких простых.</p> <p>9. Номинальное значение показателя качества – это регламентированное значение показателя качества продукции, от которого отчисляется допустимое отклонение.</p> <p>10. Оценка качества - совокупность операций по выбору номенклатуры показателей, определению их действительного значения и сопоставлению с базовыми показателями.</p> <p>11. Показатель качества - количественное и качественное выражение свойств продукции.</p> <p>12. Потребительские свойства товаров - свойства товаров, обуславливающие его полезность в процессе эксплуатации и потребления.</p> <p>13. Свойство - объективная особенность продукции (или товара), проявляющаяся при ее создании, оценке, хранении и потреблении. Свойства продукции могут быть простыми (характеризуется одной особенностью) и сложными (включает комплекс особенностей, проявляющихся в совокупности).</p> <p>14. Определяющий показатель качества продукции – это показатель по которому принимают решение оценивать качество.</p> <p>15. Коэффициент весомости показателей качества продукции – это количественная характеристика значимости данного качества продукции среди других ее показателей качества.</p> <p>16.г</p> <p>17.в</p>

				18. б 19.а 20.б 21.б 22.б 23.в 24.б 25.в 26.а 27.в 28.б 29.б 30.г
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	3	4	-	1. Безопасность пищевой продукции - соответствие пищевой продукции санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, ветеринарным и фитосанитарным правилам, соблюдение которых исключает опасное влияние на жизнь и здоровье людей нынешнего и будущего поколений. 2. Биоаккумуляция- обогащение организма химическим веществом путем его поступления из окружающей среды и пищевой продукции. 3. Допустимое суточное потребление (ДСП) количество пищевой добавки, пересчитанное на массу тела, которое можно потреблять ежедневно в течение жизни без риска для здоровья (стандартная масса 60 кг). Оценивается Объединенным комитетом экспертов ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам. 4. Качество пищевой продукции - совокупность свойств и характеристик, которые обуславливают способность пищевых продуктов удовлетворять физиологические потребности человека и обеспечивают безопасность пищевых продуктов для жизни и здоровья людей. 5. а 6. в 7. в 8. б
Технология пищевых производств	5	3	-	1. 1 2. 2 3. 3 4. 4 5. 4 6. 1 7. 2 8. 3 9. 3 10.4 11.3 12.1 13.1 14.1 15.2 16.3 17.1 18.1 19.4 20.1
Национальная кухня	7,8	4,5	-	1. а

				<p>2. в 3. б 4. б 5. б 6. б 7. б 8. а 9. а 10. а</p>
Кухня народов России	7,8	4,5	-	<p>1. в 2. г 3. г 4. г 5. в 6. г 7. г 8. а 9. б 10. г</p>
Технология кондитерского производства	5	5	-	<p>1. Кондитерское изделие - многокомпонентный пищевой продукт, готовый к употреблению, имеющий определенную заданную форму, полученный в результате технологической обработки основных видов сырья - сахара и (или) муки, и (или) жиров, и (или) какао-продуктов, с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов, пищевых добавок и ароматизаторов.</p> <p>2. Мучное кондитерское изделие - кондитерское изделие, представляющее собой выпеченный пищевой продукт или изделие, содержащее в своем составе выпеченный полуфабрикат, на основе муки и сахара, с содержанием муки в выпеченном полуфабрикате не менее 25%.</p> <p>3. Сахаристое кондитерское изделие - кондитерское изделие с содержанием сахара не менее 20%.</p> <p>4. Кондитерский полуфабрикат - пищевой продукт, полученный в результате обработки одного или нескольких видов сырья, с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов, пищевых добавок и ароматизаторов, применяемый для дальнейшего использования при производстве кондитерских изделий.</p> <p>5. Кондитерская продукция - сахаристые кондитерские изделия, мучные кондитерские изделия, шоколад, какао и кондитерские полуфабрикаты, предназначенные для дальнейшего использования в сфере обращения и (или) производства.</p> <p>6. Печенье - мучное кондитерское изделие, разнообразной формы с массовой долей влаги не более 15,5%. К печенью относят: сахарное, затяжное, сдобное, прослоенное, крекер, галету.</p> <p>7. Сахарное печенье - печенье плоской формы хрупкой, рассыпчатой структуры, с начинкой, без начинки, глазированное, неглазированное, с массовой долей общего сахара не более 27%, массовой долей жира от 2% до 30%, массовой долей влаги не более 10%.</p> <p>8. Затяжное печенье - печенье разнообразной плоской формы слоистой структуры, со сквозными проколами, глазированное, неглазированное, с массовой долей общего сахара не более 20%, массовой долей жира от 3% до 28%, массовой долей влаги не более 9,5%.</p> <p>9. Сдобное печенье - печенье разнообразной плоской или объемной формы с начинкой, без начинки, глазированное, неглазированное, с суммой массовых долей сахара и (или) жира, и (или) яичных продуктов, и (или) молока и продуктов его переработки - не менее 30%, с массовой долей влаги - не более 15,5%, массовой долей общего сахара - не менее 12%, массовой долей жира - не менее 2,3%.</p> <p>10. Вафли - мучное кондитерское изделие из вафельных листов, прослоенных начинкой(ами) или без нее (их), с массовой долей влаги не более 8,4%.</p>

			<p>11. Пряничное изделие - мучное кондитерское изделие разнообразной формы с выпуклой верхней поверхностью, с содержанием или без содержания пряностей, меда, с рисунком или без рисунка, с начинкой или без нее, глазированное или неглазированное, с массовой долей общего сахара не менее 24%, массовой долей влаги - не более 20%.</p> <p>Пряничные изделия подразделяют на пряники и коврижки.</p> <p>12. Кекс - мучное кондитерское изделие объемной формы с крупными и (или) мелкими добавлениями или без них, с начинкой или без нее, с отделкой поверхности или без нее, с массовой долей общего сахара не менее 20%, массовой долей жира не менее 10%, массовой долей влаги не более 30%.</p> <p>13. Рулет - мучное кондитерское изделие, изготовленное из свернутого выпеченного полуфабриката и отделочного(ых) полуфабриката(ов), с отделкой поверхности или без нее.</p> <p>14. Торт - сложное, многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов: выпеченного(ых) и отделочного(ых), массой не менее 150 гр.</p> <p>15. Пирожное - сложное, многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов: выпеченного(ых) и отделочного(ых), массой не более 150 г.</p> <p>16. Шоколад - кондитерское изделие, получаемое на основе какао-продуктов и сахара, в состав которого входит не менее 35% общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе не менее 18% масла какао и не менее 14% сухого обезжиренного остатка какао-продуктов.</p> <p>17. Шоколадное изделие - кондитерское изделие, содержащее от 25% до 40% отделяемой составной части шоколада от общей массы изделия или не менее 9% общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе не менее 4,5% масла какао.</p> <p>18. Конфета - формованное сахаристое кондитерское изделие, размер которого позволяет положить его в рот, из одной или нескольких конфетных масс, определяющих основной идентификационный признак конфеты.</p> <p>19. Карамель - формованное сахаристое кондитерское изделие из карамельной массы на основе уваренной смеси сахара и патоки с добавлением или без добавления других видов сырья и пищевых добавок, ароматизаторов, с массовой долей влаги не более 4%.</p> <p>20. Пастильная масса - пенообразная кондитерская масса на основе желирующего фруктово-ягодного сырья, сахара, пенообразователя с добавлением или без добавления студнеобразователя, пищевых добавок и ароматизаторов, с содержанием желирующего фруктово-ягодного сырья не менее 11%.</p> <p>21. в</p> <p>22. б</p> <p>23. б</p> <p>24.в</p> <p>25. а</p>
Технология мучных кондитерских изделий	5	5	<p>-</p> <p>1. Кулинарная готовность - совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей качества кондитерских изделий, определяющих их пригодность к употреблению в пищу.</p> <p>2. Качество кулинарной продукции - свойства кулинарной продукции, обуславливающие ее пригодность к дальнейшей обработке и/или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств.</p> <p>3. Нормативные документы - государственные стандарты, санитарные и ветеринарные правила и нормы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контролю за их качеством и безопасностью, условиям их изготовления, хранения, перевозок, реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий.</p> <p>4. Интенсивное охлаждение кондитерской продукции - быстрое охлаждение кондитерской продукции до низких плюсовых температур, производимое в специальном холодильном оборудовании, с целью сохранения качества и увеличения сроков ее хранения.</p>

				<p>5. Пищевая ценность пищевого продукта - совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии.</p> <p>6. Энергетическая ценность – количество энергии в килокалориях или килоджоулях, образующееся в организме из пищевых веществ продуктов питания для обеспечения его физиологических функций.</p> <p>7. Инвертный сироп - сироп, содержащий продукты гидролиза сахарозы.</p> <p>8. Безопасность пищевых продуктов - состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений.</p> <p>9. Назовите причину брака бисквитного полуфабриката, если у вас получился бисквит плотный, небольшого объема, малопористый. Мука с большим содержанием клейковины, недостаточно взбиты яйца, длительный замес с мукой, тесто долго не выпекали, механическое воздействие при выпечке.</p> <p>10. Если получился заварной полуфабрикат с малым объемом, в чем причина? Использована мука с низким содержанием клейковины, жидкая или слишком густая консистенция теста, низкая температура выпечки.</p> <p>11. У вас получился бисквитный полуфабрикат с уплотненными участками мякиша, с «закалом». В чем причина? Недостаточное время выпечки, неравномерный нагрев печи.</p> <p>12. У вас белковый крем получился слабым, расплывчатым, не дающим рельефного рисунка. В чем причина? Неудовлетворительное состояние белка, нарушение технологии взбивания белка (попадание жира в белок), не доварен сироп.</p> <p>13. При приготовлении крема сироп отделился от масла (рассоединился). В чем причина? Увеличена доза сиропа, сироп плохо уварен, масло с повышенной влажностью или имеет плохую кремообразующую способность.</p> <p>14. У вас получилось матовое, без глянца желе. В чем причина? Недостаточное количество кислоты, не добавлена патока.</p> <p>15. Выпеченные изделия из слоеного полуфабриката получились с плохим подъемом. В чем причина? Мука использовалась с небольшим содержанием клейковины. Нарушена рецептура. Недостаточно жира. Слишком тонко раскатано тесто. Излишнее количество раскаток. Низкая температура при выпечке.</p>
Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	7	4	-	<p>1. Идентификационная экспертиза товара - экспертиза, которая проводится с целью установления принадлежности данного изделия к той или иной однородной товарной группе или определенному перечню на основании характерных индивидуальных признаков, приведенных к нормативно-технической и иной документации.</p> <p>2. Экспертиза подлинности товара - экспертиза, проводимая с целью установления характерных показателей, отличающих натуральный продукт от его подделки. При этом подделка может иметь как худшие показатели качества, чем у натурального продукта, так и лучшие.</p> <p>3. Фальсификация – подделка, подмена в процессе изготовления продукции определенного качества другой, менее ценной, не соответствующей своему названию, и реализация ее в корыстных целях.</p> <p>4. Подлинность товара - набор характерных, специфических показателей, отличающих данное изделие от других</p> <p>5. В</p> <p>6. В</p> <p>7. Г</p> <p>8. В</p>
Анатомия пищевого сырья	5	4	-	<p>1 в</p> <p>2 а</p> <p>3 в</p> <p>4 б</p> <p>5 а</p> <p>6 г</p> <p>7 г</p>

				8	б
				9	б
				10	а

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания (ФГОС 3+)
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ПК-2
Название компетенции	Владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

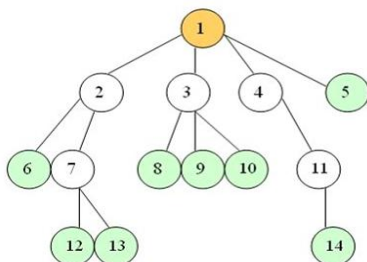
### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Информатика	2	1	-	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Устройством персонального компьютера, связывающим его с телефонной линией, является...               <ol style="list-style-type: none"> <li>а) факс;</li> <li>б) мультиплексор;</li> <li>в) модем;</li> <li>г) шлюз.</li> </ol> </li> <li>2. Передача данных между устройствами в персональных компьютерах реализуется через ...               <ol style="list-style-type: none"> <li>а) порты;</li> <li>б) шину питания;</li> <li>в) процессор;</li> <li>г) системную шину.</li> </ol> </li> <li>3. Выберите правильную последовательность в записи запроса к базе по выбору всех данных по товарам, у которых в конце их названия стоит «-07».               <ol style="list-style-type: none"> <li>а) ?-07*;</li> <li>б) *-07;</li> <li>в) ??????-07;</li> <li>г) -07.</li> </ol> </li> <li>4. Первый арифмометр для сложения многозначных чисел создал ...               <ol style="list-style-type: none"> <li>а) Ньютон;</li> <li>б) Паскаль;</li> <li>в) Пастер;</li> <li>г) Лейбниц.</li> </ol> </li> <li>5. Linux является ...               <ol style="list-style-type: none"> <li>а) системой программирования;</li> <li>б) служебным программным обеспечением;</li> <li>в) операционной системой;</li> <li>г) пакетом прикладных программ.</li> </ol> </li> <li>6. Характеристиками поля в базах данных не является ...               <ol style="list-style-type: none"> <li>а) имя;</li> <li>б) запись;</li> </ol> </li> </ol>

- в) размер;  
г) тип данных.
7. Информацией называется ...  
а) мера устранения неопределенности в отношении исхода некоторого события;  
б) цифровые данные определенного формата, предназначенные для передачи;  
в) зарегистрированные сигналы;  
г) знаки, зафиксированные в определенной форме.
8. Ассемблер относится к языкам \_\_\_\_\_ типа.  
а) машинно-ориентированного;  
б) процедурно-ориентированного;  
в) проблемно-ориентированного;  
г) объектно-ориентированного;
9. 1024 килобайта равно ...  
а) 1 мегабоду;  
б) 1 мегабайту;  
в) 1 гигабайту;  
г) 1 мегабиту.
10. В MS Word с помощью команды Разметка страницы/Параметры страницы пользователь имеет возможность ...  
а) установить параметры абзаца на странице (например, выравнивание, интервал);  
б) установить скорость прокрутки страницы и цвет фона;  
в) выбрать элементы управления (кнопки), которые будут добавлены на панели инструментов;  
г) установить элементы форматирования документа (поля, ориентация и размер страницы).
11. Выделен диапазон ячеек A1:D3 электронной таблицы MS Excel. Диапазон содержит ...  
а) 2 ячейки;  
б) 6 ячеек;  
в) 12 ячеек;  
г) 9 ячеек.
12. Именованная область внешней памяти произвольной длины с определенным количеством информации - это ...  
а) сектор;  
б) папка;  
в) кластер;  
г) файл.
13. В истории становления информатики устройство счета АБАК представляет...  
а) электромеханический этап;  
б) настоящее время;  
в) «золотой век науки»;  
г) домеханический этап.
14. Укажите упорядоченную **по убыванию** последовательность значений.  
а) 3 байта, 30 бит, 4 байта;  
б) 4 байта, 30 бит, 3 байта;  
в) 30 бит, 4 байта, 3 байта;  
г) 4 байта, 3 байта, 30 бит.
15. К свойствам алгоритма относятся ...  
а) дискретность, детерминированность;  
б) непрерывность, неопределенность;  
в) стохастичность, уникальность;  
г) непрерывность, уникальность.
16. На рисунке представлена древовидная иерархическая модель. Узлы с номерами 5, 6, 8, 9, 10, 12, 13, 14 называются...



- а) стволами
- б) корнями
- в) ветвями
- г) листьями



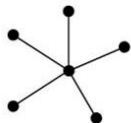
17. Свойство алгоритма оставаться правильным для разных наборов исходных данных - это ...
- а) результативность;
  - б) дискретность;
  - в) массовость;
  - г) определенность
18. Стандартное средство Windows, позволяющее быстро получить данные о компьютере и его операционной системе, - это...
- а) программа «Системный администратор»;
  - б) диспетчер задач;
  - в) программа «Сведения о системе»;
  - г) панель управления.
19. Устройство, выполняющее модуляцию и демодуляцию информационных сигналов при передаче их из ЭВМ в канал связи и при приеме в ЭВМ из канала связи, называется...
- а) мультиплексором передачи данных;
  - б) повторителем;
  - в) модемом;
  - г) концентратором.
20. На производительность микропроцессорной системы **не влияет**...
- а) количество внешних устройств;
  - б) частота тактового генератора;
  - в) организация интерфейса памяти;
  - г) разрядность системной шины.
21. Представлен фрагмент электронной таблицы в режиме отображения формул.

	А	В
1	1	2
2	2	
3		=МАКС(А1:В2;А1+В2;А2+А1)

Значение в ячейке В3 будет равно...

- а) 3;
- б) 5;
- в) 4;
- г) 1.

22. Основу современных компьютеров составляют \_\_\_\_\_ элементы.
- полупроводниковые;
  - электроламповые;
  - катодные;
  - диодные.
23. Монитор компьютера, работающий на основе прикосновений пальцами ...
- снимает показания о температуре пользователя;
  - увеличивает пропускную способность сигнала;
  - использует биометрический ввод;
  - имеет сенсорный экран.
24. Принцип записи данных на винчестер заключается в ...
- намагничивании поверхности диска;
  - прожигании рабочего слоя диска лазером;
  - просвечивании лазером поверхности диска;
  - ядерно-магнитном резонансе рабочего слоя компьютера.
25. Под обработкой информации понимают ...
- процесс взаимодействия носителя информации и внешней среды;
  - процесс передачи информации от одного объекта к другому;
  - процесс планомерного изменения содержания или формы представления информации;
  - процесс организации сохранности информации.
26. Объемный способ измерения информации – это определение количества
- букв в сообщении;
  - символов в сообщении;
  - состояний объекта;
  - цифр в сообщении.
27. При выключении компьютера содержимое оперативной памяти ...
- архивируется;
  - очищается;
  - сохраняется до следующего включения;
  - рассылается по локальной сети.
28. Размер файла в операционной системе определяется
- в секторах;
  - в битах;
  - в кластерах;
  - в байтах.
29. Представленная на рисунке сеть соответствует топологии:
- общая шина;
  - звезда;
  - треугольник;
  - смешанная топология.



30. Сетевые черви - это ...
- программы, которые не изменяют файлы на дисках, а распространяются в компьютерной сети, проникают в операционную систему компьютера, находят адреса других компьютеров или пользователей и рассылают по этим

- адресам свои копии;
- б) вредоносные программы, действие которых заключается в создании сбоев при питании компьютера от электрической сети;
- в) программы, распространяющиеся только при помощи электронной почты;
- г) программы, которые изменяют файлы на дисках и распространяются в пределах компьютера.

31. Устройством для резервного копирования больших объемов информации является ...

- а) стример;
- б) плоттер;
- в) архиватор;
- г) сканер.

32. Один из физических каналов ввода/вывода компьютера – разъем – называется...

- а) портом;
- б) регистром;
- в) кабелем;
- г) шиной

33. Центральный процессор персонального компьютера выполняет...

- а) обработку всех видов информации;
- б) генерацию импульсов;
- в) систематизацию данных;
- г) постоянное хранение данных и программ после их обработки.

34. В состав операционной системы **не входят**...

- а) программы-архиваторы;
- б) обработчики прерываний;
- в) планировщики заданий;
- г) управляющие программы.

35. В электронной таблице MS Excel на рисунке представлен результат операции...

- а) перемещения;
- б) автозаполнения;
- в) вычисления;
- г) компоновки.

	A	B
1	10	
2	10	
3	10	
4		
5		

36. Для выделения всех ячеек в столбце **B** (MS Excel) необходимо...

- а) выделить первую ячейку в столбце **B**, а затем, удерживая нажатой клавишу SHIFT, выделить последнюю ячейку;
- б) набрать адрес **B** в строке состояния;
- в) щелкнуть левой кнопкой мыши по заголовку столбца B;
- г) набрать адрес **B** в строке формул.

37. Для представления текста в три колонки с вертикальным разделителем в текстовом редакторе MS Word требуется выполнить команду...

- а) Инструментом «Колонки» на панели инструментов Стандартная;
- б) Правка – Колонки;
- в) Формат – Колонки;
- г) Вид – Колонки.

38. Если размер кластера 512 байт, а размер файла 816 байт, то файл займет на диске

- а) полтора кластера;
- б) два кластера;
- в) 3 кластера;
- г) один кластер.

39. Вызвать контекстное меню для объекта Windows можно...

- а) с помощью кнопки «Пуск»;
- б) двойным щелчком мыши;
- в) щелчком правой кнопкой мыши;
- г) наведением указателя мыши на кнопку.

40. В операционной системе представленные значки обозначают соответственно...

- а) папку и файл с именем «1»;
- б) файл с именем «1» и ярлык к этому файлу;
- в) папку с именем «1» и ярлык к этой папке;
- г) две папки с именем «1».



41. Размер файла в операционной системе определяется

- а) в битах;
- б) в секторах;
- в) в байтах;
- г) в кластерах.

42. Файлы на дисках имеют 4 атрибута, которые могут сбрасываться и устанавливаться пользователем – скрытый, системный, только чтение и ...

- а) архивный;
- б) недоступный;
- в) открытый;
- г) доступный.

43. Информацию, существенную и важную в настоящий момент времени, называют...

- а) достоверной;
- б) полезной;
- в) объективной;
- г) актуальной.

44. Количество информации, уменьшающее неопределенность в два раза, и принятое за единицу измерения информации, называется...

- а) символом;
- б) байтом;
- в) цифрой;
- г) битом.

45. Характеристиками LCD мониторов персонального компьютера являются: а) физический размер экрана; б) угол обзора; с) объем хранимых данных; d) размер точки люминофора. Выберите правильные ответы.

- а) а, б, с;
- б) а, d;
- в) б, с, d;
- г) а, б.

46. Способ записи программ, допускающий их непосредственное выполнение на ЭВМ, называется \_\_\_\_\_

- языком программирования.
- а) логическим;
  - б) функциональным;
  - в) машинным;
  - г) процедурным.
47. Укажите самый маленький объем информации среди предложенных.
- а) 9 бит;
  - б) 1 Мбайт;
  - в) 1 кбайт;
  - г) 1 байт.
48. Массив относится к \_\_\_\_\_ типам данных.
- а) характеристическим;
  - б) логическим;
  - в) абстрактным;
  - г) составным.
49. Устройствами вывода данных являются: 1) плоттер; 2) процессор; 3) блок питания; 4) монитор; 5) сканер. Выберите правильные ответы.
- а) 3, 4, 5;
  - б) 1, 4;
  - в) 2, 4, 5;
  - г) 3, 4.
50. Основная интерфейсная система компьютера, обеспечивающая содержание и связь всех его устройств между собой, называется...
- а) системой ввода/вывода;
  - б) системной шиной;
  - в) системой мультиплексирования;
  - г) шиной питания.
51. В MS Power Point для осуществления демонстрации презентации необходимо выполнить...
- а) «Режим слайдов», «Начать показ»;
  - б) «Показ слайдов», «С начала»;
  - в) «Смена слайдов», «Во весь экран»;
  - г) Настройка переходов слайдов, «Начать показ».
52. ПЗУ является \_\_\_\_\_ памятью.
- а) динамической;
  - б) энергонезависимой;
  - в) оперативной с произвольным доступом;
  - г) энергозависимой.
53. Для задания переменной в языке программирования высокого уровня необходимо знать...
- а) значение данных;
  - б) имя и тип файла;
  - в) имя, тип;
  - г) идентификатор и объем памяти.
54. Деятельность, направления на исправление ошибок в программной системе, называется...
- а) отладка;
  - б) тестирование;
  - в) демонстрация;
  - г) дефакторинг.

				<p>55. Устройствами вывода данных являются: 1) плоттер; 2) процессор; 3) блок питания; 4) монитор; 5) сканер. Выберите правильные ответы.</p> <p>а) 3, 4, 5; б) 1, 4; в) 2, 4, 5; г) 3, 4.</p> <p>56. Операционной системой является...</p> <p>а) Adobe; б) UNIX; в) IBM PC; г) API.</p> <p>57. Процессор выполняет универсальные инструкции, которые называются командами...</p> <p>а) шифрования; б) машинными; в) операционной системы; г) управления файлами.</p> <p>58. При установке нового программного продукта необходимо выполнить его...</p> <p>а) форматирование; б) инсталляцию; в) шифрование; г) упаковку.</p> <p>59. Сортировка записей в базе данных – это...</p> <p>а) отображение в существующей таблице только тех записей, которые соответствуют определенным условиям; б) изменение отображаемого порядка следования записей; в) создание новой таблицы, которая содержит только записи, удовлетворяющие заданным условиям; г) создание формы для отображения записей, соответствующих определенным условиям.</p> <p>60. В документе MS Word двойной щелчок по фрагменту текста, в котором стоит курсор, приведет к выделению...</p> <p>а) абзаца; б) слова; в) символа; г) предложения.</p>
--	--	--	--	--

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Ключи к заданиям																
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Информатика	2	1	-	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
				в	г	б	б	в	б	а	а	б	г	в	г	г	б	а	г	в
				18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34
				в	а	в	а	а	г	а	в	б	б	г	б	а	а	а	а	а
				35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	
				б	в	в	б	в	в	в	а	г	г	б	в	г	г	б	а	
				51	52	53	54	55	56	57	58	59	60							
				б	б	в	а	б	б	б	б	б	г							

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания (ФГОС 3+)
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ПК-3
Название компетенции	Владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Санитария и гигиена питания	8	5	-	<p><b>1. Гигиена – это наука, изучающая:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) влияние факторов внешней среды, условий жизни и труда на здоровье человека;</li> <li>2) санитарные нормы и правила;</li> <li>3) качество жизни и питания человека;</li> <li>4) состояние здоровья населения.</li> </ol> <p><b>2. Под термином «санитария» понимают:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) совокупность санитарно-эпидемиологических законов, направленных на исключение возможности заболевания населения;</li> <li>2) совокупность практических санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, направленных на улучшение условий труда, быта, отдыха, питания в целях сохранения и укрепления здоровья населения;</li> <li>3) совокупность санитарно-эпидемиологических методов, направленных на изучение условий труда, быта, отдыха и питания населения;</li> <li>4) совокупность практических санитарно-эпидемиологических мероприятий, направленных на укрепление здоровья населения.</li> </ol> <p><b>3. Законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения основывается:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) на конституции РФ;</li> <li>2) на санитарных нормах;</li> <li>3) на гигиенических нормативах;</li> <li>4) на документах о безопасности и безвредности факторов среды обитания.</li> </ol> <p><b>4. Санитарно-эпидемиологические заключения:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) документы, удостоверяющие соответствие (несоответствие) санитарным правилам факторов среды обитания, продукции, работ и услуг;</li> <li>2) нормы, подтверждающие качество и безопасность продукции;</li> <li>3) положения для руководства в сфере производства товаров и услуг;</li> <li>4) нормативные правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования.</li> </ol> <p><b>5. Что не относится к методам работы в области надзора за питанием населения:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) санитарно-эпидемиологическая экспертиза;</li> <li>2) санитарно-эпидемиологическое обследование;</li> </ol>

- |  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  | <p>3) санитарно-эпидемиологическая оценка;</p> <p>4) санитарно-эпидемиологический контроль.</p> <p><b>6. Статус-контроль осуществляется при проведении:</b></p> <p>1) экстренного контроля;</p> <p>2) чрезвычайного контроля;</p> <p>3) планового контроля;</p> <p>4) внепланового контроля.</p> <p><b>7. Внеплановые мероприятия по контролю проводятся в случае:</b></p> <p>1) текущего надзора;</p> <p>2) чрезвычайного контроля;</p> <p>3) производственного контроля;</p> <p>4) статус-контроля.</p> <p><b>8. Санитарно-эпидемиологическое заключение, разрешающее вид деятельности, выдается по результатам:</b></p> <p>1) внепланового контроля;</p> <p>2) чрезвычайного контроля;</p> <p>3) статус-контроля;</p> <p>4) производственного контроля.</p> <p><b>9. Форма контроля, организуемая производителем:</b></p> <p>1) статус-контроль;</p> <p>2) внеплановый контроль;</p> <p>3) чрезвычайный контроль;</p> <p>4) производственный контроль.</p> <p><b>10. По критическим контрольным точкам производства ведут контроль:</b></p> <p>1) при статус-контроле;</p> <p>2) при чрезвычайном контроле;</p> <p>3) при производственном контроле;</p> <p>4) при внеплановом контроле.</p> <p><b>11. Санитарно-эпидемиологическое обследование относится:</b></p> <p>1) к формам работы в области надзора;</p> <p>2) к плановым мероприятиям по контролю;</p> <p>3) к методам работы в области надзора;</p> <p>4) к формам контроля.</p> <p><b>12. При вводе в эксплуатацию пищевого объекта проводится:</b></p> <p>1) производственный контроль;</p> <p>2) чрезвычайный контроль;</p> <p>3) статус-контроль;</p> <p>4) внеплановый контроль.</p> <p><b>13. На какие группы делятся пищевые отравления микробной природы:</b></p> <p>1) токсикоинфекции и токсикозы;</p> <p>2) бактериотоксикозы и микотоксикозы;</p> <p>3) гельминтозы и зоонозы;</p> <p>4) патогенные и условно-патогенные.</p> <p><b>14. В случае каких заболеваний допускается к работе персонал пищевых предприятий:</b></p> <p>1) туберкулез;</p> <p>2) носители цист простейших;</p> <p>3) заразные кожные заболевания;</p> <p>4) инфекционный гепатит.</p> <p><b>15. Жесткость воды определяют:</b></p> |
|--|--|--|--|



- 1) соли кальция и магния;
- 2) соли железа;
- 3) соли металлов;
- 4) содержание фтора.

**16. Мытье кухонной посуды ручным способом производят:**

- 1) в 4-секционной ванне;
- 2) в 3-секционной ванне;
- 3) в 1-секционной ванне;
- 4) в 2-секционной ванне.

**17. Перманганатная окисляемость воды характеризует:**

- 1) жесткость воды;
- 2) мутность воды;
- 3) загрязнение воды минеральными веществами;
- 4) загрязнение воды органическими веществами.

**18. Для мытья столовой посуды ручным способом должны быть предусмотрены:**

- 1) 2-секционные ванны;
- 2) 4-секционные ванны;
- 3) 1-секционные ванны;
- 4) 3-секционные ванны.

**19. Наличие бактерий группы кишечной палочки в 100 мл воды:**

- 1) не допускается;
- 2) не более 10;
- 3) не более 50;
- 4) не ограничено.

**20. Для технологических процессов на пищевых предприятиях использование горячей воды из системы водяного отопления:**

- 1) допускается в аварийных ситуациях;
- 2) допускается без ограничений;
- 3) допускается после соответствующей обработки;
- 4) не допускается.

**21. На пищевых предприятиях соединение систем питьевого и технического водоснабжения:**

- 1) не допускается;
- 2) допускается в отдельных случаях;
- 3) допускается без ограничений;
- 4) допускается, при окрашивании трубопроводов в отличительные цвета.

**22. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее:**

- 1) 1,0 м от пола;
- 2) 0,25 м от пола;
- 3) 0,5 м от пола;
- 4) 0,15 см от пола.

**23. Совмещение туалетов для персонала и посетителей:**

- 1) допускается без ограничений;
- 2) допускается в заготовочных предприятиях;
- 3) не допускается;
- 4) допускается в доготовочных предприятиях.

**24. Складские помещения проектируют в непосредственной близости:**

- 1) с горячим цехом;
- 2) с разгрузочной платформой;

				<p>3) с помещениями для персонала; 4) с техническими помещениями.</p> <p><b>25. Горячий цех на предприятиях общественного питания приближен:</b></p> <p>1) к овощному цеху; 2) к складским помещениям; 3) к моечной столовой посуды; 4) к раздаче.</p> <p><b>26. Объединение горячего и холодного цеха:</b></p> <p>1) допускается на небольших предприятиях с конченным производственным циклом; 2) не допускается; 3) допустимо без ограничений; 4) допустимо в заготовочных предприятиях.</p> <p><b>27. Моечная столовой посуды должна иметь связь:</b></p> <p>1) с горячим цехом; 2) с залом для потребителей; 3) с холодным цехом; 4) с загрузочной.</p> <p><b>28. Моечная кухонной посуды должна иметь связь:</b></p> <p>1) с доготовочным цехом; 2) с горячим цехом; 3) с торговым залом; 4) с раздачей.</p> <p><b>29. Допускается отсутствие естественного освещения:</b></p> <p>1) в холодном цехе; 2) в моечной кухонной посуды; 3) в моечной столовой посуды; 4) в цехе доготовки полуфабрикатов.</p> <p><b>30. Не допускается располагать электрощитовую и машинное отделение охлаждаемых камер рядом:</b></p> <p>1) с загрузочной; 2) с вентиляционной камерой; 3) с моечными; 4) с холодильным блоком.</p>
Безопасность жизнедеятельности	3	1	-	<p>1. Система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности называется...</p> <p>а) производственной санитарией б) охраной труда в) техникой безопасности г) трудовой дисциплиной</p> <p>2. Какого класса в классификации условий труда по степени вредности и (или) опасности не существует?</p> <p>а) оптимальные условия труда б) допустимые условия труда в) умеренные условия труда г) вредные условия труда д) опасные условия труда</p> <p>3. Техническое устройство, предназначенное для предупреждения работников о возникновении внештатной (аварийной) ситуации или нарушениях в работе оборудования называется...</p> <p>4. Цвет, используемый для обозначения нормальной работы машин и механизмов называется...</p> <p>5. Цвет, используемый для обозначения очевидной опасности или запрещающий выполнение определенных действий</p>

			<p>называется...</p> <p>6. Цвет, используемый для предупреждения о возможной опасности называется...</p> <p>7. Цвет, используемый для обозначения конкретного указания или общей информации называется...</p> <p>8. <u>Негативный производственный фактор, который возникает при выполнении операций налива или слива жидкостей, движении по трубам воздуха, работе ременных передач или транспортирующих устройств называется.....</u></p> <p>9. <u>Защитное заземление обеспечивает:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) защиту человека от поражения электрическим током</li><li>б) защиту оборудования от короткого замыкания</li><li>в) защиту помещения от удара молнии</li><li>г) защиту от коррозии оборудования</li></ul> <p>10. <u>Средства защиты от опасных факторов: ограждения, предупредительная сигнализация, блокировочные устройства, защитные экраны, ограничители и предохранители называются:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) коллективными</li><li>б) индивидуальными</li><li>в) основными</li><li>г) обязательными</li></ul> <p>11. <u>Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций создана с целью защиты:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) населения и территории от нападения вероятного противника</li><li>б) населения и территорий от чрезвычайных ситуаций</li><li>в) населения и территорий от криминальных ситуаций</li><li>г) населения от экономической нестабильности</li></ul> <p>12. <u>Важнейшей характеристикой аварийно-химически опасных веществ является.....</u></p> <p>13. <u>Наиболее полный и правильный перечень существующих инструктажей по безопасности труда:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой</li><li>б) вводный, повторный, внеплановый, целевой</li><li>в) первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый, целевой</li><li>г) первичный на рабочем месте, целевой, внеплановый</li></ul> <p>14. <u>Что НЕ относится к средствам индивидуальной защиты?</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) одежда специальная защитная</li><li>б) средства защиты глаз</li><li>в) средства защиты головы</li><li>г) вентиляционные системы</li><li>д) средства дерматологические защитные</li><li>е) средства защиты органов дыхания</li></ul> <p>15. <u>Техническое устройство, предназначенное для предупреждения поражения работника электрическим током называется.....</u></p> <p>16. <u>Техническое устройство, предназначенное для замены загрязненного воздуха помещений свежим и чистым воздухом называется...</u></p> <p>17. <u>Специалист по охране труда проводит инструктаж по охране труда со всеми вновь поступающими на работу, со студентами, прибывшими на практику, и с командированными работниками. Этот инструктаж называется.....</u></p> <p>18. <u>Инструктаж по охране труда, который проводит непосредственный руководитель производственного участка в начале первой рабочей смены называется.....</u></p> <p>19. <u>Инструктаж по охране труда, который проводит непосредственный руководитель производственного участка при изменении технологического процесса называется.....</u></p> <p>20. <u>Метод анализа производственного травматизма, основанный на обобщении данных, содержащихся в актах расследования несчастных случаев по форме Н-1 называется.....</u></p> <p>21. <u>Метод анализа производственного травматизма, который заключается в детальном всестороннем изучении комплекса условий труда на конкретном производственном участке называется.....</u></p>
--	--	--	---

				<p><u>22. Метод анализа производственного травматизма, который имеет целью выявить на плане предприятия участки или рабочие места с повышенной травмоопасностью называется.....</u></p> <p><u>23. Инструкции по охране труда для работников разрабатываются и утверждаются сроком:</u></p> <p>а) на 1 год б) на 2 года в) на 3 года г) на 5 лет</p> <p><u>24. Какой вид инструктажа по охране труда не предусмотрен?</u></p> <p>а) вводный инструктаж. б) первичный инструктаж на рабочем месте. в) вторичный инструктаж на рабочем месте. повторный инструктаж на рабочем месте. г) внеплановый инструктаж.</p> <p><u>25. Система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности называется...</u></p> <p>а) производственной санитарией б) охраной труда в) техникой безопасности г) трудовой дисциплиной</p> <p><u>26. Какого класса в классификации условий труда по степени вредности и (или) опасности не существует?</u></p> <p>а) оптимальные условия труда б) допустимые условия труда в) умеренные условия труда г) вредные условия труда д) опасные условия труда</p> <p><u>27. Техническое устройство, предназначенное для предупреждения работников о возникновении внештатной (аварийной) ситуации или нарушениях в работе оборудования называется...</u></p> <p><u>28. Цвет, используемый для обозначения нормальной работы машин и механизмов называется...</u></p> <p><u>29. Цвет, используемый для обозначения очевидной опасности или запрещающий выполнение определенных действий называется...</u></p> <p><u>30. Цвет, используемый для предупреждения о возможной опасности называется...</u></p> <p><u>31. Цвет, используемый для обозначения конкретного указания или общей информации называется...</u></p> <p><u>32. Негативный производственный фактор, который возникает при выполнении операций налива или слива жидкостей, движения по трубам воздуха, работе ременных передач или транспортирующих устройств называется.....</u></p> <p><u>33. Защитное заземление обеспечивает:</u></p> <p>а) защиту человека от поражения электрическим током б) защиту оборудования от короткого замыкания в) защиту помещения от удара молнии г) защиту от коррозии оборудования</p> <p><u>34. Средства защиты от опасных факторов: ограждения, предупредительная сигнализация, блокировочные устройства, защитные экраны, ограничители и предохранители называются:</u></p> <p>а) коллективными б) индивидуальными в) основными г) обязательными</p> <p><u>35. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций создана с целью защиты:</u></p> <p>а) населения и территории от нападения вероятного противника б) населения и территорий от чрезвычайных ситуаций в) населения и территорий от криминальных ситуаций</p>
--	--	--	--	--

г) населения от экономической нестабильности

36. Важнейшей характеристикой аварийно-химически опасных веществ является.....

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Санитария и гигиена питания	8	5	-	1-1, 2-2, 3-3, 4-1, 5-4, 6-3, 7-2, 8-3, 9-4, 10-3, 11-3, 12-3, 13-1, 14-2, 15-1, 16-4, 17-4, 18-4, 19-1, 20-4, 21-1, 22-3, 23-2, 24-3, 25-4, 26-1, 27-2, 28-2, 29-2, 30-3
Безопасность жизнедеятельности	3	1	-	1. б 2. в 3. сигнализация 4. зеленый 5. красный 6. желтый 7. синий 8. статическое электричество 9. а 10. а 11. б 12. токсичность 13. а 14. г 15. заземление 16. вентиляция 17. вводный 18. первичный 19. внеплановый 20. статистический 21. монографический 22. топографический 23. г 24. в 25. б 26. в 27. сигнализация 28. зеленый 29. красный 30. желтый 31. синий 32. статическое электричество 33. а 34. а 35. б 36. токсичность

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания (ФГОС 3+)
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела

Шифр компетенции	ПК-4
Название компетенции	Готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Экология	1	2	-	<p>1. Пылеуловители, в которых очистка движущегося воздуха от пыли происходит под действием сил гравитации и инерции, называются:</p> <p>а) фильтрационными                      б) инерционными                      в) электрическими</p> <p>2. Физическое загрязнение подразделяется на:</p> <p>а) микробиологическое                      б) биологическое                      в) тепловое</p> <p>3. Внедрение системы административного управления охраной окружающей среды на основе международных стандартов ИСО серии 14000 – экологический менеджмент осуществляется на:</p> <p>а) уровне участка                      б) уровне цеха                      в) уровне предприятия</p> <p>4. Процесс установления показателей предельно допустимого воздействия человека на окружающую природную среду:</p> <p>а) Экологическое нормирование                      б) Экологическое планирование                      в) Экологическая стратегия</p> <p>5. Под качеством окружающей среды понимают...</p> <p>Варианты ответа:</p> <p>а) ее способность воспроизводить жизнь на Земле с сохранением природных экосистем, биоразнообразия и генофонда                      б) способность к самоочищению и саморегуляции                      в) предел, за которым природа не в состоянии справиться с антропогенной нагрузкой.                      г) сохранение растительного и животного мира</p> <p>6. Концентрация, которая при ежедневной работе в течение 8 часов не должна вызывать заболевания или отклонения в состоянии здоровья</p> <p>Варианты ответа:</p> <p>а) ПДВ                      б) ПДК сред. сут.</p>

- в) ПДК раб. Зоны  
 г) ПДК макс. раз.  
 7. Один из основных нормативных правовых актов РФ, регулирующий отношения в области экологического нормирования и стандартизации  
 Варианты ответа:  
 а) Конституция РФ  
 б) ФЗ «Об охране окружающей среде»  
 в) ФЗ «О стандартизации»  
 г) ФЗ «Об охране атмосферного воздуха»  
 8. Проставьте номера последовательности воздействия производства на окружающую среду.

А. Отходы производства	А.1
Б. Окружающая среда	Б.2
В. Работник предприятия	В.3
Г. Материальные ресурсы, технологических процессов	Г.4

9. Проставьте номера последовательности воздействия производства на окружающую среду.

А. Работники предприятия	А.1
Б. Продукции	Б.2
В. Материальные ресурсы, технологический процесс	В.3
Г. Отходы потребления	Г.4

10. Укажите факторы прямого воздействия производства на окружающую среду.  
 А. Применение несовершенных технологий  
 Б. процесс производства на рабочем месте  
 В. Проживание в неблагоприятной окружающей среде  
 Г. Использование готовой продукции

Санитария и гигиена питания

8

5

-

**1. Гигиена – это наука, изучающая:**

- 1) влияние факторов внешней среды, условий жизни и труда на здоровье человека;
- 2) санитарные нормы и правила;
- 3) качество жизни и питания человека;
- 4) состояние здоровья населения.

**2. Под термином «санитария» понимают:**

- 1) совокупность санитарно-эпидемиологических законов, направленных на исключение возможности заболевания населения;
- 2) совокупность практических санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, направленных на улучшение условий труда, быта, отдыха, питания в целях сохранения и укрепления здоровья населения;
- 3) совокупность санитарно-эпидемиологических методов, направленных на изучение условий труда, быта, отдыха и питания населения;
- 4) совокупность практических санитарно-эпидемиологических мероприятий, направленных на укрепление здоровья

населения.

**3. Законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения основывается:**

- 1) на конституции РФ;
- 2) на санитарных нормах;
- 3) на гигиенических нормативах;
- 4) на документах о безопасности и безвредности факторов среды обитания.

**4. Санитарно-эпидемиологические заключения:**

- 1) документы, удостоверяющие соответствие (несоответствие) санитарным правилам факторов среды обитания, продукции, работ и услуг;
- 2) нормы, подтверждающие качество и безопасность продукции;
- 3) положения для руководства в сфере производства товаров и услуг;
- 4) нормативные правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования.

**5. Что не относится к методам работы в области надзора за питанием населения:**

- 1) санитарно-эпидемиологическая экспертиза;
- 2) санитарно-эпидемиологическое обследование;
- 3) санитарно-эпидемиологическая оценка;
- 4) санитарно-эпидемиологический контроль.

**6. Статус-контроль осуществляется при проведении:**

- 1) экстренного контроля;
- 2) чрезвычайного контроля;
- 3) планового контроля;
- 4) внепланового контроля.

**7. Внеплановые мероприятия по контролю проводятся в случае:**

- 1) текущего надзора;
- 2) чрезвычайного контроля;
- 3) производственного контроля;
- 4) статус-контроля.

**8. Санитарно-эпидемиологическое заключение, разрешающее вид деятельности, выдается по результатам:**

- 1) внепланового контроля;
- 2) чрезвычайного контроля;
- 3) статус-контроля;
- 4) производственного контроля.

**9. Форма контроля, организуемая производителем:**

- 1) статус-контроль;
- 2) внеплановый контроль;
- 3) чрезвычайный контроль;
- 4) производственный контроль.

**10. По критическим контрольным точкам производства ведут контроль:**

- 1) при статус-контроле;
- 2) при чрезвычайном контроле;
- 3) при производственном контроле;
- 4) при внеплановом контроле.

**11. Санитарно-эпидемиологическое обследование относится:**

- 1) к формам работы в области надзора;
- 2) к плановым мероприятиям по контролю;
- 3) к методам работы в области надзора;
- 4) к формам контроля.



				<p><b>12. При вводе в эксплуатацию пищевого объекта проводится:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) производственный контроль;</li> <li>2) чрезвычайный контроль;</li> <li>3) статус-контроль;</li> <li>4) внеплановый контроль.</li> </ol> <p><b>13. На какие группы делятся пищевые отравления микробной природы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) токсикоинфекции и токсикозы;</li> <li>2) бактериотоксикозы и микотоксикозы;</li> <li>3) гельминтозы и зоонозы;</li> <li>4) патогенные и условно-патогенные.</li> </ol> <p><b>14. В случае каких заболеваний допускается к работе персонал пищевых предприятий:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) туберкулез;</li> <li>2) носители цист простейших;</li> <li>3) заразные кожные заболевания;</li> <li>4) инфекционный гепатит.</li> </ol> <p><b>15. Жесткость воды определяют:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) соли кальция и магния;</li> <li>2) соли железа;</li> <li>3) соли металлов;</li> <li>4) содержание фтора.</li> </ol> <p><b>16. Мытье кухонной посуды ручным способом производят:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) в 4-секционной ванне;</li> <li>2) в 3-секционной ванне;</li> <li>3) в 1-секционной ванне;</li> <li>4) в 2-секционной ванне.</li> </ol> <p><b>17. Перманганатная окисляемость воды характеризует:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) жесткость воды;</li> <li>2) мутность воды;</li> <li>3) загрязнение воды минеральными веществами;</li> <li>4) загрязнение воды органическими веществами.</li> </ol> <p><b>18. Для мытья столовой посуды ручным способом должны быть предусмотрены:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 2-секционные ванны;</li> <li>2) 4-секционные ванны;</li> <li>3) 1-секционные ванны;</li> <li>4) 3-секционные ванны.</li> </ol> <p><b>19. Наличие бактерий группы кишечной палочки в 100 мл воды:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) не допускается;</li> <li>2) не более 10;</li> <li>3) не более 50;</li> <li>4) не ограничено.</li> </ol> <p><b>20. Для технологических процессов на пищевых предприятиях использование горячей воды из системы водяного отопления:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) допускается в аварийных ситуациях;</li> <li>2) допускается без ограничений;</li> <li>3) допускается после соответствующей обработки;</li> <li>4) не допускается.</li> </ol>
Физиология питания	3	3	-	<p><b>1. Биологическая ценность белков обусловлена наличием в них:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) минеральных компонентов;</li> </ol>

- б) незаменимых аминокислот;
- в) полиненасыщенных жирных кислот;
- г) полисахаридных комплексов.

**2. Количество незаменимых аминокислот в питании взрослого человека:**

- а) 20;
- б) 10;
- в) 8;
- г) 5.

**3. К белкам высокой биологической ценности относятся белки:**

- а) мяса, молока и яиц;
- б) зерна;
- в) овощей и фруктов;
- г) крупяных культур.

**4. Для определения содержания белка в пище количество азота умножают на коэффициент:**

- а) 2,5;
- б) 4,0;
- в) 6,25;
- г) 8,0.

**5. Коэффициент энергетической ценности белка равен, ккал/г:**

- а) 9,0;
- б) 5,0;
- в) 4,0;
- г) 1,0.

**6. Какие углеводы не обладают сладким вкусом:**

- а) дисахариды;
- б) полисахариды;
- в) моносахариды;
- г) все обладают.

**7. К дисахаридам относится:**

- а) сахароза;
- б) глюкоза;
- в) фруктоза;
- г) крахмал.

**8. К моносахаридам относятся:**

- а) крахмал;
- б) сахароза;
- в) лактоза, мальтоза;
- г) глюкоза, фруктоза.

**9. Гликемический индекс глюкозы равен:**

- а) 100;
- б) 50;
- в) 25;
- г) 10.

**10. К мононенасыщенным жирным кислотам относится:**

- а) линолевая;
- б) стеариновая кислота;

				<p>в) олеиновая кислота; г) линоленовая.</p>
Микробиология	2	2	-	<p>1. Каким методом выявляются кислотоустойчивые бактерии: а) Грама; б) Пешкова; в) Циль-Нильсена; г) Романовскому-Гимзе.</p> <p>2. Для выявления двигательной активности бактерий используются следующие виды микро- скопии: а) люминесцентная; б) иммерсионная; в) электронная; г) темнопольная.</p> <p>3. Споры бактерий выполняют функцию: а) защиты от фагоцитоза; б) защиты от неблагоприятных факторов внешней среды; в) дыхательную; г) размножения.</p> <p>4. Устойчивость не спорообразующих бактерий к кислотам, щелочам и спиртам обусловлена высоким содержанием в клеточной стенке: а) пептидогликана; б) тейхоевых кислот; в) капсулы; г) восков или липидов.</p> <p>5. Природой фагов являются: а) грибы; б) бактерии; в) вирусы; г) простейшие.</p> <p>6. Прочный слизистый слой, располагающийся снаружи клеточной стенки бактерий: а) чехол; б) мукоид; в) наружная мембрана; г) капсула.</p> <p>7. Тинкториальные свойства бактерий - это: а) устойчивость во внешней среде; б) устойчивость к действию физических факторов; в) чувствительность к бактериофагам; г) отношение к определенному методу окрашивания.</p> <p>8. Грамположительные бактерии окрашиваются в: а) красный цвет; б) зеленый цвет; в) темно-фиолетовый цвет;</p>

				<p>d) коричневый цвет.</p> <p>9. Образование колоний красного цвета на среде Эндо свидетельствует о способности данного микроорганизма...:</p> <p>a) ферментировать глюкозу;</p> <p>b) ферментировать лактозу;</p> <p>c) образовывать индол;</p> <p>d) образовывать сероводород.</p> <p>10. Методы выделения чистых культур, основанные на принципе механического разделения бактерий:</p> <p>a) путем биологической пробы;</p> <p>b) путем воздействия кислотами;</p> <p>c) метод Дригальского;</p> <p>d) посев в конденсационную жидкость.</p> <p>11. Какие методы используются для изучения протеолитической активности бактерий:</p> <p>a) посев на ЖСА;</p> <p>b) посев на кровяной агар;</p> <p>c) посев в желатин;</p> <p>d) посев на среду Эндо.</p> <p>12. Консервирующей средой является:</p> <p>a) МПА;</p> <p>b) МПБ;</p> <p>c) Глицериновая смесь;</p> <p>d) пептонная вода.</p> <p>13. Функции пилей (фимбрий, ворсинок):</p> <p>a) адсорбция на клетке;</p> <p>b) участие в передаче генов;</p> <p>c) рецепторы для бактериофагов;</p> <p>d) участие в движении.</p> <p>14. Лофотрихи – это:</p> <p>a) имеют один жгутик;</p> <p>b) жгутики располагаются в виде пучков по обоим концам;</p> <p>c) жгутики располагаются в виде пучков на одном конце бактерии;</p> <p>d) жгутики располагаются по периметру.</p> <p>15. К простым средам относят:</p> <p>a) МПА;</p> <p>b) Физиологический раствор;</p> <p>c) среда Эндо;</p> <p>d) среда Левина.</p>
Оборудование предприятий общественного питания	5	4	-	<p>1. В каких машинах все операции выполняются оператором:</p> <p>1) неавтоматического действия;</p> <p>2) полуавтоматического действия;</p> <p>3) автоматического действия.</p>

				<p>2. Какая производительность указывается в паспорте технологического оборудования:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) теоретическая;</li> <li>2) техническая;</li> <li>3) эксплуатационная.</li> </ol> <p>3 Физический смысл коэффициента заполнения рабочей камеры в машинах периодического действия:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) отношение площади поперечного сечения рабочей камеры к площади поперечного сечения продукта;</li> <li>2) отношение массы продукта в рабочей камере к её объёму;</li> <li>3) отношение объёма продукта к объёму рабочей камеры.</li> </ol> <p>4 Металлоёмкость механического оборудование это:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) отношение массы продукта в рабочей камере к массе машины;</li> <li>2) отношение массы машины к её теоретической производительности;</li> <li>3) отношение массы машины к стоимости одного килограмма материала.</li> </ol> <p>5 Коэффициент использования технологического оборудования это:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) отношение времени работы машины к времени смены;</li> <li>2) отношение количества переработанной продукции к теоретической производительности;</li> <li>3) отношение времени работы машины к времени простоя.</li> </ol> <p>6 Что называется универсальной кухонной машиной:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) машина выполняющая одновременно более двух технологических операций;</li> <li>2) привод и комплект сменных механизмов;</li> <li>3) машина для обработки нескольких видов сырья.</li> </ol> <p>7 Осмотр пищевого сырьяс отбраковкой непригодных для переработки экземпляров: битых, заплесневелых, неправильной формы, незрелых и т.п., называют ...</p> <p>8 Разделение пищевого продукта на однородные фракции по качеству (спелость, зрелость, цвет), называется ...</p> <p>9Разделение сырья на фракции по различному размеру сырья, называют...</p> <p>10Отделение от продукта посторонних примесей через сита, называют... просеивание</p> <p>11Аппарат для охлаждения и насыщения пива и пивных напитков углекислым газом называется.... Кегератор</p> <p>12Машина непрерывного транспорта, предназначенная для перемещения сыпучих, кусковых или штучных продуктов, также имеет название транспортёр, называется...</p>
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	3	4	-	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Безопасность пищевой продукции -</li> <li>2. Биоаккумуляция-</li> <li>3. Допустимое суточное потребление (ДСП)</li> <li>4. Качество пищевой продукции -</li> <li>5. Потребление пищевых продуктов в среднем на душу населения в динамике по годам в целом по стране, отдельным областям, районам, городам, населенным пунктам устанавливают <ol style="list-style-type: none"> <li>а)балансовым методом</li> <li>б)бюджетным методом</li> <li>в)органолептическим методом</li> <li>г)физико-химическим методом</li> </ol> </li> <li>6. Вид фальсификации молока <ol style="list-style-type: none"> <li>а) разбавление водой</li> <li>б) пастеризация</li> <li>в) добавление сахара</li> <li>г) стерилизация</li> </ol> </li> </ol>

				<p>7. Имитаторы — это</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>непищевые заменители</li> <li>муляжи</li> <li>продукты, применяемые или специально разработанные для замены натуральных продовольственных товаров</li> <li>фальсификаторы</li> </ol> <p>8. Циагенные гликозиды содержатся в</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>семенах подсолнечника</li> <li>косточках персика</li> <li>костях рыбы</li> <li>мышцах птицы</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>Пищевой статус человека -</li> <li>Пищевые добавки –</li> <li>Продовольственное сырье -</li> <li>Технологическая добавка -</li> <li>Дефект мяса птицы</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>плесневение</li> <li>загрязнение и повреждение туши грызунами</li> <li>потемнение тушки</li> <li>гнилостный запах</li> </ol> <p>6. Наибольшую опасность сточных вод характеризует распространение и токсичность имеет загрязнитель</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>диоксин</li> <li>алкалоид</li> <li>слизь</li> <li>дубильное вещество</li> </ol> <p>7. Порча парной и охлажденной рыбы начинается</p> <p>Варианты ответов:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>головы</li> <li>хвоста</li> <li>брюшка</li> <li>спинки</li> </ol> <p>8. К фенольным кислотам относится</p> <p>Варианты ответов:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Р-кумаровая кислота, содержащаяся в яблоках</li> <li>лимонная кислота, содержащаяся в цитрусовых</li> <li>сапонин, содержащийся в чесноке</li> <li>стигмастерин, содержащийся в бананах</li> </ol>
Пищевые и биологически активные добавки	6	4	-	<p><b>1. Пищевые добавки – это...</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>органические соединения, преднамеренно вводимые в пищевые продукты для повышения их биологической и пищевой ценности;</li> <li>вещества природного, синтетического или минерального происхождения, преднамеренно вводимые в продукты для придания им определенных свойств;</li> <li>искусственные вещества, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и сохранения качества пищевых продуктов;</li> <li>неорганические и органические соединения, преднамеренно вводимые в пищевые продукты для повышения пищевой ценности, при этом сами не употребляются самостоятельно в пищу;</li> </ol> <p><b>2. Документы, регулирующие применение и оборот ПД:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>СанПиН 2.3.2.1290 Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок</li> </ol>

к пище;  
2) Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов"  
МУК 2.3.2.721-98 "Определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище";  
3) СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;  
4) Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";  
Кодекс Алиментариус.

**3 Применение пищевых добавок считается допустимым и оправданным при условии достижения целей:**

- 1) сохранение органолептических свойств;
- 2) улучшение условий производственных процессов;
- 3) сокрытия пороков пищевого сырья;
- 4) изменение сущности пищевого продукта.

**4 Наличие идентификационного № и буквы свидетельствует о том, что:**

- 1) вещество может быть рекомендовано в рамках его установленной технологической необходимости;
- 2) вещество абсолютно безопасно;
- 3) для данного вещества установлены критерии частоты;
- 4) добавка можно использовать в любые пищевые продукты.

**5. Для эффективного применения ПД необходимо во-первых учитывать:**

- 1) особенности хранения продукта;
- 2) технологию продукта;
- 3) массу продукта;
- 4) присутствие бинарных элементов (веществ, состоящих из двух химических элементов).

**6 Запрещенные в России пищевые добавки:**

- 1) аспартам
- 2) цитрусовый красный;
- 3) лимонная кислота;
- 4) нитрит натрия;

**7 Не синтетические красители:**

- 1) азокрасители;
- 2) антоциановые;
- 3) сахарный колер;
- 4) триарилметановые;

**8К пищевым красителям не относятся:**

- 1) сушеные ягоды;
- 2) какао;
- 3) части дикорастущих растений;
- 4) фруктовые соки;

**9 При выборе загустителей и гелеобразователей необходимо во-первых учитывать:**

- 1) температуру и время технологического процесса;
- 2) формирование желаемой текстуры продукта;
- 3) вид упаковки;
- 4) дозировку ПД.

**10 Природные подслащивающие вещества:**

- 1) сахарин;
- 2) миракулин;
- 3) цикламаты;
- 4) аспартам;

**11 В пищевой промышленности ароматизаторы используют для достижения целей:**

- 1) восстановление вкуса и аромата продукта, утраченного при переработке и хранении;

- 2) стабилизация вкуса и аромата;
- 3) усиление натурального вкуса и аромата;
- 4) для удлинения сроков хранения пищевого продукта.

**12 Классы пищевых добавок, не влияющие на структуру и физико-химические свойства продукта:**

- 1) регуляторы кислотности;
- 2) гелеобразователи;
- 3) стабилизаторы;
- 4) эмульгаторы.

**13 Основные технологические функции эмульгаторов:**

- 1) взаимодействие с жирами;
- 2) солюбилизация (образование термодинамически стабильного изотропного раствора вещества (солюбилизата));
- 3) повышение текучести и пластичности продукта
- 4) кристаллизация жиров

**14 полисахариды морских растений, это...**

- 1) агароиды
- 2) аммонийные соединения
- 3) бромные соединения
- 4) липиды

**15 Показатель безопасности пищевой добавки ДСП – это:**

- 1) время полувыведения

токсина и продуктов его превращения из организма

- 2) концентрация вещества (мг/сут), определяемая умножением допустимой суточной дозы на величину средней массы тела (60 кг).
- 3) доза вещества, вызывающая при однократном введении гибель 50 или 100 % экспериментальных животных
- 4) концентрация вещества (мг на 1 кг массы тела), ежедневное поступление которого не оказывает негативного влияния на здоровье человека в течение всей жизни.

**16 Какое из веществ является пищевым ароматизатором:**

- 1) кармин;
- 2) аспартам;
- 3) лимонная кислота
- 4) ванилин

**17 Какое из веществ является пищевым подсластителем:**

- 1) бензальдегид;
- 2) уксусная кислота;
- 3) сахарин.
- 4) кармин

**18 Какое из веществ является пищевым консервантом:**

- 1) аспартам;
- 2) пропионат натрия;
- 3) α-токоферол.
- 4) кармин

**19 Какое из веществ является пищевым красителем:**

- 1) тартразин;
- 2) сукралоза;
- 3) желатин.
- 4) аспартам

**20 Какое из веществ является пищевым антиоксидантом:**

- 1) аспартам;



				<p>2) пропилгаллат;  3) соевый лецитин.  4) кармин</p>
Пищевые добавки	6	4	-	<p>1 Пищевая добавка, предназначенная для нанесения на поверхность пищевых продуктов с целью придания ей блеска и / или образования защитного слоя, называется...</p> <p>2 Пищевая добавка, предназначенная для повышения вязкости пищевых продуктов, называется....</p> <p>3 Пищевая добавка, предназначенная для защиты пищевых продуктов от микробиологической порчи и увеличения сроков хранения или годности, называется....</p> <p>4 Пищевая добавка, предназначенная для увеличения объема пищевого продукта без существенного увеличения энергетической ценности, называется....</p> <p>5 Биологически активные добавки к пище, применяемые для коррекции химического состава пищи человека (дополнительные источники нутриентов: белка, аминокислот, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ, пищевых волокон), называется....</p> <p>6 биологически активные добавки к пище, применяемые для профилактики, вспомогательной терапии и поддержки в физиологических границах функциональной активности органов и систем, называется....</p> <p>7 пищевая добавка, предназначенная для предупреждения или снижения пенообразования в пищевых продуктах, называется....</p> <p>8 пищевая добавка, предназначенная для равномерного распределения газообразной фазы в жидких и твердых пищевых продуктах, называется....</p> <p>9 Пищевая добавка, предназначенная для придания пищевым продуктам и готовой пище сладкого вкуса. называется.... (пищевого продукта)</p> <p>10 Пищевая добавка (газ), предназначенная для выталкивания пищевого продукта из емкостей и контейнеров. называется...</p>
Национальная кухня	7,8	4,5	-	<p>1. Итальянское блюдо – омлет или запеканка с разнообразной начинкой, в состав которой может входить колбаса, сыр, мясо или овощи:  а) фриттата;  б) чиабатта;  в) панчетта;  г) лазанья.</p> <p>2. Пажский сыр отличается от обычного сыра тем, что:  а) по консистенции похож на сметану;  б) в него добавляют много специй и зелени;  в) его готовят из овечьего молока и он твердый;  г) он подходит для веганов.</p> <p>3. Граавиоли – это блюдо, которое популярно в североевропейских странах. К какому виду блюд оно относится?  а) овощное блюдо с сыром;  б) рыбное блюдо (холодная закуска);  в) фруктовый десерт;  г) суп-пюре.</p> <p>4. Испанскую паэлью невозможно приготовить без...:  а) картофеля;  б) риса;  в) мяса;  г) гречневой крупы.</p> <p>5. Хакарл – экзотическое блюдо исландской кухни, какое мясо используется для его приготовления:  а) мясо бобра;  б) мясо акулы;</p>

				<p>в) мясо оленя; г) мясо яка.</p> <p>6. Блюдо русской национальной кухни - накрёпок, характерное для Псковской и Тверской областей, представляет собой: а) крепкий алкогольный напиток на основе мёда; б) пирог с кашей; в) рыбный суп; г) рыба запеченная на углях.</p> <p>7. Пирог бистийя готовят из тонкого слоеного теста с начинкой из куриного мяса, миндальной крошки, яйца и лука. К какой национальной кухне относится этот пирог? а) русская кухня; б) марокканская кухня; в) шведская кухня; г) итальянская кухня.</p> <p>8. Как называется популярное в России блюдо, которое было названа в честь знаменитого графа? а) бефстроганов; б) оливье; в) пожарская котлета; г) салат «Багратион».</p> <p>9. Позы или по-другому буузы- это традиционное бурятское и монгольское блюдо, одновременно напоминающее тюркские манты и грузинские хинкали. Есть у него аналог и в китайской кухне. Это -... а) баоцзы; б) димсамы; в) цзяоцзы; г) гедза.</p> <p>10. Из какого молока готовят кумыс? а) из лошадиного; б) из козьего; в) из овечьего; г) из козьего.</p>
Кухня народов России	7,8	4,5	-	<p>1. Из какой крупы готовят гурьевскую кашу? а) рисовая; б) овсяная; в) манная; г) гречневая.</p> <p>2. Для приготовления блюда «Борщ белорусский» картофель нарезают: а) соломкой; б) брусочками; в) кружочками; г) средним кубиком.</p> <p>3. Укажите супы, которые готовят на бульонах с добавлением копченостей: а) суп лапша домашняя, борщ московский; б) суп гороховый, борщ украинский; в) борщ московский, суп полевой; г) солянка сборная мясная, борщ белорусский.</p> <p>4. Блюдо «Чахохбили» относятся к: а) жареным; б) запеченным; в) отварным;</p>

				<p>г) тушеным.</p> <p>5. Для блюда «Рыба жареная в тесте» используют полуфабрикат:</p> <p>а) филе с кожей и костями;</p> <p>б) филе с кожей без костей;</p> <p>в) филе без кожи и костей;</p> <p>г) звенья пластованной рыбы.</p> <p>6. Блюдо «Тельное из рыбы» имеет форму:</p> <p>а) овальную;</p> <p>б) кирпичика;</p> <p>в) круглую;</p> <p>г) полумесяца.</p> <p>7. Состав теста для пельменей:</p> <p>а) мука пшеничная, молоко, соль, сахар, яйца;</p> <p>б) мука пшеничная, соль, сахар, яйца;</p> <p>в) мука пшеничная, меланж, молоко, соль;</p> <p>г) мука пшеничная, яйца, вода, соль.</p> <p>8. Оладьи отличаются от блинов:</p> <p>а) меньшим диаметром и большей толщиной;</p> <p>б) большим размером;</p> <p>в) меньшим размером и меньшей толщиной;</p> <p>г) меньшим размером и добавлением в тесто маргарина столового.</p> <p>9. Из какой крупы готовят кашу белёвскую ?</p> <p>а) рисовая;</p> <p>б) овсяная;</p> <p>в) манная;</p> <p>г) гречневая.</p> <p>10. Перечисленные блюда Центральной Азии, кроме одного, - супы. Какое блюдо лишнее?</p> <p>а) шурпа;</p> <p>б) лагман;</p> <p>в) пиёва;</p> <p>г) бешбармак.</p>
Технология кондитерского производства	5	5	-	<p>Вопросы:</p> <p>1. Кондитерское изделие - ...</p> <p>2. Мучное кондитерское изделие - ...</p> <p>3. Сахаристое кондитерское изделие - ...</p> <p>4. Кондитерский полуфабрикат - ...</p> <p>5. Кондитерская продукция - ...</p> <p>6. Печенье - ...</p> <p>7. Сахарное печенье - ...</p> <p>8. Затяжное печенье - ...</p> <p>9. Сдобное печенье - ...</p> <p>10. Вафли - ...</p> <p>11. Пряничное изделие - ...</p> <p>12. Кекс - ...</p> <p>13. Рулет - ...</p> <p>14. Торт - ...</p> <p>15. Пирожное - ...</p> <p>16. Шоколад - ...</p>

				<p>17. Шоколадное изделие - ...</p> <p>18. Конфета - ...</p> <p>19. Карамель - ...</p> <p>20. Пастильная масса - ...</p> <p>21. Влажность пшеничной муки не должна превышать:</p> <p>а) 12,5%;</p> <p>б) 16,5%;</p> <p>в) 15%.</p> <p>22. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?</p> <p>а) 20 г;</p> <p>б) 9 г;</p> <p>в) 40 г.</p> <p>23. Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:</p> <p>а) яблочного пюре с сахаром;</p> <p>б) ароматных протертых фруктов и ягод;</p> <p>в) натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.).</p> <p>24. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:</p> <p>а) 12 ч;</p> <p>б) 24 ч;</p> <p>в) 3-4 ч.</p> <p>25. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:</p> <p>а) яйцепродукты и мука;</p> <p>б) сахар и мука;</p> <p>в) крахмал и мука.</p>
Технология мучных кондитерских изделий	5	5	-	<p>1. Кулинарная готовность - ...</p> <p>2. Качество кулинарной продукции - ...</p> <p>3. Нормативные документы - ...</p> <p>4. Интенсивное охлаждение кондитерской продукции - ...</p> <p>5. Пищевая ценность пищевого продукта - ...</p> <p>6. Энергетическая ценность – ...</p> <p>7. Инвертный сироп - ...</p> <p>8. Безопасность пищевых продуктов - ...</p> <p>9. Назовите причину брака бисквитного полуфабриката, если у вас получился бисквит плотный, небольшого объема, малопористый.</p> <p>10. Если получился заварной полуфабрикат с малым объемом, в чем причина?</p> <p>11. У вас получился бисквитный полуфабрикат с уплотненными участками мякиша, с «закалом». В чем причина?</p> <p>12. У вас белковый крем получился слабым, расплывчатым, не дающим рельефного рисунка. В чем причина?</p> <p>13. При приготовлении крема сироп отделился от масла (рассоединился). В чем причина?</p> <p>14. У вас получилось матовое, без глянца желе. В чем причина?</p> <p>15. Выпеченные изделия из слоеного полуфабриката получились с плохим подъемом. В чем причина?</p>
Лечебно-профилактическое и диетическое питание	7	4	-	<p><b>1. Лечебно-профилактическое питание (определение):</b></p> <p>а) питание здоровых людей, с целью профилактики основных заболеваний;</p> <p>б) питание лиц, находящихся на стационарном лечении в лечебно-профилактических учреждениях;</p> <p>в) питание лиц, направленное на лечение и профилактику заболеваний;</p> <p>г) питание лиц, работающих в условиях неблагоприятного воздействия производственной среды, направленное на профилактику профессиональных заболеваний;</p>

**2. Виды лечебно-профилактического питания (ЛПП):**

- а) рационы ЛПП, витаминные препараты, молоко или кисломолочные продукты, пектин;
- б) профилактические завтраки, обеды, ужины;
- в) блюда, напитки, специализированные продукты;
- г) стандартные диеты.

**3. Рационы лечебно-профилактического питания:**

- а) повышают устойчивость организма к вредным производственным факторам;
- б) направлены на снижение массы тела;
- в) задерживают выведение из организма токсических веществ;
- г) способствуют профилактике заболеваний.

**4. Лечебно-профилактические рационы отпускаются в виде горячих:**

- а) обедов;
- б) завтраков;
- в) ужинов;
- г) полдников.

**5. В порядке химического щажения в питании не используют:**

- а) источники экстрактивных веществ;
- б) клетчатку;
- в) тугоплавкие жиры;
- г) поваренную соль.

**6. Рационы ЛПП:**

- а) № 1, 2, 3, 4, 5, 6;
- б) № 1, 2, 2а, 3, 4, 4а, 4б, 5;
- в) № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8;
- г) № 1, 2, 2а, 3, 3 а, 4, 4а, 5.

**7. Витаминные препараты в качестве отдельного вида ЛПП выдаются при работе в условиях:**

- а) высоких температур, действия никотинсодержащей пыли;
- б) низких температур, действия шума, вибрации;
- в) действия неорганических соединений свинца;
- г) работы с антибиотиками.

**8. При приготовлении рационов лечебно-профилактического питания не используют виды кулинарной обработки:**

- а) тушение;
- б) варка на пару;
- в) жаренье во фритюре; г) запекание.

**9. Норма бесплатной выдачи молока за смену:**

- а) не регламентируется;
- б) 1,0 л.;
- в) 0,25 л.;

				<p>г) 0,5 л.</p> <p><b>10. Рабочие особо вредных производств получают:</b></p> <p>а) горячие завтраки;  б) витамины;  в) молоко;  г) пектин.</p>
Основы диетологии	7	4	-	<p><b>1. Лечебное питание (определение):</b></p> <p>а) питание лиц, работающих в условиях неблагоприятного воздействия производственной среды, направленное на профилактику профессиональных заболеваний; б) питание, обеспечивающее удовлетворение физиологических потребностей организма человека в пищевых веществах и энергии с учетом механизмов развития заболевания и выполняющее профилактические и лечебные задачи;  в) питание лиц, направленное на лечение и профилактику заболеваний;  г) питание больных и здоровых людей с целью профилактики основных заболеваний.</p> <p><b>2. Оптимальная частота приема пищи в лечебном питании:</b></p> <p>а) 2-3 раза; б) 4-5 раз;  в) 1-2 раза;  г) 6-7 раз.</p> <p><b>3. Обеспечение термического щажения достигается использованием блюд с температурой:</b></p> <p>а) 10-40 ° С; б) 20-30 ° С; в) 20-80 ° С; г) 15-60° С.</p> <p><b>4. В диете №9 ограничиваются:</b></p> <p>а) кальций; б) углеводы;  в) пищевые волокна; г) белки.</p> <p><b>5. В диете №5 исключаются:</b></p> <p>а) тугоплавкие жиры; б) сырые овощи;  в) молочные крупяные супы; г) кисломолочные напитки.</p> <p><b>6. Кулинарная продукция, которую можно рекомендовать для диетического питания:</b></p> <p>а) борщок с гренками;  б) салат из редьки с маслом; в) яичница-глазунья;  г) суп-пюре из моркови.</p> <p><b>7. При язве желудка и двенадцатиперстной кишки назначается диета:</b></p> <p>а) № 5;  б) № 1;</p>

				<p>в) № 6; г) № 7.</p> <p><b>8. При заболеваниях печени и желчных путей назначается диета:</b> а) № 5; б) № 1; в) № 2; г) № 7.</p> <p><b>9. При сердечно-сосудистых заболеваниях и гипертонической болезни назначается диета:</b> а) № 5; б) № 7; в) № 10; г) № 8.</p> <p><b>10. При ожирении назначается диета:</b> а) № 1; б) № 8; в) № 10; г) № 9.</p>
Анатомия пищевого сырья	5	4	-	<p><b>Вопрос 1.</b> Что такое наука анатомия? а) наука строения клеток б) наука о строении тканей в) наука о строении организма г) наука о функциях клеток и тканей</p> <p><b>Вопрос 2.</b> Что доказал ученый Вирхов? а) что все клетки образуются из других клеток путем клеточного деления б) что хранение и передачу наследственной информации осуществляет ядро в) что ядро имеет сферическую форму г) что клеточные стенки – живое вещество</p> <p><b>Вопрос 3.</b> Ученый – основатель эмбриологии: а) Пуркинье б) Левенгук в) Бэр г) Шванн</p> <p><b>Вопрос 4.</b> Хемосинтез – это: а) образование крахмальных зерен б) тип питания путем окисления неорганических веществ в) тип питания путем окисления органических веществ г) получение энергии под действием света</p> <p><b>Вопрос 5.</b> Ученый, впервые употребивший термин «клетка»: а) Гук б) Менделеев в) Левенгук г) Янсен</p> <p><b>Вопрос 6.</b> Кто из ученых является основателем учения о вирусах? а) Вирхов</p>

				б) Браун в) Шлейден г) Ивановский <b>Вопрос 7.</b> Как называются структурные компоненты клетки? а) частицы б) органы в) структуры г) органеллы <b>Вопрос 8.</b> Какой признак является ведущим в классификации организмов? а) наличие органелл б) наличие или отсутствие клеточного строения в) наличие ядра г) количество вакуолей <b>Вопрос 9.</b> Какую форму имеют прозехимные клетки? а) цилиндрическую б) вытянутую с заостренными концами в) округлую г) звездчатую <b>Вопрос 10.</b> Функцией лизосом является: а) ферментативное расщепление б) синтез жиров в) синтез белков г) минерализация
--	--	--	--	--

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр изучения			Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Экология	1	2	-	1. Пылеуловители, в которых очистка движущегося воздуха от пыли происходит под действием сил гравитации и инерции, называются: <b>б) инерционными</b> 2. Физическое загрязнение подразделяется на: <b>в) тепловое</b> 3. Внедрение системы административного управления охраной окружающей среды на основе международных стандартов ИСО серии 14000 – экологический менеджмент осуществляется на: <b>в) уровне предприятия</b> 4. Процесс установления показателей предельно допустимого воздействия человека на окружающую природную среду: <b>а) Экологическое нормирование</b> 5. Под качеством окружающей среды понимают... <b>а) ее способность воспроизводить жизнь на Земле с сохранением природных экосистем, биоразнообразия и генофонда</b> 6. Концентрация, которая при ежедневной работе в течение 8 часов не должна вызывать заболевания или отклонения в состоянии здоровья <b>в) ПДК раб. Зоны.</b> 7. Один из основных нормативных правовых актов РФ, регулирующий отношения в области экологического нормирования и стандартизации <b>б) ФЗ «Об охране окружающей среде»</b>



				<p>8.Проставьте номера последовательности воздействия производства на окружающую среду. <b>А-В, Б-Г, В-Б, Г-А</b></p> <p>9.Проставьте номера последовательности воздействия производства на окружающую среду. <b>А-Б, Б-В, В-А, Г-Г</b></p> <p>10. Укажите факторы прямого воздействия производства на окружающую среду. <b>А. Применение несовершенных технологий</b></p>																														
Санитария и гигиена питания	8	5	-	1-1, 2-2, 3-3, 4-1, 5-4, 6-3, 7-2, 8-3, 9-4, 10-3, 11-3, 12-3, 13-1, 14-2, 15-1, 16-4, 17-4, 18-4, 19-1, 20-4																														
Физиология питания	3	3	-	<p>1 б</p> <p>2 в</p> <p>3 а</p> <p>4 в</p> <p>5 в</p> <p>6 б</p> <p>7 а</p> <p>8 г</p> <p>9 а</p> <p>10 в</p>																														
Микробиология	2	2	-	<table border="1"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td> </tr> <tr> <td>с</td><td>с</td><td>с</td><td>б</td><td>с</td><td>б</td><td>б</td><td>б</td><td>с</td><td>с</td><td>а</td><td>с</td><td>б</td><td>б</td><td>а</td> </tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	с	с	с	б	с	б	б	б	с	с	а	с	б	б	а
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15																				
с	с	с	б	с	б	б	б	с	с	а	с	б	б	а																				
Оборудование предприятий общественного питания	5	4	-	1-1, 2-1, 3-3, 4-2, 5-2, 6-1, 7-инспекция, 8- сортировка, 9-калибровка, 10-кеггератор, 11-кеггератор, 12-конвейер																														
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	3	4	-	<p>1. <b>Безопасность пищевой продукции</b> - соответствие пищевой продукции санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, ветеринарным и фитосанитарным правилам, соблюдение которых исключает опасное влияние на жизнь и здоровье людей нынешнего и будущего поколений.</p> <p>2. <b>Биоаккумуляция</b>- обогащение организма химическим веществом путем его поступления из окружающей среды и пищевой продукции.</p> <p>3. Допустимое суточное потребление (ДСП) количество пищевой добавки, пересчитанное на массу тела, которое можно потреблять ежедневно в течение жизни без риска для здоровья (стандартная масса 60 кг). Оценивается Объединенным комитетом экспертов ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам.</p> <p>4. <b>Качество пищевой продукции</b> - совокупность свойств и характеристик, которые обуславливают способность пищевых продуктов удовлетворять физиологические потребности человека и обеспечивают безопасность пищевых продуктов для жизни и здоровья людей.</p> <p>5. а</p> <p>6. в</p> <p>7. в</p> <p>8. б</p> <p>9. <b>Пищевой статус человека</b> - степень обеспеченности организма энергией и основными пищевыми веществами.</p> <p>10. Пищевые добавки – химические вещества и природные соединения, сами по себе не употребляемые как пищевой продукт или обычный компонент пищи. Они преднамеренно добавляются в пищевые системы по технологическим соображениям на различных этапах производства, хранения, транспортировки готовых продуктов с целью улучшения или облегчения производственного процесса или отдельных его операций, увеличения стойкости продукта к различным видам порчи, сохранения структуры и внешнего вида продукта или намеренного изменения органолептических свойств.</p>																														

				<p>11. Продовольственное <b>сырье</b> - объекты растительного, животного, микробиологического, а также минерального происхождения, используемые для производства пищевых продуктов.</p> <p>12. Технологическая <b>добавка</b> - вещество, добавляемое в продукт при обработке, но затем удаляемое из него. Следы его могут обнаружиться в продукте.</p> <p>13. б</p> <p>14. а</p> <p>15. в</p> <p>16. а</p>
Пищевые и биологически активные добавки	6	4	-	1-2, 2-1, 3-2, 4-1, 5-2, 6-2, 7-3, 8-1, 9-1, 10-2, 11-3, 12-1, 13-1, 14-1, 15-4, 16-4, 17-3, 18-2, 19-1, 20-2
Пищевые добавки	6	4	-	1- Глазирователь, 2- Загуститель, 3-Консервант, 4- Наполнитель, 5-Нутрицевтики, 6- арафармацевтики, 7- Пеногаситель, 8-Пенообразователь, 9- Подсластитель, 10- Пропеллент
Национальная кухня	7,8	4,5	-	<p>1. а</p> <p>2. в</p> <p>3. б</p> <p>4. б</p> <p>5. б</p> <p>6. б</p> <p>7. б</p> <p>8.а</p> <p>9.а</p> <p>10.а</p>
Кухня народов России	7,8	4,5	-	<p>1. в</p> <p>2. г</p> <p>3. г</p> <p>4. г</p> <p>5. в</p> <p>6. г</p> <p>7. г</p> <p>8. а</p> <p>9. б</p> <p>10. г</p>
Технология кондитерского производства	5	5	-	<p>1. Кондитерское изделие - многокомпонентный пищевой продукт, готовый к употреблению, имеющий определенную заданную форму, полученный в результате технологической обработки основных видов сырья - сахара и (или) муки, и (или) жиров, и (или) какао-продуктов, с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов, пищевых добавок и ароматизаторов.</p> <p>2. Мучное кондитерское изделие - кондитерское изделие, представляющее собой выпеченный пищевой продукт или изделие, содержащее в своем составе выпеченный полуфабрикат, на основе муки и сахара, с содержанием муки в выпеченном полуфабрикате не менее 25%.</p> <p>3. Сахаристое кондитерское изделие - кондитерское изделие с содержанием сахара не менее 20%.</p> <p>4. Кондитерский полуфабрикат - пищевой продукт, полученный в результате обработки одного или нескольких видов сырья, с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов, пищевых добавок и ароматизаторов, применяемый для дальнейшего использования при производстве кондитерских изделий.</p> <p>5. Кондитерская продукция - сахаристые кондитерские изделия, мучные кондитерские изделия, шоколад, какао и кондитерские полуфабрикаты, предназначенные для дальнейшего использования в сфере обращения и (или) производства.</p> <p>6. Печенье - мучное кондитерское изделие, разнообразной формы с массовой долей влаги не более 15,5%. К</p>

			<p>печенью относят: сахарное, затяжное, сдобное, прослоенное, крекер, галету.</p> <p>7. Сахарное печенье - печенье плоской формы хрупкой, рассыпчатой структуры, с начинкой, без начинки, глазированное, неглазированное, с массовой долей общего сахара не более 27%, массовой долей жира от 2% до 30%, массовой долей влаги не более 10%.</p> <p>8. Затяжное печенье - печенье разнообразной плоской формы слоистой структуры, со сквозными проколами, глазированное, неглазированное, с массовой долей общего сахара не более 20%, массовой долей жира от 3% до 28%, массовой долей влаги не более 9,5%.</p> <p>9. Сдобное печенье - печенье разнообразной плоской или объемной формы с начинкой, без начинки, глазированное, неглазированное, с суммой массовых долей сахара и (или) жира, и (или) яичных продуктов, и (или) молока и продуктов его переработки - не менее 30%, с массовой долей влаги - не более 15,5%, массовой долей общего сахара - не менее 12%, массовой долей жира - не менее 2,3%.</p> <p>10. Вафли - мучное кондитерское изделие из вафельных листов, прослоенных начинкой(ами) или без нее (их), с массовой долей влаги не более 8,4%.</p> <p>11. Пряничное изделие - мучное кондитерское изделие разнообразной формы с выпуклой верхней поверхностью, с содержанием или без содержания пряностей, меда, с рисунком или без рисунка, с начинкой или без нее, глазированное или неглазированное, с массовой долей общего сахара не менее 24%, массовой долей влаги - не более 20%.</p> <p>Пряничные изделия подразделяют на пряники и коврижки.</p> <p>12. Кекс - мучное кондитерское изделие объемной формы с крупными и (или) мелкими добавлениями или без них, с начинкой или без нее, с отделкой поверхности или без нее, с массовой долей общего сахара не менее 20%, массовой долей жира не менее 10%, массовой долей влаги не более 30%.</p> <p>13. Рулет - мучное кондитерское изделие, изготовленное из свернутого выпеченного полуфабриката и отделочного(ых) полуфабриката(ов), с отделкой поверхности или без нее.</p> <p>14. Торт - сложное, многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов: выпеченного(ых) и отделочного(ых), массой не менее 150 гр.</p> <p>15. Пирожное - сложное, многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов: выпеченного(ых) и отделочного(ых), массой не более 150 г.</p> <p>16. Шоколад - кондитерское изделие, получаемое на основе какао-продуктов и сахара, в состав которого входит не менее 35% общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе не менее 18% масла какао и не менее 14% сухого обезжиренного остатка какао-продуктов.</p> <p>17. Шоколадное изделие - кондитерское изделие, содержащее от 25% до 40% отделяемой составной части шоколада от общей массы изделия или не менее 9% общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе не менее 4,5% масла какао.</p> <p>18. Конфета - формованное сахаристое кондитерское изделие, размер которого позволяет положить его в рот, из одной или нескольких конфетных масс, определяющих основной идентификационный признак конфеты.</p> <p>19. Карамель - формованное сахаристое кондитерское изделие из карамельной массы на основе уваренной смеси сахара и патоки с добавлением или без добавления других видов сырья и пищевых добавок, ароматизаторов, с массовой долей влаги не более 4%.</p> <p>20. Пастильная масса - пенообразная кондитерская масса на основе желирующего фруктово-ягодного сырья, сахара, пенообразователя с добавлением или без добавления студнеобразователя, пищевых добавок и ароматизаторов, с содержанием желирующего фруктово-ягодного сырья не менее 11%.</p> <p>21. в</p> <p>22. б</p> <p>23. б</p> <p>24.в</p> <p>25. а</p>
--	--	--	---

Технология мучных кондитерских изделий	5	5	-	<p>1. Кулинарная готовность - совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей качества кондитерских изделий, определяющих их пригодность к употреблению в пищу.</p> <p>2. Качество кулинарной продукции - свойства кулинарной продукции, обуславливающие ее пригодность к дальнейшей обработке и/или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств.</p> <p>3. Нормативные документы - государственные стандарты, санитарные и ветеринарные правила и нормы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контролю за их качеством и безопасностью, условиям их изготовления, хранения, перевозок, реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий.</p> <p>4. Интенсивное охлаждение кондитерской продукции - быстрое охлаждение кондитерской продукции до низких плюсовых температур, производимое в специальном холодильном оборудовании, с целью сохранения качества и увеличения сроков ее хранения.</p> <p>5. Пищевая ценность пищевого продукта - совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии.</p> <p>6. Энергетическая ценность – количество энергии в килокалориях или килоджоулях, образующееся в организме из пищевых веществ продуктов питания для обеспечения его физиологических функций.</p> <p>7. Инвертный сироп - сироп, содержащий продукты гидролиза сахарозы.</p> <p>8. Безопасность пищевых продуктов - состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений.</p> <p>9. Назовите причину брака бисквитного полуфабриката, если у вас получился бисквит плотный, небольшого объема, малопористый. Мука с большим содержанием клейковины, недостаточно взбиты яйца, длительный замес с мукой, тесто долго не выпекали, механическое воздействие при выпечке.</p> <p>10. Если получился заварной полуфабрикат с малым объемом, в чем причина? Использована мука с низким содержанием клейковины, жидкая или слишком густая консистенция теста, низкая температура выпечки.</p> <p>11. У вас получился бисквитный полуфабрикат с уплотненными участками мякиша, с «закалом». В чем причина? Недостаточное время выпечки, неравномерный нагрев печи.</p> <p>12. У вас белковый крем получился слабым, расплывчатым, не дающим рельефного рисунка. В чем причина? Неудовлетворительное состояние белка, нарушение технологии взбивания белка (попадание жира в белок), не доварен сироп.</p> <p>13. При приготовлении крема сироп отделился от масла (рассоединился). В чем причина? Увеличена доза сиропа, сироп плохо уварен, масло с повышенной влажностью или имеет плохую кремообразующую способность.</p> <p>14. У вас получилось матовое, без глянца желе. В чем причина? Недостаточное количество кислоты, не добавлена патока.</p> <p>15. Выпеченные изделия из слоеного полуфабриката получились с плохим подъемом. В чем причина? Мука использовалась с небольшим содержанием клейковины. Нарушена рецептура. Недостаточно жира. Слишком тонко раскатано тесто. Излишнее количество раскаток. Низкая температура при выпечке.</p>
Лечебно-профилактическое и диетическое питание	7	4	-	<p>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10</p> <p>г а а б а б а в г а</p>
Основы диетологии	7	4	-	<p>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10</p> <p>б б г б а г б а в б</p>

Анатомия пищевого сырья	5	4	-	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	в а в б а г г б б а
-------------------------	---	---	---	---	--

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

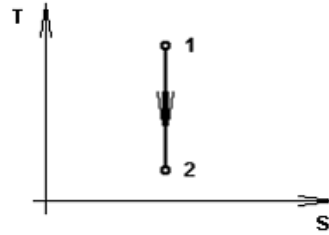
Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания (ФГОС 3+)
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ПК-5
Название компетенции	Способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

### Формирование компетенции:

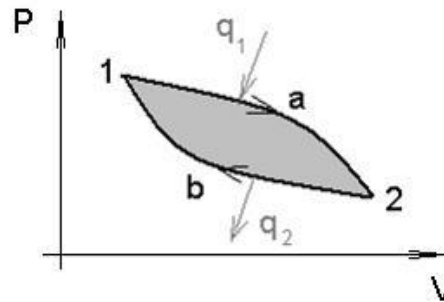
Дисциплина	Семестр/курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Оборудование предприятий общественного питания	5	4	-	<p>1 Какой способ мойки используется в оборудовании для мойки корнеплодов:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) гидравлический;</li> <li>2) гидромеханический;</li> <li>3) гидродинамический.</li> </ol> <p>2 Назначение машины пиллер:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) мойка клубнекорнеплодов;</li> <li>2) мойки клубнекорнеплодов и чистки от наружного покрова;</li> <li>3) очистка от наружного покрова.</li> </ol> <p>3 Посудомоечная машина МПУ-700 предназначена для:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) мойки столовой посуды;</li> <li>2) мойки кухонной посуды;</li> <li>3) мойки тары.</li> </ol> <p>4 Конусная размолочная машина МИ предназначена для дробления:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) сухарей;</li> <li>2) орехов;</li> <li>3) зёрен кофе.</li> </ol> <p>5 Назначение овощерезательной машины МРО 50-200:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) для нарезки сырых овощей и шинкование капусты;</li> <li>2) для нарезки варёных овощей и шинковании капусты;</li> <li>3) для нарезки и протирания овощей.</li> </ol> <p>6 Для нарезки брусочками применяют:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ножевые гребёнки;</li> <li>2) серповидные ножи;</li> <li>3) тёрочные диски.</li> </ol>

			<p>7 Мясорубки предназначены для:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) мелкого измельчения мяса;</li> <li>2) разрыхления порционных кусков;</li> <li>3) тонкого измельчения мяса.</li> </ol> <p>8 Машина для измельчения зёрен кофе, называется...</p> <p>9 Тепловой аппарат для хранения готовых блюд в горячем состоянии в течение установленного времени, называется...</p> <p>10 Машина для мелкого измельчения мясного сырья, называется...</p> <p>11 Рабочий орган универсальной овощерезательной машины, при помощи которого овощи продавливаются сквозь отверстия ножевой решетки, называется...</p> <p>12 Машина для нарезки гастрономических продуктов ломтиками, называется...</p>	
Теплотехника	4	2	-	<p>№1. Совокупность материальных тел, находящихся в механическом и тепловом взаимодействии друг с другом и с окружающими систему внешними телами представляет ...</p> <p>Варианты ответов:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. механическую систему</li> <li>2. термодинамическую систему</li> <li>3. микроскопическую систему</li> <li>4. гидравлическую систему</li> </ol> <p>№2. Параметрами состояния термодинамической системы являются ...</p> <p>Варианты ответов:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. давление, температура, удельный объем, теплоемкость</li> <li>2. давление, температура, удельный объем, теплопроводность и температуропроводность</li> <li>3. давление и температура</li> <li>4. абсолютные давление и температура, удельный объем</li> </ol> <p>№3. Термодинамическая система, не обменивающаяся теплотой с окружающей средой, называется:</p> <p>Варианты ответов:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) открытой;</li> <li>2) закрытой;</li> <li>3) изолированной;</li> <li>4) адиабатной.</li> </ol> <p>№ 4. Термодинамический процесс, протекающий как в прямом, так и в обратном направлении называется:</p> <p>Варианты ответов:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) равновесным;</li> <li>2) обратимым;</li> <li>3) неравновесным;</li> <li>4) необратимым.</li> </ol> <p>№ 5. Теплоёмкость, определенная при постоянном давлении называется:</p> <p>Варианты ответов:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) изохорной; 2) изобарной;</li> <li>3) истинной; 4) средней.</li> </ol> <p>№ 6. Закон Майера утверждает что:</p> <p>Варианты ответов:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <math>\mu c_V = 4.115 \cdot z</math>; 2) <math>\mu c_P = \mu c_V + \mu R</math>;</li> <li>3) <math>c_P + c_V = R</math>; 4) <math>k = \frac{\mu c_P}{\mu c_V} = \frac{C_P}{C_V}</math>.</li> </ol> <p>№7. Связь между параметрами для изохорного процесса имеет вид:</p>

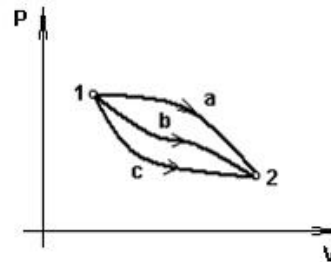
№ 8. В процессе 1-2 давление ....



№ 9. Площадь цикла 1a2b1 является .....



№ 10. Газ совершает наибольшую работу расширения в процессе .....



Электротехника и электроника

4

2

-

1. Теорема компенсации:
  - 1) ЭДС можно заменить резистором, напряжение на котором равно этой ЭДС;
  - 2) Резистор можно заменить ЭДС, равной падению напряжения на нём и направленной в сторону протекания тока;
  - 3) Резистор можно заменить ЭДС, равной падению напряжения на нём и направленной противоположно направлению тока;
  - 4) Резистор можно заменить двумя противоположно направленными равными ЭДС.
  
2. Количество уравнений, составленных по 2-му закону Кирхгофа при расчёте цепи методом уравнений Кирхгофа равно ( $y$  – количество узлов и ветвей,  $v_j$  – ветви, содержащие источник тока) равно:
  - 1)  $v - y + v_j$ ;
  - 2)  $v - y - 1$ ;





				<p>а) верно б) неверно</p> <p>6. Верно ли утверждение: «При формировании команды намеренно избегаются конфликтные ситуации между её членами»?</p> <p>а) верно б) неверно</p> <p>7. Верно ли утверждение: «После обсуждения идей, команда приступает к согласованию общего плана. Не все идеи будут реализованы, поэтому некоторым придется отказаться от собственных инициатив, чтобы действовать командно»?</p> <p>а) верно б) неверно</p> <p>8. Верно ли утверждение: «Все члены эффективной команды обладают взаимодополняющими навыками и умениями»?</p> <p>а) верно б) неверно</p> <p>9. Верно ли утверждение: «Проделанная вами работа после того, как была выполнена и принесена в объединение, считается вашей, а не принадлежит команде»?</p> <p>а) верно б) неверно</p> <p>10. Верно ли утверждение: «При формировании команды лучше брать не тех, кто явно сильнее или оптимально подходит для выполнения поставленной задачи, а того, кто «понравился», так как чем-то похож на тебя»?</p> <p>а) верно б) неверно</p>
Холодильная техника и технология	6	4	-	<p>1. Что такое криоскопическая температура пищевого продукта? 1-температура начала замерзания тканевой жидкости продукта; 2-нулевая температура зоны свежести холодильных камер; 3-температура конца процесса замерзания продукта.</p> <p>2. Воздухоохладитель в холодильнике – это: 1- испаритель; 2- испаритель+вентилятор; 3- вентилятор.</p> <p>3. Что влияет на микрофлору продукта? 1-скорость понижения температуры; 2-скорость понижения температуры, величина и длительность понижения; 3- ничего из вышеперечисленного;</p> <p>4. На сколько групп по температуре жизнедеятельности классифицируют микрофлору? 1-на 5 групп; 2-на 3 группы; 3-на 7 групп;</p> <p>5. Чем отличаются хладагент от хладоносителя? 1-хладагент вырабатывает холод; 2-хладоноситель вырабатывает холод; 3-хладагент только транспортирует холод;</p> <p>6. Что влияет на выбор хладагента? 1-скорость понижения температуры; 2- температура кипения, экологические нормы, цена, теплоемкость; 3- экологические нормы и цена;</p> <p>7. Хладоноситель вырабатывает ли холод (пониженную температуру)? 1-нет; 2-да, так как это дешевле по сравнению с хладагентом;</p>

			<p>3- транспортирует и одновременно вырабатывает.</p> <p>8 На сколько групп по герметичности (открытости конструкции) делятся все холодильные компрессоры?  1-на 5 групп;  2-на 3 группы;  3-на 7 групп.</p> <p>9 Каким типом компрессора обычно комплектуется малая холодильная техника:  1-герметичным;  2-открытым;  3-полугерметичным.</p> <p>10Какие холодильные камеры можно перемещать с места на место?  1-нестационарные;  2-стационарные;  3-никакие нельзя.</p> <p>11 Укажите правильную последовательность циркуляции хладагента:  1- компрессор-конденсатор-испаритель-дроссель  2- компрессор-испаритель-конденсатор-дроссель  3- компрессор-конденсатор-дроссель-испаритель</p> <p>12 Назовите назначение компрессора:  1-накопление хладагента.  2-дросселирование хладагента,  3-перекачивание хладагента.</p> <p>13 Воздухоохладитель в своей конструкции использует ...?  1- вентилятор;  2- реле давления;  3- фильтр-осушитель хладагента.</p> <p>13 Вентилятор в кондиционере регулирует...?  1-расход воздуха;  2- давление хладагента;  3-влажность хладоносителя;</p> <p>14 Воздушный датчик температуры содержит...  1- капилляр;  2- биметаллическую пластину;  3- сильфон.</p> <p>15 Какой прибор препятствует циркуляции влаги внутри холодильного контура:  1-ТРВ;  2- фильтр-осушитель;  3-электромагнитный; клапан;</p> <p>16 Теплосодержание или тепловая функция, как термодинамический потенциал, характеризующий состояние системы (хладагента, пищевого продукта и пр.) в термодинамическом равновесии, называется...</p> <p>17 Мера теплового хаоса или термодинамической неупорядоченности, показывающая, насколько, например, движение каких-либо частиц вещества хаотично, называется...</p> <p>18 Линия равного или постоянного давления хладагента на графике, называется...</p> <p>19 Линия равного или постоянного объема хладагента на графике, называется...</p> <p>20 Линия равной или постоянной температуры хладагента на графике, называется...</p> <p>21 Линия равной или постоянной энтальпии хладагента на графике, называется...</p> <p>22 Линия равной или постоянной энтропии хладагента на графике, называется...</p> <p>23Теплообменный аппарат для нагревания воздуха в системах вентиляции и в кондиционерах воздуха – это...</p> <p>24 Холодильное оборудование для хранения замороженных продуктов в виде теплоизолированного короба на колесиках</p>
--	--	--	--

				<p>с крышкой сверху, называется морозильный ...</p> <p>25 Аппарат для производства мороженого, называется...</p> <p>26 Аппарат для производства полутвердых овощных и фруктово-ягодных напитков и коктейлей, называется...</p> <p>27 Устройство для охлаждения и насыщения углекислым газом пива и пивных напитков, называется...</p> <p>28 Теплообменник в холодильной камере холодильной техники, забирающий теплоту продуктов, называется ...</p> <p>29 Емкость для накопления хладагента после конденсатора в холодильном контуре, называется...</p> <p>30 Холодильный шкаф для очень быстрой заморозки пищевых продуктов, называется...</p>
Водоснабжение и водоотведение на предприятиях общественного питания	6	4	-	<p>1 В задачи системы водоснабжения входит</p> <p>1-добыча воды из природных источников</p> <p>2- добыча воды из природных источников и ее очистку</p> <p>3- добыча воды из природных источников, ее очистку, транспортирование и подачу потребителям</p> <p>2 Живые микроорганизмы, дрожжевые и плесневые грибки, содержащиеся в сточных водах, относятся к загрязнениям вида:</p> <p>1- бактериальные</p> <p>2- химические</p> <p>3-физические</p> <p>3 Для подщелачивания воды используют</p> <p>1-хлор</p> <p>2-озон</p> <p>3- соду или известь</p> <p>4 Что подразумевается под фильтрованием воды</p> <p>1-добавление в воду коагулянтов</p> <p>2-процесс аэрации воды</p> <p>3-процесс прохождения воды через слой материала, задерживающий взвешенные вещества</p> <p>5 К какому виду водоисточников относят реки, озера и водохранилища</p> <p>1-подземным</p> <p>2-поверхностным</p> <p>3-к особому виду</p> <p>6 К какому виду водоисточников относят скважины, колодцы, родники</p> <p>1-подземным</p> <p>2-поверхностным</p> <p>3-к особому виду</p> <p>7 Антропогенные факторы загрязнения воды связаны с ...</p> <p>1-естественным загрязнением воды от почв, земель, песка,</p> <p>2- загрязнением воды в результате человеческой деятельности, сбросов,</p> <p>3- загрязнением воды от природных явлений - разливы и т.п.</p> <p>8 Удаление избытка фтора в воде достигается</p> <p>1-фильтрованием</p> <p>2-обесфториванием</p> <p>3-аэрацией</p> <p>9 Назначение насосной станции первого подъема</p> <p>1-забор воды из природного источника и подача в очистные сооружения</p> <p>2-забор воды из очистных сооружений и подача в резервуары чистой воды</p> <p>3-забор воды из резервуаров чистой воды и подача потребителям</p> <p>10 Назначение насосной станции второго подъема</p> <p>1-забор воды из природного источника и подача в очистные сооружения</p> <p>2-забор воды из очистных сооружений и подача в резервуары чистой воды</p> <p>3-забор воды из резервуаров чистой воды и подача потребителям</p>

			<p>10 Назначение насосной станции третьего подъема  1-забор воды из природного источника и подача в очистные сооружения  2-забор воды из очистных сооружений и подача в резервуары чистой воды  3-забор воды из резервуаров чистой воды и подача потребителям  11 Какой нормативный документ, регламентирует показатели качества и контроль качества воды  1- СНИП  2-СанПИН  3-регламента нет  12 Какой нормативный документ регламентирует порядок и особенности проектирования систем водоснабжения  1- СНИП  2-СанПИН  3-регламента нет  13 Нормируемая температура холодной воды для питьевого водоснабжения  1- не более 7 0С  2-7-12 0С  3- не менее 12 0С  14 Каким образом определяется мутность воды  1- мутномером  2- по платиново-кобальтовой шкале  3- по учету солей кальция и магния в воде  14 Каким образом определяется цветность воды  1- мутномером  2- по платиново-кобальтовой шкале  3- по учету солей кальция и магния в воде  15 Каким образом определяется жёсткость воды  1- мутномером  2- по платиново-кобальтовой шкале  3- по учету солей кальция и магния в воде  16 Совокупность мероприятий по обеспечению водой различных потребителей (населения, промышленных предприятий и др.) называется...  17 Вид движения, при котором жидкость (или газ) перемещается слоями без перемешивания называется...  18 Вид течение жидкости или газа, при котором частицы жидкости совершают неупорядоченные, хаотические движения по сложным траекториям, а скорость, температура, давление и плотность среды испытывают хаотические флуктуации, называется...  19 Тепловое оборудование, к которому подсоединяют воду для тепловой влажной обработки продуктов и самоочищения, называют...  20 Вид холодильного оборудования, к которому подключают воду для производства льда, называют...  21 Устройство для слива воды в полу, называют...  22 Устройство для задерживания запахов, идущих из канализации в помещение, называют...  23 Автоматические приборы, расположенные в верхних точках водопроводных сетей для выпуска из них воздуха, называются...  24 Процесс позволяющий улучшить качество воды, протекающий в фильтрах, в которых вода проходит через слой зернистого фильтрующего материала, называется:  25 Сантехнический прибор для мытья рук в санузлах называется...  26 Моечная какой посуды, по нормам проектирования, должна быть непосредственно связана с горячим цехом...  27 Вертикальная труба в системе внутреннего водоснабжения, называется...  28 Подача воздуха под давлением в воду, растворение воздуха в воде, вытеснение из нее растворенных газов, называется...</p>
--	--	--	--

			29 Резервуар для очистки сточных вод от жиров и (частично) от взвешенных веществ, называется... 30 Бак, в котором накапливается холодная вода, внутри бака имеется нагревательный элемент, который подогревает холодную воду и подает ее в трубы для горячей воды, называется...
--	--	--	---

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Оборудование предприятий общественного питания	5	4	-	1-2, 2-2, 3-1, 4-1, 5-1, 6-1, 7-1, 8 кофемолка, 9-мармит, 10-мясорубка, 11-пуансон, 12-слайсер
Теплотехника	4	2	-	1. – 2; 2. – 4; 3. – 4; 4. – 1,2; 5. – 2; 6. – 3; 7. $\frac{P_2}{P_1} = \frac{T_2}{T_1}$ ; 8. уменьшается; 9. Работой рабочего тела; 10. $l_a$
Электротехника и электроника	4	2	-	1- 3 2- 4 3- 2 4- 2 5- 1 6- 3 7- 2 8 - 1
Экономика и организация производства	5	5	-	1. а 2. а 3. б 4. а 5. а 6. а 7. а 8. а 9. б 10. б
Холодильная техника и технология	6	4	-	1-1, 2-2, 3-2, 4-2, 5-1, 6-2, 7-1, 8-2, 9-1, 10-1, 11-3, 12-3, 13-1, 14-3, 15-3, 16-энтальпия, 17-энтропия, 18 -изобара, 19 -изохора, 20-изотерма, 21-изоэнтальпа, 22-изоэнтропа, 23-калорифер, 24-ларь, 25-фризер, 26-гранитор, 27-кегератор, 28-испаритель, 29-ресивер, 30-шокер
Водоснабжение и водоотведение на предприятиях общественного питания	6	4	-	1-1, 2-1, 3-3, 4-3, 5-2, 6-1, 7-2, 8-2, 9-1, 10-3, 11-2, 12-1, 13-2, 14-1, 15-3, 16-водоснабжение, 17-ламинарное, 18-турбулентное, 19-пароконвектомат, 20-льдогнератор, 21-трап, 22-гидрозатвор, 23-вантуз, 24-фильтрование, 25-раковина, 26-кухонной, 27-стояк, 28-аэрация, 29-жироуловитель (жироловка), 30-бойлер

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания (ФГОС 3+)
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ПК-6
Название компетенции	Способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Технология продукции общественного питания	5,6	4,5	-	<p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кулинарная продукция -...</li> <li>2. Кулинарный полуфабрикат; полуфабрикат -....</li> <li>3. Кулинарный полуфабрикат высокой степени готовности -...</li> <li>4. Кулинарное изделие -...</li> <li>5. Мучное кулинарное изделие -....</li> <li>6. Этапы технологического цикла производства кулинарной продукции:...</li> <li>7. Блюдо -....</li> <li>8. Рецептура (кулинарной продукции) - ...</li> <li>9. Котлетная масса -...</li> <li>10. Фарш -....</li> <li>11. Небольшие кусочки сливочного масла на поверхности соуса применяют:             <ol style="list-style-type: none"> <li>а) для улучшения вкуса;</li> <li>б) чтобы не образовывалась пленка при хранении;</li> <li>в) для улучшения цвета;</li> <li>г) для увеличения сроков хранения.</li> </ol> </li> <li>12. Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке:             <ol style="list-style-type: none"> <li>а) калибровка;</li> <li>б) карбование ;</li> <li>в) сортировка;</li> <li>г) обтачивание овощей.</li> </ol> </li> <li>13. Последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов:             <ol style="list-style-type: none"> <li>а) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка;</li> <li>б) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё, нарезка</li> <li>в) мытьё, очистка, дочистка, нарезка;</li> <li>г) мытьё, очистка, нарезка, сортировка.</li> </ol> </li> <li>14. Какие супы заправляют льезоном и сливочным маслом?             <ol style="list-style-type: none"> <li>а) молочные супы;</li> <li>б) сладкие супы;</li> <li>в) супы-пюре;</li> </ol> </li> </ol>

				<p>г) прозрачные супы.</p> <p>15. К горячим сладким блюдам относятся:</p> <p>а) гренки с плодами, шарлотка с яблоками, пудинг сахарный, парфе;</p> <p>б) пудинг рисовый, яблоки в тесте, каша гурьевская;</p> <p>в) суфле, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, крем ванильный</p> <p>г) из сметаны;</p> <p>д) пудинг манный, яблоки в тесте, каша герьевская, самбуг.</p> <p>16. Жаренье продукта в большом количестве жира происходит при температуре:</p> <p>а) 140-150°С;</p> <p>б) 160-180°С;</p> <p>в) 180-190°С;</p> <p>г) 120-130°С.</p> <p>17. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:</p> <p>а) стерилизации;</p> <p>б) зашпывания;</p> <p>в) бланширования;</p> <p>г) процеживания.</p> <p>18. При приготовлении соуса майонез для эмульгирования масла применяют:</p> <p>а) перемешивание;</p> <p>б) растирание;</p> <p>в) нагревание;</p> <p>г) взбивание.</p> <p>19. Сыромороженных креветок варят:</p> <p>а) 3 мин;</p> <p>б) 5 мин;</p> <p>в) 7 мин;</p> <p>г) 10 мин.</p> <p>20. Какое из этих блюд относится к тушеным блюдам из мяса?</p> <p>а) тефтели;</p> <p>б) гуляш;</p> <p>в) бефстроганов;</p> <p>г) голубцы.</p>
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	6	3	-	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предприятие общественного питания —</li> <li>2. Заготовочные предприятия —</li> <li>3. Доготовочные предприятия —</li> <li>4. Класс предприятий общественного питания —</li> <li>5. Структура управления рестораном —</li> <li>6. Администрация ресторана —</li> <li>7. Подбор кадров –</li> <li>8. Меню –</li> <li>9. Фотография рабочего времени –</li> <li>10. Фотохронометраж –</li> <li>11. Зал предприятия общественного питания (зал обслуживания) -</li> <li>12. Доготовочное предприятие питания-</li> <li>13. Услуга общественного питания (индустрии питания)-</li> <li>14. Процесс обслуживания в общественном питании-</li> <li>15. Метод обслуживания потребителей-</li> </ol>



				<p>16. Форма обслуживания потребителей -</p> <p>17. Условия обслуживания-</p> <p>18. Рацион питания -</p> <p>19. Винная карта (карта вин) -</p> <p>20. Вместимость зала -</p>
Санитария и гигиена питания	8	5	-	<p><b>1. Гигиена – это наука, изучающая:</b></p> <p>1) влияние факторов внешней среды, условий жизни и труда на здоровье человека;</p> <p>2) санитарные нормы и правила;</p> <p>3) качество жизни и питания человека;</p> <p>4) состояние здоровья населения.</p> <p><b>2. Под термином «санитария» понимают:</b></p> <p>1) совокупность санитарно-эпидемиологических законов, направленных на исключение возможности заболевания населения;</p> <p>2) совокупность практических санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, направленных на улучшение условий труда, быта, отдыха, питания в целях сохранения и укрепления здоровья населения;</p> <p>3) совокупность санитарно-эпидемиологических методов, направленных на изучение условий труда, быта, отдыха и питания населения;</p> <p>4) совокупность практических санитарно-эпидемиологических мероприятий, направленных на укрепление здоровья населения.</p> <p><b>3. Законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения основывается:</b></p> <p>1) на конституции РФ;</p> <p>2) на санитарных нормах;</p> <p>3) на гигиенических нормативах;</p> <p>4) на документах о безопасности и безвредности факторов среды обитания.</p> <p><b>4. Санитарно-эпидемиологические заключения:</b></p> <p>1) документы, удостоверяющие соответствие (несоответствие) санитарным правилам факторов среды обитания, продукции, работ и услуг;</p> <p>2) нормы, подтверждающие качество и безопасность продукции;</p> <p>3) положения для руководства в сфере производства товаров и услуг;</p> <p>4) нормативные правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования.</p> <p><b>5. Что не относится к методам работы в области надзора за питанием населения:</b></p> <p>1) санитарно-эпидемиологическая экспертиза;</p> <p>2) санитарно-эпидемиологическое обследование;</p> <p>3) санитарно-эпидемиологическая оценка;</p> <p>4) санитарно-эпидемиологический контроль.</p> <p><b>6. Статус-контроль осуществляется при проведении:</b></p> <p>1) экстренного контроля;</p> <p>2) чрезвычайного контроля;</p> <p>3) планового контроля;</p> <p>4) внепланового контроля.</p> <p><b>7. Внеплановые мероприятия по контролю проводятся в случае:</b></p> <p>1) текущего надзора;</p> <p>2) чрезвычайного контроля;</p> <p>3) производственного контроля;</p> <p>4) статус-контроля.</p> <p><b>8. Санитарно-эпидемиологическое заключение, разрешающее вид деятельности, выдается по результатам:</b></p> <p>1) внепланового контроля;</p>

- 2) чрезвычайного контроля;
- 3) статус-контроля;
- 4) производственного контроля.

**9. Форма контроля, организуемая производителем:**

- 1) статус-контроль;
- 2) внеплановый контроль;
- 3) чрезвычайный контроль;
- 4) производственный контроль.

**10. По критическим контрольным точкам производства ведут контроль:**

- 1) при статус-контроле;
- 2) при чрезвычайном контроле;
- 3) при производственном контроле;
- 4) при внеплановом контроле.

**11. Санитарно-эпидемиологическое обследование относится:**

- 1) к формам работы в области надзора;
- 2) к плановым мероприятиям по контролю;
- 3) к методам работы в области надзора;
- 4) к формам контроля.

**12. При вводе в эксплуатацию пищевого объекта проводится:**

- 1) производственный контроль;
- 2) чрезвычайный контроль;
- 3) статус-контроль;
- 4) внеплановый контроль.

**13. На какие группы делятся пищевые отравления микробной природы:**

- 1) токсикоинфекции и токсикозы;
- 2) бактериотоксикозы и микотоксикозы;
- 3) гельминтозы и зоонозы;
- 4) патогенные и условно-патогенные.

**14. В случае каких заболеваний допускается к работе персонал пищевых предприятий:**

- 1) туберкулез;
- 2) носители цист простейших;
- 3) заразные кожные заболевания;
- 4) инфекционный гепатит.

**15. Жесткость воды определяют:**

- 1) соли кальция и магния;
- 2) соли железа;
- 3) соли металлов;
- 4) содержание фтора.

**16. Мытье кухонной посуды ручным способом производят:**

- 1) в 4-секционной ванне;
- 2) в 3-секционной ванне;
- 3) в 1-секционной ванне;
- 4) в 2-секционной ванне.

**17. Перманганатная окисляемость воды характеризует:**

- 1) жесткость воды;
- 2) мутность воды;
- 3) загрязнение воды минеральными веществами;
- 4) загрязнение воды органическими веществами.

				<p><b>18. Для мытья столовой посуды ручным способом должны быть предусмотрены:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 2-секционные ванны;</li> <li>2) 4-секционные ванны;</li> <li>3) 1-секционные ванны;</li> <li>4) 3-секционные ванны.</li> </ol> <p><b>19.Наличие бактерий группы кишечной палочки в 100 мл воды:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) не допускается;</li> <li>2) не более 10;</li> <li>3) не более 50;</li> <li>4) не ограничено.</li> </ol> <p><b>20. Для технологических процессов на пищевых предприятиях использование горячей воды из системы водяного отопления:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) допускается в аварийных ситуациях;</li> <li>2) допускается без ограничений;</li> <li>3) допускается после соответствующей обработки;</li> <li>4) не допускается.</li> </ol>
Физиология питания	3	3	-	<p><b>1. Питание – это:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) процесс поступления в организм пищевых веществ, их переваривания, всасывания, усвоения доставленных нутриентов клетками организма, распада пищевых веществ и выведения из организма конечных продуктов обмена веществ;</li> <li>б) процесс потребления пищи;</li> <li>в) процесс поступления в организм пищевых веществ и усвоения, доставленных нутриентов, клетками организма;</li> <li>г) процесс поступления в организм пищевых веществ и выведения из организма конечных продуктов обмена веществ.</li> </ol> <p><b>2. Физиология питания:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) наука о процессах усвоения пищи;</li> <li>б) наука, изучающая функциональные процессы, связанные с питанием, определяющая потребность организма в пищевых веществах и энергии, а также разрабатывающая научные основы рационализации питания;</li> <li>в) наука о пищеварительной системе человека;</li> <li>г) наука, разрабатывающая научные основы функционального питания.</li> </ol> <p><b>3. К макронутриентам относятся:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) витамины и минеральные вещества;</li> <li>б) белки, жиры, углеводы;</li> <li>в) белки;</li> <li>г) жиры и углеводы.</li> </ol> <p><b>4. К микронутриентам относятся:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) витамины и минеральные вещества;</li> <li>б) белки, жиры, углеводы;</li> <li>в) белки и минеральные вещества; г) жиры и углеводы.</li> </ol> <p><b>5. К незаменимым пищевым веществам относится:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) крахмал;</li> <li>б) олеиновая кислота;</li> <li>в) вода;</li> <li>г) фолиевая кислота.</li> </ol> <p><b>6. К алиментарным заболеваниям не относится:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) эндемический зоб;</li> <li>б) ожирение;</li> </ol>

- в) пневмония;
- г) авитаминоз.

**7. Процесс распада питательных веществ:**

- а) ассимиляция;
- б) метаболизм;
- в) диссимиляция;
- г) ферментация.

**8. Какое из перечисленных заболеваний нельзя отнести к «болезням цивилизации»:**

- а) пищевое отравление;
- б) онкологическое;
- в) сердечно-сосудистое;
- г) аллергическое.

**9. Какое анатомическое образование не входит в состав пищеварительной системы:**

- а) селезенка;
- б) поджелудочная железа;
- в) печень;
- г) кишечник.

**10. Ферменты пищеварительных соков являются:**

- а) белками;
- б) углеводами;
- в) кислотами;
- г) липидами.

**11. В состав пищеварительного тракта входят:**

- а) ротовая полость, глотка, пищевод, желудок;
- б) ротовая полость, глотка, пищевод, желудок, тонкая и толстая кишка;
- в) пищевод, желудок, тонкая и толстая кишка;
- г) желудок, тонкая и толстая кишка.

**12. Основные ферменты слюны:**

- а) протеазы;
- б) трипсин и химотрипсин;
- в) липаза;
- г) карбогидразы.

**13. Реакция слюны:**

- а) кислая;
- б) щелочная;
- в) слабокислая;
- г) слабощелочная или нейтральная

**14. Какие железы относятся к пищеварительным:**

- а) надпочечники;
- б) печень;
- в) эндокринные железы;
- г) железы внутренней секреции.

**15. Стенка желудка состоит из оболочек:**

- а) слизистой и подслизистой;
- б) слизистой, подслизистой, мышечной, серозной;

				<p>в) мышечной и слизистой; г) слизистой, мышечной, серозной</p>
Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	8	5	-	<p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Безопасность пищевых продуктов - ...</li> <li>2. Брак - ...</li> <li>3. Идентификация пищевых продуктов - ...</li> <li>4. Качество - ...</li> <li>5. Качество продукции общественного питания - ...</li> <li>6. Контроль качества продукции общественного питания - ...</li> <li>7. Единичный показатель качества продукции – ...</li> <li>8. Комплексный показатель – ...</li> <li>9. Номинальное значение показателя качества – ...</li> <li>10. Оценка качества - ...</li> <li>11. Показатель качества - ...</li> <li>12. Потребительские свойства товаров - ...</li> <li>13. Свойство - ...</li> <li>14. Определяющий показатель качества продукции – ...</li> <li>15. Коэффициент весомости показателей качества продукции – ...</li> <li>16. Условия хранения сульфитированного очищенного картофеля: <ol style="list-style-type: none"> <li>а) 2-3 часа при 4-8°C;</li> <li>б) 12 часов при 0°C;</li> <li>в) 24 часа при +2°C;</li> <li>г) 48 часов при +4+7°C.</li> </ol> </li> <li>17. Потери при варке мяса составляют: <ol style="list-style-type: none"> <li>а) 10-20%;</li> <li>б) 20-30%;</li> <li>в) 30-40%;</li> <li>г) 40-50%.</li> </ol> </li> <li>18. Температура проточной воды для вымачивания солёной рыбы <ol style="list-style-type: none"> <li>а) 5° - 6°C;</li> <li>б) 10° - 12°C;</li> <li>в) 18° - 20°C;</li> <li>г) 1° - 2°C.</li> </ol> </li> <li>19. Наиболее ценным продуктом питания является рыба <ol style="list-style-type: none"> <li>а) живая;</li> <li>б) охлаждённая;</li> <li>в) мороженая;</li> <li>г) солёная.</li> </ol> </li> <li>20. Рыбу с содержанием жира от 2% до 5% относится к категории: <ol style="list-style-type: none"> <li>а) тощей;</li> <li>б) средней жирности;</li> <li>в) жирной;</li> <li>г) особо жирной.</li> </ol> </li> <li>21. Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при температуре: <ol style="list-style-type: none"> <li>а) 65-70°C;</li> <li>б) 75-80°C;</li> <li>в) 80-82°C;</li> </ol> </li> </ol>

- г) 40-45 °С.
22. Укажите нарушения технологического процесса приготовления картофельного пюре, если оно получилось клейким, тягучим:
- а) не доварили картофель, добавили горячее кипяченое молоко;
  - б) протирали картофель остывшим, добавили горячее кипяченое молоко;
  - в) протирали картофель горячим, добавили горячее кипяченое молоко;
  - г) не обсушили картофель, добавили горячее кипяченое молоко.
23. Вареную рыбу хранят в бульоне при температуре 50-60 °С:
- а) 2 ч;
  - б) 1 ч;
  - в) 30 мин;
  - г) 1,5 ч.
24. Причина, по которой салат из свежих огурцов и помидоров не солят:
- а) ухудшаются вкусовые качества;
  - б) ухудшается внешний вид блюда и снижается его пищевая ценность;
  - в) ухудшается внешний вид блюда;
  - г) ухудшается консистенция овощей.
25. Какой недостаток будет иметь дрожжевое тесто, если оно бродило в помещении с низкой относительной влажностью?
- а) пониженный обьем;
  - б) тесто кислое;
  - в) образование высохшего слоя;
  - г) недостаточный подъем.
26. Бульон считается концентрированным, если соотношение продуктов и воды составляет:
- а) 1:3,5;
  - б) 1:1,25;
  - в) 1:1;
  - г) 1:5.
27. При варке на 1 кг макаронных изделий сливным способом норма воды составляет:
- а) 1-2 л.;
  - б) 3-4 л.;
  - в) 5-6 л.;
  - г) 2-3 л.
28. Птицу при отпуске порционируют:
- а) по одному кусочку филе на порцию;
  - б) по два кусочка на порцию (кусочек филе и кусочек ножки);
  - в) по одному кусочку ножки на порцию;
  - г) по два кусочка на порцию.
29. Блюда из котлетной массы хранят в горячем виде не более:
- а) 1 часа;
  - б) 37 мин.;
  - в) 2 часов;
  - г) 3 часов.
30. Какое количество крахмала следует взять для приготовления 1 кг густого киселя?
- а) 20-30 г;
  - б) 100-120 г;
  - в) 15-20 г;
  - г) 60-80 г.

Ресторанное дело	8	5	-	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Управление персоналом - ...</li> <li>2. К производственному персоналу предприятия общественного питания относятся ...</li> <li>3. К обслуживающему персоналу предприятия общественного питания относятся: ...</li> <li>4. К административному персоналу предприятия общественного питания относятся ...</li> <li>5. Концепция управления персоналом - ...</li> <li>6. Главная цель системы управления персоналом - ...</li> <li>7. Персонал предприятия - ...</li> <li>8. Рациональная организация труда -...</li> <li>9. Трудовая дисциплина -...</li> <li>10. Производственная дисциплина -...</li> <li>11. Технологическая дисциплина -...</li> <li>12. Административные методы применяются ...</li> <li>13. Экономические методы управления применяются ...</li> <li>14. Социально-психологические методы применяются для ...</li> <li>15. Мотивация персонала –...</li> <li>16. Совокупность операций, выполняемых исполнителем при контакте с потребителем услуги в процессе реализации и организации потребления продукции общественного питания: <ol style="list-style-type: none"> <li>а) процесс обслуживания;</li> <li>б) услуга питания;</li> <li>в) форма обслуживания;</li> <li>г) метод обслуживания.</li> </ol> </li> <li>17. Под методом обслуживания понимают: <ol style="list-style-type: none"> <li>а) способ реализации потребителям продукции общественного питания;</li> <li>б) совокупность действий производственного персонала при реализации продукции общественного питания;</li> <li>в) оказание определенной услуги в процессе обслуживания;</li> <li>г) услуги по доставке кулинарной продукции.</li> </ol> </li> <li>18. Под формой обслуживания понимают: <ol style="list-style-type: none"> <li>а) способ реализации потребителям продукции общественного питания;</li> <li>б) организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей;</li> <li>в) способ оказания услуги в процессе обслуживания;</li> <li>г) условия обслуживания потребителей.</li> </ol> </li> <li>19. Соблюдение требования эргономичности услуги обеспечивает: <ol style="list-style-type: none"> <li>а) информативность услуги;</li> <li>б) безопасность обслуживания;</li> <li>в) своевременность обслуживания;</li> <li>г) комфортность обслуживания.</li> </ol> </li> <li>20. Соблюдение требования гибкости услуги обеспечивает: <ol style="list-style-type: none"> <li>а) способность услуг изменяться в соответствии с изменяющимися требованиями и условиями;</li> <li>б) информативность обслуживания;</li> <li>в) своевременность обслуживания;</li> <li>г) комфортность обслуживания.</li> </ol> </li> <li>21. Самообслуживание эффективно в случаях: <ol style="list-style-type: none"> <li>а) массового обслуживания;</li> <li>б) обслуживания индивидуальных потребителей;</li> <li>в) выездного обслуживания;</li> <li>г) обслуживания банкетов.</li> </ol> </li> <li>22. Обслуживание через торговые автоматы является формой: <ol style="list-style-type: none"> <li>а) частичного самообслуживания;</li> </ol> </li> </ol>
------------------	---	---	---	---

				<p>б) экспресс-обслуживания;  в) частичного обслуживания официантами;  г) полного самообслуживания.</p> <p>23. Наименьший диаметр имеет тарелка:  а) десертная;  б) пирожковая;  в) закусочная;  г) столовая мелкая.</p> <p>24. Наибольший диаметр имеет тарелка:  а) десертная;  б) пирожковая;  в) закусочная;  г) столовая мелкая.</p> <p>25. Для подачи белых столовых вин используют рюмку:  а) лафитную;  б) мадерную;  в) рейнвейную;  г) ликерную.</p>
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	3	4	-	<p>1. Безопасность пищевой продукции -  2. Биоаккумуляция -  3. Допустимое суточное потребление (ДСП) -  4. Качество пищевой продукции -  5. Потребление пищевых продуктов в среднем на душу населения в динамике по годам в целом по стране, отдельным областям, районам, городам, населенным пунктам устанавливают</p> <p>а) балансовым методом  б) бюджетным методом  в) органолептическим методом  г) физико-химическим методом</p> <p>6. Вид фальсификации молока  а) разбавление водой  б) пастеризация  в) добавление сахара  г) стерилизация</p> <p>7. Имитаторы — это  а) непищевые заменители  б) муляжи  в) продукты, применяемые или специально разработанные для замены натуральных продовольственных товаров  г) фальсификаторы</p> <p>8. Цианогенные гликозиды содержатся в  а) семенах подсолнечника  б) косточках персика  в) костях рыбы  г) мышцах птицы</p>
Технология пищевых производств	5	3	-	<p>Вопрос № 1. Из каких анатомических частей состоит зерновка злаковых культур?</p> <p>1. оболочка, алейроновый слой, эндосперм, зародыш  2. оболочка, клейковина, эндосперм, семя  3. алейроновый слой, эндосперм, зародыш</p>



4. алейроновый слой, зародыш

Вопрос №2. Чем отличается зерно ржи от зерна пшеницы?

1. большей массой и большей удельной поверхностью
2. меньшей массой и большей удельной поверхностью
3. меньшей массой и меньшей удельной поверхностью
4. средней массой и средней удельной поверхностью

Вопрос № 3. Мягкую пшеницу по технологическим достоинствам делят на:

1. Мягкая, полумягкая.твердая
2. Крепкая, слабая, средняя
3. Сильная, средняя.слабая
4. Сильная, мягкая, средняя

Вопрос № 4. В чем заключается подготовка зерна к помолу?

1. очистка от примесей, удаление оболочек, зародыша, кондиционирования
2. составление помольных партий, удаление оболочек, зародыша, кондиционирования
3. составление помольных партий, очистка от примесей, удаление оболочек, кондиционирования
4. составление помольных партий, очистка от примесей, удаление оболочек, зародыша, кондиционирования

Вопрос № 5.Крупка имеет размер частиц:

1. 0,28-2 мм
- 2.0,11 -0,15 мм
- 3.0.20-0.25 мм
- 4.0,31-1 мм

Вопрос № 6.Что такое солод?

1. это пророщенное и высушенное в специально созданных условиях зерно
2. это смолотое зерно ячменя
3. это выращенное в специально созданных условиях зерно
4. это зерно пшеницы

Вопрос № 7. Какие виды солодов используют в пивоваренной промышленности?

1. синий и красный
2. светлый и темный
3. желтый и зеленый
4. черный и белый

Вопрос № 8. Крахмал это:

1. моносахарид
2. дисахарид
3. полисахарид
4. мегасахарид

Вопрос № 9. Что служит сырьем для получения крахмала?

1. яблоки
2. топинамбур
3. картофель
4. свекла

Вопрос № 10. Что служит сырьем для получения сахара?

1. сахарный тростник
2. сахарная свекла
3. морковь

Вопрос № 11. Молочный жир находится в плазме молока в виде:

1. шариков
2. заиси
3. эмульсии
4. дисков

Вопрос № 12. Что такое жесткость воды?

1. содержание ионов  $\text{Ca}^{2+}$  и  $\text{Mg}^{2+}$
2. содержание ионов  $\text{Cu}^{2+}$  и  $\text{Fe}^{2+}$
3. содержание ионов  $\text{Co}^{2+}$  и  $\text{Mn}^{2+}$
4. содержание ионов  $\text{C}^{2+}$  и  $\text{Mo}^{2+}$

Вопрос № 13. В каких единицах выражается жесткость воды?

1. моль/ $\text{м}^3$
2. кг/ $\text{см}^3$
3. г/ $\text{м}^3$
4. моль/ $\text{г}^3$

Вопрос № 14. Какой должна быть кислотность творога ( $^{\circ}\text{T}$ )?

1.  $200^{\circ}\text{T}$
2.  $70 \dots 110^{\circ}\text{T}$
3.  $70 \dots 120^{\circ}\text{T}$
4.  $85 \dots 120^{\circ}\text{T}$

Вопрос № 15. Какая кислотность питьевого молока ( $^{\circ}\text{T}$ )?

1.  $15 \dots 30^{\circ}\text{T}$
2.  $20 \dots 25^{\circ}\text{T}$
3.  $25 \dots 30^{\circ}\text{T}$
4.  $20 \dots 35^{\circ}\text{T}$

Вопрос № 16. Какая температура пастеризации нормализованных сливок?

1. от  $85$  до  $100^{\circ}\text{C}$
2. от  $75$  до  $95^{\circ}\text{C}$
3. от  $85$  до  $95^{\circ}\text{C}$
4. от  $75$  до  $100^{\circ}\text{C}$

Вопрос № 17. Хлористый кальций добавляют к молоку во время получения сыра для:

				<ol style="list-style-type: none"> <li>1. улучшение структурно механических свойств сыра</li> <li>2. улучшение органолептических свойств сыра</li> <li>3. для увеличения содержания в молоке ионов кальция</li> <li>4. для консервирования молока</li> </ol> <p>Вопрос №18. Физическое дозревание сливок используется для:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. перевода части жира в твердое состояние</li> <li>2. получение однородной структуры сливок</li> <li>3. облегчение гомогенизации сливок</li> <li>4. стабилизации эмульсии</li> </ol> <p>Вопрос №19. С какой целью пастеризуют сливки?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. для улучшения их органолептических свойств</li> <li>2. для уничтожения микрофлоры</li> <li>3. для разрушения ферментов</li> <li>4. для уничтожения микрофлоры и разрушения ферментов</li> </ol> <p>Вопрос №20. Топленое масло – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. масло, которое прошло тепловую обработку- перетопку.</li> <li>2. масло, которое изготовлено из топленого молока</li> <li>3. масло, которое было получено процессом обезвоживания</li> <li>4. масло, которое было стерилизовано</li> </ol>
Национальная кухня	7,8	4,5	-	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Итальянское блюдо – омлет или запеканка с разнообразной начинкой, в состав которой может входить колбаса, сыр, мясо или овощи: <ol style="list-style-type: none"> <li>а) фриттата;</li> <li>б) чабатта;</li> <li>в) панчетта;</li> <li>г) лазанья.</li> </ol> </li> <li>2. Пажский сыр отличается от обычного сыра тем, что: <ol style="list-style-type: none"> <li>а) по консистенции похож на сметану;</li> <li>б) в него добавляют много специй и зелени;</li> <li>в) его готовят из овечьего молока и он твердый;</li> <li>г) он подходит для веганов.</li> </ol> </li> <li>3. Граавиоли – это блюдо, которое популярно в североевропейских странах. К какому виду блюд оно относится? <ol style="list-style-type: none"> <li>а) овощное блюдо с сыром;</li> <li>б) рыбное блюдо (холодная закуска);</li> <li>в) фруктовый десерт;</li> <li>г) суп-пюре.</li> </ol> </li> <li>4. Испанскую паэлью невозможно приготовить без...: <ol style="list-style-type: none"> <li>а) картофеля;</li> <li>б) риса;</li> <li>в) мяса;</li> <li>г) гречневой крупы.</li> </ol> </li> <li>5. Хакарл – экзотическое блюдо исландской кухни, какое мясо используется для его приготовления:</li> </ol>

				<p>а) мясо бобра;  б) мясо акулы;  в) мясо оленя;  г) мясо яка.</p> <p>6. Блюдо русской национальной кухни - накрёпок, характерное для Псковской и Тверской областей, представляет собой:  а) крепкий алкогольный напиток на основе мёда;  б) пирог с кашей;  в) рыбный суп;  г) рыба запеченная на углях.</p> <p>7. Пирог бистийя готовят из тонкого слоеного теста с начинкой из куриного мяса, миндальной крошки, яйца и лука. К какой национальной кухне относится этот пирог?  а) русская кухня;  б) марокканская кухня;  в) шведская кухня;  г) итальянская кухня.</p> <p>8. Как называется популярное в России блюдо, которое было названа в честь знаменитого графа?  а) бефстроганов;  б) оливье;  в) пожарская котлета;  г) салат «Багратион».</p> <p>9. Позы или по-другому буузы- это традиционное бурятское и монгольское блюдо, одновременно напоминающее тюркские манты и грузинские хинкали. Есть у него аналог и в китайской кухне. Это -...  а) баоцзы;  б) димсамы;  в) цзяоцзы;  г) гедза.</p> <p>10. Из какого молока готовят кумыс?  а) из лошадиного;  б) из козьего;  в) из овечьего;  г) из козьего.</p>
Кухня народов России	7,8	4,5	-	<p>1. Из какой крупы готовят гурьевскую кашу?  а) рисовая;  б) овсяная;  в) манная;  г) гречневая.</p> <p>2. Для приготовления блюда «Борщ белорусский» картофель нарезают:  а) соломкой;  б) брусочками;  в) кружочками;  г) средним кубиком.</p> <p>3. Укажите супы, которые готовят на бульонах с добавлением копченостей:  а) суп лапша домашняя, борщ московский;  б) суп гороховый, борщ украинский;  в) борщ московский, суп полевой;  г) солянка сборная мясная, борщ белорусский.</p> <p>4. Блюдо «Чахохбили» относятся к:  а) жареным;</p>

				<p>б) запеченным; в) отварным; г) тушеным.</p> <p>5. Для блюда «Рыба жареная в тесте» используют полуфабрикат: а) филе с кожей и костями; б) филе с кожей без костей; в) филе без кожи и костей; г) звенья пластованной рыбы.</p> <p>6. Блюдо «Тельное из рыбы» имеет форму: а) овальную; б) кирпичика; в) круглую; г) полумесяца.</p> <p>7. Состав теста для пельменей: а) мука пшеничная, молоко, соль, сахар, яйца; б) мука пшеничная, соль, сахар, яйца; в) мука пшеничная, меланж, молоко, соль; г) мука пшеничная, яйца, вода, соль.</p> <p>8. Оладьи отличаются от блинов: а) меньшим диаметром и большей толщиной; б) большим размером; в) меньшим размером и меньшей толщиной; г) меньшим размером и добавлением в тесто маргарина столового.</p> <p>9. Из какой крупы готовят кашу белёвскую ? а) рисовая; б) овсяная; в) манная; г) гречневая.</p> <p>10. Перечисленные блюда Центральной Азии, кроме одного, - супы. Какое блюдо лишнее? а) шурпа; б) лагман; в) пиёва; г) бешбармак.</p>
Лечебно-профилактическое и диетическое питание	7	4	-	<p><b>1. Лечебно-профилактическое питание (определение):</b> а) питание здоровых людей, с целью профилактики основных заболеваний; б) питание лиц, находящихся на стационарном лечении в лечебно-профилактических учреждениях; в) питание лиц, направленное на лечение и профилактику заболеваний; г) питание лиц, работающих в условиях неблагоприятного воздействия производственной среды, направленное на профилактику профессиональных заболеваний;</p> <p><b>2. Виды лечебно-профилактического питания (ЛПП):</b> а) рационы ЛПП, витаминные препараты, молоко или кисломолочные продукты, пектин; б) профилактические завтраки, обеды, ужины; в) блюда, напитки, специализированные продукты; г) стандартные диеты.</p> <p><b>3. Рационы лечебно-профилактического питания:</b></p>

- а) повышают устойчивость организма к вредным производственным факторам;
- б) направлены на снижение массы тела;
- в) задерживают выведение из организма токсических веществ;
- г) способствуют профилактике заболеваний.

**4. Лечебно-профилактические рационы отпускаются в виде горячих:**

- а) обедов;
- б) завтраков;
- в) ужинов;
- г) полдников.

**5. В порядке химического щажения в питании не используют:**

- а) источники экстрактивных веществ;
- б) клетчатку;
- в) тугоплавкие жиры;
- г) поваренную соль.

**6. Рационы ЛПП:**

- а) № 1, 2, 3, 4, 5, 6;
- б) № 1, 2, 2а, 3, 4, 4а, 4б, 5;
- в) № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8;
- г) № 1, 2, 2а, 3, 3 а, 4, 4а, 5.

**7. Витаминные препараты в качестве отдельного вида ЛПП выдаются при работе в условиях:**

- а) высоких температур, действия никотинсодержащей пыли;
- б) низких температур, действия шума, вибрации;
- в) действия неорганических соединений свинца;
- г) работы с антибиотиками.

**8. При приготовлении рационов лечебно-профилактического питания не используют виды кулинарной обработки:**

- а) тушение;
- б) варка на пару;
- в) жаренье во фритюре; г) запекание.

**9. Норма бесплатной выдачи молока за смену:**

- а) не регламентируется;
- б) 1,0 л.;
- в) 0,25 л.;
- г) 0,5 л.

**10. Рабочие особо вредных производств получают:**

- а) горячие завтраки;
- б) витамины;
- в) молоко;
- г) пектин.

Основы диетологии	7	4	-	<p><b>1. Лечебное питание (определение):</b>  а) питание лиц, работающих в условиях неблагоприятного воздействия производственной среды, направленное на профилактику профессиональных заболеваний; б) питание, обеспечивающее удовлетворение физиологических потребностей организма человека в пищевых веществах и энергии с учетом механизмов развития заболевания и выполняющие профилактические и лечебные задачи;  в) питание лиц, направленное на лечение и профилактику заболеваний;  г) питание больных и здоровых людей с целью профилактики основных заболеваний.</p> <p><b>2. Оптимальная частота приема пищи в лечебном питании:</b>  а) 2-3 раза; б) 4-5 раз;  в) 1-2 раза;  г) 6-7 раз.</p> <p><b>3. Обеспечение термического щажения достигается использованием блюд с температурой:</b>  а) 10-40 ° С; б) 20-30 ° С;  в) 20-80 ° С; г) 15-60° С.</p> <p><b>4. В диете №9 ограничиваются:</b>  а) кальций; б) углеводы;  в) пищевые волокна; г) белки.</p> <p><b>5. В диете №5 исключаются:</b>  а) тугоплавкие жиры; б) сырые овощи;  в) молочные крупяные супы; г) кисломолочные напитки.</p> <p><b>6. Кулинарная продукция, которую можно рекомендовать для диетического питания:</b>  а) борщок с гренками;  б) салат из редьки с маслом; в) яичница-глазунья;  г) суп-пюре из моркови.</p> <p><b>7. При язве желудка и двенадцатиперстной кишки назначается диета:</b>  а) № 5;  б) № 1;  в) № 6;  г) № 7.</p> <p><b>8. При заболеваниях печени и желчных путей назначается диета:</b>  а) № 5;  б) № 1;  в) № 2;  г) № 7.</p> <p><b>9. При сердечно-сосудистых заболеваниях и гипертонической болезни назначается диета:</b></p>
-------------------	---	---	---	---

				<p>а) № 5;  б) № 7;  в) № 10;  г) № 8.</p> <p><b>10. При ожирении назначается диета:</b>  а) № 1;  б) № 8;  в) № 10;  г) № 9.</p>
--	--	--	--	---

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Технология продукции общественного питания	5,6	4,5	-	<p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Кулинарная продукция - совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов.</li> <li>Кулинарный полуфабрикат; полуфабрикат - пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.</li> <li>Кулинарный полуфабрикат высокой степени готовности - кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие.</li> <li>Кулинарное изделие - пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенные до кулинарной готовности.</li> <li>Мучное кулинарное изделие - кулинарное изделие заданной формы из теста, в большинстве случаев с фаршем.</li> <li>Этапы технологического цикла производства кулинарной продукции: <ul style="list-style-type: none"> <li>- маркетинг;</li> <li>- проектирование и разработка продукции;</li> <li>- планирование и разработка технологического процесса;</li> <li>- материально-техническое снабжение;</li> <li>- производство продукции;</li> <li>- контроль качества (проверка);</li> <li>- упаковка, транспортирование, хранение;</li> <li>- реализация;</li> <li>- утилизация отходов.</li> </ul> </li> <li>Блюдо - пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированное и оформленное.</li> <li>Рецептура (кулинарной продукции) - нормированный перечень сырья, продуктов и полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции.</li> <li>Котлетная масса - измельченная мякоть мяса, птицы или рыбы с добавлением хлеба</li> <li>Фарш - измельченная или протертая масса из продуктов, подвергнутых предварительно механической или тепловой обработке.</li> <li>11. б</li> <li>12. б</li> <li>13. б</li> <li>14. в</li> <li>15. б</li> <li>16. в</li> <li>17. б</li> </ol>



				18. г 19. б 20. б
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	6	3	-	<p>1. Предприятие общественного питания — предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации их потребления.</p> <p>2. Заготовочные предприятия — механизированные предприятия, предназначенные для централизованного выпуска полуфабрикатов, а также кулинарных и мучных кондитерских изделий.</p> <p>3. Доготовочные предприятия — небольшие предприятия, работающие на полуфабрикатах высокой степени готовности и готовых охлажденных блюдах, которые поступают из заготовочных предприятий общественного питания.</p> <p>4. Класс предприятий общественного питания — это совокупность отличительных признаков предприятий определенного типа, характеризующихся качеством предоставления услуг, уровнем и условиями обслуживания</p> <p>5. Структура управления рестораном — совокупность и соподчиненность взаимосвязанных организационных единиц или звеньев, выполняющих определенные функции</p> <p>6. Администрация ресторана — группа должностных лиц во главе с директором ресторана, представляющая собой часть трудового коллектива.</p> <p>7. Подбор кадров – выявление нужных работников, оценка их деловых и личных качеств с целью назначения их на определенную должность.</p> <p>8. Меню – это перечень блюд и напитков на завтрак, обед и ужин.</p> <p>9. Фотография рабочего времени – проводится для определения затрат времени на протяжении рабочей смены или ее части.</p> <p>10. Фотохронометраж – последовательное изучение и замеры затрат основного времени в ходе технологического процесса.</p> <p>11. Зал предприятия общественного питания (зал обслуживания) - Специально оборудованное помещение предприятия общественного питания, предназначенное для реализации и организации потребления продукции общественного питания и покупных товаров с организацией досуга или без него.</p> <p>12. Доготовочное предприятие питания- Предприятие общественного питания, осуществляющее изготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализацию и организацию потребления по месту приготовления</p> <p>13. Услуга общественного питания (индустрии питания)-результат деятельности предприятий общественного питания (юридических лиц или индивидуальных предпринимателей) по удовлетворению потребностей потребителя в продукции общественного питания, в создании условий для реализации и потребления продукции общественного питания и покупных товаров, в проведении досуга и в других дополнительных услугах.</p> <p>14. Процесс обслуживания в общественном питании-совокупность операций/действий, выполняемых исполнителем услуг общественного питания при непосредственном контакте с потребителем услуги (гостем) в процессе реализации и/или организации потребления продукции общественного питания и/или организации досуга.</p> <p>15. Метод обслуживания потребителей- способ реализации потребителям продукции общественного питания и организации ее потребления: самообслуживание, обслуживание официантом (поваром, барменом, буфетчиком, продавцом), комбинированный.</p> <p>16. Форма обслуживания потребителей -организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей.</p> <p>17. Условия обслуживания- совокупность факторов, воздействующих на потребителя (гостя) в процессе оказания услуг общественного питания.</p> <p>18. Рацион питания - набор рекомендуемых потребителю блюд и изделий, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания или питания отдельных категорий потребителей (применяется для питания организованных, в т.ч. закрытых, коллективов).</p>

				<p>19. Винная карта (карта вин) - перечень алкогольной продукции, предлагаемой потребителю в предприятии питания, с указанием, как правило, массы/объема и цены</p> <p>20. Вместимость зала - способность зала одновременно вмещать количество потребителей (гостей), выраженная числом мест, различная для одного зала в зависимости от формы обслуживания (банкет, фуршет и др.).</p>
Санитария и гигиена питания	8	5	-	1-1, 2-2, 3-3, 4-1, 5-4, 6-3, 7-2, 8-3, 9-4, 10-3, 11-3, 12-3, 13-1, 14-2, 15-1, 16-4, 17-4, 18-4, 19-1, 20-4
Физиология питания	3	3	-	<p>1 а</p> <p>2 б</p> <p>3 б</p> <p>4 а</p> <p>5 в</p> <p>6 в</p> <p>7 в</p> <p>8 а</p> <p>9 а</p> <p>10 а</p> <p>11 б</p> <p>12 г</p> <p>13 г</p> <p>14 б</p> <p>15 б</p>
Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	8	5	-	<p>1. Безопасность пищевых продуктов - отсутствие токсического, канцерогенного, мутагенного или любого другого неблагоприятного действия пищевых продуктов на организм человека при употреблении их в общепринятых количествах.</p> <p>2. Брак - товар с выявленными устранимыми или неустранимыми несоответствиями по одному или комплексу показателей.</p> <p>3. Идентификация пищевых продуктов - установление соответствия пищевых продуктов их наименованиям, согласно нормативной документации на конкретный вид продукта.</p> <p>4. Качество - совокупность характеристик, объекта, относящихся к его способности удовлетворять установленные и предлагаемые потребности.</p> <p>5. Качество продукции общественного питания - совокупность потребительских свойств пищи, обуславливающих ее способность удовлетворять потребности населения в полноценном питании.</p> <p>6. Контроль качества продукции общественного питания - проверка соответствия показателей качества продукции общественного питания установленным требованиям. Контроль качества условно подразделяют на три вида: Предварительный (входной), операционный (производственный) и выходной (приемочный).</p> <p>7. Единичный показатель качества продукции – это показатель, характеризующий одно из свойств (например, содержание влаги в процентах, кислотность хлебобулочных изделий – в градусах, вкус, внешний вид – в баллах).</p> <p>8. Комплексный показатель – это показатель, характеризующий несколько свойств продукции или одно сложное свойство, состоящее из нескольких простых.</p> <p>9. Номинальное значение показателя качества – это регламентированное значение показателя качества продукции, от которого отчисляется допустимое отклонение.</p> <p>10. Оценка качества - совокупность операций по выбору номенклатуры показателей, определению их действительного значения и сопоставлению с базовыми показателями.</p> <p>11. Показатель качества - количественное и качественное выражение свойств продукции.</p>

			<p>12. Потребительские свойства товаров - свойства товаров, обуславливающие его полезность в процессе эксплуатации и потребления.</p> <p>13. Свойство - объективная особенность продукции (или товара), проявляющаяся при ее создании, оценке, хранении и потреблении. Свойства продукции могут быть простыми (характеризуется одной особенностью) и сложными (включает комплекс особенностей, проявляющихся в совокупности).</p> <p>14. Определяющий показатель качества продукции – это показатель по которому принимают решение оценивать качество.</p> <p>15. Коэффициент весомости показателей качества продукции – это количественная характеристика значимости данного качества продукции среди других ее показателей качества.</p> <p>16. г</p> <p>17. в</p> <p>18. б</p> <p>19. а</p> <p>20. б</p> <p>21. б</p> <p>22. б</p> <p>23. в</p> <p>24. б</p> <p>25. в</p> <p>26. а</p> <p>27. в</p> <p>28. б</p> <p>29. б</p> <p>30. г</p>	
Ресторанное дело	8	5	-	<p>1. Управление персоналом - это специфическая функция управленческой деятельности, главным объектом которой является человек.</p> <p>2. К производственному персоналу предприятия общественного питания относятся основные категории работников, занятых производством кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий: заведующий производством, заместитель заведующего производством, шеф-повар, су-шеф, начальник цеха, заместитель начальника цеха, повар (помощник повара), кондитер (помощник кондитера), пекарь.</p> <p>3. К обслуживающему персоналу предприятия общественного питания относятся: метрдотель (администратор зала), официант (помощник официанта), буфетчик, бармен, сомелье, бариста, кассир, продавец магазина (отдела) кулинарии.</p> <p>4. К административному персоналу предприятия общественного питания относятся категории работников, занятых технологическими и организационными вопросами: директор (управляющий, менеджер, заведующий) предприятия, инженер (техник)- технолог, менеджер по производству.</p> <p>5. Концепция управления персоналом - это система взглядов на трактовку сущности, содержания, целей, задач критериев, принципов и методов управления персоналом и механизма её реализации в конкретных условиях.</p> <p>6. Главная цель системы управления персоналом - обеспечение кадрами, организация их эффективного использования, профессионального и социального развития.</p> <p>7. Персонал предприятия - это совокупность как работающих по найму, так и собственников, трудовой потенциал которых соответствует производственно-торговому процессу и обеспечивает эффективную хозяйственную деятельность.</p> <p>8. Рациональная организация труда - это научно обоснованные изменения в организации труда на основе достижений науки, техники и передового опыта, который накоплен в отрасли общественного питания.</p> <p>9. Трудовая дисциплина - строгое соблюдение всеми работниками продолжительности рабочего дня, обеденного перерыва, установленных обязанностей, также использование всего рабочего времени для высокопроизводительного труда с обеспечением высокого качества его конечного результата.</p>

				<p>10. Производственная дисциплина - соблюдение работниками требований по охране труда, по технике безопасности, производственной санитарии и гигиене, противопожарной охране, а также использование санитарной одежды, содержание в порядке инвентаря, оборудования, бережное отношение к ним, выполнение приказов и распоряжений руководителей.</p> <p>11. Технологическая дисциплина - соблюдение режимов технологических процессов, рецептур блюд, исключение брака на работе, обеспечение выпуска продукции отличного качества, безопасной для здоровья</p> <p>12. Административные методы применяются для воздействия на такие мотивы поведения, как осознанная необходимость дисциплины труда, чувство долга, социальные потребности.</p> <p>13. Экономические методы управления применяются для мотивации поведения человека в организации с точки зрения материального стимулирования его труда.</p> <p>14. Социально-психологические методы применяются для удовлетворения потребностей работников в принадлежности, уважении и самовыражении.</p> <p>15. Мотивация персонала – материальные и нематериальные стимулы со стороны компании, которые побуждают сотрудников работать эффективнее.</p> <p>16. а</p> <p>17.а</p> <p>18.б</p> <p>19.г</p> <p>20.а</p> <p>21.а</p> <p>22.г</p> <p>23. б</p> <p>24.г</p> <p>25.в</p>
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	3	4	-	<p>1. Безопасность пищевой продукции - соответствие пищевой продукции санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, ветеринарным и фитосанитарным правилам, соблюдение которых исключает опасное влияние на жизнь и здоровье людей нынешнего и будущего поколений.</p> <p>2. Биоаккумуляция- обогащение организма химическим веществом путем его поступления из окружающей среды и пищевой продукции.</p> <p>3. Допустимое суточное потребление (ДСП) количество пищевой добавки, пересчитанное на массу тела, которое можно потреблять ежедневно в течение жизни без риска для здоровья (стандартная масса 60 кг). Оценивается Объединенным комитетом экспертов ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам.</p> <p>4. Качество пищевой продукции - совокупность свойств и характеристик, которые обуславливают способность пищевых продуктов удовлетворять физиологические потребности человека и обеспечивают безопасность пищевых продуктов для жизни и здоровья людей.</p> <p>5. а</p> <p>6. в</p> <p>7. в</p> <p>8. б</p>
Технология пищевых производств	5	3	-	<p>1. 1</p> <p>2. 2</p> <p>3. 3</p> <p>4. 4</p> <p>5. 4</p> <p>6. 1</p> <p>7. 2</p> <p>8. 3</p> <p>9. 3</p> <p>10. 4</p>

				11. 3 12. 1 13. 1 14. 1 15. 2 16. 3 17. 1 18. 1 19. 4 20. 1 21. 3 22. 3 23. 2 24. 2 25. 4 26. 2 27. 1 28. 2 29. 1 30. 2
Национальная кухня	7,8	4,5	-	1. а 2. в 3. б 4. б 5. б 6. б 7. б 8.а 9.а 10.а
Кухня народов России	7,8	4,5	-	1. в 2. г 3. г 4. г 5. в 6. г 7. г 8. а 9. б 10. г
Лечебно-профилактическое и диетическое питание	7	4	-	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 г а а б а б а в г а
Основы диетологии	7	4	-	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 б б г б а г б а в б

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания (ФГОС 3+)
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ПК-7
Название компетенции	Способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	6	3	-	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предприятие общественного питания —</li> <li>2. Заготовочные предприятия —</li> <li>3. Доготовочные предприятия —</li> <li>4. Класс предприятий общественного питания —</li> <li>5. Структура управления рестораном —</li> <li>6. Администрация ресторана —</li> <li>7. Подбор кадров –</li> <li>8. Меню –</li> <li>9. Фотография рабочего времени –</li> <li>10. Фотохронометраж –</li> <li>11. Зал предприятия общественного питания (зал обслуживания) -</li> <li>12. Доготовочное предприятие питания-</li> <li>13. Услуга общественного питания (индустрии питания)-</li> <li>14. Процесс обслуживания в общественном питании-</li> <li>15. Метод обслуживания потребителей-</li> <li>16. Форма обслуживания потребителей -</li> <li>17. Условия обслуживания-</li> <li>18. Рацион питания -</li> <li>19. Винная карта (карта вин) -</li> <li>20. Вместимость зала -</li> <li>21. В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры? А. Холодный цех В. Кулинарный цех С. Горячий цех Д. Все ответы верны Е. Кондитерский цех</li> <li>22. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это? А. Бар В. Кафе С. Ресторан Д. Закусочная</li> </ol>

- Е. Ларек
23. Служат для приемки товаров, полуфабрикатов?
- А. Организация питания
  - В. Кулинарные цеха
  - С. Складское помещение
  - Д. Все ответы верны
  - Е. Коридорные помещения
24. Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?
- А. Руководитель ПОП
  - В. Директор ПОП
  - С. Работники
  - Д. Все ответы верны
  - Е. Налоговая
25. Режим хранения товаров это ?
- А. Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность
  - В. Срок реализации продуктов
  - С. Отпуск продуктов
  - Д. Влажность продукта
  - Е. Питательные вещества
26. Где не рекомендуется хранить продукты?
- А. В коридорах на разгрузочных площадках
  - В. Складских помещениях
  - С. В складе
  - Д. В холодильнике
  - Е. В Цехах
27. Меню это?
- А. Соответствующий документ
  - В. Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в про- даже на данный день с указанием цены
  - С. Накладная
  - Д. Сертификат
  - Е. Товарный чек
28. Что такое рабочее место работника ?
- А. Это часть производственной площадки, где работник выполняет определенные операции
  - В. Производственные помещения
  - С. Организация питания без участия работника
  - Д. Санаторий
  - Е. Все ответы верны
29. Какими могут быть рабочие места?
- А. Специализированные и универсальные
  - В. Модулированные
  - С. Стационарные
  - Д. Универсальные
  - Е. Критические
30. Где организуют овощные цеха?
- А. На ПОП большой и средней мощности
  - В. На ПОП малой мощности
  - С. На больших организациях
  - Д. В Кафе
  - Е. В ресторанах

Ресторанное дело	8	5	-	<p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Управление персоналом - ...</li> <li>2. К производственному персоналу предприятия общественного питания относятся ...</li> <li>3. К обслуживающему персоналу предприятия общественного питания относятся: ...</li> <li>4. К административному персоналу предприятия общественного питания относятся ...</li> <li>5. Концепция управления персоналом - ...</li> <li>6. Главная цель системы управления персоналом - ...</li> <li>7. Персонал предприятия - ...</li> <li>8. Рациональная организация труда - ...</li> <li>9. Трудовая дисциплина - ...</li> <li>10. Производственная дисциплина - ...</li> <li>11. Технологическая дисциплина - ...</li> <li>12. Административные методы применяются ...</li> <li>13. Экономические методы управления применяются ...</li> <li>14. Социально-психологические методы применяются для ...</li> <li>15. Мотивация персонала – ...</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>16. Совокупность операций, выполняемых исполнителем при контакте с потребителем услуги в процессе реализации и организации потребления продукции общественного питания:       <ol style="list-style-type: none"> <li>а) процесс обслуживания;</li> <li>б) услуга питания;</li> <li>в) форма обслуживания;</li> <li>г) метод обслуживания.</li> </ol> </li> <li>17. Под методом обслуживания понимают:       <ol style="list-style-type: none"> <li>а) способ реализации потребителям продукции общественного питания;</li> <li>б) совокупность действий производственного персонала при реализации продукции общественного питания;</li> <li>в) оказание определенной услуги в процессе обслуживания;</li> <li>г) услуги по доставке кулинарной продукции.</li> </ol> </li> <li>18. Под формой обслуживания понимают:       <ol style="list-style-type: none"> <li>а) способ реализации потребителям продукции общественного питания;</li> <li>б) организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей;</li> <li>в) способ оказания услуги в процессе обслуживания;</li> <li>г) условия обслуживания потребителей.</li> </ol> </li> <li>19. Соблюдение требования эргономичности услуги обеспечивает:       <ol style="list-style-type: none"> <li>а) информативность услуги;</li> <li>б) безопасность обслуживания;</li> <li>в) своевременность обслуживания;</li> <li>г) комфортность обслуживания.</li> </ol> </li> <li>20. Соблюдение требования гибкости услуги обеспечивает:       <ol style="list-style-type: none"> <li>а) способность услуг изменяться в соответствии с изменяющимися требованиями и условиями;</li> <li>б) информативность обслуживания;</li> <li>в) своевременность обслуживания;</li> <li>г) комфортность обслуживания.</li> </ol> </li> <li>21. Самообслуживание эффективно в случаях:       <ol style="list-style-type: none"> <li>а) массового обслуживания;</li> <li>б) обслуживания индивидуальных потребителей;</li> <li>в) выездного обслуживания;</li> <li>г) обслуживания банкетов.</li> </ol> </li> </ol>
------------------	---	---	---	---



				<p>22. Обслуживание через торговые автоматы является формой:</p> <p>а) частичного самообслуживания;</p> <p>б) экспресс-обслуживания;</p> <p>в) частичного обслуживания официантами;</p> <p>г) полного самообслуживания.</p> <p>23. Наименьший диаметр имеет тарелка:</p> <p>а) десертная;</p> <p>б) пирожковая;</p> <p>в) закусочная;</p> <p>г) столовая мелкая.</p> <p>24. Наибольший диаметр имеет тарелка:</p> <p>а) десертная;</p> <p>б) пирожковая;</p> <p>в) закусочная;</p> <p>г) столовая мелкая.</p> <p>25. Для подачи белых столовых вин используют рюмку:</p> <p>а) лафитную;</p> <p>б) мадерную;</p> <p>в) рейнвейную;</p> <p>г) ликерную.</p> <p>26. Кофе-брейк является формой:</p> <p>а) обслуживания официантами;</p> <p>б) частичного самообслуживания;</p> <p>в) полного самообслуживания;</p> <p>г) обслуживания за барной стойкой.</p> <p>27. Разновидность обслуживания потребителей по форме "шведского стола" на предприятиях питания в субботние, воскресные и праздничные дни с возможной организацией досуга и развлечений:</p> <p>а) бранч;</p> <p>б) линер;</p> <p>в) экспресс-обслуживание;</p> <p>г) рум-сервис.</p> <p>28. По уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг на классы подразделяют:</p> <p>а) рестораны и бары;</p> <p>б) рестораны, бары, кафе;</p> <p>в) кафе и рестораны;</p> <p>г) специализированные рестораны.</p> <p>29. Прием «Рабочий завтрак» является:</p> <p>а) дневным приемом;</p> <p>б) утренним приемом;</p> <p>в) вечерним приемом;</p> <p>г) обеденным приемом.</p> <p>30. Прием кулинарной обработки, при котором блюдо поливают крепким алкогольным напитком и поджигают:</p> <p>а) темперирование;</p> <p>б) припускание;</p> <p>в) фламбирование;</p> <p>г) термостатирование.</p>
<p>Организация производства и управление качеством</p>	<p>7</p>	<p>4</p>	<p>-</p>	<p>1. Безопасность пищевых продуктов -</p> <p>2. Биохимический процесс-</p>

продукции в общественном питании				<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Брак -</li> <li>4. Входной (предварительный) контроль -</li> <li>5. Выходной (приемочный) контроль -</li> <li>6. Гидромеханический процесс-</li> <li>7. Градация качества, класс, сорт -</li> <li>8. Идентификация пищевых продуктов -</li> <li>9. Качество -</li> <li>10. Качество продукции общественного питания -</li> <li>11. Кетеринг -</li> <li>12. Контроль качества продукции общественного питания -</li> <li>13. Кулинарные фабрики -</li> <li>14. Механический процесс -</li> <li>15. Общедоступное предприятие общественного питания -</li> <li>16. Операционный (производственный) контроль -</li> <li>17. Оценка качества -.</li> <li>18. Показатель качества -</li> <li>19. Потребительские свойства товаров -</li> <li>20. Свойство -</li> <li>21. Сырье и материалы -</li> <li>22. Термический процесс-</li> <li>23. Фабрики-</li> <li>24. Фальсификация пищевых продуктов -</li> <li>25. Химический процесс -</li> <li>26. Закрытое предприятие общественного питания -</li> <li>27. Органолептические показатели -</li> <li>28. Полносервисное предприятие общественного питания -</li> <li>29. Предприятие быстрого питания –</li> <li>30. Предприятие общественного питания - организационно-</li> </ol>
----------------------------------	--	--	--	--

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр изучения			Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	6	3	-	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предприятие общественного питания — предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации их потребления.</li> <li>2. Заготовочные предприятия — механизированные предприятия, предназначенные для централизованного выпуска полуфабрикатов, а также кулинарных и мучных кондитерских изделий.</li> <li>3. Доготовочные предприятия — небольшие предприятия, работающие на полуфабрикатах высокой степени готовности и готовых охлажденных блюдах, которые поступают из заготовочных предприятий общественного питания.</li> <li>4. Класс предприятий общественного питания — это совокупность отличительных признаков предприятий определенного типа, характеризующихся качеством предоставления услуг, уровнем и условиями обслуживания</li> <li>5. Структура управления рестораном — совокупность и соподчиненность взаимосвязанных организационных единиц или звеньев, выполняющих определенные функции</li> <li>6. Администрация ресторана — группа должностных лиц во главе с директором ресторана, представляющая собой часть трудового коллектива.</li> <li>7. Подбор кадров – выявление нужных работников, оценка их деловых и личных качеств с целью назначения их на определенную должность.</li> <li>8. Меню – это перечень блюд и напитков на завтрак, обед и ужин.</li> </ol>

				<p>9. Фотография рабочего времени – проводится для определения затрат времени на протяжении рабочей смены или ее части.</p> <p>10. Фотохронометраж – последовательное изучение и замеры затрат основного времени в ходе технологического процесса.</p> <p>11. Зал предприятия общественного питания (зал обслуживания) - Специально оборудованное помещение предприятия общественного питания, предназначенное для реализации и организации потребления продукции общественного питания и покупных товаров с организацией досуга или без него.</p> <p>12. Доготовочное предприятие питания- Предприятие общественного питания, осуществляющее изготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализацию и организацию потребления по месту приготовления</p> <p>13. Услуга общественного питания (индустрии питания)-результат деятельности предприятий общественного питания (юридических лиц или индивидуальных предпринимателей) по удовлетворению потребностей потребителя в продукции общественного питания, в создании условий для реализации и потребления продукции общественного питания и покупных товаров, в проведении досуга и в других дополнительных услугах.</p> <p>14. Процесс обслуживания в общественном питании-совокупность операций/действий, выполняемых исполнителем услуг общественного питания при непосредственном контакте с потребителем услуги (гостем) в процессе реализации и/или организации потребления продукции общественного питания и/или организации досуга.</p> <p>15. Метод обслуживания потребителей- способ реализации потребителям продукции общественного питания и организации ее потребления: самообслуживание, обслуживание официантом (поваром, барменом, буфетчиком, продавцом), комбинированный.</p> <p>16. Форма обслуживания потребителей -организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей.</p> <p>17. Условия обслуживания- совокупность факторов, воздействующих на потребителя (гостя) в процессе оказания услуг общественного питания.</p> <p>18. Рацион питания - набор рекомендуемых потребителю блюд и изделий, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания или питания отдельных категорий потребителей (применяется для питания организованных, в т.ч. закрытых, коллективов).</p> <p>19. Винная карта (карта вин) - перечень алкогольной продукции, предлагаемой потребителю в предприятии питания, с указанием, как правило, массы/объема и цены</p> <p>20. Вместимость зала - способность зала одновременно вмещать количество потребителей (гостей), выраженная числом мест, различная для одного зала в зависимости от формы обслуживания (банкет, фуршет и др.).</p> <p>21. С</p> <p>22. С</p> <p>23. С</p> <p>24. А</p> <p>25. А</p> <p>26. А</p> <p>27. В</p> <p>28. А</p> <p>29. А</p> <p>30. А</p>
Ресторанное дело	8	5	-	<p>1. Управление персоналом - это специфическая функция управленческой деятельности, главным объектом которой является человек.</p> <p>2. К производственному персоналу предприятия общественного питания относятся основные категории работников, занятых производством кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий:</p>

			<p>заведующий производством, заместитель заведующего производством, шеф-повар, су-шеф, начальник цеха, заместитель начальника цеха, повар (помощник повара), кондитер (помощник кондитера), пекарь.</p> <p>3. К обслуживающему персоналу предприятия общественного питания относятся: метрдотель (администратор зала), официант (помощник официанта), буфетчик, бармен, сомелье, бариста, кассир, продавец магазина (отдела) кулинарии.</p> <p>4. К административному персоналу предприятия общественного питания относятся категории работников, занятых технологическими и организационными вопросами: директор (управляющий, менеджер, заведующий) предприятия, инженер (техник) - технолог, менеджер по производству.</p> <p>5. Концепция управления персоналом - это система взглядов на трактовку сущности, содержания, целей, задач критериев, принципов и методов управления персоналом и механизма её реализации в конкретных условиях.</p> <p>6. Главная цель системы управления персоналом - обеспечение кадрами, организация их эффективного использования, профессионального и социального развития.</p> <p>7. Персонал предприятия - это совокупность как работающих по найму, так и собственников, трудовой потенциал которых соответствует производственно-торговому процессу и обеспечивает эффективную хозяйственную деятельность.</p> <p>8. Рациональная организация труда - это научно обоснованные изменения в организации труда на основе достижений науки, техники и передового опыта, который накоплен в отрасли общественного питания.</p> <p>9. Трудовая дисциплина - строгое соблюдение всеми работниками продолжительности рабочего дня, обеденного перерыва, установленных обязанностей, также использование всего рабочего времени для высокопроизводительного труда с обеспечением высокого качества его конечного результата.</p> <p>10. Производственная дисциплина - соблюдение работниками требований по охране труда, по технике безопасности, производственной санитарии и гигиене, противопожарной охране, а также использование санитарной одежды, содержание в порядке инвентаря, оборудования, бережное отношение к ним, выполнение приказов и распоряжений руководителей.</p> <p>11. Технологическая дисциплина - соблюдение режимов технологических процессов, рецептур блюд, исключение брака на работе, обеспечение выпуска продукции отличного качества, безопасной для здоровья</p> <p>12. Административные методы применяются для воздействия на такие мотивы поведения, как осознанная необходимость дисциплины труда, чувство долга, социальные потребности.</p> <p>13. Экономические методы управления применяются для мотивации поведения человека в организации с точки зрения материального стимулирования его труда.</p> <p>14. Социально-психологические методы применяются для удовлетворения потребностей работников в принадлежности, уважении и самовыражении.</p> <p>15. Мотивация персонала – материальные и нематериальные стимулы со стороны компании, которые побуждают сотрудников работать эффективнее.</p> <p>16. а</p> <p>17. а</p> <p>18. б</p> <p>19. г</p> <p>20. а</p> <p>21. а</p> <p>22. г</p> <p>23. б</p> <p>24. г</p> <p>25. в</p> <p>26. в</p> <p>27. а</p> <p>28. а</p> <p>29. а</p>
--	--	--	--

<p>Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании</p>	<p>7</p>	<p>4</p>	<p>-</p>	<p>30. в</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Безопасность пищевых продуктов - отсутствие токсического, канцерогенного, мутагенного или любого другого неблагоприятного действия пищевых продуктов на организм человека при употреблении их в общепринятых количествах.</li> <li>2. Биохимический процесс- процесс, связанный с гидролизом, окислением, гликолизом и брожением.</li> <li>3. Брак - товар с выявленными устранимыми или неустранимыми несоответствиями по одному или комплексу показателей.</li> <li>4. Входной (предварительный) контроль - проверка поступающего сырья и полуфабрикатов.</li> <li>5. Выходной (приемочный) контроль - проверка качества готовой продукции (бракераж пищи, лабораторный контроль за полнотой вложения сырья, безопасностью и т.д.).</li> <li>6. Гидромеханический процесс- процесс, основу которого является гидромеханическое воздействие на обрабатываемый продукт: промывание, замачивание, осаждение, фильтрование.</li> <li>7. Градация качества, класс, сорт - категория или разряд, присвоенные объектам, имеющие тоже самое функциональное применение, но различные требования к качеству.</li> <li>8. Идентификация пищевых продуктов - установление соответствия пищевых продуктов их наименованиям, согласно нормативной документации на конкретный вид продукта.</li> <li>9. Качество - совокупность характеристик, объекта, относящихся к его способности удовлетворять установленные и предлагаемые потребности.</li> <li>10. Качество продукции общественного питания - совокупность потребительских свойств пищи, обуславливающих ее способность удовлетворять потребности населения в полноценном питании.</li> <li>11. Кетеринг- это ресторан, работающий исключительно на выезде, организациявыездного ресторанного обслуживания - банкетов, фуршетов, коктейлей, барбекю - везде, где это необходимо клиенту, но недоступно обычному ресторану.</li> <li>12. Контроль качества продукции общественного питания - проверка соответствия показателей качества продукции общественного питания установленным требованиям. Контроль качества условно подразделяют на три вида: Предварительный (входной), операционный (производственный) и выходной (приемочный).</li> <li>13. Кулинарные фабрики - крупные предприятия общественного питания, выпускающие большое количество полуфабрикатов, значительная часть которых подвергается тепловой обработке на месте.</li> <li>14. Механический процесс - это процесс, основу которого составляет механическое воздействие на продукт: сортирование, измельчение, перемешивание, взбивание, прессование, дозирование и формование.</li> <li>15. Общедоступное предприятие общественного питания - предприятие, продукцию и услуги которого может получить любой потребитель.</li> <li>16. Операционный (производственный) контроль - контроль, проводящийся во время технологического процесса.</li> <li>17. Оценка качества - совокупность операций по выбору номенклатуры показателей, определению их действительного значения и сопоставлению с базовыми показателями.</li> <li>18. Показатель качества - количественное и качественное выражение свойств продукции.</li> <li>19. Потребительские свойства товаров - свойства товаров, обуславливающие его полезность в процессе эксплуатации и потребления.</li> <li>20. Свойство - объективная особенность продукции (или товара), проявляющаяся при ее создании, оценке, хранении и потреблении. Свойства продукции могут быть простыми (характеризуется одной особенностью) и сложными (включает комплекс особенностей, проявляющихся в совокупности).</li> <li>21. Сырье и материалы - предмет труда, претерпевший уже известное изменение под воздействием труда и подлежащий дальнейшей переработке. Сырье по происхождению подразделяют на промышленное и сельскохозяйственное. Промышленное сырье делят на минеральное и искусственное.</li> <li>22. Термический процесс- процесс, движущей силой которого является разность температур взаимодействующих сред: нагревание, охлаждение (в естественных условиях и с применением искусственного холода), выпаривание, конденсация.</li> </ol>
---	----------	----------	----------	---

				<p>23. Фабрики-заготовочные это высокомеханизированные заготовочные предприятия, осуществляющие массовое производство полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, овощей и других продуктов и централизованно обеспечивающие ими другие заведения общественного питания и объекты розничной торговли.</p> <p>24. Фальсификация пищевых продуктов - изготовление и реализация поддельных пищевых продуктов, не соответствующих своему названию и рецептуре.</p> <p>25. Химический процесс - процесс воздействия на продукт химических веществ, вызывающих определенные реакции (разрыхление, сульфитация).</p> <p>26. Закрытое предприятие общественного питания - это предприятие, продукцию и услуги которого может получить определенный контингент потребителей.</p> <p>27. Органолептические показатели - показатели (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус), характеризующие, субъективное отношение человека к пище и определяемые с помощью органов чувств.</p> <p>28. Полносервисное предприятие общественного питания - разновидность п.о.п. с обслуживанием официантами и значительной частью фирменных и заказных кушаний и (или) напитков в продукции собственного производства.</p> <p>29. Предприятие быстрого питания - разновидность предприятия общественного питания, где применяют метод самообслуживания и предлагают ограниченный ассортимент продукции, что ускоряет процесс обслуживания и потребления пищи.</p> <p>30. Предприятие общественного питания - организационно-структурная единица в сфере общественного питания, которая осуществляет производственно-торговую деятельность: вырабатывает и/или дотавливает, продает и организует потребление продукции собственного производства и покупных товаров, может организовывать досуг потребителей.</p>
--	--	--	--	--

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

*Направление подготовки/специальность:*

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания (ФГОС 3+)
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела

Шифр компетенции	ПК-8
Название компетенции	Способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала

Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Санитария и гигиена питания	8	5	-	<p><b>1. Гигиена – это наука, изучающая:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) влияние факторов внешней среды, условий жизни и труда на здоровье человека;</li> <li>2) санитарные нормы и правила;</li> <li>3) качество жизни и питания человека;</li> <li>4) состояние здоровья населения.</li> </ol> <p><b>2. Под термином «санитария» понимают:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) совокупность санитарно-эпидемиологических законов, направленных на исключение возможности заболевания населения;</li> <li>2) совокупность практических санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, направленных на улучшение условий труда, быта, отдыха, питания в целях сохранения и укрепления здоровья населения;</li> <li>3) совокупность санитарно-эпидемиологических методов, направленных на изучение условий труда, быта, отдыха и питания населения;</li> <li>4) совокупность практических санитарно-эпидемиологических мероприятий, направленных на укрепление здоровья населения.</li> </ol> <p><b>3. Законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения основывается:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) на конституции РФ;</li> <li>2) на санитарных нормах;</li> <li>3) на гигиенических нормативах;</li> <li>4) на документах о безопасности и безвредности факторов среды обитания.</li> </ol> <p><b>4. Санитарно-эпидемиологические заключения:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) документы, удостоверяющие соответствие (несоответствие) санитарным правилам факторов среды обитания, продукции, работ и услуг;</li> <li>2) нормы, подтверждающие качество и безопасность продукции;</li> <li>3) положения для руководства в сфере производства товаров и услуг;</li> <li>4) нормативные правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования.</li> </ol> <p><b>5. Что не относится к методам работы в области надзора за питанием населения:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) санитарно-эпидемиологическая экспертиза;</li> <li>2) санитарно-эпидемиологическое обследование;</li> <li>3) санитарно-эпидемиологическая оценка;</li> <li>4) санитарно-эпидемиологический контроль.</li> </ol>

**6. Статус-контроль осуществляется при проведении:**

- 1) экстренного контроля;
- 2) чрезвычайного контроля;
- 3) планового контроля;
- 4) внепланового контроля.

**7. Внеплановые мероприятия по контролю проводятся в случае:**

- 1) текущего надзора;
- 2) чрезвычайного контроля;
- 3) производственного контроля;
- 4) статус-контроля.

**8. Санитарно-эпидемиологическое заключение, разрешающее вид деятельности, выдается по результатам:**

- 1) внепланового контроля;
- 2) чрезвычайного контроля;
- 3) статус-контроля;
- 4) производственного контроля.

**9. Форма контроля, организуемая производителем:**

- 1) статус-контроль;
- 2) внеплановый контроль;
- 3) чрезвычайный контроль;
- 4) производственный контроль.

**10. По критическим контрольным точкам производства ведут контроль:**

- 1) при статус-контроле;
- 2) при чрезвычайном контроле;
- 3) при производственном контроле;
- 4) при внеплановом контроле.

**11. Санитарно-эпидемиологическое обследование относится:**

- 1) к формам работы в области надзора;
- 2) к плановым мероприятиям по контролю;
- 3) к методам работы в области надзора;
- 4) к формам контроля.

**12. При вводе в эксплуатацию пищевого объекта проводится:**

- 1) производственный контроль;
- 2) чрезвычайный контроль;
- 3) статус-контроль;
- 4) внеплановый контроль.

**13. На какие группы делятся пищевые отравления микробной природы:**

- 1) токсикоинфекции и токсикозы;
- 2) бактериотоксикозы и микотоксикозы;
- 3) гельминтозы и зоонозы;
- 4) патогенные и условно-патогенные.

**14. В случае каких заболеваний допускается к работе персонал пищевых предприятий:**

- 1) туберкулез;
- 2) носители цист простейших;
- 3) заразные кожные заболевания;
- 4) инфекционный гепатит.

**15. Жесткость воды определяют:**

- 1) соли кальция и магния;
- 2) соли железа;



- 3) соли металлов;
- 4) содержание фтора.

**16. Мытье кухонной посуды ручным способом производят:**

- 1) в 4-секционной ванне;
- 2) в 3-секционной ванне;
- 3) в 1-секционной ванне;
- 4) в 2-секционной ванне.

**17. Перманганатная окисляемость воды характеризует:**

- 1) жесткость воды;
- 2) мутность воды;
- 3) загрязнение воды минеральными веществами;
- 4) загрязнение воды органическими веществами.

**18. Для мытья столовой посуды ручным способом должны быть предусмотрены:**

- 1) 2-секционные ванны;
- 2) 4-секционные ванны;
- 3) 1-секционные ванны;
- 4) 3-секционные ванны.

**19. Наличие бактерий группы кишечной палочки в 100 мл воды:**

- 1) не допускается;
- 2) не более 10;
- 3) не более 50;
- 4) не ограничено.

**20. Для технологических процессов на пищевых предприятиях использование горячей воды из системы водяного отопления:**

- 1) допускается в аварийных ситуациях;
- 2) допускается без ограничений;
- 3) допускается после соответствующей обработки;
- 4) не допускается.

**21. На пищевых предприятиях соединение систем питьевого и технического водоснабжения:**

- 1) не допускается;
- 2) допускается в отдельных случаях;
- 3) допускается без ограничений;
- 4) допускается, при окрашивании трубопроводов в отличительные цвета.

**22. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее:**

- 1) 1,0 м от пола;
- 2) 0,25 м от пола;
- 3) 0,5 м от пола;
- 4) 0,15 см от пола.

**23. Совмещение туалетов для персонала и посетителей:**

- 1) допускается без ограничений;
- 2) допускается в заготовочных предприятиях;
- 3) не допускается;
- 4) допускается в доготовочных предприятиях.

**24. Складские помещения проектируют в непосредственной близости:**

- 1) с горячим цехом;
- 2) с разгрузочной платформой;
- 3) с помещениями для персонала;
- 4) с техническими помещениями.

				<p><b>25. Горячий цех на предприятиях общественного питания приближен:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) к овощному цеху;</li> <li>2) к складским помещениям;</li> <li>3) к моечной столовой посуды;</li> <li>4) к раздаче.</li> </ol> <p><b>26. Объединение горячего и холодного цеха:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) допускается на небольших предприятиях с конченным производственным циклом;</li> <li>2) не допускается;</li> <li>3) допустимо без ограничений;</li> <li>4) допустимо в заготовочных предприятиях.</li> </ol> <p><b>27. Моечная столовой посуды должна иметь связь:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) с горячим цехом;</li> <li>2) с залом для потребителей;</li> <li>3) с холодным цехом;</li> <li>4) с загрузочной.</li> </ol> <p><b>28. Моечная кухонной посуды должна иметь связь:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) с доготовочным цехом;</li> <li>2) с горячим цехом;</li> <li>3) с торговым залом;</li> <li>4) с раздачей.</li> </ol> <p><b>29. Допускается отсутствие естественного освещения:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) в холодном цехе;</li> <li>2) в моечной кухонной посуды;</li> <li>3) в моечной столовой посуды;</li> <li>4) в цехе доготовки полуфабрикатов.</li> </ol> <p><b>30. Не допускается располагать электрощитовую и машинное отделение охлаждаемых камер рядом:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) с загрузочной;</li> <li>2) с вентиляционной камерой;</li> <li>3) с моечными;</li> <li>4) с холодильным блоком.</li> </ol>
Безопасность жизнедеятельности	3	1	-	<p>1. Система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности называется...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) производственной санитарией</li> <li>б) охраной труда</li> <li>в) техникой безопасности</li> <li>г) трудовой дисциплиной</li> </ol> <p>2. Какого класса в классификации условий труда по степени вредности и (или) опасности не существует?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) оптимальные условия труда</li> <li>б) допустимые условия труда</li> <li>в) умеренные условия труда</li> <li>г) вредные условия труда</li> <li>д) опасные условия труда</li> </ol> <p>3. Техническое устройство, предназначенное для предупреждения работников о возникновении внештатной (аварийной) ситуации или нарушениях в работе оборудования называется...</p> <p>4. Цвет, используемый для обозначения нормальной работы машин и механизмов называется...</p> <p>5. Цвет, используемый для обозначения очевидной опасности или запрещающий выполнение определенных действий называется...</p> <p>6. Цвет, используемый для предупреждения о возможной опасности называется...</p>

7. Цвет, используемый для обозначения конкретного указания или общей информации называется...
8. Негативный производственный фактор, который возникает при выполнении операций налива или слива жидкостей, движении по трубам воздуха, работе ременных передач или транспортирующих устройств называется.....
9. Защитное заземление обеспечивает:
- а) защиту человека от поражения электрическим током
  - б) защиту оборудования от короткого замыкания
  - в) защиту помещения от удара молнии
  - г) защиту от коррозии оборудования
10. Средства защиты от опасных факторов: ограждения, предупредительная сигнализация, блокировочные устройства, защитные экраны, ограничители и предохранители называются:
- а) коллективными
  - б) индивидуальными
  - в) основными
  - г) обязательными
11. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций создана с целью защиты:
- а) населения и территории от нападения вероятного противника
  - б) населения и территорий от чрезвычайных ситуаций
  - в) населения и территорий от криминальных ситуаций
  - г) населения от экономической нестабильности
12. Важнейшей характеристикой аварийно-химически опасных веществ является.....
13. Наиболее полный и правильный перечень существующих инструктажей по безопасности труда:
- а) вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой
  - б) вводный, повторный, внеплановый, целевой
  - в) первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый, целевой
  - г) первичный на рабочем месте, целевой, внеплановый
14. Что НЕ относится к средствам индивидуальной защиты?
- а) одежда специальная защитная
  - б) средства защиты глаз
  - в) средства защиты головы
  - г) вентиляционные системы
  - д) средства дерматологические защитные
  - е) средства защиты органов дыхания
15. Техническое устройство, предназначенное для предупреждения поражения работника электрическим током называется.....
16. Техническое устройство, предназначенное для замены загрязненного воздуха помещений свежим и чистым воздухом называется...
17. Специалист по охране труда проводит инструктаж по охране труда со всеми вновь поступающими на работу, со студентами, прибывшими на практику, и с командированными работниками. Этот инструктаж называется.....
18. Инструктаж по охране труда, который проводит непосредственный руководитель производственного участка в начале первой рабочей смены называется.....
19. Инструктаж по охране труда, который проводит непосредственный руководитель производственного участка при изменении технологического процесса называется.....
20. Метод анализа производственного травматизма, основанный на обобщении данных, содержащихся в актах расследования несчастных случаев по форме Н-1 называется.....
21. Метод анализа производственного травматизма, который заключается в детальном всестороннем изучении комплекса условий труда на конкретном производственном участке называется.....
22. Метод анализа производственного травматизма, который имеет целью выявить на плане предприятия участки или рабочие места с повышенной травмоопасностью называется.....

			<p><u>23. Инструкции по охране труда для работников разрабатываются и утверждаются сроком:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) на 1 год</li><li>б) на 2 года</li><li>в) на 3 года</li><li>г) на 5 лет</li></ul> <p><u>24. Какой вид инструктажа по охране труда не предусмотрен?</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) вводный инструктаж.</li><li>б) первичный инструктаж на рабочем месте.</li><li>в) вторичный инструктаж на рабочем месте.</li><li>г) повторный инструктаж на рабочем месте.</li><li>д) внеплановый инструктаж.</li></ul> <p><u>25. Система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности называется...</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) производственной санитарией</li><li>б) охраной труда</li><li>в) техникой безопасности</li><li>г) трудовой дисциплиной</li></ul> <p><u>26. Какого класса в классификации условий труда по степени вредности и (или) опасности не существует?</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) оптимальные условия труда</li><li>б) допустимые условия труда</li><li>в) умеренные условия труда</li><li>г) вредные условия труда</li><li>д) опасные условия труда</li></ul> <p><u>27. Техническое устройство, предназначенное для предупреждения работников о возникновении внештатной (аварийной) ситуации или нарушениях в работе оборудования называется...</u></p> <p><u>28. Цвет, используемый для обозначения нормальной работы машин и механизмов называется...</u></p> <p><u>29. Цвет, используемый для обозначения очевидной опасности или запрещающий выполнение определенных действий называется...</u></p> <p><u>30. Цвет, используемый для предупреждения о возможной опасности называется...</u></p> <p><u>31. Цвет, используемый для обозначения конкретного указания или общей информации называется...</u></p> <p><u>32. Негативный производственный фактор, который возникает при выполнении операций налива или слива жидкостей, движения по трубам воздуха, работе ременных передач или транспортирующих устройств называется.....</u></p> <p><u>33. Защитное заземление обеспечивает:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) защиту человека от поражения электрическим током</li><li>б) защиту оборудования от короткого замыкания</li><li>в) защиту помещения от удара молнии</li><li>г) защиту от коррозии оборудования</li></ul> <p><u>34. Средства защиты от опасных факторов: ограждения, предупредительная сигнализация, блокировочные устройства, защитные экраны, ограничители и предохранители называются:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) коллективными</li><li>б) индивидуальными</li><li>в) основными</li><li>г) обязательными</li></ul> <p><u>35. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций создана с целью защиты:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) населения и территории от нападения вероятного противника</li><li>б) населения и территорий от чрезвычайных ситуаций</li><li>в) населения и территорий от криминальных ситуаций</li><li>г) населения от экономической нестабильности</li></ul> <p><u>36. Важнейшей характеристикой аварийно-химически опасных веществ является.....</u></p>
--	--	--	--

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Санитария и гигиена питания	8	5	-	1-1, 2-2, 3-3, 4-1, 5-4, 6-3, 7-2, 8-3, 9-4, 10-3, 11-3, 12-3, 13-1, 14-2, 15-1, 16-4, 17-4, 18-4, 19-1, 20-4, 21-1, 22-3, 23-2, 24-3, 25-4, 26-1, 27-2, 28-2, 29-2, 30-3
Безопасность жизнедеятельности	3	1	-	1. б 2. в 3. сигнализация 4. зеленый 5. красный 6. желтый 7. синий 8. статическое электричество 9. а 10. а 11. б 12. токсичность 13. а 14. г 15. заземление 16. вентиляция 17. вводный 18. первичный 19. внеплановый 20. статистический 21. монографический 22. топографический 23. г 24. в 25. б 26. в 27. сигнализация 28. зеленый 29. красный 30. желтый 31. синий 32. статическое электричество 33. а 34. а 35. б 36. токсичность

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания (ФГОС 3+)
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ПК-9
Название компетенции	Готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Безопасность жизнедеятельности	3	1	-	<p><u>1. Опасный производственный фактор – это фактор, при наличии которого возникает:</u></p> <p>а) плохое самочувствие  б) производственная травма  в) некомфортное состояние у работника  г) профессиональное заболевание</p> <p><u>2. Вредный производственный фактор – это фактор, при наличии которого возникает:</u></p> <p>а) производственная травма  б) некомфортное состояние у работника  в) профессиональное заболевание  г) плохое самочувствие</p> <p><u>3. Негативный производственный фактор, представляющий собой беспорядочное сочетание звуков различной частоты и силы называется...</u></p> <p><u>4. Негативный производственный фактор, который появляется при колебаниях отдельных точек или целой механической системы относительно каких-либо первоначальных положений называется.....</u></p> <p><u>5. Центральное понятие науки о безопасности жизнедеятельности:</u></p> <p>а) опасность;  б) безопасность;  в) антропоцентризм;  г) риск;</p> <p><u>6. Опасность-это:</u></p> <p>а) процесс распознавания образа опасности, установления возможных причин, вероятности проявления, величины и последствий опасности;  б) заболевание, следствием которого может стать летальный исход, инвалидность;  в) совокупность факторов среды обитания, воздействующих на человека;  г) явления, процессы, объекты, свойства предметов, способные в определенных условиях причинить ущерб здоровью человека;</p> <p><u>7. Риск – это:</u></p> <p>а) частота реализации опасности;  б) опасность потерять здоровье;  в) вероятность нанесения вреда здоровью;  г) опасность получения травмы;</p> <p><u>8. Что такое «приемлемый риск»?</u></p> <p>а) степень риска, не приводящая к гибели человека;</p>

б) минимальная величина риска, которая достижима по техническим, экономическим и технологическим возможностям;  
 в) риск, оцениваемый вероятностью смертельных случаев в единицу времени;  
 г) риск, не представляющий непосредственной угрозы здоровью и жизни человека;

9. Индивидуальный риск  
 а) это опасность для двух человек;  
 б) характеризует реализацию опасности для отдельного работника;  
 в) это травмирование двух или трех человек;

10. Коллективный риск -  
 а) это вероятность проявления опасности того или иного вида группы работников;  
 б) это травмирование или гибель одного человек от воздействия опасных и вредных производственных факторов;  
 в) это травмирование или гибель двух или более человек от воздействия электромагнитных производственных факторов

11. Количественная характеристика опасности, определяемая частотой реализации опасностей называется.....  
12. Состояние деятельности, при которой с определенной вероятностью исключено проявление опасностей, а уровень риска деятельности не превышает приемлемый уровень называется.....  
13. Наиболее полный и правильный перечень существующих инструктажей по безопасности труда:  
 а) вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой  
 б) вводный, повторный, внеплановый, целевой  
 в) первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый, целевой  
 г) первичный на рабочем месте, целевой, внеплановый

14. Что НЕ относится к средствам индивидуальной защиты?  
 а) одежда специальная защитная  
 б) средства защиты глаз  
 в) средства защиты головы  
 г) вентиляционные системы  
 д) средства дерматологические защитные  
 е) средства защиты органов дыхания

15. Техническое устройство, предназначенное для предупреждения поражения работника электрическим током называется.....  
16. Техническое устройство, предназначенное для замены загрязненного воздуха помещений свежим и чистым воздухом называется...  
17. Специалист по охране труда проводит инструктаж по охране труда со всеми вновь поступающими на работу, со студентами, прибывшими на практику, и с командированными работниками. Этот инструктаж называется.....  
18. Инструктаж по охране труда, который проводит непосредственный руководитель производственного участка в начале первой рабочей смены называется.....  
19. Инструктаж по охране труда, который проводит непосредственный руководитель производственного участка при изменении технологического процесса называется.....  
20. Метод анализа производственного травматизма, основанный на обобщении данных, содержащихся в актах расследования несчастных случаев по форме Н-1 называется.....  
21 Метод анализа производственного травматизма, который заключается в детальном всестороннем изучении комплекса условий труда на конкретном производственном участке называется.....  
22. Метод анализа производственного травматизма, который имеет целью выявить на плане предприятия участки или рабочие места с повышенной травмоопасностью называется.....  
23. Инструкции по охране труда для работников разрабатываются и утверждаются сроком:  
 а) на 1 год  
 б) на 2 года  
 в) на 3 года  
 г) на 5 лет

24. Какой вид инструктажа по охране труда не предусмотрен?  
 а) вводный инструктаж.  
 б) первичный инструктаж на рабочем месте.  
 в) вторичный инструктаж на рабочем месте.

				<p>повторный инструктаж на рабочем месте.</p> <p>г) внеплановый инструктаж.</p> <p><u>25. Система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности называется...</u></p> <p>а) производственной санитарией</p> <p>б) охраной труда</p> <p>в) техникой безопасности</p> <p>г) трудовой дисциплиной</p> <p><u>26. Какого класса в классификации условий труда по степени вредности и (или) опасности не существует?</u></p> <p>а) оптимальные условия труда</p> <p>б) допустимые условия труда</p> <p>в) умеренные условия труда</p> <p>г) вредные условия труда</p> <p>д) опасные условия труда</p> <p><u>27. Техническое устройство, предназначенное для предупреждения работников о возникновении внештатной (аварийной) ситуации или нарушениях в работе оборудования называется...</u></p> <p><u>28. Цвет, используемый для обозначения нормальной работы машин и механизмов называется...</u></p> <p><u>29. Цвет, используемый для обозначения очевидной опасности или запрещающий выполнение определенных действий называется...</u></p> <p><u>30. Цвет, используемый для предупреждения о возможной опасности называется...</u></p> <p><u>31. Цвет, используемый для обозначения конкретного указания или общей информации называется...</u></p> <p><u>32. Негативный производственный фактор, который возникает при выполнении операций налива или слива жидкостей, движении по трубам воздуха, работе ременных передач или транспортирующих устройств называется.....</u></p> <p><u>33. Защитное заземление обеспечивает:</u></p> <p>а) защиту человека от поражения электрическим током</p> <p>б) защиту оборудования от короткого замыкания</p> <p>в) защиту помещения от удара молнии</p> <p>г) защиту от коррозии оборудования</p> <p><u>34. Средства защиты от опасных факторов: ограждения, предупредительная сигнализация, блокировочные устройства, защитные экраны, ограничители и предохранители называются:</u></p> <p>а) коллективными</p> <p>б) индивидуальными</p> <p>в) основными</p> <p>г) обязательными</p> <p><u>35. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций создана с целью защиты:</u></p> <p>а) населения и территории от нападения вероятного противника</p> <p>б) населения и территорий от чрезвычайных ситуаций</p> <p>в) населения и территорий от криминальных ситуаций</p> <p>г) населения от экономической нестабильности</p> <p><u>36. Важнейшей характеристикой аварийно-химически опасных веществ является.....</u></p> <p><u>37. Услышав прерывистые гудки предприятий и завывание сирен необходимо:</u></p> <p>а) укрыться в убежище</p> <p>б) включить радио или телеприемник на местной программе передач и прослушать сообщение органов ГОЧС</p> <p>в) срочно подготовиться к эвакуации</p> <p><u>38. Сирены и прерывистые гудки предприятий и транспортных средств обозначают сигнал оповещения:</u></p> <p>а) «Внимание всем!»</p> <p>б) «Тревога!»</p> <p>в) «Внимание! Опасность!»</p> <p>г) «Воздушная тревога!»</p> <p><u>39. Обстановка на определенной территории, сложившаяся в результате аварии, катастрофы, опасного природного явления, ведения боевых действий или террористического акта или вследствие этих действий и актов, или иного бедствия, которая может повлечь или повлекла за собой человеческие жертвы среди населения, ущерб здоровью людей или окружающей среде,</u></p>
--	--	--	--	--



значительные материальные потери нарушение условий жизнедеятельности людей называется.....

40. Временное перемещение населения из опасной зоны ЧС для временного проживания в безопасные районы называется.....

41. Сбор и передача данных о медицинской обстановке в зоне чрезвычайной ситуации называется медицинской....

42. В каком году была создана Российская единая система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС):

а) 2001  
б) 1997  
в) 1992  
г) 1995

43. Масштаб какой из перечисленных ниже ЧС наибольший:

а) межрегиональная ЧС  
б) муниципальная ЧС  
в) межмуниципальная ЧС

44. К основным мероприятиям инженерной защиты населения от ЧС техногенного характера относится:

а) привлечение населения к строительству специальных укрытий  
б) обеспечение населения средствами индивидуальной защиты  
в) укрытие людей в защитных сооружениях

45. Укажите опасности природного происхождения:

а) наводнение  
б) шум  
в) взрывоопасные производства  
г) вибрация

46. Террористические акты относятся к:

а) чрезвычайным ситуациям социального характера  
б) политическим требованиям  
в) военной операции  
г) социально-экономическим проявлениям

47. В случае угрозы возникновения чрезвычайной ситуации проводится:

а) упреждающая эвакуация.  
б) экстренная эвакуация.  
в) региональная эвакуация.  
г) местная эвакуация.

48. Чрезвычайные ситуации технического характера по масштабу распространения подразделяются на:

а) локальные, местные, территориальные, региональные, федеральные, трансграничные.  
б) лесные, степные, горные, равнинные, речные, морские, ландшафтные.  
в) муниципальные, городские, районные, областные, всероссийские, всесоюзные.  
г) городские, деревенские, сельские, поселковые.  
д) лесные, степные, наземные, воздушные.

49. Какой из перечисленных порядков проведения сердечно-легочной реанимации является верным?

а) восстановление проходимости верхних дыхательных путей, искусственная вентиляция легких, наружный (непрямой) массаж сердца.  
б) искусственная вентиляция легких, восстановление проходимости верхних дыхательных путей, наружный (непрямой) массаж сердца.  
в) наружный (непрямой) массаж сердца, восстановление проходимости верхних дыхательных путей, искусственная вентиляция легких.

50. Какой из перечисленных способов применяется для временной остановки наружных кровотечений?

а) прижатие кровотока сосуда.  
б) наложение давящей повязки или кровоостанавливающего жгута.  
в) придание поврежденной конечности приподнятого положения.  
г) все перечисленные способы.

51. Нарушение анатомической целостности или физиологических функций органов и тканей, возникшие в результате внешнего воздействия называется .....

			<p>52. Выходение крови из поврежденного сосуда называется .....</p> <p>53. Полное или частичное нарушение целостности кости при нагрузке, превышающей прочность травмируемого участка скелета называется .....</p> <p>54. Стойкое взаимное смещение суставных концов сочленяющихся костей за пределы их физиологической подвижности, сопровождающееся нарушением функций сустава, называется .....</p> <p>55. Тяжелая остро развивающаяся общая реакция организма в результате воздействия экстремальных факторов называется.....</p> <p>56. Повреждение тканей организма, вызванное действием высокой температуры, волновым (в том числе электромагнитным) воздействием, ионизирующим облучением, а также действием некоторых химических веществ называется.....</p> <p>57. Комплекс мер, направленных на поддержание оборота воздуха через лёгкие у человека (или животного), переставшего дышать называется.....</p> <p>58. Комплекс мер, направленных на поддержание кровообращения у человека при остановке сердцебиения называется.....</p> <p>59. Что необходимо сделать в случае отсутствия у пострадавшего сознания и дыхания после воздействия на него электрического тока?</p> <p>а) провести сердечно-легочную реанимацию приложить холод к голове пострадавшего</p> <p>б) вывести пострадавшего из бессознательного состояния неожиданным для него действием (облить холодной водой, громко крикнуть)</p> <p>в) массирующими движениями размять поврежденные ткани в местах входа, выхода и на пути движения тока</p> <p>60. Какое положение следует придать пострадавшему при обмороке?</p> <p>а) положение лежа на животе б) положение сидя или полусидя в) положение лежа на спине с приподнятыми и согнутыми в коленях ногами г) боковое положение</p>
--	--	--	---

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Безопасность жизнедеятельности	3	1	-	1. б 2. в 3. шум 4. вибрация 5. а 6. г 7. г 8. б 9. б 10. а 11. риск 12. безопасность 13. а 14. г 15. заземление 16. вентиляция 17. вводный 18. первичный 19. внеплановый 20. статистический

				21. монографический 22. топографический 23. г 24. в 25. б 26. в 27. сигнализация 28. зеленый 29. красный 30. желтый 31. синий 32. статическое электричество 33. а 34. а 35. б 36. токсичность 37. б 38. а 39. чрезвычайная ситуация 40. эвакуация 41. разведкой 42. в 43. а 44. в 45. а 46. а 47. а 48. а 49. а 50. г 51. травмой 52. кровотечением 53. переломом 54. вывихом 55. шоком 56. ожогом 57. искусственное дыхание 58. непрямой массаж сердца 59. а 60. г
--	--	--	--	--

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания (ФГОС 3+)
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела

Шифр компетенции	ПК-10
Название компетенции	Способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Товароведение продовольственных товаров	4	2	-	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Физико-химические показатели – это...</li> <li>2. Метод определения показателя – это...</li> <li>3. Лабораторное оборудование – это...</li> <li>4. Методика проведения лабораторного испытания – это...</li> <li>5. Какой из принципов товароведения определяет пригодность товаров к совместному использованию?               <ol style="list-style-type: none"> <li>а. Безопасность</li> <li>б. Взаимозаменяемость</li> <li>в. Совместимость</li> </ol> </li> <li>6. Экспериментальные методы подразделяются на... Варианты ответов:               <ol style="list-style-type: none"> <li>а. Измерительные</li> <li>б. Реологические</li> <li>в. Спектрофотометрические</li> </ol> </li> <li>7. На какие процессы при хранении товаров оказывает влияние температура воздуха?               <ol style="list-style-type: none"> <li>а. Биохимические</li> <li>б. Микробиологические</li> <li>в. Технологические</li> </ol> </li> <li>8. Когда применяется цифровая информация?               <ol style="list-style-type: none"> <li>а. Требуется ассортиментная характеристика</li> <li>б. Требуется качественная характеристика</li> <li>в. Требуется количественная характеристика</li> </ol> </li> <li>9. Показатели качества продукции – это...</li> <li>10. Оценка качества сырья – это...</li> <li>11. Органолептические показатели – это ...</li> <li>12. Показатели безопасности – это...</li> <li>13. В каких случаях возникают послереализационные дефекты?               <ol style="list-style-type: none"> <li>а. Хранение</li> <li>б. Проявление скрытых технологических дефектов</li> <li>в. Потребление</li> </ol> </li> <li>14. Назовите одну из товарных стадий:</li> </ol>

				<p>а. Приемочный контроль  б. Окончательный контроль готовой продукции  в. Реализация товаров</p> <p>15. За счет, каких процессов происходят качественные потери?  а. Биохимических  б. Технологических  в. Биологических</p> <p>16. Для чего используются результаты диагностики и прогнозирования?  а. Для улучшения качества выпускаемых товаров  б. Усовершенствования сроков хранения  в. Для возможных изменений при формировании ассортимента</p>																																														
Экономика и организация производства	5	5	-	<p>1. Какой поставщик является лучшим по данным таблицы? (Поставьте одну цифру: если первый, то 1, если второй, то 2, если третий, то 3)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Критерий выбора поставщика</th> <th rowspan="2">Вес критерия</th> <th colspan="3">Темп роста негативного показателя работы</th> </tr> <tr> <th>№ 1</th> <th>№ 2</th> <th>№ 3</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Качество сырья</td> <td>0,5</td> <td>108</td> <td>100</td> <td>102</td> </tr> <tr> <td>2. Цена сырья</td> <td>0,3</td> <td>110</td> <td>114</td> <td>112</td> </tr> <tr> <td>3. Надежность поставки</td> <td>0,2</td> <td>102</td> <td>100</td> <td>96</td> </tr> </tbody> </table> <p>2. Какой поставщик является лучшим по данным таблицы?  (Поставьте одну цифру: если первый, то 1, если второй, то 2, если третий, то 3)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Критерий выбора поставщика</th> <th rowspan="2">Вес критерия</th> <th colspan="3">Оценка поставщика по 10-балловой шкале</th> </tr> <tr> <th>№ 1</th> <th>№ 2</th> <th>№ 3</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Качество сырья</td> <td>0,5</td> <td>7</td> <td>9</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>2. Цена сырья</td> <td>0,3</td> <td>6</td> <td>4</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>3. Надежность поставки</td> <td>0,2</td> <td>7</td> <td>6</td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table> <p>3. Стоимость реализованной продукции за год 1596 тыс. рублей по плану, фактически выручено 1800 тыс. рублей. Продолжительность каждого кругооборота по плану 30 дней, фактически – 26 дней. Определите изменение фактического размера оборотных средств предприятия по сравнению с планом. (ответ запишите в тыс.руб.)</p> <p>4. В 1-ом квартале предприятие реализовало продукции на 150 млн. рублей, средневзвешенные остатки оборотных средств составили 10 млн. рублей. Во 2-ом квартале время одного оборота оборотных средств планируется сократить на 1 день. Определить коэффициент оборачиваемости во 2-ом квартале.</p> <p>5. В 1-ом квартале предприятие реализовало продукции на 25 млн. рублей, средневзвешенные остатки оборотных средств составили 2,5 млн. рублей. Во 2-ом квартале объем реализации увеличился на 10%, а время одного оборота оборотных средств будет сокращено на 1 день. Определить потребность в оборотных средствах во 2-м квартале (ответ запишите в млн. руб. с округлением до десятых)</p>	Критерий выбора поставщика	Вес критерия	Темп роста негативного показателя работы			№ 1	№ 2	№ 3	1. Качество сырья	0,5	108	100	102	2. Цена сырья	0,3	110	114	112	3. Надежность поставки	0,2	102	100	96	Критерий выбора поставщика	Вес критерия	Оценка поставщика по 10-балловой шкале			№ 1	№ 2	№ 3	1. Качество сырья	0,5	7	9	9	2. Цена сырья	0,3	6	4	3	3. Надежность поставки	0,2	7	6	5
Критерий выбора поставщика	Вес критерия	Темп роста негативного показателя работы																																																
		№ 1	№ 2	№ 3																																														
1. Качество сырья	0,5	108	100	102																																														
2. Цена сырья	0,3	110	114	112																																														
3. Надежность поставки	0,2	102	100	96																																														
Критерий выбора поставщика	Вес критерия	Оценка поставщика по 10-балловой шкале																																																
		№ 1	№ 2	№ 3																																														
1. Качество сырья	0,5	7	9	9																																														
2. Цена сырья	0,3	6	4	3																																														
3. Надежность поставки	0,2	7	6	5																																														

6. В результате неоднократных наблюдений выявлено, что средняя выработка на одного производственного работника за год равна 1456 тыс.руб., а по реализовано товаров только на 560 тыс.руб. Среднесписочная численность работников за год составила 64 человека.. Определите производительность труда (в тыс. руб.) на 1 работника. (Ответ запишите с округлением до десятых)

7. Реализация вторых блюд ресторана гостиничного комплекса в базисном году составила 80340 порций. Ресторан в базисном году работал 297 дней; численность питающихся - 250 чел.; коэффициент изменения количества потребляемых блюд в среднем на одного питающегося — 1,05. В планируемом году численность питающихся возрастет на 10 % и составит:  $250 * 1,1 = 275$  чел.; число рабочих дней в планируемом году — 295. Определите годовой выпуск вторых блюд в планируемом году

а) 92483

б) 93542

в) 82546

г) нет правильного ответа

8. В планируемом периоде кафе работает 6 ч в день (360 мин); число мест в обеденном зале — 35; продолжительность приема пищи одним посетителем — 20 мин; среднее количество блюд на одного посетителя — 2,3; плановое число рабочих дней — 320; коэффициент использования пропускной способности обеденного зала в планируемом периоде — 0,6. Определите максимальную пропускную способность столовой

9. В планируемом периоде кафе работает 6 ч в день (360 мин); число мест в обеденном зале — 35; продолжительность приема пищи одним посетителем — 20 мин; среднее количество блюд на одного посетителя — 2,3; плановое число рабочих дней — 320; коэффициент использования пропускной способности обеденного зала в планируемом периоде — 0,6. Определите плановый выпуск блюд за год.

10. Предложенные мероприятия (проведение рекламной кампании, замена сырья, совершенствование технологии производства и пр.) повлияли на финансовые результаты деятельности предприятия, представленные в таблице:

Показатели	Текущий период	Предшествующий период
Объем продаж, тыс. руб.	3140,2	2540,7
Себестоимость продаж, тыс.руб.	2800,0	2380,9

Определить годовой экономический эффект от предложенных мероприятий. (округлите ответ в тыс. руб. до десятых)

11. Средняя норма прибыли на инвестиции по проекту А – 20%, по проекту Б – 25%, по проекту В – 30%. Какой проект следует выбрать?

а) А

б) Б

в) В

12. Период окупаемости проекта А -5 лет, проекта Б- 3,5 года, проекта В – 4 года. Какой проект следует выбрать?

а) А

б) Б

в) В

13. Чистый приведенный доход (NPV) по проекту А = -20, по проекту Б. = 0, по проекту В = 15. Какой проект следует рассматривать для вложения инвестиций?

а) А

б) Б

в) В

г) Б и В

д) нет правильного ответа

14. Первоначальные вложения в проект А – 100 у.д.е., в проект Б – 1000 у.д.е.; приведенная стоимость по проекту А – 150 у.д.е, по проекту Б – 1100 у.д.е.

Какой проект следует выбрать?

а) А

б) Б

15. Индекс прибыльности проекта А = 1,5, проекта Б=1,4, проекта В=1,2. Какой проект следует выбрать?

а) А

б) Б

в) В

16. Внутренняя ставка доходности каждого проекта (IRR) А и Б равна 24%. Норма прибыли по проекту А =20%, Б = 26%. Какой проект следует выбрать?

а) А

б) Б

17. В результате предложенных мероприятий в течение года сэкономлено 46520кВт.-час электроэнергии, используемой на освещение бытовых помещений. Определить годовой экономический эффект от экономии, если тариф на электроэнергию 2,73 руб. (округлите результат до целого числа)

а) 17040

б) 127000

в) недостаточно приведенных данных

18. В результате предложенных мероприятий в течение года сэкономлено 10500 м<sup>3</sup> природного газа, используемого на отопление производственных помещений. Определить годовой экономический эффект от экономии ресурсов, если тариф на газ -3,78 руб.

а) 39690

б) 2778

в) недостаточно приведенных данных

19. В результате предложения к реализации трех новых видов блюд в ресторане дополнительный годовой объем продаж составил: 254,7 тыс.руб., в т.ч. от блюда А – 120,6 тыс. руб., Б – 92,4 тыс. руб., В – 41,7 тыс. руб. Себестоимость продаж составила 214,4 тыс. руб., в т.ч. блюда А – 98,8 тыс.руб, Б – 80,1 тыс.руб., В – 35,5 тыс.руб. Определите дополнительно полученную сумму прибыли.

а) 254,7

б) 40,3

в) недостаточно приведенных данных

20. Средний уровень доходов от реализации предприятия в отчетном году составил 19,86% к обороту. План оборота розничной торговли на предстоящий год — 45 000.0 тыс. руб. Определите сумму доходов от реализации в планируемом году.

21. \_\_\_\_\_ - это относительный показатель, характеризующий процентное отношение суммы прибыли к различным показателям (товарообороту, основным средствам, оборотным средствам, функционирующему капиталу, экономическому потенциалу, расходам на оплату труда и др.)

22. \_\_\_\_\_ общественного питания — это продажа (реализация) в стоимостном выражении продукции собственного производства и покупных товаров населению, юридическим лицам, их обособленным подразделениям

23. Точка \_\_\_\_\_ — объем товарооборота, при котором сумма дохода покрывает расходы общественного питания, прибыль при этом не образуется

24. \_\_\_\_\_ - это стоимость основных производственных фондов предприятия, приходящаяся на каждый рубль выпускаемой продукции

25. \_\_\_\_\_ - это стоимость валовой продукции, приходящаяся на 1 рубль основных производственных фондов

26. \_\_\_\_\_ коэффициент – это соотношение тарифной ставки соответствующего разряда к тарифной ставке первого разряда

27. \_\_\_\_\_ способность зала — это максимально возможное количество потребителей, которое может быть обслужено в

			<p>единицу времени</p> <p>28. _____ цикл - это совокупность операций, которые последовательно проходит сырой материал, превращаясь в готовый продукт</p> <p>29. Производственная _____ — это плановое задание по выпуску всех видов продукции собственного производства организацией общественного питания на определенный период с указанием вида продукции, ассортимента и цены изделий</p> <p>30. Производственная _____ кухни представляет собой максимально возможный выпуск блюд в единицу времени</p> <p>31. _____ в общественном питании определяется как отношение товарооборота общественного питания к среднесписочной численности работников</p> <p>32. Норма _____ - объем работ, который работник или группа работников определенной квалификации должна выполнить в единицу рабочего времени в конкретных организационно-технических условиях</p> <p>33. Определите средневзвешенный темп роста цен по следующим данным: цена на товар А в текущем периоде 10 у.е., а в предшествующем – 5 у.е., на товар Б – 12 и 12, С – 6 и 4 соответственно. Было поставлено товаров в текущем периоде на сумму А – 400 у.е., Б – 300 у.е., С – 300 у.е?</p> <p>34. Затраты на выполнение заказа – 2 тыс. руб. Ежедневный расход сырья 200 кг. Стоимость хранения 1 т запаса 200 руб./сутки. Определите оптимальный объем заказа, время между заказами и общие затраты в сутки.</p> <p>35. Затраты на выполнение заказа – 2 тыс. руб. Ежедневный расход сырья 200 кг. Стоимость хранения 1 т запаса 200 руб./сутки. Определите время между заказами (в днях) при закупке оптимальной партии сырья.</p> <p>36. Затраты на выполнение заказа – 2 тыс. руб. Ежедневный расход сырья 200 кг. Стоимость хранения 1 т запаса 200 руб./сутки. Определите общие затраты (в рублях) в сутки при закупке оптимальной партии сырья.</p> <p>37. Затраты на выполнение заказа – 3 тыс. руб. Ежедневный расход сырья 300 кг. Стоимость хранения 1 т запаса 200 руб./сутки. Определите оптимальный объем заказа</p> <p>38. Затраты на выполнение заказа – 3 тыс. руб. Ежедневный расход сырья 300 кг. Стоимость хранения 1 т запаса 200 руб./сутки. Определите время между заказами (в днях) при закупке оптимальной партии сырья.</p> <p>39. Затраты на выполнение заказа – 3 тыс. руб. Ежедневный расход сырья 300 кг. Стоимость хранения 1 т запаса 200 руб./сутки. Определите общие затраты (в рублях) в сутки при закупке оптимальной партии сырья.</p> <p>40. Основные производственные фонды предприятия на начало года составляли 3000 тыс. рублей. В течение года был осуществлен ввод основных фондов с 1 февраля на сумму 40 тыс. руб, с 20 мая - 50 тыс.руб., с 5 августа – на 70 тыс.руб., а также произошло их выбытие с 9 фев-раля на сумму 30 тыс. руб, с 18 мая – на 20 тыс. руб., с 1 августа – на 60 тыс. руб. Определить стоимость фондов на конец года. (ответ запишите в тыс. руб.)</p> <p>41. Определите сумму амортизации аппарата, первоначальная стоимость которого составляет 120 тыс. руб., а срок полезного использования -10 лет</p> <p>а) 10%</p> <p>б) 12 тыс. руб.</p> <p>в) недостаточно приведенных данных</p> <p>42. Основные производственные фонды предприятия на начало года составляли 3000 тыс. рублей. В течение года был осуществлен ввод основных фондов с 1 февраля на сумму 40 тыс. руб, с 20 мая - 50 тыс.руб., с 5 августа – на 70 тыс.руб., а также произошло их выбытие с 9 фев-раля на сумму 30 тыс. руб, с 18 мая – на 20 тыс. руб., с 1 августа – на 60 тыс. руб. Определить среднегодовую стоимость основных фондов.</p> <p>а) 3050</p> <p>б) 3030,8</p> <p>в) недостаточно приведенных данных</p> <p>43. Стоимость оборудования цеха 15000 тыс. рублей. С 1 марта введено в эксплуатацию оборудование стоимостью 60 тыс. рублей; с 15 июля выбыло оборудование стоимостью 20 тыс. рублей. Размер выпуска продукции фактически составил 800 т за год, цена за 1т - 30 тыс. рублей. Производственная мощность цеха - 1000 т. Определить стоимость валовой продукции (ответ записать в тыс.руб.).</p> <p>а) 24000</p> <p>б) 15040</p> <p>в) 1,6</p>
--	--	--	---



			<p>г) 0,8</p> <p>д) нет правильного ответа</p> <p>44. Стоимость оборудования цеха 15000 тыс. рублей. С 1 марта введено в эксплуатацию оборудование стоимостью 60 тыс. рублей; с 15 июля выбыло оборудование стоимостью 20 тыс. рублей. Размер выпуска продукции фактически составил 800 т за год, цена за 1т - 30 тыс. рублей. Производственная мощность цеха - 1000 т. Определить величину фондоотдачи оборудования.</p> <p>а) 24000</p> <p>б) 15040</p> <p>в) 1,6</p> <p>г) 0,8</p> <p>45. Стоимость оборудования цеха 15000 тыс. рублей. С 1 марта введено в эксплуатацию оборудование стоимостью 60 тыс. рублей; с 15 июля выбыло оборудование стоимостью 20 тыс. рублей. Размер выпуска продукции фактически составил 800 т за год, цена за 1т - 30 тыс. рублей. Производственная мощность цеха - 1000 т. Определить среднегодовую стоимость оборудования.</p> <p>а) 24000</p> <p>б) 15040</p> <p>в) 1,6</p> <p>г) 0,8</p> <p>46. Стоимость оборудования цеха 15000 тыс. рублей. С 1 марта введено в эксплуатацию оборудование стоимостью 60 тыс. рублей; с 15 июля выбыло оборудование стоимостью 20 тыс. рублей. Размер выпуска продукции фактически составил 800 т за год, цена за 1т - 30 тыс. рублей. Производственная мощность цеха - 1000 т. Определить коэффициент интенсивного использования оборудования.</p> <p>а) 24000</p> <p>б) 15040</p> <p>в) 1,6</p> <p>г) 0,8</p> <p>47. Определить фондоотдачу, если стоимость валовой продукции за год составила 15000 тыс. рублей; производительность труда 500 тыс. рублей в год на человека и фондовооруженность – 385 тыс. рублей на человека</p> <p>а) 30</p> <p>б) 11550</p> <p>в) 1,3</p> <p>48. Определите срок окупаемости проекта, если капитальные вложения составили 22875 тыс. руб., а чистая прибыль в год от реализации проекта планируется в размере 4575 тыс. руб.</p> <p>а) 3 года</p> <p>б) 4 года</p> <p>в) 5 лет</p> <p>г) нет правильного ответа</p> <p>49. Выделите НДС (20%), если стоимость закупленного сырья с учетом НДС составила 600 руб.</p> <p>а) 120 руб.</p> <p>б) 100 руб.</p> <p>в) 60 руб.</p> <p>г) недостаточно данных для выделения</p> <p>50. Возможность быстро продать актив по цене, близкой к рыночной</p> <p>а) маневренность</p> <p>б) независимость</p> <p>в) ликвидность</p> <p>г) оборачиваемость</p> <p>д) активность</p>
--	--	--	---

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Ключи к заданиям			
	ОФО	ЗФО	ОЗФО				
Товароведение продовольственных товаров	4	2	-	<p>1. Физико-химические показатели – это– показатели физических и химических свойств товаров, определяемые измерительными методами. Эти показатели бывают прямые и косвенные. Прямые показатели позволяют осуществлять непосредственную оценку потребительских свойств товаров.</p> <p>2. Метод определения показателя – этоопределении значений показателей качества продукции, осуществляемом на основе сбора и анализа информации о его показателе или показателях.</p> <p>3. Лабораторное оборудование – это различные инструменты и снаряжение, используемое учёными, работающими в лаборатории для выполнения экспериментов или осуществления измерений. Лабораторное оборудование подразделяется на общелабораторное, измерительное, специализированное, испытательное и аналитическое.</p> <p>4. Методика проведения лабораторного испытания – этоорганизационно-методический документ обязательный к исполнению. В нем формулируют метод испытаний, средства и условия испытаний, отбор проб, алгоритмы выполнения операций по определению одной из нескольких взаимосвязанных характеристик свойств объекта, формы представления данных, также оценивают точности, достоверности результатов, требования техники безопасности и охраны окружающей среды при проведении испытаний.</p> <p>5. в</p> <p>6. а</p> <p>7. б</p> <p>8. в</p> <p>9. Показатели качества продукции – это количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, входящих в её качество, рассматриваемая применительно к определённым условиям её создания и эксплуатации или потребления. Каждая продукция обладает своей номенклатурой показателей, которая зависит от назначения продукции, условий её производства и эксплуатации и многих других факторов</p> <p>10. Оценка качества сырья – этопроцессы представляют собой сопоставление всей совокупности показателей потребительских свойств сырья и продуктов требованиям нормативных документов, проверку наличия сопроводительных документов, подтверждающих их безопасность, а также оценку соответствия состояния сырья и продуктов требованиям рецептуры.</p> <p>11. Органолептические показатели – это характеристики качества воды, пищи, иной продукции, которые могут быть оценены при помощи органов чувств человека: зрения, вкуса, осязания, обоняния, слуха. Безусловно, в первую очередь речь идет о качественных характеристиках объекта анализа, и уже во вторую - о количественных; стоит отметить, что эти критерии взаимосвязаны.</p> <p>12. Показатели безопасности – это показатели, которые характеризуют особенности продукции, обеспечивающие безопасность человека (обслуживающего персонала) при эксплуатации или потреблении продукции, монтаже, обслуживании, ремонте, хранении, транспортировании и т.д.</p> <p>13. б</p> <p>14. в</p> <p>15. б</p> <p>16. в</p>			
Экономика и организация производства	5	5	-	<p>1. Какой поставщик является лучшим по данным таблицы? (Поставьте одну цифру: если первый, то 1, если второй, то 2, если третий, то 3)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">Критерий выбора поставщика</td> <td style="text-align: center;">Вес критерия</td> <td style="text-align: center;">Темп роста негативного показателя работы</td> </tr> </table>	Критерий выбора поставщика	Вес критерия	Темп роста негативного показателя работы
Критерий выбора поставщика	Вес критерия	Темп роста негативного показателя работы					

		№ 1	№ 2	№ 3
1. Качество сырья	0,5	108	100	102
2. Цена сырья	0,3	110	114	112
3. Надежность поставки	0,2	102	100	96

2. Какой поставщик является лучшим по данным таблицы?

(Поставьте одну цифру: если первый, то 1, если второй, то 2, если третий, то 3)

Критерий выбора поставщика	Вес критерия	Оценка поставщика по 10-балловой шкале		
		№ 1	№ 2	№ 3
1. Качество сырья	0,5	7	9	9
2. Цена сырья	0,3	6	4	3
3. Надежность поставки	0,2	7	6	5

3. Стоимость реализованной продукции за год 1596 тыс. рублей по плану, фактически выручено 1800 тыс. рублей. Продолжительность каждого кругооборота по плану 30 дней, фактически – 26 дней. Определите изменение фактического размера оборотных средств предприятия по сравнению с планом. (ответ запишите в тыс.руб.)

4. В 1-ом квартале предприятие реализовало продукции на 150 млн. рублей, среднеквартальные остатки оборотных средств составили 10 млн. рублей. Во 2-ом квартале время одного оборота оборотных средств планируется сократить на 1 день. Определить коэффициент оборачиваемости во 2-ом квартале.

5. В 1-ом квартале предприятие реализовало продукции на 25 млн. рублей, среднеквартальные остатки оборотных средств составили 2,5 млн. рублей. Во 2-ом квартале объем реализации увеличился на 10%, а время одного оборота оборотных средств будет сокращено на 1 день. Определить потребность в оборотных средствах во 2-м квартале (ответ запишите в млн. руб. с округлением до десятых)

6. В результате неоднократных наблюдений выявлено, что средняя выработка на одного производственного работника за год равна 1456 тыс.руб., а по реализовано товаров только на 560 тыс.руб. Среднесписочная численность работников за год составила 64 человека. Определите производительность труда (в тыс. руб.) на 1 работника. (Ответ запишите с округлением до десятых)

7. Реализация вторых блюд ресторана гостиничного комплекса в базисном году составила 80340 порций. Ресторан в базисном году работал 297 дней; численность питающихся - 250 чел.; коэффициент изменения количества потребляемых блюд в среднем на одного питающегося — 1,05. В планируемом году численность питающихся возрастет на 10 % и составит:  $250 \cdot 1,1 = 275$  чел.; число рабочих дней в планируемом году — 295. Определите годовой выпуск вторых блюд в планируемом году

а) 92483

б) 93542

в) 82546

г) нет правильного ответа

8. В планируемом периоде кафе работает 6 ч в день (360 мин); число мест в обеденном зале — 35; продолжительность приема пищи одним посетителем — 20 мин; среднее количество блюд на одного посетителя

— 2,3; плановое число рабочих дней — 320; коэффициент использования пропускной способности обеденного зала в планируемом периоде — 0,6. Определите максимальную пропускную способность столовой

9. В планируемом периоде кафе работает 6 ч в день (360 мин); число мест в обеденном зале — 35; продолжительность приема пищи одним посетителем — 20 мин; среднее количество блюд на одного посетителя — 2,3; плановое число рабочих дней — 320; коэффициент использования пропускной способности обеденного зала в планируемом периоде — 0,6. Определите плановый выпуск блюд за год.

10. Предложенные мероприятия (проведение рекламной кампании, замена сырья, совершенствование технологии производства и пр.) повлияли на финансовые результаты деятельности предприятия, представленные в таблице:

Показатели	Текущий период	Предшествующий период
Объем продаж, тыс. руб.	3140,2	2540,7
Себестоимость продаж, тыс.руб.	2800,0	2380,9

Определить годовой экономический эффект от предложенных мероприятий. (округлите ответ в тыс. руб. до десятых)

11. Средняя норма прибыли на инвестиции по проекту А – 20%, по проекту Б – 25%, по проекту В – 30%. Какой проект следует выбрать?

- а) А
- б) Б
- в) В

12. Период окупаемости проекта А -5 лет, проекта Б- 3,5 года, проекта В – 4 года. Какой проект следует выбрать?

- а) А
- б) Б
- в) В

13. Чистый приведенный доход (NPV) по проекту А = -20, по проекту Б. = 0, по проекту В = 15. Какой проект следует рассматривать для вложения инвестиций?

- а) А
- б) Б
- в) В
- г) Б и В

д) нет правильного ответа

14. Первоначальные вложения в проект А – 100 уд.е., в проект Б – 1000 уд.е.; приведенная стоимость по проекту А – 150 уд.е, по проекту Б – 1100 уд.е.

Какой проект следует выбрать?

- а) А
- б) Б

15. Индекс прибыльности проекта А = 1,5, проекта Б=1,4, проекта В=1,2. Какой проект следует выбрать?

- а) А
- б) Б
- в) В

16. Внутренняя ставка доходности каждого проекта (IRR) А и Б равна 24%. Норма прибыли по проекту А =20%,

			<p>Б = 26%. Какой проект следует выбрать?</p> <p>а) А б) Б</p> <p>17. В результате предложенных мероприятий в течение года сэкономлено 46520кВт.-час электроэнергии, используемой на освещение бытовых помещений. Определить годовой экономический эффект от экономии, если тариф на электроэнергию 2,73 руб. (округлите результат до целого числа)</p> <p>а) 17040 б) 127000 в) недостаточно приведенных данных</p> <p>18. В результате предложенных мероприятий в течение года сэкономлено 10500 м<sup>3</sup> природного газа, используемого на отопление производственных помещений. Определить годовой экономический эффект от экономии ресурсов, если тариф на газ -3,78 руб.</p> <p>а) 39690 б) 2778 в) недостаточно приведенных данных</p> <p>19. В результате предложения к реализации трех новых видов блюд в ресторане дополнительный годовой объем продаж составил: 254,7 тыс.руб., в т.ч. от блюда А – 120,6 тыс. руб., Б – 92,4 тыс. руб., В – 41,7 тыс. руб. Себестоимость продаж составила 214,4 тыс. руб., в т.ч. блюда А – 98,8 тыс.руб, Б – 80,1 тыс.руб., В – 35,5 тыс.руб. Определите дополнительно полученную сумму прибыли.</p> <p>а) 254,7 б) 40,3 в) недостаточно приведенных данных</p> <p>20. Средний уровень доходов от реализации предприятия в отчетном году составил 19,86% к обороту. План оборота розничной торговли на предстоящий год — 45 000.0 тыс. руб. Определите сумму доходов от реализации в планируемом году.</p> <p>21. _____ - это относительный показатель, характеризующий процентное отношение суммы прибыли к различным показателям (товарообороту, основным средствам, оборотным средствам, функционирующему капиталу, экономическому потенциалу, расходам на оплату труда и др.)</p> <p>22. _____ общественного питания — это продажа (реализация) в стоимостном выражении продукции собственного производства и покупных товаров населению, юридическим лицам, их обособленным подразделениям</p> <p>23. Точка _____ — объем товарооборота, при котором сумма дохода покрывает расходы общественного питания, прибыль при этом не образуется</p> <p>24. _____ - это стоимость основных производственных фондов предприятия, приходящаяся на каждый рубль выпускаемой продукции</p> <p>25. _____ - это стоимость валовой продукции, приходящаяся на 1 рубль основных производственных фондов</p> <p>26. _____ коэффициент – это соотношение тарифной ставки соответствующего разряда к тарифной ставке первого разряда</p> <p>27. _____ способность зала — это максимально возможное количество потребителей, которое может быть обслужено в единицу времени</p> <p>28. _____ цикл - это совокупность операций, которые последовательно проходит сырой материал, превращаясь в готовый продукт</p> <p>29. Производственная _____ — это плановое задание по выпуску всех видов продукции собственного производства организацией общественного питания на определенный период с указанием вида продукции, ассортимента и цены изделий</p> <p>30. Производственная _____ кухни представляет собой максимально возможный выпуск блюд в единицу времени</p> <p>31. _____ в общественном питании определяется как отношение товарооборота общественного питания к среднесписочной численности работников</p>
--	--	--	---

			<p>32. Норма _____ - объем работ, который работник или группа работников определенной квалификации должна выполнить в единицу рабочего времени в конкретных организационно-технических условиях</p> <p>33. Определите средневзвешенный темп роста цен по следующим данным: цена на товар А в текущем периоде 10 у.е., а в предшествующем – 5 у.е., на товар Б – 12 и 12, С – 6 и 4 соответственно. Было поставлено товаров в текущем периоде на сумму А – 400 у.е., Б – 300 у.е., С – 300 у.е?</p> <p>34. Затраты на выполнение заказа – 2 тыс. руб. Ежедневный расход сырья 200 кг. Стоимость хранения 1 т запаса 200 руб./сутки. Определите оптимальный объем заказа, время между заказами и общие затраты в сутки.</p> <p>35. Затраты на выполнение заказа – 2 тыс. руб. Ежедневный расход сырья 200 кг. Стоимость хранения 1 т запаса 200 руб./сутки. Определите время между заказами (в днях) при закупке оптимальной партии сырья.</p> <p>36. Затраты на выполнение заказа – 2 тыс. руб. Ежедневный расход сырья 200 кг. Стоимость хранения 1 т запаса 200 руб./сутки. Определите общие затраты (в рублях) в сутки при закупке оптимальной партии сырья.</p> <p>37. Затраты на выполнение заказа – 3 тыс. руб. Ежедневный расход сырья 300 кг. Стоимость хранения 1 т запаса 200 руб./сутки. Определите оптимальный объем заказа</p> <p>38. Затраты на выполнение заказа – 3 тыс. руб. Ежедневный расход сырья 300 кг. Стоимость хранения 1 т запаса 200 руб./сутки. Определите время между заказами (в днях) при закупке оптимальной партии сырья.</p> <p>39. Затраты на выполнение заказа – 3 тыс. руб. Ежедневный расход сырья 300 кг. Стоимость хранения 1 т запаса 200 руб./сутки. Определите общие затраты (в рублях) в сутки при закупке оптимальной партии сырья.</p> <p>40. Основные производственные фонды предприятия на начало года составляли 3000 тыс. рублей. В течение года был осуществлен ввод основных фондов с 1 февраля на сумму 40 тыс. руб, с 20 мая - 50 тыс.руб., с 5 августа – на 70 тыс.руб., а также произошло их выбытие с 9 фев-раля на сумму 30 тыс. руб, с 18 мая – на 20 тыс. руб., с 1 августа – на 60 тыс. руб. Определить стоимость фондов на конец года. (ответ запишите в тыс. руб.)</p> <p>41. Определите сумму амортизации аппарата, первоначальная стоимость которого составляет 120 тыс. руб., а срок полезного использования -10 лет</p> <p>а) 10%</p> <p>б) 12 тыс. руб.</p> <p>в) недостаточно приведенных данных</p> <p>42. Основные производственные фонды предприятия на начало года составляли 3000 тыс. рублей. В течение года был осуществлен ввод основных фондов с 1 февраля на сумму 40 тыс. руб, с 20 мая - 50 тыс.руб., с 5 августа – на 70 тыс.руб., а также произошло их выбытие с 9 фев-раля на сумму 30 тыс. руб, с 18 мая – на 20 тыс. руб., с 1 августа – на 60 тыс. руб. Определить среднегодовую стоимость основных фондов.</p> <p>а) 3050</p> <p>б) 3030,8</p> <p>в) недостаточно приведенных данных</p> <p>43. Стоимость оборудования цеха 15000 тыс. рублей. С 1 марта введено в эксплуатацию оборудование стоимостью 60 тыс. рублей; с 15 июля выбыло оборудование стоимостью 20 тыс. рублей. Размер выпуска продукции фактически составил 800 т за год, цена за 1т - 30 тыс. рублей. Производственная мощность цеха - 1000 т. Определить стоимость валовой продукции (ответ записать в тыс.руб.).</p> <p>а) 24000</p> <p>б) 15040</p> <p>в) 1,6</p> <p>г) 0,8</p> <p>д) нет правильного ответа</p> <p>44. Стоимость оборудования цеха 15000 тыс. рублей. С 1 марта введено в эксплуатацию оборудование стоимостью 60 тыс. рублей; с 15 июля выбыло оборудование стоимостью 20 тыс. рублей. Размер выпуска продукции фактически составил 800 т за год, цена за 1т - 30 тыс. рублей. Производственная мощность цеха - 1000 т. Определить величину фондоотдачи оборудования.</p> <p>а) 24000</p> <p>б) 15040</p>
--	--	--	--

				<p>в) 1,6 г) 0,8</p> <p>45. Стоимость оборудования цеха 15000 тыс. рублей. С 1 марта введено в эксплуатацию оборудование стоимостью 60 тыс. рублей; с 15 июля выбыло оборудование стоимостью 20 тыс. рублей. Размер выпуска продукции фактически составил 800 т за год, цена за 1т - 30 тыс. рублей. Производственная мощность цеха - 1000 т. Определить среднегодовую стоимость оборудования.</p> <p>а) 24000 б) 15040 в) 1,6 г) 0,8</p> <p>46. Стоимость оборудования цеха 15000 тыс. рублей. С 1 марта введено в эксплуатацию оборудование стоимостью 60 тыс. рублей; с 15 июля выбыло оборудование стоимостью 20 тыс. рублей. Размер выпуска продукции фактически составил 800 т за год, цена за 1т - 30 тыс. рублей. Производственная мощность цеха - 1000 т. Определить коэффициент интенсивного использования оборудования.</p> <p>а) 24000 б) 15040 в) 1,6 г) 0,8</p> <p>47. Определить фондоотдачу, если стоимость валовой продукции за год составила 15000 тыс. рублей; производительность труда 500 тыс. рублей в год на человека и фондовооруженность – 385 тыс. рублей на человека</p> <p>а)30 б) 11550 в) 1,3</p> <p>48. Определите срок окупаемости проекта, если капитальные вложения составили 22875 тыс. руб., а чистая прибыль в год от реализации проекта планируется в размере 4575 тыс. руб.</p> <p>а) 3 года б) 4 года в) 5 лет г) нет правильного ответа</p> <p>49. Выделите НДС (20%), если стоимость закупленного сырья с учетом НДС составила 600 руб.</p> <p>а) 120 руб. б) 100 руб. в) 60 руб. г) недостаточно данных для выделения</p> <p>50. Возможность быстро продать актив по цене, близкой к рыночной</p> <p>а) маневренность б) независимость в) ликвидность г) оборачиваемость д) активность</p>
--	--	--	--	---

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

**Направление подготовки/специальность:**

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания (ФГОС 3+)
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела

Шифр компетенции	ПК-11
Название компетенции	Способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства

Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Менеджмент	4	5	-	<p>1. Менеджмент – это:</p> <p>а. управление человеческим коллективом в процессе общественного производства</p> <p>б. целенаправленный, осознанный процесс регулирования процессов производства для достижения целей организации</p> <p>в. управление производственно-хозяйственными системами: предприятиями, фирмами, компаниями и т.д.</p> <p>г. деятельность по подготовке, выработке и реализации управленческих решений+</p> <p>2. Что является объектом и субъектом менеджмента?</p> <p>а. технические ресурсы</p> <p>б. люди+</p> <p>в. финансовые ресурсы</p> <p>г. технологии.</p> <p>3. Использование какой функции менеджмента обеспечивает распределение работников по рабочим местам?</p> <p>а. контроль</p> <p>б. организация+</p> <p>в. мотивация</p> <p>г. планирование</p> <p>4. В системе управления организацией - объект управления - это?</p> <p>а. связующая подсистема</p> <p>б. управляющая подсистема</p> <p>в. финансовая подсистема</p> <p>г. управляемая подсистема+</p> <p>5. Процессный подход рассматривает управление как</p> <p>а. непрерывную серию взаимосвязанных управленческих функций+</p> <p>б. взаимодействие работников</p> <p>в. определённую ситуацию</p> <p>г. совокупность элементов системы</p> <p>6. Кто был основоположником административной школы?</p>



				<p>а. Гилбрет  б. Маслоу  в. Тейлор  г. Файоль+</p> <p>7. Что поступает в организацию из внешней среды?  а. нормативы  б. отчетные данные  в. цели  г. ресурсы+</p> <p>8. Кто находится на вершине управленческой пирамиды?  а. технические исполнители  б. руководитель+  в. гл. специалисты  г. зав. Цеха</p> <p>9.Какие факторы влияют на внешнюю среду организации?  а. прямые и косвенные+  б. основные и дополнительные  в. главные и второстепенные  г. глобальные и локальные</p> <p>10. Инновационный менеджмент это:  а. самостоятельная наука  б. совокупность методов управления персоналом  в. совокупность методов и форм управления инновационной деятельностью +  г. фундаментальное исследование</p> <p>11. Понятия «менеджмент» и «управление».  12.Характерные черты и стадии менеджмента.  13.Цели и задачи менеджмента.  14.Понятие «система».  15. Система управления.  16. Внутренняя среда организации.  17.Факторы внешней среда .  18.Системные принципы в управлении.  19. Отличия традиционного (аналитического) и системного подходов к управлению.  20. Понятие «миссия» организации и ее значение.</p>
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	6	3	-	<p>1. Предприятие общественного питания —  2. Заготовочные предприятия —  3. Доготовочные предприятия —  4. Класс предприятий общественного питания —  5. Структура управления рестораном —  6. Администрация ресторана —  7. Подбор кадров –  8. Меню –  9. Фотография рабочего времени –  10. Фотохронометраж –  11. Зал предприятия общественного питания (зал обслуживания) -  12. Доготовочное предприятие питания-</p>

			<p>13. Услуга общественного питания (индустрии питания)-</p> <p>14. Процесс обслуживания в общественном питании-</p> <p>15. Метод обслуживания потребителей-</p> <p>16. Форма обслуживания потребителей -</p> <p>17. Условия обслуживания-</p> <p>18. Рацион питания -</p> <p>19. Винная карта (карта вин) -</p> <p>20. Вместимость зала -</p> <p>21. В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры? А. Холодный цех В. Кулинарный цех С. Горячий цех Д. Все ответы верны Е. Кондитерский цех</p> <p>22. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это? А. Бар В. Кафе С. Ресторан Д. Закусочная Е. Ларек</p> <p>23. Служат для приемки товаров, полуфабрикатов? А. Организация питания В. Кулинарные цеха С. Складское помещение Д. Все ответы верны Е. Коридорные помещения</p> <p>24. Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил? А. Руководитель ПОП В. Директор ПОП С. Работники Д. Все ответы верны Е. Налоговая</p> <p>25. Режим хранения товаров это ? А. Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность В. Срок реализации продуктов С. Отпуск продуктов Д. Влажность продукта Е. Питательные вещества</p> <p>26. Где не рекомендуется хранить продукты? А. В коридорах на разгрузочных площадках В. Складских помещениях С. В складе Д. В холодильнике Е. В Цехах</p> <p>27. Меню это? А. Соответствующий документ В. Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в про- даже на данный день с указанием цены С. Накладная Д. Сертификат Е. Товарный чек</p>
--	--	--	---

				<p>28. Что такое рабочее место работника ?</p> <p>А . Это часть производственной площадки , где работник выполняет определенные операции</p> <p>В . Производственные помещения</p> <p>С. Организация питания без участия работника</p> <p>Д. Санаторий</p> <p>Е. Все ответы верны</p> <p>29. Какими могут быть рабочие места?</p> <p>А. Специализированные и универсальные</p> <p>В. Модулированные</p> <p>С .Стационарные</p> <p>Д. Универсальные</p> <p>Е. Критические</p> <p>30. Где организуют овощные цеха?</p> <p>А. На ПОП большой и средней мощности</p> <p>В. На ПОП малой мощности</p> <p>С . На больших организациях</p> <p>Д. В Кафе</p> <p>Е.В ресторанах</p>
Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	8	5	-	<p>1. Безопасность пищевых продуктов - ...</p> <p>2. Брак - ...</p> <p>3. Идентификация пищевых продуктов - ...</p> <p>4. Качество - ...</p> <p>5. Качество продукции общественного питания - ...</p> <p>6. Контроль качества продукции общественного питания - ...</p> <p>7. Единичный показатель качества продукции – ...</p> <p>8. Комплексный показатель – ...</p> <p>9. Номинальное значение показателя качества – ...</p> <p>10. Оценка качества - ...</p> <p>11. Показатель качества - ...</p> <p>12. Потребительские свойства товаров - ...</p> <p>13. Свойство - ...</p> <p>14. Определяющий показатель качества продукции – ...</p> <p>15. Коэффициент весомости показателей качества продукции – ...</p> <p>16. Условия хранения сульфитированного очищенного картофеля:</p> <p>а) 2-3 часа при 4-8°С;</p> <p>б) 12 часов при 0°С;</p> <p>в) 24 часа при +2°С;</p> <p>г) 48 часов при +4+7°С.</p> <p>17. Потери при варке мяса составляют:</p> <p>а) 10-20%;</p> <p>б) 20-30%;</p> <p>в) 30-40%;</p> <p>г) 40-50%.</p> <p>18. Температура проточной воды для вымачивания солёной рыбы</p> <p>а) 5° - 6°С;</p> <p>б) 10° - 12°С;</p> <p>в) 18° - 20°С;</p> <p>г) 1°- 2°С.</p>

			<p>19. Наиболее ценным продуктом питания является рыба</p> <p>а) живая; б) охлажденная; в) мороженая; г) солёная.</p> <p>20. Рыбу с содержанием жира от 2% до 5% относится к категории:</p> <p>а) тощей; б) средней жирности; в) жирной; г) особо жирной.</p> <p>21. Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при температуре:</p> <p>а) 65-70 °С; б) 75-80 °С; в) 80-82 °С; г) 40-45 °С.</p> <p>22. Укажите нарушения технологического процесса приготовления картофельного пюре, если оно получилось клейким, тягучим:</p> <p>а) не доварили картофель, добавили горячее кипяченое молоко; б) протирали картофель остывшим, добавили горячее кипяченое молоко; в) протирали картофель горячим, добавили горячее кипяченое молоко; г) не обсушили картофель, добавили горячее кипяченое молоко.</p> <p>23. Вареную рыбу хранят в бульоне при температуре 50-60 °С:</p> <p>а) 2 ч; б) 1 ч; в) 30 мин; г) 1,5 ч.</p> <p>24. Причина, по которой салат из свежих огурцов и помидоров не солят:</p> <p>а) ухудшаются вкусовые качества; б) ухудшается внешний вид блюда и снижается его пищевая ценность; в) ухудшается внешний вид блюда; г) ухудшается консистенция овощей.</p> <p>25. Какой недостаток будет иметь дрожжевое тесто, если оно бродило в помещении с низкой относительной влажностью?</p> <p>а) пониженный объем; б) тесто кислое; в) образование высохшего слоя; г) недостаточный подъем.</p> <p>26. Бульон считается концентрированным, если соотношение продуктов и воды составляет:</p> <p>а) 1:3,5; б) 1:1,25; в) 1:1; г) 1:5.</p> <p>27. При варке на 1 кг макаронных изделий сливным способом норма воды составляет:</p> <p>а) 1-2 л.; б) 3-4 л.; в) 5-6 л.; г) 2-3 л.</p> <p>28. Птицу при отпуске порционируют:</p>
--	--	--	--

			<p>а) по одному кусочку филе на порцию;  б) по два кусочка на порцию (кусочек филе и кусочек ножки);  в) по одному кусочку ножки на порцию;  г) по два кусочка на порцию.</p> <p>29.Блюда из котлетной массы хранят в горячем виде не более:  а) 1 часа;  б) 37 мин.;  в) 2 часов;  г) 3 часов.</p> <p>30.Какое количество крахмала следует взять для приготовления 1 кг густого киселя?  а) 20-30 г;  б) 100-120 г.;  в) 15-20 г;  г) 60-80 г.</p>
--	--	--	---

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Менеджмент	4	5	-	<p>1. г  2. б  3. б  4. г  5. а  6. г  7. г  8. б  9. а  10. в</p> <p>11.Понятия «менеджмент» и «управление»  «Менеджмент» – это совокупность принципов и методов, приемов и средств управления производством и персоналом с накоплением достижений науки и управления. Менеджмент по своей сути является аналогом термина «управление», это его синоним, но не в полной мере.  «Управление» - как термин шире, поскольку применяется к разным видам человеческой деятельности (управление автомобилем, государством и т.д.). Менеджмент применяется лишь к управлению социально-экономическими процессами на уровне организации.</p> <p>12.Характерные черты и стадии менеджмента  Черты Менеджмента включают в себя экономический, социально-психологический, правовой, организационно-технический аспекты.  3 стадии менеджмента:  1.стратегическое управление – это выработка цели, прогнозирование, как предвидение результата развития организации, планирование.  2. оперативное управление – это деятельность по реализации вышеуказанных мер.  3. контроль – включает в себя: анализ достигнутых результатов, выступает как исходный пункт нового цикла управления.</p> <p>13.Цели и задачи менеджмента  Цель Менеджмента – это обеспечение прибыльности организации, эффективное использование кадрового потенциала при одновременном повышении квалификации, творческой активности и лояльности каждого работника. Задачи:</p>

				<ul style="list-style-type: none"><li>- обеспечение автоматизации производства</li><li>- переход к использованию работников, обладающих высокой квалификацией</li><li>- стимулирование работы сотрудников</li><li>- постоянный контроль за эффективностью деятельности организации.</li></ul> <p>14. Понятие «система» Это совокупность взаимодействия компонентов. Признаки системы: - сложность объекта, т.е. наличие в нем различных составных частей; - целостность объекта, т.е. наличие неких связей между этими частями, которые удерживают их в целостном состоянии; - объект должен образовывать особое единство со средой. Части системы: 1) подсистемы – этот компонент, который сам состоит из частей; 2) элементы – это компонент, который в рамках данной системы не может быть разделен на части.</p> <p>15. Система управления Можно определить как подсистему организации компонентами, которой являются группы взаимодействующих людей. Функции заключаются: - в восприятии определенных проблем организации (вход), - в последующем выполнении набора действий (процессов), - в результате выполнения действий вырабатывается решение (выход). Субъект управления – направляет объекту импульсы воздействия (команды), которые содержат информацию о том, как должен функционировать объект управления (руководитель, менеджер, главный бухгалтер). Объект управления – получает данные импульсы и действует в соответствии с ними или в соответствии со сложившейся ситуацией (работники; процессы - снабжение, производство, маркетинговая деятельность; ресурсы – финансовые, информационные, технологические, материальные; результаты – финансовые, качество продукции).</p> <p>16. Внутренняя среда организации Представляет собой совокупность сочетания элементов: - структура – отражает сложившиеся выделения отдельных подразделений в организации, связи между ними (линейная, функциональная, матричная, дивизионная); - технология, включающая в себя технические средства и способы их комбинирования, использования для получения конечного продукта, создаваемого организациями, является предметом пристального внимания со стороны менеджеров. - организационная структура – складывается из нескольких составляющих. Преобладающие ценности, на которых базируется организация, нормы поведения, разделяемые сотрудниками организации, поведенческие ритуалы, выражаемые в проведении определенных церемоний, использование определенных знаков.</p> <p>17. Факторы внешней среда Все факторы внешней среды можно разделить на: - факторы общего, внешнего окружения (макроокружение) организации, которые не связаны непосредственно с конкретной организацией. Влияние этих факторов являются более или менее одинаковыми для многих организаций, и носит косвенный характер. Законодательная система, политические факторы, экономические страны; - факторы непосредственного окружения организации. Влияние их носит прямой характер. Конкуренты, партнеры, законодательство, потребители, органы государственного и местного регулирования, профсоюзы. Многие из факторов непосредственного окружения имеют вероятностный характер и в определенной мере зависят от организации. Вместе с тем имеются факторы, которые оказывают влияние на организации независимо от их желания.</p> <p>18. Системные принципы в управлении Любая организация представляет собой систему, состоящую из частей, каждая из которых обладает своими собственными целями. Руководитель должен стремиться выявить и оценить взаимодействие всех ее частей и</p>
--	--	--	--	---

				<p>объединить их на такой основе, которая позволит организации в целом эффективно достичь ее цели.</p> <p>19. Отличия традиционного (аналитического) и системного подходов к управлению Традиционные и системный подходы используют и анализ (разделение целого на части) и синтез (объединение) – различия заключаются в сочетании последовательности этих методов.</p> <p>Этапы традиционного подхода: разделение (анализ того, что предстоит объяснить). объяснение свойств частей взятых по отдельности. Объединение (синтез) этих объяснений в объяснение в целом.</p> <p>Этапы системного подхода: определение целого (системы), частью которого является исследуемые объекты объяснение свойств этого целого объяснение свойств исследуемого объекта с точки зрения его функций в этом целом, частью которого он является.</p> <p>Т.е. при системном подходе синтез предшествует анализу.</p> <p>20. Понятие «миссия» организации и ее значение Миссия – это генеральная цель, которая выражает устремленность в будущее, показывая, на что будут направляться усилия и какие ценности будут при этом приоритетными. Миссия предназначена для решения следующих задач: представить в явном виде то, для чего существует организация, определить чем организация отличается от всех других организаций, действующих на рынке согласовать интересы всех лиц, связанных с организацией (собственник, персонал, клиенты) способность к созданию корпоративного духа, в том числе расширить для сотрудника смысл и содержание деятельности.</p>
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	6	3	-	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предприятие общественного питания — предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации их потребления.</li> <li>2. Заготовочные предприятия — механизированные предприятия, предназначенные для централизованного выпуска полуфабрикатов, а также кулинарных и мучных кондитерских изделий.</li> <li>3. Доготовочные предприятия — небольшие предприятия, работающие на полуфабрикатах высокой степени готовности и готовых охлажденных блюдах, которые поступают из заготовочных предприятий общественного питания.</li> <li>4. Класс предприятий общественного питания — это совокупность отличительных признаков предприятий определенного типа, характеризующихся качеством предоставления услуг, уровнем и условиями обслуживания</li> <li>5. Структура управления рестораном — совокупность и соподчиненность взаимосвязанных организационных единиц или звеньев, выполняющих определенные функции</li> <li>6. Администрация ресторана — группа должностных лиц во главе с директором ресторана, представляющая собой часть трудового коллектива.</li> <li>7. Подбор кадров – выявление нужных работников, оценка их деловых и личных качеств с целью назначения их на определенную должность.</li> <li>8. Меню – это перечень блюд и напитков на завтрак, обед и ужин.</li> <li>9. Фотография рабочего времени – проводится для определения затрат времени на протяжении рабочей смены или ее части.</li> <li>10. Фотохронометраж – последовательное изучение и замеры затрат основного времени в ходе технологического процесса.</li> <li>11. Зал предприятия общественного питания (зал обслуживания) - Специально оборудованное помещение предприятия общественного питания, предназначенное для реализации и организации потребления продукции общественного питания и покупных товаров с организацией досуга или без него.</li> <li>12. Доготовочное предприятие питания- Предприятие общественного питания, осуществляющее изготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализацию и организацию потребления по</li> </ol>

				<p>месту приготовления</p> <p>13. Услуга общественного питания (индустрии питания)-результат деятельности предприятий общественного питания (юридических лиц или индивидуальных предпринимателей) по удовлетворению потребностей потребителя в продукции общественного питания, в создании условий для реализации и потребления продукции общественного питания и покупных товаров, в проведении досуга и в других дополнительных услугах.</p> <p>14. Процесс обслуживания в общественном питании-совокупность операций/действий, выполняемых исполнителем услуг общественного питания при непосредственном контакте с потребителем услуги (гостем) в процессе реализации и/или организации потребления продукции общественного питания и/или организации досуга.</p> <p>15. Метод обслуживания потребителей- способ реализации потребителям продукции общественного питания и организации ее потребления: самообслуживание, обслуживание официантом (поваром, барменом, буфетчиком, продавцом), комбинированный.</p> <p>16. Форма обслуживания потребителей -организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей.</p> <p>17. Условия обслуживания- совокупность факторов, воздействующих на потребителя (гостя) в процессе оказания услуг общественного питания.</p> <p>18. Рацион питания - набор рекомендуемых потребителю блюд и изделий, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания или питания отдельных категорий потребителей (применяется для питания организованных, в т.ч. закрытых, коллективов).</p> <p>19. Винная карта (карта вин) - перечень алкогольной продукции, предлагаемой потребителю в предприятии питания, с указанием, как правило, массы/объема и цены</p> <p>20. Вместимость зала - способность зала одновременно вмещать количество потребителей (гостей), выраженная числом мест, различная для одного зала в зависимости от формы обслуживания (банкет, фуршет и др.).</p> <p>21. С</p> <p>22. С</p> <p>23. С</p> <p>24. А</p> <p>25. А</p> <p>26. А</p> <p>27. В</p> <p>28. А</p> <p>29. А</p> <p>30. А</p>
Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	8	5	-	<p>1. Безопасность пищевых продуктов - отсутствие токсического, канцерогенного, мутагенного или любого другого неблагоприятного действия пищевых продуктов на организм человека при употреблении их в общепринятых количествах.</p> <p>2. Брак - товар с выявленными устранимыми или неустранимыми несоответствиями по одному или комплексу показателей.</p> <p>3. Идентификация пищевых продуктов - установление соответствия пищевых продуктов их наименованиям, согласно нормативной документации на конкретный вид продукта.</p> <p>4. Качество - совокупность характеристик, объекта, относящихся к его способности удовлетворять установленные и предлагаемые потребности.</p> <p>5. Качество продукции общественного питания - совокупность потребительских свойств пищи, обуславливающих ее способность удовлетворять потребности населения в полноценном питании.</p> <p>6. Контроль качества продукции общественного питания - проверка соответствия показателей качества продукции общественного питания установленным требованиям. Контроль качества условно подразделяют на</p>



			<p>три вида: Предварительный (входной), операционный (производственный) и выходной (приемочный).</p> <p>7. Единичный показатель качества продукции – это показатель, характеризующий одно из свойств (например, содержание влаги в процентах, кислотность хлебобулочных изделий – в градусах, вкус, внешний вид – в баллах).</p> <p>8. Комплексный показатель – это показатель, характеризующий несколько свойств продукции или одно сложное свойство, состоящее из нескольких простых.</p> <p>9. Номинальное значение показателя качества – это регламентированное значение показателя качества продукции, от которого отчисляется допускаемое отклонение.</p> <p>10. Оценка качества - совокупность операций по выбору номенклатуры показателей, определению их действительного значения и сопоставлению с базовыми показателями.</p> <p>11. Показатель качества - количественное и качественное выражение свойств продукции.</p> <p>12. Потребительские свойства товаров - свойства товаров, обуславливающие его полезность в процессе эксплуатации и потребления.</p> <p>13. Свойство - объективная особенность продукции (или товара), проявляющаяся при ее создании, оценке, хранении и потреблении. Свойства продукции могут быть простыми (характеризуется одной особенностью) и сложными (включает комплекс особенностей, проявляющихся в совокупности).</p> <p>14. Определяющий показатель качества продукции – это показатель по которому принимают решение оценивать качество.</p> <p>15. Коэффициент весомости показателей качества продукции – это количественная характеристика значимости данного качества продукции среди других ее показателей качества.</p> <p>16.г 17.в 18. б 19.а 20.б 21.б 22.б 23.в 24.б 25.в 26.а 27.в 28.б 29.б 30.г</p>
--	--	--	---

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания (ФГОС 3+)
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ПК-12
Название компетенции	Способность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Менеджмент	4	5	-	<p>1. Как могут быть связаны между собой функциональные звенья в организационной структуре управления?</p> <p>а. вертикальными связями  б. горизонтальными связями  в. функциональными связями  г. всеми перечисленными связями</p> <p>2. Лидерство в теории менеджмента можно определить как:</p> <p>а. условия функционирования организации  б. способность оказывать влияние на личность и группы людей  в. размер заработной платы  г. победу в конфликте</p> <p>3. Мотивация – это...</p> <p>а. совокупность приемов и способов поведения  б. совокупность элементов, связанных между собой  в. побуждение человека или группы людей, у каждого из которых есть свои собственные потребности к работе по достижению целей+  г. совокупность основных руководящих ориентиров, которым необходимо следовать в управленческой деятельности</p> <p>4. Под принятием решения понимается:</p> <p>а. способ побуждения людей для достижения определенных целей  б. процесс формирования альтернатив  в. процесс обмена информацией между двумя и более субъектами  г. сознательный выбор действий из имеющихся альтернатив для достижения желаемых результатов+</p> <p>5. Держатели акций являются:</p> <p>а. совладельцами предприятия  б. членами предприятия  в. наблюдателями  г. экспертами</p> <p>6. Принцип планирования в современном менеджменте гласит –</p>

				<p>а. от нормативного управления к рациональному управлению  б. от будущего к настоящему  в. от управления финансами к управлению сбытом  г. от прошлого к будущему</p> <p>7. Социально-психологические методы менеджмента способствуют формированию в организации:</p> <p>а. инфраструктуры  б. иерархических отношений  в. морально-психологического климата  г. административного принуждения</p> <p>8. Что нельзя отнести к инструментам экономических методов менеджмента?</p> <p>а. планы  б. приказы  в. директивные показатели  г. экономические рычаги воздействия</p> <p>9. Какая последовательность приоритетов позволит фирме добиться успеха?</p> <p>а. люди-продукция-прибыль  б. прибыль-люди-продукция  в. продукция-прибыль-люди  г. люди-прибыль-продукция</p> <p>10. Осознание человеком побуждения к деятельности называется:</p> <p>а. мотивом  б. потребностью  в. мотивацией  г. восприятием</p> <p>11. Виды целей.  12. Основные требования, предъявляемые к целям.  13. Модель «дерево целей».  14. Понятие «функции менеджмента», их определение и классификация.  15. Функция планирование .  16. Организация как функция менеджмента.  17. Мотивация как функция менеджмента.  18. Функция контроль.  19. Конкретные функции управления.  20. Понятие «стратегия» и «тактика» управления.</p>
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	6	3	-	<p>1. Сколько видов сервисов существует?  А. 7  В. 1  С. 3  Д. 5  Е. 8</p> <p>2. Сколько видов уборки посуды существует?  А. 1  В. 7  С. 5  Д. 6  Е. 4</p> <p>3. Размеры белых салфеток?</p>

- A. 46x46
  - B. 30x30
  - C. 20x30
  - D. 10x20
  - E. 5x15
4. На сколько помещений разделяется моечная?
- A. 3
  - B. 4
  - C. 10
  - D. 1
  - E. 2
5. Метрдотель-это?
- A. Официант
  - B. Главный по кухне
  - C. Связующие звено между руководством и посетителями
  - D. Все ответы верны
  - E. Администратор
6. При подаче шампанских вин их охлаждают?
- A. 8-10°с
  - B. 8°с
  - C. 9°с
  - D. 1°с
  - E. 10°с
7. Перечислите виды торговых залов?
- A. Закрытые, полужакрытые, открытые сады
  - B. Заготовочные
  - C. Закрытые сады
  - D. Полужакрытые
  - E. Открытые
8. К каким приборам относят нож и вилку
- A. Фруктовой
  - B. Столовые
  - C. Все ответы верны
  - D. Закусочные
  - E. Десертные
9. С какой стороны должен подойти официант к посетителю?
- A. Слева
  - B. Справа
  - C. По центру
  - D. Сзади
  - E. Все ответы верны
10. Что должно соблюдаться при хранения сырья и продуктов?
- A. Санитарные нормы
  - B. Контроль продуктов
  - C. Температура помещения
  - D. Влажность помещения
  - E. Все ответы верны
11. Обычно меню завтрака входит?

А. Чай, кофе ,молоко

В. Коньяк

С. Вино

Д.Ром

Е. Сок

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

А .1995

В.1993

С.2001

Д.2007

Е.2002

13. В каком цехе готовят горячие супы, бульоны, гарниры? А. Холодный цех

В.Кулинарный цех

С. Горячий цех

Д. Все ответы верны

Е . Кондитерский цех

14. На сколько помещений разделяется моечная ?

А. 3

В.4

С.10

Д.1

Е.2

15. Какими могут быть рабочие места?

А. Специализированные и универсальные

В. Модулированные

С .Стационарные

Д. Универсальные

16. Хранения фарфоровой посуды?

А. по 10-20шт

В. По 20-30шт

С. 10-15шт

Д.5-10

Е.6-12шт

17. Горячий цех это?

А. Выдача супов

В. Прием грязной посуду

С. Выдача заказов

Д. Выдача салатов

Е. Буфет

18. Заказ-счет выписывается в ?

А. В 2-ух экземплярах

В. В 5-ти экземплярах

С. В 1-ом экземпляре

Д. В 6-и экземплярах

Е. Все ответы верны

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

А.65-70°С;

В.45-55°С;

				<p>С. 35-40°C;  Д. 45-50°C.  Е. 85-90°C</p> <p>20. Меню это?  А . Соответствующий документ  В. Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий , имеющихся в про- даже на данный день с указанием цены  С. Накладная  Д . Сертификат  Е. Товарный чек</p> <p>21. Температура в втором гнезде для мытья кухонной посуды составляет:  А.65-70°C;  В.45-55°C;  С. 35-40°C;  Д. 45-50°C.  Е. 85-90°C.</p> <p>22. Торговый зал это?  А. Помещения для складов  В. Помещения для людей.  С. Помещения для развлечений  Д. Помещения, где принимают и обслуживают посетителя  Е. Помещения для детей</p> <p>23. На какие классы делятся предприятия общественного питания?  А .Люкс первый, второй  В. Люкс, Экстра, первый, второй, третий  С. Первый, Второй  Д. Второй , экстра  Е. Третий</p> <p>24. Посуда, изготавливаемая из глины  А. керамическая  В.хрустальная  С.фарфоровая  Д.металлическая  Е.пластмассовая</p>
Этикет застолья и обслуживания стола	3	1	-	<p>1. Деловые отношения -  2. Культура общения -  3. Психологическая совместимость людей-  4. Пунктуальность-  5. Регламент-  6. Рекомендация-  7. Репутация -  8. Речевой этикет -  9. Риторика -  10. Собеседник -  11. Сотрудничество -  12. Столовый прибор -  13. Толерантность -  14. Традиция -</p>

15. Этикет-
16. Что включает в себя такое понятие, как личностное пространство?
- а) территория, на которой проживает человек
  - б) область вокруг человека, которую он воспринимает, как если бы она была продолжением его тела.
  - в) расстояние между деловыми партнерами при общении.
17. Границы, в которых располагается интимная зона человека?
- а) от 0 до 15 сантиметров
  - б) от 15 до 45 сантиметров
  - в) от 15 до 120 сантиметров
18. В пределах (...) зоны комфортно чувствуешь себя с коллегой, хорошим знакомым и т.п.
- а) интимной
  - б) личной
  - в) социальной
19. При решении деловых вопросов следует находиться в ее пределах (...) зоны
- а) общественной
  - б) личной
  - в) социальной
20. Границы, в которых располагается социальная зона человека:
- а) от 15 до 360 сантиметров
  - б) от 45 до 120 сантиметров
  - в) от 120 до 360 сантиметров
21. Зона, расположенная за пределами 360 сантиметров, называется (...)
- а) личным пространством
  - б) социальной зоной
  - в) общественной зоной
22. В современной практике используются (...) визитные карточки.
- а) рабочие, домашние
  - б) деловые, личные, семейные
  - в) только деловые
23. Допустимо ли в ходе деловой беседы или переговоров положить перед собой визитные карточки ваших собеседников?
- а) допустимо
  - б) не допустимо
24. Обмен деловыми визитными карточками происходит (...)
- а) в начале знакомства
  - б) в конце знакомства
  - в) в начале или в конце знакомства
25. Обмен личными визитными карточками может происходить (...).
- а) в начале знакомства
  - б) в конце знакомства
  - в) и в начале, и в конце знакомства
26. Кто первым вручает свою визитную карточку: младший старшему или наоборот?
- а) младший старшему
  - б) старший младшему
  - в) не имеет значения в какой последовательности

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Менеджмент	4	5	-	<p>1. б</p> <p>2. б</p> <p>3. в</p> <p>4. г</p> <p>5. а</p> <p>6. в</p> <p>7. в</p> <p>8. в</p> <p>9. а</p> <p>10. а</p> <p>11. Виды целей</p> <p>По очередности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- краткосрочные (до 1 года)</li> <li>- среднесрочные (от 1 до 3)</li> <li>- долгосрочные (от 3 и более)</li> </ul> <p>По значимости:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- стратегические – расширение сегмента рынка, существеннопокупателей, рост суммы прибыли и уровня рентабельности, снижение уровня хозяйственных рисков.</li> <li>- тактические – все промежуточные состояния, через которые достигаются стратегические цели. Они должны быть реалистичны, последовательны и расположены по приоритетам.</li> </ul> <p>Также цели делятся на:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- неэкономические – социальные цели (социальный пакет, улучшение условий труда)</li> <li>- экономические – выражены в показателях хозяйственной деятельности. Можно разделить на количественные (увеличение продаж, заработной платы) и качественные (улучшение качества продукции).</li> </ul> <p>12. Основные требования, предъявляемые к целям</p> <p>В практике управления существует SMART – критерии, которые должны соответствовать целям:</p> <p>S - конкретный</p> <p>M – измерение</p> <p>A - достижение</p> <p>R - значимый</p> <p>T – соотносимый с конкретным сроком.</p> <p>Данный параметр определяет такие требования к целям как: конкретность, ясность, отсутствие двусмысленных формулировок, цель должна содержать ясную информацию для четкого понимания сотрудниками того, что от него требуется.</p> <p>13. Модель «дерево целей»</p> <p>«Дерево целей» - это структурированная, построенная по иерархическому принципу совокупность целей, в которых выделены: генеральная цель – вершина дерева, подчиненные ей подцели 1,2 и последующего уровня.</p> <p>Процедура построения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>определение вершины дерева – общей цели организации (миссии)</li> <li>формирование последующих уровней по направлению деятельности или декомпозиция целей.</li> </ul> <p>Каждый последующий уровень формируется таким образом, чтобы обеспечить достижение цели более высокого уровня.</p> <p>14. Понятие «функции менеджмента», их определение и классификация.</p> <p>Функцией в менеджменте называют особый вид управленческой деятельности с помощью, которой субъект управления воздействует на объект. Функции делятся на:</p>



			<p>– часть управленческого процесса, характеризующаяся регулярным видом деятельности, выполняют руководители всех уровней. К ним относятся: планирование, организация, координация, мотивация, контроль.</p> <p>– те же что и общие, но только в определенной (специальной) сфере деятельности: обращения, снабжения, подготовке производства.</p> <p>- выполняются отдельными структурными подразделениями (специалистами): управление планово-экономической деятельностью, управление бухгалтерским учетом, управление финансовыми ресурсами, оперативное управление.</p> <p>15.Функция планирование</p> <p>Планирование – это функция, связанная с определением целей и задач организации, а также ресурсов, необходимых для достижения этих целей.</p> <p>При планировании необходимо учитывать:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) принцип участия – каждый работник организации становится участником плановой деятельности независимо от занимаемой должности, т.е процесс планирования должен привлекать всех тех, кого он затрагивает.</li> <li>2) при планировании должны учитываться все события и ситуации, которые могут иметь значение для развития организации (полнота планирования)</li> </ol> <p>экономичность планирования – расходы на планирование должны находиться в соразмерном отношении с получаемым от планирования выигрышем</p> <p>непрерывность планирования.</p> <p>16.Организация как функция менеджмента</p> <p>Организация как функция непосредственно связана с формальными взаимоотношениями между людьми. Реализация данной функции предполагает решение задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- постановка задач и установление критериев их выполнения;</li> <li>- наделение полномочиями и ресурсами.</li> </ul> <p>Основные элементы: распределение обязанностей, наделение исполнителя полномочиями, делегирование полномочиями.</p> <p>17.Мотивация как функция менеджмента</p> <p>Сущность мотивации заключается в том, чтобы персонал организации выполнял работу в соответствии с делегированными ему правами, обязанностями и с принятыми управленческими решениями. В общем смысле мотивация – это процесс побуждения себя и других в деятельности для достижения определенных целей.</p> <p>18.Функция контроль</p> <p>Контроль - это системное наблюдение за выполнением планов, заданий и результатами хозяйственной деятельности, обеспечение с помощью информации обратной связи с управляемым объектом.</p> <p>Выделяют три основных вида контроля: предварительный текущий и заключительный.</p> <p>Предварительный контроль обычно реализуется в форме определенной политики, процедур и правил. Прежде всего, он применяется по отношению к трудовым, материальным и финансовым ресурсам.</p> <p>Текущий контроль осуществляется, когда работа уже идет и обычно производится в виде контроля работы подчиненного его непосредственным начальником.</p> <p>Заключительный контроль осуществляется после того, как работа закончена или истекло отведенное для нее время.</p> <p>19. Конкретные функции управления</p> <p>Общее (линейное) руководство осуществляется руководящими работниками и специалистами. Организация общих собраний, сопровождение по объекту вышестоящих лиц, выезды за пределы хозяйства по нуждам хозяйства.</p> <p>Управление планово-экономической деятельностью способствует выполнению работ по анализу, планированию, разработки условий оплаты труда ит.д. Возглавляют и выполняют экономисты.</p> <p>Управление бухгалтерским учетом и финансовыми ресурсами выполняют бухгалтеры, учетчики, кассиры и т.д. Здесь начисление зараб. платы, ведение учета и т.д.</p> <p>Управление кадрами или трудовыми ресурсами. Эта функция присуща инспектору отдела кадров, начальнику</p>
--	--	--	---

				<p>отдела кадров в части документального оформления кадров. Занимаются переводом, увольнением, принятием на работу.</p> <p>Оперативное управление осуществляется работниками диспетчерской службы, связано с выполнением работ по регулированию хода производства и реализации в соответствии с графиком, предполагает постоянный контроль за работой с целью ликвидации возникающих отклонений.</p> <p>20. Понятие «стратегия» и «тактика» управления</p> <p>«Стратегия – это долгосрочное качественно определенное направление развития организации, касающееся сферы, средств и формы ее деятельности, системы взаимоотношений внутри организации, а также позиции организации в окружающей среде, приводящее организацию к ее целям». «Стратегия организации – это генеральный план действий, определяющий приоритеты стратегических задач, ресурсы и последовательность шагов по достижению стратегических целей».</p> <p>Тактика – это краткосрочная стратегия для достижения цели, разрабатываемая обычно на уровне руководителей среднего звена. Характеристика тактики:</p> <p>Тактику разрабатывают в развитие стратегии;</p> <p>В то время как стратегия почти всегда разрабатывается на высших уровнях руководства, тактика выработывается на уровне руководителей среднего звена.</p>
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	6	3	-	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. А</li> <li>2. Е</li> <li>3. А</li> <li>4. Е</li> <li>5. С</li> <li>6. А</li> <li>7. А</li> <li>8. С</li> <li>9. А</li> <li>10. Е</li> <li>11. А</li> <li>12. А</li> <li>13. С</li> <li>14. Е</li> <li>15. А</li> <li>16. С</li> <li>17. Д</li> <li>18. В</li> <li>19. Д</li> <li>20. В</li> <li>21. Д</li> <li>22. Д</li> <li>23. В</li> <li>24. А</li> </ol>
Этикет застолья и обслуживания стола	3	1	-	

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

**Направление подготовки/специальность:**

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания (ФГОС 3+)
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела

Шифр компетенции	ПК-13
Название компетенции	Способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания

Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Менеджмент	4	5	-	<p>1. Менеджмент – это:</p> <p>а. управление человеческим коллективом в процессе общественного производства</p> <p>б. целенаправленный, осознанный процесс регулирования процессов производства для достижения целей организации</p> <p>в. управление производственно-хозяйственными системами: предприятиями, фирмами, компаниями и т.д.</p> <p>г. деятельность по подготовке, выработке и реализации управленческих решений+</p> <p>2. Что является объектом и субъектом менеджмента?</p> <p>а. технические ресурсы</p> <p>б. люди+</p> <p>в. финансовые ресурсы</p> <p>г. технологии.</p> <p>3. Использование какой функции менеджмента обеспечивает распределение работников по рабочим местам?</p> <p>а. контроль</p> <p>б. организация+</p> <p>в. мотивация</p> <p>г. планирование</p> <p>4. В системе управления организацией - объект управления - это?</p> <p>а. связующая подсистема</p> <p>б. управляющая подсистема</p> <p>в. финансовая подсистема</p> <p>г. управляемая подсистема+</p> <p>5. Процессный подход рассматривает управление как</p> <p>а. непрерывную серию взаимосвязанных управленческих функций+</p> <p>б. взаимодействие работников</p> <p>в. определённую ситуацию</p> <p>г. совокупность элементов системы</p> <p>б. Кто был основоположником административной школы?</p> <p>а. Гилбрет</p> <p>б. Маслоу</p> <p>в. Тейлор</p>

				<p>г. Файоль+</p> <p>7. Что поступает в организацию из внешней среды?</p> <p>а. нормативы</p> <p>б. отчетные данные</p> <p>в. цели</p> <p>г. ресурсы+</p> <p>8. Кто находится на вершине управленческой пирамиды?</p> <p>а. технические исполнители</p> <p>б. руководитель+</p> <p>в. гл. специалисты</p> <p>г. зав. цеха</p> <p>9. Какие факторы влияют на внешнюю среду организации?</p> <p>а. прямые и косвенные+</p> <p>б. основные и дополнительные</p> <p>в. главные и второстепенные</p> <p>г. глобальные и локальные</p> <p>10. Инновационный менеджмент это:</p> <p>а. самостоятельная наука</p> <p>б. совокупность методов управления персоналом</p> <p>в. совокупность методов и форм управления инновационной деятельностью +</p> <p>г. фундаментальное исследование</p> <p>11. Понятия «менеджмент» и «управление».</p> <p>12. Характерные черты и стадии менеджмента.</p> <p>13. Цели и задачи менеджмента.</p> <p>14. Понятие «система».</p> <p>15. Система управления.</p> <p>16. Внутренняя среда организации.</p> <p>17. Факторы внешней среда .</p> <p>18. Системные принципы в управлении.</p> <p>19. Отличия традиционного (аналитического) и системного подходов к управлению.</p> <p>20. Понятие «миссия» организации и ее значение.</p>
<p>Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания</p>	<p>6</p>	<p>3</p>	<p>-</p>	<p>1. Предприятие общественного питания —</p> <p>2. Заготовочные предприятия —</p> <p>3. Доготовочные предприятия —</p> <p>4. Класс предприятий общественного питания —</p> <p>5. Структура управления рестораном —</p> <p>6. Администрация ресторана —</p> <p>7. Подбор кадров –</p> <p>8. Меню –</p> <p>9. Фотография рабочего времени –</p> <p>10. Фотохронометраж –</p> <p>11. Зал предприятия общественного питания (зал обслуживания) -</p> <p>12. Доготовочное предприятие питания-</p> <p>13. Услуга общественного питания (индустрии питания)-</p> <p>14. Процесс обслуживания в общественном питании-</p> <p>15. Метод обслуживания потребителей-</p> <p>16. Форма обслуживания потребителей -</p> <p>17. Условия обслуживания-</p>

				<p>18. Рацион питания -</p> <p>19. Винная карта (карта вин) -</p> <p>20. Вместимость зала -</p> <p>21. В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры? А. Холодный цех В. Кулинарный цех С. Горячий цех Д. Все ответы верны Е. Кондитерский цех</p> <p>22. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это? А. Бар В. Кафе С. Ресторан Д. Закусочная Е. Ларек</p> <p>23. Служат для приемки товаров, полуфабрикатов? А. Организация питания В. Кулинарные цеха С. Складское помещение Д. Все ответы верны Е. Коридорные помещения</p> <p>24. Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил? А. Руководитель ПОП В. Директор ПОП С. Работники Д. Все ответы верны Е. Налоговая</p> <p>25. Режим хранения товаров это ? А. Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность В. Срок реализации продуктов С. Отпуск продуктов Д. Влажность продукта Е. Питательные вещества</p> <p>26. Где не рекомендуется хранить продукты? А. В коридорах на разгрузочных площадках В. Складских помещениях С. В складе Д. В холодильнике Е. В Цехах</p> <p>27. Меню это? А. Соответствующий документ В. Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже на данный день с указанием цены С. Накладная Д. Сертификат Е. Товарный чек</p> <p>28. Что такое рабочее место работника ? А. Это часть производственной площадки, где работник выполняет определенные операции В. Производственные помещения С. Организация питания без участия работника</p>
--	--	--	--	---

- Д. Санаторий  
Е. Все ответы верны
29. Какими могут быть рабочие места?  
А. Специализированные и универсальные  
В. Модулированные  
С. Стационарные  
Д. Универсальные  
Е. Критические
30. Где организуют овощные цеха?  
А. На ПОП большой и средней мощности  
В. На ПОП малой мощности  
С. На больших организациях  
Д. В Кафе  
Е. В ресторанах
31. Какие оборудования используются в овощных цехах?  
А. МОК-5, МРО  
В. МПМ-800  
С. МС -1215  
Д. ЭРВ-300  
Е. МОК-15
32. На какие классы делятся предприятия общественного питания?  
А. Люкс первый, второй  
В. Люкс, Экстра, первый, второй, третий  
С. Первый, Второй  
Д. Второй, экстра  
Е. Третий
33. Перечислите виды торговых залов?  
А. Закрытые, полужакрытые, открытые залы  
В. Заготовочные  
С. Закрытые залы  
Д. Полужакрытые  
Е. Открытые
34. Торговый зал это? А. Помещения для складов В. Помещения для людей.  
С. Помещения для развлечений  
Д. Помещения, где принимают и обслуживают посетителя  
Е. Помещения для детей
35. Перечислите виды скатертей?  
А. Льняные  
В. Полульняные и х\б  
С. Экстра люкс  
Д. Первый вид  
Е. Льняные, полульняные и х\б
36. К какому прибору относят десертные нож и вилку  
А. Фруктовой  
В. Столовые  
С. Все ответы верны  
Д. Закусочные  
Е. Десертные

				<p>37. На предприятия какого класса применяют открытое освещения?  А. Второго и Третьего  В. Люкс  С. Экстра  Д. Все ответы верны  Е. Третьего</p> <p>38. Как подают соусы?  А. В соуснице  В. В чесночнице  С. В тарелках  Д. В бокалах  Е. В Турке</p> <p>39. При подаче красных вин их охлаждают?  А. 8-10°С  В. 8°С  С. 9°С  Д. 1°С  Е. 10°С</p> <p>40. Как подают горячие вино?  А Слева от посетителей  В. С правой стороны посетителей  С. С передней части  Д. В начале  Е. Перед выходом</p>
--	--	--	--	---

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Менеджмент	4	5	-	<p>1. г  2. б  3. б  4. г  5. а  6. г  7. г  8. б  9. а  10. в  11. Понятия «менеджмент» и «управление»  «Менеджмент» – это совокупность принципов и методов, приемов и средств управления производством и персоналом с накоплением достижений науки и управления. Менеджмент по своей сути является аналогом термина «управление», это его синоним, но не в полной мере.  «Управление» - как термин шире, поскольку применяется к разным видам человеческой деятельности (управление автомобилем, государством и т.д.). Менеджмент применяется лишь к управлению социально-экономическими процессами на уровне организации.  12. Характерные черты и стадии менеджмента  Черты Менеджмента включают в себя экономический, социально-психологический, правовой, организационно-технический аспекты.</p>

			<p>3 стадии менеджмента:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. стратегическое управление – это выработка цели, прогнозирование, как предвидение результата развития организации, планирование.</li> <li>2. оперативное управление – это деятельность по реализации вышеуказанных мер.</li> <li>3. контроль – включает в себя: анализ достигнутых результатов, выступает как исходный пункт нового цикла управления.</li> </ol> <p>13. Цели и задачи менеджмента</p> <p>Цель Менеджмента – это обеспечение прибыльности организации, эффективное использование кадрового потенциала при одновременном повышении квалификации, творческой активности и лояльности каждого работника. Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечение автоматизации производства</li> <li>- переход к использованию работников, обладающих высокой квалификацией</li> <li>- стимулирование работы сотрудников</li> <li>- постоянный контроль за эффективностью деятельности организации.</li> </ul> <p>14. Понятие «система»</p> <p>Это совокупность взаимодействия компонентов.</p> <p>Признаки системы: - сложность объекта, т.е. наличие в нем различных составных частей; - целостность объекта, т.е. наличие неких связей между этими частями, которые удерживают их в целостном состоянии; - объект должен образовывать особое единство со средой.</p> <p>Части системы: 1) подсистемы – этот компонент, который сам состоит из частей;</p> <p>2) элементы – это компонент, который в рамках данной системы не может быть разделен на части.</p> <p>15. Система управления</p> <p>Можно определить как подсистему организации компонентами, которой являются группы взаимодействующих людей. Функции заключаются: - в восприятии определенных проблем организации (вход), - в последующем выполнении набора действий (процессов), - в результате выполнения действий вырабатывается решение (выход).</p> <p>Субъект управления – направляет объекту импульсы воздействия (команды), которые содержат информацию о том, как должен функционировать объект управления (руководитель, менеджер, главный бухгалтер).</p> <p>Объект управления – получает данные импульсы и действует в соответствии с ними или в соответствии со сложившейся ситуацией (работники; процессы - снабжение, производство, маркетинговая деятельность; ресурсы – финансовые, информационные, технологические, материальные; результаты – финансовые, качество продукции).</p> <p>16. Внутренняя среда организации</p> <p>Представляет собой совокупность сочетания элементов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- структура – отражает сложившиеся выделения отдельных подразделений в организации, связи между ними (линейная, функциональная, матричная, дивизионная);</li> <li>- технология, включающая в себя технические средства и способы их комбинирования, использования для получения конечного продукта, создаваемого организациями, является предметом пристального внимания со стороны менеджеров.</li> <li>- организационная структура – складывается из нескольких составляющих. Преобладающие ценности, на которых базируется организация, нормы поведения, разделяемые сотрудниками организации, поведенческие ритуалы, выражаемые в проведении определенных церемоний, использование определенных знаков.</li> </ul> <p>17. Факторы внешней среда</p> <p>Все факторы внешней среды можно разделить на:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- факторы общего, внешнего окружения (макроокружение) организации, которые не связаны непосредственно с конкретной организацией. Влияние этих факторов являются более или менее одинаковыми для многих</li> </ul>
--	--	--	--



			<p>организаций, и носит косвенный характер. Законодательная система, политические факторы, экономические страны;</p> <p>- факторы непосредственного окружения организации. Влияние их носит прямой характер. Конкуренты, партнеры, законодательство, потребители, органы государственного и местного регулирования, профсоюзы. Многие из факторов непосредственного окружения имеют вероятностный характер и в определенной мере зависят от организации. Вместе с тем имеются факторы, которые оказывают влияние на организации независимо от их желания.</p> <p>18. Системные принципы в управлении Любая организация представляет собой систему, состоящую из частей, каждая из которых обладает своими собственными целями. Руководитель должен стремиться выявить и оценить взаимодействие всех ее частей и объединить их на такой основе, которая позволит организации в целом эффективно достичь ее цели.</p> <p>19. Отличия традиционного (аналитического) и системного подходов к управлению Традиционные и системный подходы используют анализ (разделение целого на части) и синтез (объединение) – различия заключаются в сочетании последовательности этих методов. Этапы традиционного подхода: разделение (анализ того, что предстоит объяснить). объяснение свойств частей взятых по отдельности. Объединение (синтез) этих объяснений в объяснение в целом. Этапы системного подхода: определение целого (системы), частью которого является исследуемые объекты объяснение свойств этого целого объяснение свойств исследуемого объекта с точки зрения его функций в этом целом, частью которого он является. Т.е. при системном подходе синтез предшествует анализу.</p> <p>20. Понятие «миссия» организации и ее значение Миссия – это генеральная цель, которая выражает устремленность в будущее, показывая, на что будут направляться усилия и какие ценности будут при этом приоритетными. Миссия предназначена для решения следующих задач: представить в явном виде то, для чего существует организация, определить чем организация отличается от всех других организаций, действующих на рынке согласовать интересы всех лиц, связанных с организацией (собственник, персонал, клиенты) способность к созданию корпоративного духа, в том числе расширить для сотрудника смысл и содержание деятельности.</p>
<p>Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания</p>	<p>6</p>	<p>3</p>	<p>-</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предприятие общественного питания — предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации их потребления.</li> <li>2. Заготовочные предприятия — механизированные предприятия, предназначенные для централизованного выпуска полуфабрикатов, а также кулинарных и мучных кондитерских изделий.</li> <li>3. Доготовочные предприятия — небольшие предприятия, работающие на полуфабрикатах высокой степени готовности и готовых охлажденных блюдах, которые поступают из заготовочных предприятий общественного питания.</li> <li>4. Класс предприятий общественного питания — это совокупность отличительных признаков предприятий определенного типа, характеризующихся качеством предоставления услуг, уровнем и условиями обслуживания</li> <li>5. Структура управления рестораном — совокупность и соподчиненность взаимосвязанных организационных единиц или звеньев, выполняющих определенные функции</li> <li>6. Администрация ресторана — группа должностных лиц во главе с директором ресторана, представляющая собой часть трудового коллектива.</li> <li>7. Подбор кадров – выявление нужных работников, оценка их деловых и личных качеств с целью назначения их на определенную должность.</li> <li>8. Меню – это перечень блюд и напитков на завтрак, обед и ужин.</li> </ol>

			<p>9. Фотография рабочего времени – проводится для определения затрат времени на протяжении рабочей смены или ее части.</p> <p>10. Фотохронометраж – последовательное изучение и замеры затрат основного времени в ходе технологического процесса.</p> <p>11. Зал предприятия общественного питания (зал обслуживания) - Специально оборудованное помещение предприятия общественного питания, предназначенное для реализации и организации потребления продукции общественного питания и покупных товаров с организацией досуга или без него.</p> <p>12. Доготовочное предприятие питания- Предприятие общественного питания, осуществляющее изготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализацию и организацию потребления по месту приготовления</p> <p>13. Услуга общественного питания (индустрии питания)-результат деятельности предприятий общественного питания (юридических лиц или индивидуальных предпринимателей) по удовлетворению потребностей потребителя в продукции общественного питания, в создании условий для реализации и потребления продукции общественного питания и покупных товаров, в проведении досуга и в других дополнительных услугах.</p> <p>14. Процесс обслуживания в общественном питании-совокупность операций/действий, выполняемых исполнителем услуг общественного питания при непосредственном контакте с потребителем услуги (гостем) в процессе реализации и/или организации потребления продукции общественного питания и/или организации досуга.</p> <p>15. Метод обслуживания потребителей- способ реализации потребителям продукции общественного питания и организации ее потребления: самообслуживание, обслуживание официантом (поваром, барменом, буфетчиком, продавцом), комбинированный.</p> <p>16. Форма обслуживания потребителей -организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей.</p> <p>17. Условия обслуживания- совокупность факторов, воздействующих на потребителя (гостя) в процессе оказания услуг общественного питания.</p> <p>18. Рацион питания - набор рекомендуемых потребителю блюд и изделий, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания или питания отдельных категорий потребителей (применяется для питания организованных, в т.ч. закрытых, коллективов).</p> <p>19. Винная карта (карта вин) - перечень алкогольной продукции, предлагаемой потребителю в предприятии питания, с указанием, как правило, массы/объема и цены</p> <p>20. Вместимость зала - способность зала одновременно вмещать количество потребителей (гостей), выраженная числом мест, различная для одного зала в зависимости от формы обслуживания (банкет, фуршет и др.).</p> <p>21. С</p> <p>22. С</p> <p>23. С</p> <p>24. А</p> <p>25. А</p> <p>26. А</p> <p>27. В</p> <p>28. А</p> <p>29. А</p> <p>30. А</p> <p>31. А</p> <p>32. В</p> <p>33. А</p> <p>34. Д</p>
--	--	--	--

				35.	E
				36.	C
				37.	A
				38.	A
				39.	A
				40.	B

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания (ФГОС 3+)
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ПК-14
Название компетенции	Способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Экономика	1	1	-	<p><b>1. Кривая производственных возможностей показывает:</b>            а) безграничность ресурсов в обществе;            б) ограниченность ресурсов в обществе;            в) затраты на производство товаров;            г) все возможные варианты выбора при выпуске двух товаров;            д) возможные потери ресурсов в процессе их перераспределения.</p> <p><b>2. Какой наклон имеет обычная кривая спроса?</b>            а) положительный;            б) отрицательный;            в) нулевой;            г) бесконечный;            д) нелинейный.</p> <p><b>3. В случае действия любого неценового фактора предложения, увеличивающего его, кривая предложения:</b>            а) сдвигается вправо;            б) сдвигается влево;            в) остаётся на месте;            г) принимает вертикальный вид;            д) принимает горизонтальный вид.</p> <p><b>4. Общий доход фирмы вырастет, если произойдёт:</b>            а) снижение предложения при неэластичном спросе;            б) рост цены при неэластичном спросе;            в) снижение цены при неэластичном предложении;            г) снижение цены при неэластичном спросе;            д) рост цены при эластичном спросе.</p> <p><b>5. Предельная полезность – это:</b>            а) полезность первой единицы потребляемого блага;</p>

- б) полезность последней единицы потребляемого блага;
- в) полезность совокупности товаров, потребленных в данный момент;
- г) дополнительная полезность от потребления каждой последующей единицы товара;
- д) предельная возможность потребления человеком какого либо блага.

**6. Равновесие потребителя на графике – это:**

- а) крайние точки пересечения бюджетной линии и кривой безразличия;
- б) средние точки пересечения бюджетной линии и кривой безразличия;
- в) равное потребление двух товаров;
- г) точка с самым маленьким угловым коэффициентом;
- д) точка касания соответствующих бюджетной линии и кривой безразличия.

**7. Неявные издержки – это:**

- а) издержки величина которых не поддаётся измерению;
- б) денежные расходы фирмы на приобретение ресурсов на стороне;
- в) расходы фирмы на подкуп чиновников, рэкет и т.п.;
- г) издержки, связанные с использованием собственных ресурсов, не оплачиваемые фирмой;
- д) потери ресурсов из-за нерационального хозяйствования.

**8. Общий продукт (TP) достигает максимального значения, когда:**

- а)  $MP=AP$ ;
- б)  $MP=0$ ;
- в)  $AP=0$ ;
- г)  $MP$  и  $AP$  продолжают расти;
- д)  $AP < 0$ .

**9. Средние переменные издержки графически представляют из себя расстояние по вертикали между кривыми:**

- а) средних общих и предельных издержек;
- б) средних общих и средних постоянных издержек;
- в) средних постоянных и предельных издержек;
- г) общих и постоянных издержек;
- д) общих и предельных издержек.

**10. На рынке чистой конкуренции кривая спроса:**

- а) абсолютно не эластична;
- б) неэластична;
- в) абсолютно эластична;
- г) эластична;
- д) единично эластична.

**11. На рынке чистой конкуренции ситуация максимизации прибыли предполагает:**

- а)  $MR=MC$ ,  $P > ATC$ ;
- б)  $MR < MC$ ,  $P < ATC$ ;
- в)  $MR=MC$ ,  $P=ATC$ ;
- г)  $MR=P$ ,  $ATC < MC$ ;
- д)  $MR=MC=P=ATC$ .

**12. На рынке чистой монополии кривые спроса и предельного дохода:**

- а) совпадают;
- б) расходятся;
- в) сходятся;
- г) идут параллельно;
- д) пересекаются.

**13. По причинам возникновения монополии делятся на:**

- а) абсолютная, относительная, промежуточная;
- б) естественная, неестественная, искусственная;
- в) государственная, частная, общественная;
- г) закрытая, открытая, регулируемая;
- д) естественная, закрытая, открытая;

**14. На монополистическом рынке:**

- а) товары однородные;
- б) товар имеет множество разновидностей;
- в) товар может быть любым;
- г) товар не имеет заменителей;
- д) редкие товары.

**15. На олигополистическом рынке в модели ломаной кривой спроса:**

- а) верхняя часть неэластична, нижняя эластична;
- б) верхняя часть эластична, нижняя неэластична;
- в) верхняя часть абсолютно эластична, нижняя абсолютно не эластична;
- г) обе части кривой эластичны, но с разными коэффициентами;
- д) обе части кривой не эластичны, но с разными коэффициентами;

**16. Может ли предельный доход ресурса (MRP) на совершенном рынке быть отрицательной величиной?**

- а) может в разных случаях;
- б) не может ни в каком случае;
- в) может в случае отрицательного предельного продукта;
- г) может в случае отрицательного общего продукта;
- д) может в случае снижения цены.

**17. Реальная зарплата - это:**

- а) номинальная зарплата с учётом инфляции;
- б) часть начисленной зарплаты, реально выплаченной работнику;
- в) реальный доход на одного члена домохозяйства;
- г) номинальная зарплата за вычетом налогов;
- д) количество благ, которое можно купить на номинальную зарплату.

**18. Монополия на рынке труда - это:**

- а) монополия одного продавца;
- б) монополия одного покупателя;
- в) регулируемый государством рынок рабочей силы;
- г) регулируемый профсоюзами рынок рабочей силы;
- д) наличие на рынке труда нескольких крупных работодателей.

**19. Прогиб кривой Лоренца наглядно показывает:**

- а) масштабы абсолютной бедности;

				<p>б) масштабы относительной бедности;  в) степень неравенства распределения доходов в обществе;  г) соотношение между абсолютной и относительной бедностью;  д) отношение доходов бедного населения к среднему доходу в стране.</p> <p><b>20. Кривая предложения земли:</b>  а) абсолютно эластична;  б) абсолютно неэластична;  в) эластична;  г) единично эластична;  д) неэластична.</p>
Экономика и организация производства	5	5	-	<p>1. _____ - это относительный показатель, характеризующий процентное отношение суммы прибыли к различным показателям (товарообороту, основным средствам, оборотным средствам, функционирующему капиталу, экономическому потенциалу, расходам на оплату труда и др.)</p> <p>2. _____ общественного питания — это продажа (реализация) в стоимостном выражении продукции собственного производства и покупных товаров населению, юридическим лицам, их обособленным подразделениям</p> <p>3. Точка _____ — объем товарооборота, при котором сумма дохода покрывает расходы общественного питания, прибыль при этом не образуется</p> <p>4. _____ - это стоимость основных производственных фондов предприятия, приходящаяся на каждый рубль выпускаемой продукции</p> <p>5. _____ - это стоимость валовой продукции, приходящаяся на 1 рубль основных производственных фондов</p> <p>6. _____ коэффициент – это соотношение тарифной ставки соответствующего разряда к тарифной ставке первого разряда</p> <p>7. _____ способность зала — это максимально возможное количество потребителей, которое может быть обслужено в единицу времени</p> <p>8. _____ цикл - это совокупность операций, которые последовательно проходит сырой материал, превращаясь в готовый продукт</p> <p>9. Производственная _____ — это плановое задание по выпуску всех видов продукции собственного производства организацией общественного питания на определенный период с указанием вида продукции, ассортимента и цены изделий</p> <p>10. Производственная _____ кухни представляет собой максимально возможный выпуск блюд в единицу времени</p> <p>11. _____ в общественном питании определяется как отношение товарооборота общественного питания к среднесписочной численности работников</p> <p>12. Норма _____ - объем работ, который работник или группа работников определенной квалификации должна выполнить в единицу рабочего времени в конкретных организационно-технических условиях</p> <p>13. Определите средневзвешенный темп роста цен по следующим данным: цена на товар А в текущем периоде 10 у.е., а в предшествующем – 5 у.е., на товар Б – 12 и 12, С – 6 и 4 соответственно. Было поставлено товаров в текущем периоде на сумму А – 400 у.е., Б – 300 у.е., С – 300 у.е?</p> <p>14. Затраты на выполнение заказа – 2 тыс. руб. Ежедневный расход сырья 200 кг. Стоимость хранения 1 т запаса 200 руб./сутки. Определите оптимальный объем заказа, время между заказами и общие затраты в сутки.</p> <p>15. Затраты на выполнение заказа – 2 тыс. руб. Ежедневный расход сырья 200 кг. Стоимость хранения 1 т запаса 200 руб./сутки. Определите время между заказами (в днях) при закупке оптимальной партии сырья.</p> <p>16. Затраты на выполнение заказа – 2 тыс. руб. Ежедневный расход сырья 200 кг. Стоимость хранения 1 т запаса 200 руб./сутки. Определите общие затраты (в рублях) в сутки при закупке оптимальной партии сырья.</p> <p>17. Затраты на выполнение заказа – 3 тыс. руб. Ежедневный расход сырья 300 кг. Стоимость хранения 1 т запаса 200 руб./сутки. Определите оптимальный объем заказа</p> <p>18. Затраты на выполнение заказа – 3 тыс. руб. Ежедневный расход сырья 300 кг. Стоимость хранения 1 т запаса 200 руб./сутки. Определите время между заказами (в днях) при закупке оптимальной партии сырья.</p> <p>19. Затраты на выполнение заказа – 3 тыс. руб. Ежедневный расход сырья 300 кг. Стоимость хранения 1 т запаса 200 руб./сутки. Определите общие затраты (в рублях) в сутки при закупке оптимальной партии сырья.</p>

			<p>20. Основные производственные фонды предприятия на начало года составляли 3000 тыс. рублей. В течение года был осуществлен ввод основных фондов с 1 февраля на сумму 40 тыс. руб, с 20 мая - 50 тыс.руб., с 5 августа – на 70 тыс.руб., а также произошло их выбытие с 9 фев-раля на сумму 30 тыс. руб, с 18 мая – на 20 тыс. руб., с 1 августа – на 60 тыс. руб. Определить стоимость фондов на конец года. (ответ запишите в тыс. руб.)</p> <p>21. Определите сумму амортизации аппарата, первоначальная стоимость которого составляет 120 тыс. руб., а срок полезного использования -10 лет</p> <p>а) 10%</p> <p>б) 12 тыс. руб.</p> <p>в) недостаточно приведенных данных</p> <p>22. Основные производственные фонды предприятия на начало года составляли 3000 тыс. рублей. В течение года был осуществлен ввод основных фондов с 1 февраля на сумму 40 тыс. руб, с 20 мая - 50 тыс.руб., с 5 августа – на 70 тыс.руб., а также произошло их выбытие с 9 фев-раля на сумму 30 тыс. руб, с 18 мая – на 20 тыс. руб., с 1 августа – на 60 тыс. руб. Определить среднегодовую стоимость основных фондов.</p> <p>а) 3050</p> <p>б) 3030,8</p> <p>в) недостаточно приведенных данных</p> <p>23. Стоимость оборудования цеха 15000 тыс. рублей. С 1 марта введено в эксплуатацию оборудование стоимостью 60 тыс. рублей; с 15 июля выбыло оборудование стоимостью 20 тыс. рублей. Размер выпуска продукции фактически составил 800 т за год, цена за 1т - 30 тыс. рублей. Производственная мощность цеха - 1000 т. Определить стоимость валовой продукции (ответ записать в тыс.руб.).</p> <p>а) 24000</p> <p>б) 15040</p> <p>в) 1,6</p> <p>г) 0,8</p> <p>д) нет правильного ответа</p> <p>24. Стоимость оборудования цеха 15000 тыс. рублей. С 1 марта введено в эксплуатацию оборудование стоимостью 60 тыс. рублей; с 15 июля выбыло оборудование стоимостью 20 тыс. рублей. Размер выпуска продукции фактически составил 800 т за год, цена за 1т - 30 тыс. рублей. Производственная мощность цеха - 1000 т. Определить величину фондоотдачи оборудования.</p> <p>а) 24000</p> <p>б) 15040</p> <p>в) 1,6</p> <p>г) 0,8</p> <p>25. Стоимость оборудования цеха 15000 тыс. рублей. С 1 марта введено в эксплуатацию оборудование стоимостью 60 тыс. рублей; с 15 июля выбыло оборудование стоимостью 20 тыс. рублей. Размер выпуска продукции фактически составил 800 т за год, цена за 1т - 30 тыс. рублей. Производственная мощность цеха - 1000 т. Определить среднегодовую стоимость оборудования.</p> <p>а) 24000</p> <p>б) 15040</p> <p>в) 1,6</p> <p>г) 0,8</p> <p>26. Стоимость оборудования цеха 15000 тыс. рублей. С 1 марта введено в эксплуатацию оборудование стоимостью 60 тыс. рублей; с 15 июля выбыло оборудование стоимостью 20 тыс. рублей. Размер выпуска продукции фактически составил 800 т за год, цена за 1т - 30 тыс. рублей. Производственная мощность цеха - 1000 т. Определить коэффициент интенсивного использования оборудования.</p> <p>а) 24000</p> <p>б) 15040</p> <p>в) 1,6</p>
--	--	--	---



				<p>г) 0,8</p> <p>27. Определить фондоотдачу, если стоимость валовой продукции за год составила 15000 тыс. рублей; производительность труда 500 тыс. рублей в год на человека и фондовооруженность – 385 тыс. рублей на человека</p> <p>а)30</p> <p>б) 11550</p> <p>в) 1,3</p> <p>28. Определите срок окупаемости проекта, если капитальные вложения составили 22875 тыс. руб., а чистая прибыль в год от реализации проекта планируется в размере 4575 тыс. руб.</p> <p>а) 3 года</p> <p>б) 4 года</p> <p>в) 5 лет</p> <p>г) нет правильного ответа</p> <p>29. Выделите НДС (20%), если стоимость закупленного сырья с учетом НДС составила 600 руб.</p> <p>а) 120 руб.</p> <p>б) 100 руб.</p> <p>в) 60 руб.</p> <p>г) недостаточно данных для выделения</p> <p>30. Возможность быстро продать актив по цене, близкой к рыночной:</p> <p>а) маневренность</p> <p>б) независимость</p> <p>в) ликвидность</p> <p>г) оборачиваемость</p> <p>д) активность</p>
Бухгалтерский учет и аудит в общественном питании	7	4	-	<p>1. Бухгалтерский учет имеет две стороны:</p> <p>А) практическую (счетоводство) и теоретическую (счетоведение);</p> <p>Б) практическую (счетоведение) и теоретическую (счетоводство);</p> <p>В) бухгалтерский учет представляет собой счетоводство;</p> <p>Г) бухгалтерский учет представляет собой счетоведение.</p> <p>2. Задачами бухгалтерского учета являются:</p> <p>А) ведение учета способом двойной записи и оценки имущества в рублях;</p> <p>Б) формирование полной и достоверной информации о деятельности организации и её имущественном положении, необходимой пользователям бухгалтерской информации;</p> <p>В) раздельное отражение затрат на производство и капитальные вложения;</p> <p>Г) предотвращение отрицательных результатов хозяйствования и выявление внутрихозяйственных резервов для обеспечения финансовой устойчивости организации.</p> <p>3. Функциями бухгалтерского учета являются:</p> <p>А) контрольная, информационная, планирования, обратной связи и обеспечения сохранности имущества;</p> <p>Б)обратной связи, обеспечения сохранности имущества, аналитическая, регулирования и информационная;</p> <p>В)контрольная, информационная, обеспечения сохранности имущества, аналитическая и обратной связи;</p> <p>Г)контрольная, информационная, управления, обратной связи и обеспечения сохранности имущества.</p> <p>4. Пользователи бухгалтерской информации с прямым финансовым интересом:</p> <p>А) арбитраж;</p> <p>Б) органы статистики;</p> <p>В) инвесторы;</p> <p>Г) коммерческие банки.</p> <p>5. Пользователи с косвенным финансовым интересом:</p> <p>А) налоговые органы;</p> <p>Б) работники организации;</p>

			<p>В) органы статистики; Г) поставщики.</p> <p>6. Принцип непрерывности заключается в том, что:</p> <p>А) все факты хозяйственной деятельности должны регистрироваться; Б) все факты хозяйственной деятельности должны быть соотношены с соответствующими отчетными периодами; В) предприятие должно функционировать в течение долгого периода; Г) доходы и расходы признаются в бухгалтерском учете в те периоды, к которым они относятся по факту совершения хозяйственной операции.</p> <p>7. Система нормативного регулирования состоит из документов:</p> <p>А) четырех уровней; Б) трех уровней; В) пяти уровней; Г) шести уровней.</p> <p>8. По составу и функциональной роли имущество организации подразделяется на:</p> <p>А) внеоборотные активы; Б) капитальные вложения; В) оборотные активы; Г) уставный капитал; Д) отвлеченные активы.</p> <p>9. Метод бухгалтерского учета – это:</p> <p>А) способ познания и отражения предмета бухгалтерского учета; Б) балансовое обобщение итоговых данных двух групп показателей, формирующих активы и источники их образования; В) способы обобщения текущей учетной информации; Г) приемы, используемые для исчисления себестоимости выпущенной продукции, выполненных работ, оказанных услуг.</p> <p>10. Какие элементы метода бухгалтерского учета определяют стоимостное измерение объектов учета:</p> <p>А) счета и двойная запись; Б) оценка; В) калькуляция; Г) инвентаризация.</p> <p>11. В чем состоит назначение бухгалтерского баланса:</p> <p>А) подтвердить наличие активов организации; Б) подтвердить равенство активов и пассивов организации; В) обобщить данные о финансовом положении организации на отчетную дату;</p> <p>Г) соотнести размер дебиторской и кредиторской задолженностей на отчетную дату.</p> <p>12. Основным нормативным документом, определяющим основные методологические основы организации учетной политики является:</p> <p>А) Федеральный закон о бухгалтерском учете; Б) Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации; В) Положение по бухгалтерскому учету «Учетная политика организации»; Г) Гражданский кодекс РФ.</p> <p>13. Проведение инвентаризации обязательно:</p> <p>А) при смене материально-ответственных лиц; Б) выявления фактов хищения; В) в случае стихийных бедствий; Г) при строительстве основных средств;</p>
--	--	--	--

			<p>Д) получении нематериальных активов безвозмездно.</p> <p>14.Предельный размер наличных расчетов, в рамках которого предприятия имеют право осуществлять наличные расчеты по одному договору, составляет</p> <p>А) 30 000 руб.</p> <p>Б)130 000 руб.</p> <p>В)100 000 руб.</p> <p>Г) 10 000 руб.</p> <p>15.Поступление денежных средств в кассу предприятия оформляется приходным кассовым ордером, который заверяется</p> <p>А)подписью кассира и печатью предприятия</p> <p>Б)подписью кассира, главного бухгалтера и печатью предприятия</p> <p>В)подписью директора и печатью предприятия</p> <p>Г) все варианты ответов верны</p> <p>16..Отчисления органам социального страхования и обеспечения осуществляются в процентах от ...</p> <p>а) суммы начисленной заработной платы</p> <p>б) суммы затрат на производство</p> <p>в) объема выручки</p> <p>г) суммы чистой прибыли</p> <p>17.Для определения суммы оплаты отпусков в расчет принимается общая сумма заработной платы, начисленная работникам за ...</p> <p>а) 12 календарных месяцев</p> <p>б) один календарный месяц</p> <p>в) три календарных месяца</p> <p>г) шесть календарных месяцев</p> <p>18. К расходам по обычным видам деятельности относят расходы, связанные с:</p> <p>а) участием в уставных капиталах других организаций;</p> <p>б) продажей (выбытием) объектов основных средств;</p> <p>в) изготовлением и продажей продукции;</p> <p>г) оплатой услуг кредитных организаций;</p> <p>19.Полная себестоимость продукции определяется путем суммирования:</p>
--	--	--	--

			<p>А) Всех затрат на производство продукции, исчисленных методом калькулирования</p> <p>Б) Производственной себестоимости и внепроизводственных затрат, которые относятся к реализации продукции</p> <p>В) Производственной себестоимости и потерь от брака</p> <p>20. По способу включения в себестоимость затраты на производство могут быть:</p> <p>А) условно-постоянными и условно-переменными</p> <p>Б) обязательными и вменными</p> <p>В) прямыми и косвенными</p> <p>21. Кому предоставлено право подписи документов, оформляющих безналичные платежи с текущего счета</p> <p>А) руководителю предприятия</p> <p>Б) главному бухгалтеру</p> <p>В) руководителю предприятия и главному бухгалтеру</p> <p>Г) нет правильного ответа</p> <p>22. К регистру аналитического учета операций с безналичными денежными средствами относится</p> <p>А) платежное поручение</p> <p>Б) карточка учета денежных средств</p> <p>В) аккредитив</p> <p>Г) выписка банка</p> <p>23. При страховом стаже работы до 5 лет пособие по временной нетрудоспособности оплачивается в размере ...</p> <p>а) 80%</p> <p>б) 50%</p> <p>в) 100%</p> <p>г) 60%</p> <p>24. Главные формы оплаты труда</p> <p>а) сдельная</p> <p>б) основная</p> <p>в) дополнительная</p> <p>г) простая сдельная</p> <p>д) простая повременная</p> <p>е) повременная</p> <p>25. Фактическая себестоимость материалов, приобретенных за плату, равна:</p> <p>а) фактическим затратам на приобретение, за исключением НДС;</p> <p>б) текущей рыночной стоимости на дату принятия к бухгалтерскому учету;</p>
--	--	--	---

			<p>в) оценке, предусмотренной в договоре передачи имущества во временное пользование;</p> <p>г) учетной цене.</p> <p>26.Аудиторская деятельность – это  А) деятельность специализированных организаций, направленная на установление достоверности данных бухгалтерского учета  Б)предпринимательская деятельность аудиторов по осуществлению независимых проверок бухгалтерской отчетности  В) деятельность контролирующих служб по проверке бухгалтерского учета и отчетности</p> <p>27. Аудируемые лица – это  А)только индивидуальные предприниматели  Б) только организации  В) а+б</p> <p>28. Какова основная цель аудиторской проверки?  А)выявить нарушения при ведении бухгалтерского учета  Б)дать аудиторское заключение  В) подтвердить достоверность финансовой (бухгалтерской) отчетности</p> <p>29.Обязательный аудит проводится  А) в случаях, установленных законодательством РФ  Б) по решению субъекта проверки  В) по поручению налоговых органов</p> <p>30. Внутренний аудит может осуществляться:  А) специалистами, не состоящими в штате предприятия  Б) ревизионной комиссией  В) силами специалистов, состоящих в штате экономического субъекта</p>
--	--	--	---

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр изучения			Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Экономика	1	1	-	1-г; 2-б; 3-а; 4-б; 5-г; 6-д; 7-г; 8-б; 9-б; 10-в; 11-д; 12-б; 13-д; 14-б; 15-б; 16-д; 17-д; 18-б; 19-в; 20-б
Экономика и организация производства	5	5	-	1. рентабельность 2. товарооборот 3. безубыточности 4. фондоемкость 5. фондоотдача 6. тарифный 7. пропускная 8. производственный 9. программа 10. мощность 11. производительность труда 12. выработки 13. 155 14. 2 15.10 16.400 17.3

				18.10 19. 600 20. 3050 21. б 22. б 23. а 24. в 25. б 26. г 27. в 28. в 29. б 30. в
Бухгалтерский учет и аудит в общественном питании	7	4	-	1.А 2.Б,Г 3.В 4.В.Г 5.А 6.В 7.А 8.А,В 9.А 10. Б,В 11.В  12.В.  13.А,Б,В 14.В 15. Б 16.А 17.А 18.В 19.Б 20.В 21.В 22.Г 23.Г 24.А,Е 25.А 26.Б 27.В 28.В 29.А 30.В

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ПК-15
Название компетенции	Способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Товароведение продовольственных товаров	4	2	-	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Физико-химические показатели – это...</li> <li>2. Метод определения показателя – это...</li> <li>3. Лабораторное оборудование – это...</li> <li>4. Методика проведения лабораторного испытания – это...</li> <li>5. Какой из принципов товароведения определяет пригодность товаров к совместному использованию?               <ol style="list-style-type: none"> <li>а. Безопасность</li> <li>б. Взаимозаменяемость</li> <li>в. Совместимость</li> </ol> </li> <li>6. Экспериментальные методы подразделяются на... Варианты ответов:               <ol style="list-style-type: none"> <li>а. Измерительные</li> <li>б. Реологические</li> <li>в. Спектрофотометрические</li> </ol> </li> <li>7. На какие процессы при хранении товаров оказывает влияние температура воздуха?               <ol style="list-style-type: none"> <li>а. Биохимические</li> <li>б. Микробиологические</li> <li>в. Технологические</li> </ol> </li> <li>8. Когда применяется цифровая информация?               <ol style="list-style-type: none"> <li>а. Требуется ассортиментная характеристика</li> <li>б. Требуется качественная характеристика</li> <li>в. Требуется количественная характеристика</li> </ol> </li> <li>9. Показатели качества продукции – это...</li> <li>10. Оценка качества сырья – это...</li> <li>11. Органолептические показатели – это ...</li> <li>12. Показатели безопасности – это...</li> <li>13. В каких случаях возникают послереализационные дефекты?               <ol style="list-style-type: none"> <li>а. Хранение</li> <li>б. Проявление скрытых технологических дефектов</li> <li>в. Потребление</li> </ol> </li> <li>14. Назовите одну из товарных стадий:               <ol style="list-style-type: none"> <li>а. Приемочный контроль</li> <li>б. Окончательный контроль готовой продукции</li> <li>в. Реализация товаров</li> </ol> </li> <li>15. За счет, каких процессов происходят качественные потери?</li> </ol>

				<p>а. Биохимических  б. Технологических  в. Биологических</p> <p>16. Для чего используются результаты диагностики и прогнозирования?  а. Для улучшения качества выпускаемых товаров  б. Усовершенствования сроков хранения  в. Для возможных изменений при формировании ассортимента</p>
Введение в технологии продуктов питания	1	1	-	<p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Питание - ...</li> <li>2. Химический состав пищевого продукта формируют три основные группы компонентов: ...</li> <li>3. Продовольственное сырье – ...</li> <li>4. Пищевые добавки – ...</li> <li>5. Биологически активные добавки – ...</li> <li>6. Макронутриенты – ...</li> <li>7. Микронутриенты – ...</li> <li>8. Кулинарная обработка пищевых продуктов - ...</li> <li>9. Механическая кулинарная обработка - ...</li> <li>10. Химическая кулинарная обработка - ...</li> <li>11. Тепловая кулинарная обработка - ...</li> <li>12. Кулинарная готовность; готовность - ...</li> <li>13. Качество кулинарной продукции - ...</li> <li>14. Различают следующие виды безопасности кулинарной продукции: ...</li> <li>15. Интенсивное охлаждение кулинарной продукции - ...</li> <li>16. Существуют следующие формы нарезки капусты: <ol style="list-style-type: none"> <li>а) брусочки, дольки;</li> <li>б) крошка, кубики;</li> <li>в) <b>соломка, шашки.</b></li> </ol> </li> <li>17. Соление – это способ консервирования, основанный на образовании: <ol style="list-style-type: none"> <li>а) винной кислоты;</li> <li>б) <b>молочной кислоты;</b></li> <li>в) уксусной кислоты.</li> </ol> </li> <li>18. Охлажденные полуфабрикаты хранят и реализуют в торговой сети и предприятиях общественного питания при температуре ...: <ol style="list-style-type: none"> <li>а) <b>в пределах 0...8°С;</b></li> <li>б) 10°С;</li> <li>в) 12°С.</li> </ol> </li> <li>19. От чего зависит концентрация бульона? <ol style="list-style-type: none"> <li>а) <b>соотношение продуктов и воды;</b></li> <li>б) от времени варки;</li> <li>в) от способа варки.</li> </ol> </li> <li>20. Бульон, получаемый при тушении мяса, используют для приготовления: <ol style="list-style-type: none"> <li>а) <b>соусов;</b></li> <li>б) супов;</li> <li>в) не используют.</li> </ol> </li> <li>21. На ржаном хлебе можно приготовить бутерброды со следующими продуктами: <ol style="list-style-type: none"> <li>а) джем, повидло, сыр;</li> <li>б) вареная колбаса, мясо отварное, отварная осетровая рыба;</li> </ol> </li> </ol>



				<p>в) <b>шпик, корейка, сельдь, килька.</b></p> <p>22. Салаты оформляют:</p> <p>а) <b>продуктами, входящими в рецептуру, и зеленью;</b></p> <p>б) продуктами с яркой окраской;</p> <p>в) продуктами с яркой окраской и зеленью.</p> <p>23. Желированные сладкие блюда можно хранить в холодильнике:</p> <p>а) 24 часа;</p> <p>б) <b>12 часов;</b></p> <p>в) 18 часов.</p> <p>24. Для улучшения вкуса компота из сухофруктов его рекомендуется настаивать в течение:</p> <p>а) 8 часов;</p> <p>б) <b>10-12 часов;</b></p> <p>в) 6 часов.</p> <p>25. Кисели подают охлажденными до температуры:</p> <p>а) <b>12-14°С;</b></p> <p>б) 10°С;</p> <p>в) 8°С.</p>
Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	8	5	-	<p>1. Безопасность пищевых продуктов - ...</p> <p>2. Брак - ...</p> <p>3. Идентификация пищевых продуктов - ...</p> <p>4. Качество - ...</p> <p>5. Качество продукции общественного питания - ...</p> <p>6. Контроль качества продукции общественного питания - ...</p> <p>7. Единичный показатель качества продукции – ...</p> <p>8. Комплексный показатель – ...</p> <p>9. Номинальное значение показателя качества – ...</p> <p>10. Оценка качества - ...</p> <p>11. Показатель качества - ...</p> <p>12. Потребительские свойства товаров - ...</p> <p>13. Свойство - ...</p> <p>14. Определяющий показатель качества продукции – ...</p> <p>15. Коэффициент весомости показателей качества продукции – ...</p> <p>16. Условия хранения сульфитированного очищенного картофеля:</p> <p>а) 2-3 часа при 4-8°С;</p> <p>б) 12 часов при 0°С;</p> <p>в) 24 часа при +2°С;</p> <p>г) 48 часов при +4+7°С.</p> <p>17. Потери при варке мяса составляют:</p> <p>а) 10-20%;</p> <p>б) 20-30%;</p> <p>в) 30-40%;</p> <p>г) 40-50%.</p> <p>18. Температура проточной воды для вымачивания солёной рыбы</p> <p>а) 5° - 6°С;</p> <p>б) 10° - 12°С;</p> <p>в) 18° - 20°С;</p> <p>г) 1° - 2°С.</p> <p>19. Наиболее ценным продуктом питания является рыба</p>

- а) живая;
  - б) охлажденная;
  - в) мороженая;
  - г) соленая.
20. Рыбу с содержанием жира от 2% до 5% относится к категории:
- а) тощей;
  - б) средней жирности;
  - в) жирной;
  - г) особо жирной.
21. Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при температуре:
- а) 65-70°C;
  - б) 75-80°C;
  - в) 80-82°C;
  - г) 40-45 °С.
22. Укажите нарушения технологического процесса приготовления картофельного пюре, если оно получилось клейким, тягучим:
- а) не доварили картофель, добавили горячее кипяченое молоко;
  - б) протирали картофель остывшим, добавили горячее кипяченое молоко;
  - в) протирали картофель горячим, добавили горячее кипяченое молоко;
  - г) не обсушили картофель, добавили горячее кипяченое молоко.
23. Вареную рыбу хранят в бульоне при температуре 50-60°C:
- а) 2 ч;
  - б) 1 ч;
  - в) 30 мин;
  - г) 1,5 ч.
24. Причина, по которой салат из свежих огурцов и помидоров не солят:
- а) ухудшаются вкусовые качества;
  - б) ухудшается внешний вид блюда и снижается его пищевая ценность;
  - в) ухудшается внешний вид блюда;
  - г) ухудшается консистенция овощей.
25. Какой недостаток будет иметь дрожжевое тесто, если оно бродило в помещении с низкой относительной влажностью?
- а) пониженный объем;
  - б) тесто кислое;
  - в) образование высохшего слоя;
  - г) недостаточный подъем.
26. Бульон считается концентрированным, если соотношение продуктов и воды составляет:
- а) 1:3,5;
  - б) 1:1,25;
  - в) 1:1;
  - г) 1:5.
27. При варке на 1 кг макаронных изделий сливным способом норма воды составляет:
- а) 1-2 л.;
  - б) 3-4 л.;
  - в) 5-6 л.;
  - г) 2-3 л.
28. Птицу при отпуске порционируют:
- а) по одному кусочку филе на порцию;
  - б) по два кусочка на порцию (кусочек филе и кусочек ножки);

				<p>в) по одному кусочку ножки на порцию;  г) по два кусочка на порцию.</p> <p>29.Блюда из котлетной массы хранят в горячем виде не более:</p> <p>а) 1 часа;  б) 37 мин.;  в) 2 часов;  г) 3 часов.</p> <p>30.Какое количество крахмала следует взять для приготовления 1 кг густого киселя?</p> <p>а) 20-30 г;  б) 100-120 г.;  в) 15-20 г;  г) 60-80 г.</p>
--	--	--	--	--

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Товароведение продовольственных товаров	4	2	-	<p>1. Физико-химические показатели – это– показатели физических и химических свойств товаров, определяемые измерительными методами. Эти показатели бывают прямые и косвенные. Прямые показатели позволяют осуществлять непосредственную оценку потребительских свойств товаров.</p> <p>2. Метод определения показателя – этоопределения значений показателей качества продукции, осуществляемом на основе сбора и анализа информации о его показателе или показателях.</p> <p>3. Лабораторное оборудование – это различные инструменты и снаряжение, используемое учёными, работающими в лаборатории для выполнения экспериментов или осуществления измерений. Лабораторное оборудование подразделяется на общелабораторное, измерительное, специализированное, испытательное и аналитическое.</p> <p>4. Методика проведения лабораторного испытания – этоорганизационно-методический документ обязательный к исполнению. В нем формулируют метод испытаний, средства и условия испытаний, отбор проб, алгоритмы выполнения операций по определению одной из нескольких взаимосвязанных характеристик свойств объекта, формы представления данных, также оценивают точности, достоверности результатов, требования техники безопасности и охраны окружающей среды при проведении испытаний.</p> <p>5. в</p> <p>6. а</p> <p>7. б</p> <p>8. в</p> <p>9. Показатели качества продукции – это количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, входящих в её качество, рассматриваемая применительно к определённым условиям её создания и эксплуатации или потребления. Каждая продукция обладает своей номенклатурой показателей, которая зависит от назначения продукции, условий её производства и эксплуатации и многих других факторов</p> <p>10. Оценка качества сырья – этопроцессы представляют собой сопоставление всей совокупности показателей потребительских свойств сырья и продуктов требованиям нормативных документов, проверку наличия сопроводительных документов, подтверждающих их безопасность, а также оценку соответствия состояния сырья и продуктов требованиям рецептуры.</p> <p>11. Органолептические показатели – это характеристики качества воды, пищи, иной продукции, которые могут быть оценены при помощи органов чувств человека: зрения, вкуса, осязания, обоняния, слуха. Безусловно, в первую очередь речь идет о качественных характеристиках объекта анализа, и уже во вторую - о количественных; стоит отметить, что эти критерии взаимосвязаны.</p> <p>12. Показатели безопасности – это показатели, которые характеризуют особенности продукции,</p>

				<p>обеспечивающие безопасность человека (обслуживающего персонала) при эксплуатации или потреблении продукции, монтаже, обслуживании, ремонте, хранении, транспортировании и т.д.</p> <p>13. б</p> <p>14. в</p> <p>15. б</p> <p>16. в</p>
Введение в технологии продуктов питания	1	1	-	<p>1. Питание - это совокупность процессов, связанных с потреблением и усвоением в организме входящих в состав пищи веществ. Они включает последовательные процессы поступления, переваривания, всасывания и усвоения в организме пищевых веществ, необходимых для покрытия его энергзатрат, построения и возобновления клеток и тканей тела и регуляции функций организма.</p> <p>2. Химический состав пищевого продукта формируют три основные группы компонентов:ингредиенты продовольственного сырья;пищевые добавки;биологически активные добавки.</p> <p>3. Продовольственное сырье – объекты растительного, животного, микробиологического, а также минерального происхождения, используемые для изготовления пищевых продуктов.</p> <p>4. Пищевые добавки – природные или синтезированные вещества, соединения вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания им определенных (заданных) свойств и (или) сохранения их качества.</p> <p>5. Биологически активные добавки – природные или идентичные природным биологически активные вещества, предназначенные для употребления в пищу или введения в состав пищевых продуктов.</p> <p>6. Макронутриенты – класс главных пищевых веществ, представляющих собой источники энергии и пластических (структурных) материалов. Представителями этого класса являются углеводы, липиды и белки.</p> <p>7. Микронутриенты – класс пищевых веществ, оказывающих выраженные биологические эффекты на различные функции организма, содержатся в пище в небольших количествах. К ним относятся витамины, их предшественники и витаминоподобные вещества, минеральные вещества, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, аминокислоты, олигосахариды.</p> <p>8. Кулинарная обработка пищевых продуктов - воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, делающих их пригодными для дальнейшей обработки и/или употребления в пищу.</p> <p>9. Механическая кулинарная обработка - кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами с целью изготовления блюд, кулинарных изделий и полуфабрикатов.</p> <p>10. Химическая кулинарная обработка - кулинарная обработка пищевых продуктов химическими способами с целью изготовления кулинарных полуфабрикатов</p> <p>11. Тепловая кулинарная обработка - кулинарная обработка пищевых продуктов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до заданной степени кулинарной готовности.</p> <p>12. Кулинарная готовность; готовность - совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей качества блюда и кулинарного изделия, определяющих их пригодность к употреблению в пищу.</p> <p>13. Качество кулинарной продукции - свойства кулинарной продукции, обуславливающие ее пригодность к дальнейшей обработке и/или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств.</p> <p>14. Различают следующие виды безопасности кулинарной продукции: химическая, санитарно-гигиеническая, радиационная.</p> <p>15. Интенсивное охлаждение кулинарной продукции - быстрое охлаждение кулинарной продукции до низких плюсовых температур, производимое в специальном холодильном оборудовании, с целью сохранения качества и увеличения сроков ее хранения.</p> <p>16. в</p> <p>17. б</p> <p>18. а</p>

				<p>19. а 20. а 21. в 22. а 23. б 24. б 25. а</p>
Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	8	5	-	<p>1. Безопасность пищевых продуктов - отсутствие токсического, канцерогенного, мутагенного или любого другого неблагоприятного действия пищевых продуктов на организм человека при употреблении их в общепринятых количествах.</p> <p>2. Брак - товар с выявленными устранимыми или неустранимыми несоответствиями по одному или комплексу показателей.</p> <p>3. Идентификация пищевых продуктов - установление соответствия пищевых продуктов их наименованиям, согласно нормативной документации на конкретный вид продукта.</p> <p>4. Качество - совокупность характеристик, объекта, относящихся к его способности удовлетворять установленные и предлагаемые потребности.</p> <p>5. Качество продукции общественного питания - совокупность потребительских свойств пищи, обуславливающих ее способность удовлетворять потребности населения в полноценном питании.</p> <p>6. Контроль качества продукции общественного питания - проверка соответствия показателей качества продукции общественного питания установленным требованиям. Контроль качества условно подразделяют на три вида: Предварительный (входной), операционный (производственный) и выходной (приемочный).</p> <p>7. Единичный показатель качества продукции – это показатель, характеризующий одно из свойств (например, содержание влаги в процентах, кислотность хлебобулочных изделий – в градусах, вкус, внешний вид – в баллах).</p> <p>8. Комплексный показатель – это показатель, характеризующий несколько свойств продукции или одно сложное свойство, состоящее из нескольких простых.</p> <p>9. Номинальное значение показателя качества – это регламентированное значение показателя качества продукции, от которого отчисляется допустимое отклонение.</p> <p>10. Оценка качества - совокупность операций по выбору номенклатуры показателей, определению их действительного значения и сопоставлению с базовыми показателями.</p> <p>11. Показатель качества - количественное и качественное выражение свойств продукции.</p> <p>12. Потребительские свойства товаров - свойства товаров, обуславливающие его полезность в процессе эксплуатации и потребления.</p> <p>13. Свойство - объективная особенность продукции (или товара), проявляющаяся при ее создании, оценке, хранении и потреблении. Свойства продукции могут быть простыми (характеризуется одной особенностью) и сложными (включает комплекс особенностей, проявляющихся в совокупности).</p> <p>14. Определяющий показатель качества продукции – это показатель по которому принимают решение оценивать качество.</p> <p>15. Коэффициент весомости показателей качества продукции – это количественная характеристика значимости данного качества продукции среди других ее показателей качества.</p> <p>16. г 17. в 18. б 19. а 20. б 21. б 22. б 23. в</p>

				24.б 25.в 26.а 27.в 28.б 29.б 30.г
--	--	--	--	--

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

**Направление подготовки/специальность:**

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания (ФГОС 3+)
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ПК-16
Название компетенции	Способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов

Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр/ курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Менеджмент	4	5	-	<p>1. Как могут быть связаны между собой функциональные звенья в организационной структуре управления?</p> <p>а. вертикальными связями  б. горизонтальными связями+  в. функциональными связями  г. всеми перечисленными связями</p> <p>2. Лидерство в теории менеджмента можно определить как:</p> <p>а. условия функционирования организации  б. способность оказывать влияние на личность и группы людей+  в. размер заработной платы  г. победу в конфликте</p> <p>3. Мотивация – это...</p> <p>а. совокупность приемов и способов поведения  б. совокупность элементов, связанных между собой  в. побуждение человека или группы людей, у каждого из которых есть свои собственные потребности к работе по достижению целей +  г. совокупность основных руководящих ориентиров, которым необходимо следовать в управленческой деятельности</p> <p>4. Под принятием решения понимается:</p> <p>а. способ побуждения людей для достижения определенных целей  б. процесс формирования альтернатив  в. процесс обмена информацией между двумя и более субъектами  г. сознательный выбор действий из имеющихся альтернатив для достижения желаемых результатов+</p> <p>5. Держатели акций являются:</p> <p>а. совладельцами предприятия+  б. членами предприятия  в. наблюдателями  г. экспертами</p> <p>6. Принцип планирования в современном менеджменте гласит –</p>

			<p>а. от нормативного управления к рациональному управлению  б. от будущего к настоящему  в. от управления финансами к управлению сбытом+  г. от прошлого к будущему</p> <p>7. Социально-психологические методы менеджмента способствуют формированию в организации:  а. инфраструктуры  б. иерархических отношений  в. морально-психологического климата +  г. административного принуждения</p> <p>8. Что нельзя отнести к инструментам экономических методов менеджмента?  а. планы  б. приказы  в. директивные показатели+  г. экономические рычаги воздействия</p> <p>9. Какая последовательность приоритетов позволит фирме добиться успеха?  а. люди-продукция-прибыль+  б. прибыль-люди-продукция  в. продукция-прибыль-люди  г. люди-прибыль-продукция</p> <p>10. Осознание человеком побуждения к деятельности называется:  а. мотивом+  б. потребностью  в. мотивацией  г. восприятием</p> <p>11. Виды целей.  12. Основные требования, предъявляемые к целям.  13. Модель «дерево целей».  14. Понятие «функции менеджмента», их определение и классификация.  15. Функция планирование .  16. Организация как функция менеджмента.  17. Мотивация как функция менеджмента.  18. Функция контроль.  19. Конкретные функции управления.  20. Понятие «стратегия» и «тактика» управления.</p>	
Бухгалтерский учет и аудит в общественном питании	7	4	-	<p>1..... - формирование документированной систематизированной информации об объектах, предусмотренных настоящим Федеральным законом, в соответствии с требованиями, установленными настоящим Федеральным законом, и составление на ее основе бухгалтерской (финансовой) отчетности.  2..... – это совокупность способов и методов ведения экономическим субъектом бухгалтерского учета.  3..... – способ проверки соответствия фактического наличия хозяйственных средств организации данным учета  4..... – письменное доказательство совершения хозяйственной операции или разрешение на ее осуществление  5....- это обязательный элемент оформления официального документа  6..... – способ экономической группировки имущества и источников его формирования на определенную дату в денежном выражении.  7. По каким документам поступает выручка в кассу организации?</p>



				<p>8. По каким документам выдаются деньги из кассы организации?</p> <p>9. Платежное поручение - это ..</p> <p>10. По каким документам поступает выручка в кассу организации?</p> <p>11. Чек - ...</p> <p>12. .... - основной способ расчетов между предприятиями, учреждениями и организациями.</p> <p>13. .... - сумма денежных средств, которая может постоянно находиться в кассе предприятия.</p> <p>14. .... - соглашение между двумя или несколькими сторонами (физическими или юридическими лицами), направленное на установление, изменение или прекращение определенных взаимоотношений.</p> <p>15. .... - документ по учету отпуска товарно-материальных ценностей, является комбинированным накопительным документом, при ее выписке указывается, на какой срок она выписана, кто получатель, вид и лимит отпуска материалов.</p> <p>16. .... - документ типовой формы, составляется подотчетными лицами, в котором указываются полученные под отчет суммы, фактически произведенные расходы, остаток полученных средств или перерасход.</p> <p>17. .... - система заработной платы, при которой заработок работника зависит от объема выполненной работы.</p> <p>18. Платежная ведомость - ...</p> <p>19. Готовая продукция - ....</p> <p>20. Производственные затраты - ....</p> <p>21. Остаточная стоимость основных средств - ....</p> <p>22. .... - способ группировки затрат и определения себестоимости полученных материальных ценностей, изготовленной продукции и выполненных работ.</p> <p>23. .... - вид или однородная группа приобретенных материальных ценностей, изготовленных изделий или выполненных работ, себестоимость которых необходимо вычислить.</p> <p>24. .... - себестоимость продукции, рассчитанная в конце отчетного периода на основании данных бухгалтерского учета по расходам на производство и фактическим количеством полученной продукции.</p> <p>25. Где ведется учет использования рабочего времени?</p> <p>26. .... - начисления по установленным нормам амортизации основных средств</p>
--	--	--	--	---

			<p>27..... - учетные регистры типовой формы, предназначенные для пообъектного учета основных средств.</p> <p>28.... - это независимая проверка бухгалтерской (финансовой) отчетности клиента с целью установления ее достоверности и соответствия финансово-хозяйственных операций российскому законодательству.</p> <p>29..... – информация, формирующая основу, которая подкрепляет мнения, заключения или отчеты аудитора.</p> <p>30.... - этап аудита, заключающийся в разработке общей стратегии аудита, разработке плана аудита и выборе конкретных аудиторских процедур.</p>
--	--	--	---

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Менеджмент	4	5	-	<p>1. б</p> <p>2. б</p> <p>3. в</p> <p>4. г</p> <p>5. а</p> <p>6. в</p> <p>7. в</p> <p>8. в</p> <p>9. а</p> <p>10. а</p> <p>11. Виды целей</p> <p>По очередности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- краткосрочные (до 1 года)</li> <li>- среднесрочные (от 1 до 3)</li> <li>- долгосрочные (от 3 и более)</li> </ul> <p>По значимости:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- стратегические – расширение сегмента рынка, существенноепокупателей, рост суммы прибыли и уровня рентабельности, снижение уровня хозяйственных рисков.</li> <li>- тактические – все промежуточные состояния, через которые достигаются стратегические цели. Они должны быть реалистичны, последовательны и расположены по приоритетам.</li> </ul> <p>Также цели делятся на:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- неэкономические – социальные цели (социальный пакет, улучшение условий труда)</li> <li>- экономические – выражены в показателях хозяйственной деятельности. Можно разделить на количественные (увеличение продаж, заработной платы) и качественные (улучшение качества продукции).</li> </ul> <p>12. Основные требования, предъявляемые к целям</p> <p>В практике управления существует SMART – критерии, которые должны соответствовать целям:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>S - конкретный</li> <li>M – измерение</li> <li>A - достижение</li> <li>R - значимый</li> <li>T – соотносимый с конкретным сроком.</li> </ul> <p>Данный параметр определяет такие требования к целям как: конкретность, ясность, отсутствие двусмысленных формулировок, цель должна содержать ясную информацию для четкого понимания сотрудниками того, что от него требуется.</p> <p>13. Модель «дерево целей»</p>

			<p>«Дерево целей» - это структурированная, построенная по иерархическому принципу совокупность целей, в которых выделены: генеральная цель – вершина дерева, подчиненные ей подцели 1,2 и последующего уровня.  Процедура построения:  определение вершины дерева – общей цели организации (миссии)  формирование последующих уровней по направлению деятельности или декомпозиция целей.  Каждый последующий уровень формируется таким образом, чтобы обеспечить достижение цели более высокого уровня.</p> <p>14. Понятие «функции менеджмента», их определение и классификация.  Функцией в менеджменте называют особый вид управленческой деятельности с помощью, которой субъект управления воздействует на объект. Функции делятся на:  – часть управленческого процесса, характеризующаяся регулярным видом деятельности, выполняют руководители всех уровней. К ним относятся: планирование, организация, координация, мотивация, контроль.  – те же что и общие, но только в определенной (специальной) сфере деятельности: обращения, снабжения, подготовке производства.  - выполняются отдельными структурными подразделениями (специалистами): управление планово-экономической деятельностью, управление бухгалтерским учетом, управление финансовыми ресурсами, оперативное управление.</p> <p>15. Функция планирование  Планирование – это функция, связанная с определением целей и задач организации, а также ресурсов, необходимых для достижения этих целей.  При планировании необходимо учитывать:  1) принцип участия – каждый работник организации становится участником плановой деятельности независимо от занимаемой должности, т.е процесс планирования должен привлекать всех тех, кого он затрагивает.  2) при планировании должны учитываться все события и ситуации, которые могут иметь значение для развития организации (полнота планирования)  экономичность планирования – расходы на планирование должны находиться в соразмерном отношении с получаемым от планирования выигрышем  непрерывность планирования.</p> <p>16. Организация как функция менеджмента  Организация как функция непосредственно связана с формальными взаимоотношениями между людьми.  Реализация данной функции предполагает решение задач:  - постановка задач и установление критериев их выполнения;  - наделение полномочиями и ресурсами.  Основные элементы: распределение обязанностей, наделение исполнителя полномочиями, делегирование полномочиями.</p> <p>17. Мотивация как функция менеджмента  Сущность мотивации заключается в том, чтобы персонал организации выполнял работу в соответствии с делегированными ему правами, обязанностями и с принятыми управленческими решениями. В общем смысле мотивация – это процесс побуждения себя и других в деятельности для достижения определенных целей.</p> <p>18. Функция контроль  Контроль - это системное наблюдение за выполнением планов, заданий и результатами хозяйственной деятельности, обеспечение с помощью информации обратной связи с управляемым объектом.  Выделяют три основных вида контроля: предварительный, текущий и заключительный.  Предварительный контроль обычно реализуется в форме определенной политики, процедур и правил. Прежде всего, он применяется по отношению к трудовым, материальным и финансовым ресурсам.  Текущий контроль осуществляется, когда работа уже идет и обычно производится в виде контроля работы подчиненного его непосредственным начальником.  Заключительный контроль осуществляется после того, как работа закончена или истекло отведенное для нее</p>
--	--	--	--

				<p>время.</p> <p>19. Конкретные функции управления Общее (линейное) руководство осуществляется руководящими работниками и специалистами. Организация общих собраний, сопровождение по объекту вышестоящих лиц, выезды за пределы хозяйства по нуждам хозяйства.</p> <p>Управление планово-экономической деятельностью способствует выполнению работ по анализу, планированию, разработки условий оплаты труда ит.д. Возглавляют и выполняют экономисты.</p> <p>Управление бухгалтерским учетом и финансовыми ресурсами выполняют бухгалтеры, учетчики, кассиры и т.д. Здесь начисление зараб. платы, ведение учета и т.д.</p> <p>Управление кадрами или трудовыми ресурсами. Эта функция присуща инспектору отдела кадров, начальнику отдела кадров в части документального оформления кадров. Занимаются переводом, увольнением, принятием на работу.</p> <p>Оперативное управление осуществляется работниками диспетчерской службы, связано с выполнением работ по регулированию хода производства и реализации в соответствии с графиком, предполагает постоянный контроль за работой с целью ликвидации возникающих отклонений.</p> <p>20. Понятие «стратегия» и «тактика» управления «Стратегия – это долгосрочное качественно определенное направление развития организации, касающееся сферы, средств и формы ее деятельности, системы взаимоотношений внутри организации, а также позиции организации в окружающей среде, приводящее организацию к ее целям». «Стратегия организации – это генеральный план действий, определяющий приоритеты стратегических задач, ресурсы и последовательность шагов по достижению стратегических целей».</p> <p>Тактика – это краткосрочная стратегия для достижения цели, разрабатываемая обычно на уровне руководителей среднего звена. Характеристика тактики: Тактику разрабатывают в развитие стратегии; В то время как стратегия почти всегда разрабатывается на высших уровнях руководства, тактика выработывается на уровне руководителей среднего звена.</p>
<p>Бухгалтерский учет и аудит в общественном питании</p>	<p>7</p>	<p>4</p>	<p>-</p>	<p>1..Бухгалтерский учет - формирование документированной систематизированной информации об объектах, предусмотренных настоящим Федеральным законом, в соответствии с требованиями, установленными настоящим Федеральным законом, и составление на ее основе бухгалтерской (финансовой) отчетности.</p> <p>2.Учетная политика – это совокупность способов и методов ведения экономическим субъектом бухгалтерского учета.</p> <p>3.Инвентаризация – способ проверки соответствия фактического наличия хозяйственных средств организации данным учета</p> <p>4.Первичный документ – письменное доказательство совершения хозяйственной операции или разрешение на ее осуществление</p> <p>5.Реквизиты- это обязательный элемент оформления официального документа</p> <p>6.Бухгалтерский баланс – способ экономической группировки имущества и источников его формирования на определенную дату в денежном выражении.</p> <p>7.Приходный кассовый ордер</p> <p>8.Расходный кассовый ордер</p> <p>9.Платежное поручение - письменное распоряжение плательщика банку о списании с его расчетного счета и зачислении на счет получателя определенной суммы денежных средств</p> <p>10.Кассовая книга - учетный регистр, предназначенный для учета кассовых операций кассиром предприятия</p> <p>11.Чек - документ, по которому выдаются наличные деньги со счетов в банке или с помощью которого производятся безналичные расчеты за товары и услуги.</p>

			<p>12.Безналичные расчеты - основной способ расчетов между предприятиями, учреждениями и организациями.</p> <p>13.Лимит кассы - сумма денежных средств, которая может постоянно находиться в кассе предприятия.</p> <p>14.Договор - соглашение между двумя или несколькими сторонами (физическими или юридическими лицами), направленное на установление, изменение или прекращение определенных взаимоотношений.</p> <p>15.Лимитно-заборная карта - документ по учету отпуска товарно-материальных ценностей, является комбинированным накопительным документом, при ее выписке указывается, на какой срок она выписана, кто получатель, вид и лимит отпуска материалов.</p> <p>16. Авансовый отчет</p> <p>17. Сдельная заработная плата</p> <p>1. 18. Платежная ведомость - документ, составляемый в бухгалтерии на выплату заработной платы или аванса.</p> <p>2. 19. Готовая продукция - законченный производством продукт на предприятии, который соответствует установленным стандартам или техническим условиям.</p> <p>20.Производственные затраты - расходы предприятия на производство продукции (затраты сырья, материалов, топлива, электроэнергии; оплата труда; амортизация основных средств и т. д.).</p> <p>21. Остаточная стоимость основных средств - стоимость основных средств за вычетом их износа</p> <p>22.Калькуляция - способ группировки затрат и определения себестоимости полученных материальных ценностей, изготовленной продукции и выполненных работ.</p> <p>23.Объект калькуляции- вид или однородная группа приобретенных материальных ценностей, изготовленных изделий или выполненных работ, себестоимость которых необходимо вычислить.</p> <p>24.Фактическая себестоимость продукции - себестоимость продукции, рассчитанная в конце отчетного периода на основании данных бухгалтерского учета по расходам на производство и фактическим количеством полученной продукции.</p> <p>25.Табель учета рабочего времени</p> <p>26. Амортизационные отчисления - начисления по установленным нормам амортизации основных средств</p> <p>27.Инвентарные карточки - учетные регистры типовой формы, предназначенные для пообъектного учета основных средств.</p> <p>28.Аудит - это независимая проверка бухгалтерской (финансовой) отчетности клиента с целью установления ее достоверности и соответствия финансово-хозяйственных операций российскому законодательству.</p> <p>29.Аудиторское доказательство – информация, формирующая основу, которая подкрепляет мнения, заключения или отчеты аудитора.</p> <p>30.Планирование аудита - этап аудита, заключающийся в разработке общей стратегии аудита, разработке программы аудита и выборе конкретных аудиторских процедур.</p>
--	--	--	---

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ПК-17
Название компетенции	Способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Механика	3,4	2,3	-	<p>Задание № 1 Сколько аксиом статики существует?</p> <p>Задание № 2 Сколько уравнений равновесия можно составить для пространственной системы сходящихся сил?</p> <p>Задание № 3 Сколько уравнений равновесия можно составить для плоской системы произвольно расположенных сил?</p> <p>Задание № 4 Сколько форм условий равновесия существует для плоской произвольной системы сил?</p> <p>Задание № 5 Сколько уравнений равновесия можно составить для пространственной системы произвольно расположенных сил?</p> <p>Задание № 6 Сколько уравнений равновесия можно составить для пространственной системы параллельных сил?</p> <p>Задание № 7 По какой формуле определяют координату <math>X_C</math> дуги окружности?  <math display="block">\text{а) } \frac{2}{3} R \frac{\sin \alpha}{\alpha} ; \quad \text{б) } R \frac{\sin \alpha}{\alpha} ; \quad \text{в) } R \sin \alpha \cdot \alpha ; \quad \text{г) } R \frac{\alpha}{\sin \alpha} .</math></p> <p>Задание № 8 По какой формуле определяют координату центра тяжести однородного сектора?  <math display="block">\text{а) } \frac{2}{3} R \frac{\sin \alpha}{\alpha} ; \quad \text{б) } R \frac{\sin \alpha}{\alpha} ; \quad \text{в) } \frac{3}{2} R \frac{\sin \alpha}{\alpha} ; \quad \text{г) } R \frac{\alpha}{\sin \alpha} .</math></p> <p>Задание № 9 Сколько случаев равенства нулю момента силы относительно оси существует?</p> <p>Задание № 10</p>

Сколько составляющих реакции опоры имеет сферический шарнир?

Задание № 11

Условие равновесия системы сходящихся сил в векторной форме?

$$\text{а) } \bar{R} = 0; \quad \text{б) } \bar{R} = 0; \quad \text{в) } \bar{M} = 0; \quad \text{г) } \bar{R} \neq 0; \\ \bar{M} = 0 \qquad \qquad \qquad \bar{M} \neq 0$$

Задание № 12

В каких единицах измеряется момент силы?

а) нм; б) мн; в) м/н; г) н/м.

Задание № 13

В каких единицах измеряется распределенная нагрузка?

а) н/м<sup>2</sup>; б) н/м; в) нм<sup>2</sup>; г) нм.

Задание № 14

Какая аксиома статики применяется при рассмотрении равновесия составной конструкции?

- а) инерции; б) равенства действия и противодействия; в) об  
отвердевании; г) о присоединении  
или отбрасывании уравновешенной системы сил.

Задание № 15

Сколько составляющих имеет реакция неподвижного цилиндрического шарнира?

Задание № 16

По какой формуле определяется коэффициент устойчивости тел на опрокидывание?

$$\text{а) } K_{уст} = \frac{M_{уд} - M_{опр}}{M_{уд}}; \quad \text{б) } K_{уст} = \frac{M_{опр}}{M_{уд} - M_{опр}};$$

$$\text{в) } K_{уст} = \frac{M_{уд}}{M_{опр}}; \quad \text{г) } K_{уст} = \frac{M_{опр}}{M_{уд}}.$$

Задание № 17

Если количество неизвестных реакции равно шести, а количество уравнений равновесия - трем, то сколько раз задача является статически неопределимой?

Задание № 18

Сколько уравнений равновесия можно составить для плоской системы сходящихся сил?





			<p>4) совокупность практических санитарно-эпидемиологических мероприятий, направленных на укрепление здоровья населения.</p> <p>3. Законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения основывается:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) на конституции РФ;</li><li>2) на санитарных нормах;</li><li>3) на гигиенических нормативах;</li><li>4) на документах о безопасности и безвредности факторов среды обитания.</li></ol> <p>4. Санитарно-эпидемиологические заключения:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) документы, удостоверяющие соответствие (несоответствие) санитарным правилам факторов среды обитания, продукции, работ и услуг;</li><li>2) нормы, подтверждающие качество и безопасность продукции;</li><li>3) положения для руководства в сфере производства товаров и услуг;</li><li>4) нормативные правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования.</li></ol> <p>5. Что не относится к методам работы в области надзора за питанием населения:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) санитарно-эпидемиологическая экспертиза;</li><li>2) санитарно-эпидемиологическое обследование;</li><li>3) санитарно-эпидемиологическая оценка;</li><li>4) санитарно-эпидемиологический контроль.</li></ol> <p>6. Статус-контроль осуществляется при проведении:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) экстренного контроля;</li><li>2) чрезвычайного контроля;</li><li>3) планового контроля;</li><li>4) внепланового контроля.</li></ol> <p>7. Внеплановые мероприятия по контролю проводятся в случае:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) текущего надзора;</li><li>2) чрезвычайного контроля;</li><li>3) производственного контроля;</li><li>4) статус-контроля.</li></ol> <p>8. Санитарно-эпидемиологическое заключение, разрешающее вид деятельности, выдается по результатам:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) внепланового контроля;</li><li>2) чрезвычайного контроля;</li><li>3) статус-контроля;</li><li>4) производственного контроля.</li></ol> <p>9. Форма контроля, организуемая производителем:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) статус-контроль;</li><li>2) внеплановый контроль;</li><li>3) чрезвычайный контроль;</li><li>4) производственный контроль.</li></ol> <p>10. По критическим контрольным точкам производства ведут контроль:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) при статус-контроле;</li><li>2) при чрезвычайном контроле;</li><li>3) при производственном контроле;</li><li>4) при внеплановом контроле.</li></ol> <p>11. Санитарно-эпидемиологическое обследование относится:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) к формам работы в области надзора;</li><li>2) к плановым мероприятиям по контролю;</li><li>3) к методам работы в области надзора;</li><li>4) к формам контроля.</li></ol>
--	--	--	--

				<p>12. При вводе в эксплуатацию пищевого объекта проводится:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) производственный контроль;</li> <li>2) чрезвычайный контроль;</li> <li>3) статус-контроль;</li> <li>4) внеплановый контроль.</li> </ol> <p>13. На какие группы делятся пищевые отравления микробной природы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) токсикоинфекции и токсикозы;</li> <li>2) бактериотоксикозы и микотоксикозы;</li> <li>3) гельминтозы и зоонозы;</li> <li>4) патогенные и условно-патогенные.</li> </ol> <p>14. В случае каких заболеваний допускается к работе персонал пищевых предприятий:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) туберкулез;</li> <li>2) носители цист простейших;</li> <li>3) заразные кожные заболевания;</li> <li>4) инфекционный гепатит.</li> </ol> <p>15. Жесткость воды определяют:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) соли кальция и магния;</li> <li>2) соли железа;</li> <li>3) соли металлов;</li> <li>4) содержание фтора.</li> </ol> <p>16. Мытье кухонной посуды ручным способом производят:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) в 4-секционной ванне;</li> <li>2) в 3-секционной ванне;</li> <li>3) в 1-секционной ванне;</li> <li>4) в 2-секционной ванне.</li> </ol> <p>17. Перманганатная окисляемость воды характеризует:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) жесткость воды;</li> <li>2) мутность воды;</li> <li>3) загрязнение воды минеральными веществами;</li> <li>4) загрязнение воды органическими веществами.</li> </ol> <p>18. Для мытья столовой посуды ручным способом должны быть предусмотрены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 2-секционные ванны;</li> <li>2) 4-секционные ванны;</li> <li>3) 1-секционные ванны;</li> <li>4) 3-секционные ванны.</li> </ol> <p>19. Наличие бактерий группы кишечной палочки в 100 мл воды:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) не допускается;</li> <li>2) не более 10;</li> <li>3) не более 50;</li> <li>4) не ограничено.</li> </ol> <p>20. Для технологических процессов на пищевых предприятиях использование горячей воды из системы водяного отопления:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) допускается в аварийных ситуациях;</li> <li>2) допускается без ограничений;</li> <li>3) допускается после соответствующей обработки;</li> <li>4) не допускается.</li> </ol>
Физиология питания	3	3	-	<p><b>1. Биологическая ценность белков обусловлена наличием в них:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) минеральных компонентов;</li> </ol>

- б) незаменимых аминокислот;
- в) полиненасыщенных жирных кислот;
- г) полисахаридных комплексов.

**2. Количество незаменимых аминокислот в питании взрослого человека:**

- а) 20;
- б) 10;
- в) 8;
- г) 5.

**3. К белкам высокой биологической ценности относятся белки:**

- а) мяса, молока и яиц;
- б) зерна;
- в) овощей и фруктов;
- г) крупяных культур.

**4. Для определения содержания белка в пище количество азота умножают на коэффициент:**

- а) 2,5;
- б) 4,0;
- в) 6,25;
- г) 8,0.

**5. Коэффициент энергетической ценности белка равен, ккал/г:**

- а) 9,0;
- б) 5,0;
- в) 4,0;
- г) 1,0.

**6. Какие углеводы не обладают сладким вкусом:**

- а) дисахариды;
- б) полисахариды;
- в) моносахариды;
- г) все обладают.

**7. К дисахаридам относится:**

- а) сахароза;
- б) глюкоза;
- в) фруктоза;
- г) крахмал.

**8. К моносахаридам относятся:**

- а) крахмал;
- б) сахароза;
- в) лактоза, мальтоза;
- г) глюкоза, фруктоза.

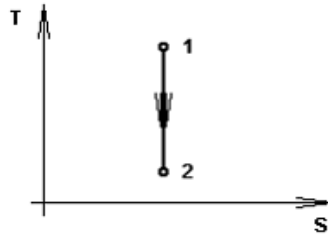
**9. Гликемический индекс глюкозы равен:**

- а) 100;
- б) 50;
- в) 25;
- г) 10.

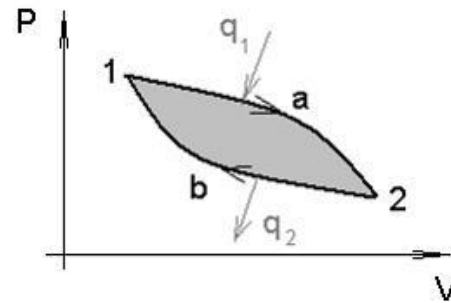
**10. К мононенасыщенным жирным кислотам относится:**

- а) линолевая;
- б) стеариновая кислота;

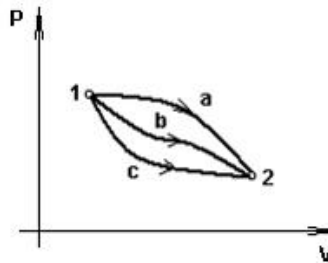
				<p>в) олеиновая кислота; г) линоленовая.</p>
Теплотехника	4	2	-	<p>№1. Совокупность материальных тел, находящихся в механическом и тепловом взаимодействии друг с другом и с окружающими систему внешними телами представляет ... Варианты ответов: 1. механическую систему 2. термодинамическую систему 3. микроскопическую систему 4. гидравлическую систему</p> <p>№2. Параметрами состояния термодинамической системы являются ... Варианты ответов: 1. давление, температура, удельный объем, теплоемкость 2. давление, температура, удельный объем, теплопроводность и температуропроводность 3. давление и температура 4. абсолютные давление и температура, удельный объем</p> <p>№3. Термодинамическая система, не обменивающаяся теплотой с окружающей средой, называется: Варианты ответов: 1) открытой; 2) закрытой; 3) изолированной; 4) адиабатной.</p> <p>№ 4. Термодинамический процесс, протекающий как в прямом, так и в обратном направлении называется: Варианты ответов: 1) равновесным; 2) обратимым; 3) неравновесным; 4) необратимым.</p> <p>№ 5. Теплоёмкость, определенная при постоянном давлении называется: Варианты ответов: 1) изохорной; 2) изобарной; 3) истинной; 4) средней.</p> <p>№ 6. Закон Майера утверждает что: Варианты ответов: 1) <math>\mu C_V = 4.115 \cdot z</math>; 2) <math>\mu C_P = \mu C_V + \mu R</math>; <math display="block">k = \frac{\mu C_P}{\mu C_V} = \frac{C_P}{C_V}</math> 3) <math>C_P + C_V = R</math>; 4) <math>C_P + C_V = R</math>;</p> <p>№7. Связь между параметрами для изохорного процесса имеет вид: № 8. В процессе 1-2 давление ....</p>



№ 9. Площадь цикла 1a2b1 является .....



№ 10. Газ совершает наибольшую работу расширения в процессе .....



Холодильная техника и технология

6

4

-

1. Что такое криоскопическая температура пищевого продукта?
  - 1-температура начала замерзания тканевой жидкости продукта;
  - 2-нулевая температура зоны свежести холодильных камер;
  - 3-температура конца процесса заморозки продукта.
2. Воздухоохладитель в холодильнике – это:
  - 1- испаритель;
  - 2- испаритель+вентилятор;
  - 3- вентилятор.
3. Что влияет на микрофлору продукта?
  - 1-скорость понижения температуры;
  - 2-скорость понижения температуры, величина и длительность понижения;
  - 3- ничего из вышеперечисленного;
4. На сколько групп по температуре жизнедеятельности классифицируют микрофлору?

			<p>1-на 5 групп;  2-на 3 группы;  3-на 7 групп;  5 Чем отличаются хладагент от хладоносителя?  1-хладагент вырабатывает холод;  2-хладоноситель вырабатывает холод;  3-хладагент только транспортирует холод;  6 Что влияет на выбор хладагента?  1-скорость понижения температуры;  2- температура кипения, экологические нормы, цена, теплоемкость;  3- экологические нормы и цена;  7 Хладоноситель вырабатывает ли холод (пониженную температуру)?  1-нет;  2-да, так как это дешевле по сравнению с хладагентом;  3- транспортирует и одновременно вырабатывает.  8 На сколько групп по герметичности (открытости конструкции) делятся все холодильные компрессоры?  1-на 5 групп;  2-на 3 группы;  3-на 7 групп.  9 Каким типом компрессора обычно комплектуется малая холодильная техника:  1-герметичным;  2-открытым;  3-полугерметичным.  10Какие холодильные камеры можно перемещать с места на место?  1-нестационарные;  2-стационарные;  3-никакие нельзя.  11 Укажите правильную последовательность циркуляции хладагента:  1- компрессор-конденсатор-испаритель-дрессель  2- компрессор-испаритель-конденсатор-дрессель  3- компрессор-конденсатор-дрессель-испаритель  12 Назовите назначение компрессора:  1-накопление хладагента.  2-дресселирование хладагента,  3-перекачивание хладагента.  13 Воздухоохладитель в своей конструкции использует ...?  1- вентилятор;  2- реле давления;  3- фильтр-осушитель хладагента.  13 Вентилятор в кондиционере регулирует...?  1-расход воздуха;  2- давление хладагента;  3-влажность хладоносителя;  14 Воздушный датчик температуры содержит...  1- капилляр;  2- биметаллическую пластину;  3- сильфон.  15 Какой прибор препятствует циркуляции влаги внутри холодильного контура:</p>
--	--	--	--

				<p>1-ТРВ;  2- фильтр-осушитель;  3-электромагитный; клапан;</p> <p>16 Теплосодержание или тепловая функция, как термодинамический потенциал, характеризующий состояние системы (хладагента, пищевого продукта и пр.) в термодинамическом равновесии, называется...</p> <p>17 Мера теплового хаоса или термодинамической неупорядоченности, показывающая, насколько, например, движение каких-либо частиц вещества хаотично, называется...</p> <p>18 Линия равного или постоянного давления хладагента на графике, называется...</p> <p>19 Линия равного или постоянного объема хладагента на графике, называется...</p> <p>20 Линия равной или постоянной температуры хладагента на графике, называется...</p>
Водоснабжение и водоотведение на предприятиях общественного питания	6	4	-	<p>1 В задачи системы водоснабжения входит</p> <p>1-добыча воды из природных источников</p> <p>2- добыча воды из природных источников и ее очистку</p> <p>3- добыча воды из природных источников, ее очистку, транспортирование и подачу потребителям</p> <p>2 Живые микроорганизмы, дрожжевые и плесневые грибки, содержащиеся в сточных водах, относятся к загрязнениям вида:</p> <p>1- бактериальные</p> <p>2- химические</p> <p>3-физические</p> <p>3 Для подщелачивания воды используют</p> <p>1-хлор</p> <p>2-озон</p> <p>3- соду или известь</p> <p>4 Что подразумевается под фильтрованием воды</p> <p>1-добавление в воду коагулянтов</p> <p>2-процесс аэрации воды</p> <p>3-процесс прохождения воды через слой материала, задерживающий взвешенные вещества</p> <p>5 К какому виду водоисточников относят реки, озера и водохранилища</p> <p>1-подземным</p> <p>2-поверхностным</p> <p>3-к особому виду</p> <p>6 К какому виду водоисточников относят скважины, колодцы, родники</p> <p>1-подземным</p> <p>2-поверхностным</p> <p>3-к особому виду</p> <p>7 Антропогенные факторы загрязнения воды связаны с ...</p> <p>1-естественным загрязнением воды от почв, земель, песка,</p> <p>2- загрязнением воды в результате человеческой деятельности, сбросов,</p> <p>3- загрязнением воды от природных явлений - разливы и т.п.</p> <p>8 Удаление избытка фтора в воде достигается</p> <p>1-фильтрованием</p> <p>2-обесфториванием</p> <p>3-аэрацией</p> <p>9 Назначение насосной станции первого подъема</p> <p>1-забор воды из природного источника и подача в очистные сооружения</p> <p>2-забор воды из очистных сооружений и подача в резервуары чистой воды</p> <p>3-забор воды из резервуаров чистой воды и подача потребителям</p> <p>10 Назначение насосной станции второго подъема</p>

				<p>1-забор воды из природного источника и подача в очистные сооружения  2-забор воды из очистных сооружений и подача в резервуары чистой воды  3-забор воды из резервуаров чистой воды и подача потребителям  10 Назначение насосной станции третьего подъема  1-забор воды из природного источника и подача в очистные сооружения  2-забор воды из очистных сооружений и подача в резервуары чистой воды  3-забор воды из резервуаров чистой воды и подача потребителям  11 Какой нормативный документ, регламентирует показатели качества и контроль качества воды  1- СНИП  2-СанПИН  3-регламента нет  12 Какой нормативный документ регламентирует порядок и особенности проектирования систем водоснабжения  1- СНИП  2-СанПИН  3-регламента нет  13 Нормируемая температура холодной воды для питьевого водоснабжения  1- не более 7 0С  2-7-12 0С  3- не менее 12 0С  14 Каким образом определяется мутность воды  1- мутномером  2- по платиново-кобальтовой шкале  3- по учету солей кальция и магния в воде  14 Каким образом определяется цветность воды  1- мутномером  2- по платиново-кобальтовой шкале  3- по учету солей кальция и магния в воде  15 Каким образом определяется жёсткость воды  1- мутномером  2- по платиново-кобальтовой шкале  3- по учету солей кальция и магния в воде</p>
Лечебно-профилактическое и диетическое питание	7	4	-	<p><b>1. Лечебно-профилактическое питание (определение):</b>  а) питание здоровых людей, с целью профилактики основных заболеваний;  б) питание лиц, находящихся на стационарном лечении в лечебно-профилактических учреждениях;  в) питание лиц, направленное на лечение и профилактику заболеваний;  г) питание лиц, работающих в условиях неблагоприятного воздействия производственной среды, направленное на профилактику профессиональных заболеваний;</p> <p><b>2. Виды лечебно-профилактического питания (ЛПП):</b>  а) рационы ЛПП, витаминные препараты, молоко или кисломолочные продукты, пектин;  б) профилактические завтраки, обеды, ужины;  в) блюда, напитки, специализированные продукты;  г) стандартные диеты.</p> <p><b>3. Рационы лечебно-профилактического питания:</b>  а) повышают устойчивость организма к вредным производственным факторам;  б) направлены на снижение массы тела;  в) задерживают выведение из организма токсических веществ;</p>



				<p>г) способствуют профилактике заболеваний.</p> <p><b>4. Лечебно-профилактические рационы отпускаются в виде горячих:</b></p> <p>а) обедов;  б) завтраков;  в) ужинов;  г) полдников.</p> <p><b>5. В порядке химического щажения в питании не используют:</b></p> <p>а) источники экстрактивных веществ;  б) клетчатку;  в) тугоплавкие жиры;  г) поваренную соль.</p> <p><b>6. Рационы ЛПП:</b></p> <p>а) № 1,2, 3, 4, 5, 6;  б) № 1, 2, 2а, 3, 4, 4а, 4б, 5;  в) № 1,2, 3, 4, 5, 6,7,8;  г) № 1, 2, 2а, 3, 3 а, 4, 4а, 5.</p> <p><b>7. Витаминные препараты в качестве отдельного вида ЛПП выдаются при работе в условиях:</b></p> <p>а) высоких температур, действия никотинсодержащей пыли;  б) низких температур, действия шума, вибрации;  в) действия неорганических соединений свинца;  г) работы с антибиотиками.</p> <p><b>8. При приготовлении рационов лечебно-профилактического питания не используют виды кулинарной обработки:</b></p> <p>а) тушение;  б) варка на пару;  в) жаренье во фритюре; г) запекание.</p> <p><b>9. Норма бесплатной выдачи молока за смену:</b></p> <p>а) не регламентируется;  б) 1,0 л.;  в) 0,25 л ;  г) 0,5 л.</p> <p><b>10. Рабочие особо вредных производств получают:</b></p> <p>а) горячие завтраки;  б) витамины;  в) молоко;  г) пектин.</p>
Основы диетологии	7	4	-	<p><b>1. Лечебное питание (определение):</b></p> <p>а) питание лиц, работающих в условиях неблагоприятного воздействия производственной среды, направленное на профилактику профессиональных заболеваний; б) питание, обеспечивающее удовлетворение физиологических потребностей организма человека в пищевых веществах и энергии с учетом механизмов развития заболевания и</p>

выполняющее профилактические и лечебные задачи;  
в) питание лиц, направленное на лечение и профилактику заболеваний;  
г) питание больных и здоровых людей с целью профилактики основных заболеваний.

**2. Оптимальная частота приема пищи в лечебном питании:**

- а) 2-3 раза; б) 4-5 раз;
- в) 1-2 раза;
- г) 6-7 раз.

**3. Обеспечение термического щажения достигается использованием блюд с температурой:**

- а) 10-40 ° С; б) 20-30 °
- С; в) 20-80 ° С; г) 15-60°
- С.

**4. В диете №9 ограничиваются:**

- а) кальций; б) углеводы;
- в) пищевые волокна; г) белки.

**5. В диете №5 исключаются:**

- а) тугоплавкие жиры; б) сырые овощи;
- в) молочные крупяные супы; г) кисломолочные напитки.

**6. Кулинарная продукция, которую можно рекомендовать для диетического питания:**

- а) борщок с гренками;
- б) салат из редьки с маслом; в) яичница-глазунья;
- г) суп-пюре из моркови.

**7. При язве желудка и двенадцатиперстной кишки назначается диета:**

- а) № 5;
- б) № 1;
- в) № 6;
- г) № 7.

**8. При заболеваниях печени и желчных путей назначается диета:**

- а) № 5;
- б) № 1;
- в) № 2;
- г) № 7.

**9. При сердечно-сосудистых заболеваниях и гипертонической болезни назначается диета:**

- а) № 5;
- б) № 7;
- в) № 10;
- г) № 8.

				<p><b>10. При ожирении назначается диета:</b>  а) № 1;  б) № 8;  в) № 10;  г) № 9.</p>
--	--	--	--	--

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Механика	3,4	2,3	-	1-5; 2-3; 3-3; 4-3; 5-6; 6-3; 7-6; 8-а; 9-2; 10- 3; 11-а; 12-а; 13-б; 14-б; 15-2. 16-в; 17-3; 18-2; 19-а; 20-а; 21-3; 22-3; 23-а; 24-6; 25-1
Санитария и гигиена питания	8	5	-	1-1, 2-2, 3-3, 4-1, 5-4, 6-3, 7-2, 8-3, 9-4, 10-3, 11-3, 12-3, 13-1, 14-2, 15-1, 16-4, 17-4, 18-4, 19-1, 20-4
Физиология питания	3	3	-	1 б 2 в 3 а 4 в 5 в 6 б 7 а 8 г 9 а 10 в
Теплотехника	4	2	-	1. – 2; 2. – 4; 3. – 4; 4. – 1,2; 5. – 2; 6. – 3; 7. $\frac{P_2}{P_1} = \frac{T_2}{T_1}$ ; 8. уменьшается; 9. Работой рабочего тела; 10. $l_a$
Холодильная техника и технология	6	4	-	1-1, 2-2, 3-2, 4-2, 5-1, 6-2, 7-1, 8-2, 9-1, 10-1, 11-3,12-3, 13-1, 14-3, 15-3, 16-энтальпия, 17-энтропия, 18 -изобара, 19 -изохора, 20-изотерма
Водоснабжение и водоотведение на предприятиях общественного питания	6	4	-	1-1, 2-1, 3-3, 4-3, 5-2, 6-1, 7-2, 8-2, 9-1, 10-3, 11-2, 12-1, 13-2, 14-1, 15-3
Лечебно-профилактическое и диетическое питание	7	4	-	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 г а а б а б а в г а
Основы диетологии	7	4	-	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 б б г б а г б а в б

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания (ФГОС 3+)
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ПК-18
Название компетенции	Готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Безопасность жизнедеятельности	3	1	-	<p><u>1. Опасный производственный фактор – это фактор, при наличии которого возникает:</u></p> <p>а) плохое самочувствие  б) производственная травма  в) некомфортное состояние у работника  г) профессиональное заболевание</p> <p><u>2. Вредный производственный фактор – это фактор, при наличии которого возникает:</u></p> <p>а) производственная травма  б) некомфортное состояние у работника  в) профессиональное заболевание  г) плохое самочувствие</p> <p><u>3. Негативный производственный фактор, представляющий собой беспорядочное сочетание звуков различной частоты и силы называется...</u></p> <p><u>4. Негативный производственный фактор, который появляется при колебаниях отдельных точек или целой механической системы относительно каких-либо первоначальных положений называется.....</u></p> <p><u>5. Центральное понятие науки о безопасности жизнедеятельности:</u></p> <p>а) опасность;  б) безопасность;  в) антропоцентризм;  г) риск;</p> <p><u>6. Опасность-это:</u></p> <p>а) процесс распознавания образа опасности, установления возможных причин, вероятности проявления, величины и последствий опасности;  б) заболевание, следствием которого может стать летальный исход, инвалидность;  в) совокупность факторов среды обитания, воздействующих на человека;  г) явления, процессы, объекты, свойства предметов, способные в определенных условиях причинить ущерб здоровью человека;</p> <p><u>7. Риск – это:</u></p> <p>а) частота реализации опасности;  б) опасность потерять здоровье;  в) вероятность нанесения вреда здоровью;</p>

			<p>г) опасность получения травмы;</p> <p><u>8. Что такое «приемлемый риск»?</u></p> <p>а) степень риска, не приводящая к гибели человека;</p> <p>б) минимальная величина риска, которая достижима по техническим, экономическим и технологическим возможностям;</p> <p>в) риск, оцениваемый вероятностью смертельных случаев в единицу времени;</p> <p>г) риск, не представляющий непосредственной угрозы здоровью и жизни человека;</p> <p><u>9. Индивидуальный риск</u></p> <p>а) это опасность для двух человек;</p> <p>б) характеризует реализацию опасности для отдельного работника;</p> <p>в) это травмирование двух или трех человек;</p> <p><u>10. Коллективный риск -</u></p> <p>а) это вероятность проявления опасности того или иного вида группы работников;</p> <p>б) это травмирование или гибель одного человек от воздействия опасных и вредных производственных факторов;</p> <p>в) это травмирование или гибель двух или более человек от воздействия электромагнитных производственных факторов</p> <p><u>11. Количественная характеристика опасности, определяемая частотой реализации опасностей называется.....</u></p> <p><u>12. Состояние деятельности, при которой с определенной вероятностью исключено проявление опасностей, а уровень риска деятельности не превышает приемлемый уровень называется.....</u></p> <p><u>13. Наиболее полный и правильный перечень существующих инструктажей по безопасности труда:</u></p> <p>а) вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой</p> <p>б) вводный, повторный, внеплановый, целевой</p> <p>в) первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый, целевой</p> <p>г) первичный на рабочем месте, целевой, внеплановый</p> <p><u>14. Что НЕ относится к средствам индивидуальной защиты?</u></p> <p>а) одежда специальная защитная</p> <p>б) средства защиты глаз</p> <p>в) средства защиты головы</p> <p>г) вентиляционные системы</p> <p>д) средства дерматологические защитные</p> <p>е) средства защиты органов дыхания</p> <p><u>15. Техническое устройство, предназначенное для предупреждения поражения работника электрическим током называется.....</u></p> <p><u>16. Техническое устройство, предназначенное для замены загрязненного воздуха помещений свежим и чистым воздухом называется...</u></p> <p><u>17. Специалист по охране труда проводит инструктаж по охране труда со всеми вновь поступающими на работу, со студентами, прибывшими на практику, и с командированными работниками. Этот инструктаж называется.....</u></p> <p><u>18. Инструктаж по охране труда, который проводит непосредственный руководитель производственного участка в начале первой рабочей смены называется.....</u></p> <p><u>19. Инструктаж по охране труда, который проводит непосредственный руководитель производственного участка при изменении технологического процесса называется.....</u></p> <p><u>20. Метод анализа производственного травматизма, основанный на обобщении данных, содержащихся в актах расследования несчастных случаев по форме Н-1 называется.....</u></p> <p><u>21 Метод анализа производственного травматизма, который заключается в детальном всестороннем изучении комплекса условий труда на конкретном производственном участке называется.....</u></p> <p><u>22. Метод анализа производственного травматизма, который имеет целью выявить на плане предприятия участки или рабочие места с повышенной травмоопасностью называется.....</u></p> <p><u>23. Инструкции по охране труда для работников разрабатываются и утверждаются сроком:</u></p> <p>а) на 1 год</p> <p>б) на 2 года</p>
--	--	--	---

<p>в) на 3 года г) на 5 лет</p>	<p><u>24. Какой вид инструктажа по охране труда не предусмотрен?</u> а) вводный инструктаж. б) первичный инструктаж на рабочем месте. в) вторичный инструктаж на рабочем месте. повторный инструктаж на рабочем месте. г) внеплановый инструктаж.</p> <p><u>25. Система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности называется...</u> а) производственной санитарией б) охраной труда в) техникой безопасности г) трудовой дисциплиной</p> <p><u>26. Какого класса в классификации условий труда по степени вредности и (или) опасности не существует?</u> а) оптимальные условия труда б) допустимые условия труда в) умеренные условия труда г) вредные условия труда д) опасные условия труда</p> <p><u>27. Техническое устройство, предназначенное для предупреждения работников о возникновении внештатной (аварийной) ситуации или нарушениях в работе оборудования называется...</u></p> <p><u>28. Цвет, используемый для обозначения нормальной работы машин и механизмов называется...</u></p> <p><u>29. Цвет, используемый для обозначения очевидной опасности или запрещающий выполнение определенных действий называется...</u></p> <p><u>30. Цвет, используемый для предупреждения о возможной опасности называется...</u></p> <p><u>31. Цвет, используемый для обозначения конкретного указания или общей информации называется...</u></p> <p><u>32. Негативный производственный фактор, который возникает при выполнении операций налива или слива жидкостей, движении по трубам воздуха, работе ременных передач или транспортирующих устройств называется.....</u></p> <p><u>33. Защитное заземление обеспечивает:</u> а) защиту человека от поражения электрическим током б) защиту оборудования от короткого замыкания в) защиту помещения от удара молнии г) защиту от коррозии оборудования</p> <p><u>34. Средства защиты от опасных факторов: ограждения, предупредительная сигнализация, блокировочные устройства, защитные экраны, ограничители и предохранители называются:</u> а) коллективными б) индивидуальными в) основными г) обязательными</p> <p><u>35. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций создана с целью защиты:</u> а) населения и территории от нападения вероятного противника б) населения и территорий от чрезвычайных ситуаций в) населения и территорий от криминальных ситуаций г) населения от экономической нестабильности</p> <p><u>36. Важнейшей характеристикой аварийно-химически опасных веществ является.....</u></p> <p><u>37. Услышав прерывистые гудки предприятий и завывание сирен необходимо:</u> а) укрыться в убежище б) включить радио или телеприемник на местной программе передач и прослушать сообщение органов ГОЧС</p>
-------------------------------------	--

в) срочно подготовиться к эвакуации

38. Сирены и прерывистые гудки предприятий и транспортных средств обозначают сигнал оповещения:

а) «Внимание всем!»  
б) «Тревога!»  
в) «Внимание! Опасность!»  
г) «Воздушная тревога!»

39. Обстановка на определенной территории, сложившаяся в результате аварии, катастрофы, опасного природного явления, ведения боевых действий или террористического акта или вследствие этих действий и актов, или иного бедствия, которая может повлечь или повлекла за собой человеческие жертвы среди населения, ущерб здоровью людей или окружающей среде, значительные материальные потери и нарушение условий жизнедеятельности людей называется.....

40. Временное перемещение населения из опасной зоны ЧС для временного проживания в безопасные районы называется.....

41. Сбор и передача данных о медицинской обстановке в зоне чрезвычайной ситуации называется медицинской....

42. В каком году была создана Российская единая система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС):

а) 2001  
б) 1997  
в) 1992  
г) 1995

43. Масштаб какой из перечисленных ниже ЧС наибольший:

а) межрегиональная ЧС  
б) муниципальная ЧС  
в) межмуниципальная ЧС

44. К основным мероприятиям инженерной защиты населения от ЧС техногенного характера относится:

а) привлечение населения к строительству специальных укрытий  
б) обеспечение населения средствами индивидуальной защиты  
в) укрытие людей в защитных сооружениях

45. Укажите опасности природного происхождения:

а) наводнение  
б) шум  
в) взрывоопасные производства  
г) вибрация

46. Террористические акты относятся к:

а) чрезвычайным ситуациям социального характера  
б) политическим требованиям  
в) военной операции  
г) социально-экономическим проявлениям

47. В случае угрозы возникновения чрезвычайной ситуации проводится:

а) упреждающая эвакуация.  
б) экстренная эвакуация.  
в) региональная эвакуация.  
г) местная эвакуация.

48. Чрезвычайные ситуации технического характера по масштабу распространения подразделяются на:

а) локальные, местные, территориальные, региональные, федеральные, трансграничные.  
б) лесные, степные, горные, равнинные, речные, морские, ландшафтные.  
в) муниципальные, городские, районные, областные, всероссийские, всесоюзные.  
г) городские, деревенские, сельские, поселковые.

			<p>д) лесные, степные, наземные. воздушные.</p> <p>49. Какой из перечисленных порядков проведения сердечно-легочной реанимации является верным?</p> <p>а) восстановление проходимости верхних дыхательных путей, искусственная вентиляция легких, наружный (непрямой) массаж сердца.</p> <p>б) искусственная вентиляция легких, восстановление проходимости верхних дыхательных путей, наружный (непрямой) массаж сердца.</p> <p>в) наружный (непрямой) массаж сердца, восстановление проходимости верхних дыхательных путей, искусственная вентиляция легких.</p> <p>50. Какой из перечисленных способов применяется для временной остановки наружных кровотечений?</p> <p>а) прижатие кровотока сосуда.</p> <p>б) наложение давящей повязки или кровоостанавливающего жгута.</p> <p>в) придание поврежденной конечности приподнятого положения.</p> <p>г) все перечисленные способы.</p> <p>51. Нарушение анатомической целостности или физиологических функций органов и тканей, возникшие в результате внешнего воздействия называется .....</p> <p>52. Выходение крови из поврежденного сосуда называется .....</p> <p>53. Полное или частичное нарушение целостности кости при нагрузке, превышающей прочность травмируемого участка скелета называется .....</p> <p>54. Стойкое взаимное смещение суставных концов сочленяющихся костей за пределы их физиологической подвижности, сопровождающееся нарушением функций сустава, называется .....</p> <p>55. Тяжелая остро развивающаяся общая реакция организма в результате воздействия экстремальных факторов называется.....</p> <p>56. Повреждение тканей организма, вызванное действием высокой температуры, волновым (в том числе электромагнитным) воздействием, ионизирующим облучением, а также действием некоторых химических веществ называется.....</p> <p>57. Комплекс мер, направленных на поддержание оборота воздуха через лёгкие у человека (или животного), переставшего дышать называется.....</p> <p>58. Комплекс мер, направленных на поддержание кровообращения у человека при остановке сердцебиения называется.....</p> <p>59. Что необходимо сделать в случае отсутствия у пострадавшего сознания и дыхания после воздействия на него электрического тока?</p> <p>а) провести сердечно-легочную реанимацию  приложить холод к голове пострадавшего</p> <p>б) вывести пострадавшего из бессознательного состояния неожиданным для него действием (облить холодной водой, громко крикнуть)</p> <p>в) массирующими движениями размять поврежденные ткани в местах входа, выхода и на пути движения тока</p> <p>60. Какое положение следует придать пострадавшему при обмороке?</p> <p>а) положение лежа на животе</p> <p>б) положение сидя или полусидя</p> <p>в) положение лежа на спине с приподнятыми и согнутыми в коленях ногами</p> <p>г) боковое положение</p>
--	--	--	--

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Безопасность жизнедеятельности	3	1	-	1. б 2. в 3. шум



				4. вибрация 5. а 6. г 7. г 8. б 9. б 10. а 11. риск 12. безопасность 13. а 14. г 15. заземление 16. вентиляция 17. вводный 18. первичный 19. внеплановый 20. статистический 21. монографический 22. топографический 23. г 24. в 25. б 26. в 27. сигнализация 28. зеленый 29. красный 30. желтый 31. синий 32. статическое электричество 33. а 34. а 35. б 36. токсичность 37. б 38. а 39. чрезвычайная ситуация 40. эвакуация 41. разведкой 42. в 43. а 44. в 45. а 46. а 47. а 48. а 49. а 50. г 51. травмой
--	--	--	--	--

				52. кровотечением 53. переломом 54. вывихом 55. шоком 56. ожогом 57. искусственное дыхание 58. непрямой массаж сердца 59. а 60. г
--	--	--	--	---

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания (ФГОС 3+)
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ПК-19
Название компетенции	Владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Правоведение	1	1	-	<p>1. Социальное назначение и роль государства в обществе состоит в том, чтобы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) упорядочивать общественные отношения в интересах всего общества;</li> <li>2) осуществлять управление делами в интересах всего общества;</li> <li>3) упорядочивать общественные отношения и осуществлять управление делами общества в интересах какой – либо его части;</li> <li>4) все вышеперечисленные варианты.</li> </ol> <p>2. На какие разновидности подразделяются функции государства в зависимости от сферы применения?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) внутренние и внешние;</li> <li>2) постоянные и временные;</li> <li>3) законодательные, исполнительные и судебные;</li> <li>4) основные и вспомогательные.</li> </ol> <p>3. По какому основанию функции государства подразделяются на внутренние и внешние?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) виды ветвей государственной власти;</li> <li>2) время действия;</li> <li>3) сфера действия;</li> <li>4) духовная сфера.</li> </ol> <p>4. Укажите один из элементов формы государства.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) избирательная система;</li> <li>2) правительство;</li> <li>3) форма правления;</li> <li>4) общественные объединения.</li> </ol> <p>5. Форма правления представляет собой:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) структуру высших органов государственной власти, порядок их образования и распределения компетенции между ними</li> <li>2) внутреннее деление государства</li> <li>3) совокупность способов и приемов реализации власти государства</li> <li>4) взаимоотношения государства и права.</li> </ol> <p>6. Политический режим – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) правовое положение частей государства, характер их взаимоотношений друг с другом и с центральными органами власти.</li> <li>2) совокупность способов и приемов реализации власти государства, определяющих конкретное выражение его</li> </ol>

- организации.
- 3) порядок их образования высших органов государственной власти и распределения компетенции между ними.
7. Чем может быть ограничена власть монарха?
- 1) Конституцией и парламентом;
  - 2) гражданским обществом;
  - 3) средствами массовой информации.
8. Укажите унитарное государство:
- 1) Россия;
  - 2) США;
  - 3) Франция.
9. В зависимости от формы правления выделяют:
- 1) Парламентарные и президентские республики
  - 2) Монархии и республики
  - 3) Федерации и конфедерации
  - 4) Тоталитарные и демократические государства.
10. На какие разновидности подразделяются органы государства в зависимости от видов ветвей государственной власти?
- 1) федеральные и субъектов федерации;
  - 2) законодательные, исполнительные, судебные.
  - 3) коллегиальные и единоначальные.
11. Какой из общеправовых принципов права определяется как требование соответствия между трудом и вознаграждением, деянием и возданием, преступлением и наказанием?
- 1) законность;
  - 2) гуманизм;
  - 3) справедливость.
12. Подберите надлежащее понятие к следующему определению: «Правило поведения, регулирующее отношения между людьми:
- 1) приказ;
  - 2) социальная норма;
  - 3) индивидуальные предписания.
13. По какому основному признаку социальные нормы отличаются от технических?
- 1) по времени возникновения;
  - 2) по предмету регулирования;
  - 3) по формам закрепления
14. Внутренняя структура права представляет собой
- 1) совокупность норм, институтов, подотраслей и отраслей права
  - 2) гипотезу, диспозицию и санкцию
  - 3) совокупность законов и подзаконных актов.
15. Укажите из предложенных вариантов принятое судом решение, служащее ориентиром (эталон) для решения аналогичных дел в дальнейшем:
- 1) акт толкования права; 2) юридический прецедент.
16. Какая из форм права не имеет текстуального воспроизведения в правовом документе:
- 1) нормативный правовой акт; 2) правовой обычай; 3) правовой прецедент.
17. Какая из перечисленных ниже стран принадлежит к странам романо – германской правовой семьи:
- 1) Франция; 2) США; 3) Англия; 4) Россия.
18. Какой из перечисленных источников права является основным в странах англо – саксонской правовой семьи:
- 1) закон; 2) правовой обычай; 3) прецедент; 4) доктрина.
19. Какой из перечисленных источников права является основным в странах романо-германской правовой семьи:
- 1) закон; 2) правовой обычай; 3) прецедент; 4) доктрина.

				<p>20. Какой из перечисленных источников права является основным в странах мусульманской правовой семьи: 1) закон; 2) правовой обычай; 3) прецедент; 4) доктрина.</p> <p>21. Какой из перечисленных ниже нормативно – правовых актов не относится к подзаконным: 1) конституция; 2) указ президента; 3) постановление правительства; 4) приказ министра.</p> <p>22. Какие из перечисленных правовых актов не являются нормативными: 1) Закон РФ «О милиции» от 18.04.1991г.; 2) Указ Президента РФ о награждении; 3) Конституция РФ; 4) Постановление Пленума Верховного Суда РФ; 5) Уголовный кодекс РФ; 6) Приказ о назначении на должность</p> <p>23. Какой нормативный акт обладает наивысшей юридической силой. 1) постановление Правительства РФ; 2) федеральный закон; 3) Конституция РФ; 4) Указ Президента.</p> <p>24. Укажите, какая из перечисленных ниже отраслей является комплексной: а) конституционное право; б) уголовное право; в) муниципальное право; г) семейное право.</p> <p>25. Исключите положение, не входящее в понятие «система права»: 1) отрасль права; 2) институт права; 3) правовая идеология; 4) норма права.</p> <p>26. Укажите, какая из перечисленных ниже отраслей не является отраслью материального права: 1) государственное право; 2) административное право; 3) финансовое право; 4) гражданское процессуальное право.</p> <p>27. Назовите два критерия деления права на отрасли: 1) предмет правового регулирования; 2) юридическое единство правовых норм; 3) наличие подотраслей права; 4) соотношение с другими отраслями права; 5) метод правового регулирования.</p> <p>28. Укажите, какой из перечисленных элементов является частью системы права: 1) закон; 2) институт права; 3) правовой обычай; 4) метод правового регулирования.</p> <p>29. Права и свободы граждан закрепляет: 1) административное право; 2) уголовное право; 3) конституционное право; 4) гражданское право.</p> <p>30. В систему частного права входят: 1) нормы уголовного права; 2) нормы земельного права; 3) нормы конституционного права; 4) нормы административного права.</p>
<p>Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании</p>	<p>7</p>	<p>4</p>	<p>-</p>	<p>1. Специализированные рабочие организуются на каких предприятиях? А) на мелких предприятиях общественного питания В) на крупных предприятиях общественного питания С) только на вечерних предприятиях общественного питания Д) только на детских предприятиях общественного питания Е) только на промышленных предприятиях</p> <p>2. Графики выхода на работу бывают: А) ступенчатые, многоступенчатые и не ступенчатые В) кривые и линейные С) прямые ,не прямые Д) изгибающиеся , не сгибающиеся Е) линейные, ленточные (ступенчатые), двухбригадные, комбинированные</p> <p>3. К предприятиям какой структуры относятся заготовочные и крупные предприятия, работающие на сырье ? А) цеховой</p>

- В) беспеховой  
С) бригадной  
Д) безбригадной  
Е) отделение
4. Как называется подразделение цеха, оснащенное однородным оборудованием и объединенное единым производственным заданием ?  
А) секция  
В) участок  
С) бригада  
Д) службы и хозяйство  
Е) управление
5. Дефростация считается оконченной, когда температура в толще тушки достигнет ?  
А) 5°C  
В) 10°C  
С) 1°C  
Д) 18°C  
Е) 8°C
6. При какой температуре оттаивание уменьшается количество воды, удерживаемое белками, увеличивается потеря сока ?  
А) 15-20°C  
В) 20-25°C  
С) 25-30°C  
Д) 35-40°C  
Е) 30-34°C
7. Какие изделия не требуют перед отпуском потребителям дополнительной тепловой обработки, что определяет повышение требований к соблюдению правил санитарно-гигиенического и технологического режимов при производстве, реализации и хранении этих изделий ?  
А) кондитерские  
В) рыбные  
С) мясные  
Д) молочные  
Е) овощные
8. Который из нижеследующих относится к числу важнейших факторов, определяющих уровень эффективности производства?  
А) отраслевой принцип управления  
В) централизованное управление  
С) управление АСУ  
Д) управление пультом  
Е) ручное управление
9. Который из нижеследующих представляет собой подведение итогов выполнения плана или определенных этапов его осуществления ?  
А) планирование  
В) прогнозирование  
С) организация  
Д) регулирование  
Е) учет

				<p>10. Кто обязан обеспечивать выполнение производственных заданий, приказов и распоряжений, относящихся к производству, соблюдение рецептур блюд и технологии их изготовления?</p> <p>А) главный инженер В) мастер С) заведующий производством Д) начальник цеха Е) директор</p> <p>11. Кто обязан обеспечивать проверку качества готовой продукции, своевременное снабжение производства сырьем, инструментами, инвентарем и т. п. ?</p> <p>А) главный инженер В) мастер С) заведующий производством Д) начальник цеха Е) директор</p> <p>12. Какой контроль устанавливается за соблюдением стандартов, медико-биологических требований и санитарных норм на всех этапах производства: использование сырья, технологическая обработка, хранение и реализация готовой продукции</p> <p>А. Ведомственный Б. Производственный В. Общественный контроль</p> <p>13. Одним из основных принципов формирования качества продовольственных товаров является их</p> <p>А. безопасность Б. питательность В. емкость</p> <p>14. Что является, в определенной степени, средством обеспечения контроля качества товаров и используется контролирующими организациями для идентификации и экспертизы их</p> <p>А. Упаковка продовольственных товаров Б. Маркировка продовольственных товаров В. Объем продовольственных товаров</p> <p>15. Совокупность планируемых и систематически проводимых мероприятий, необходимых для создания уверенности в том, что продукция удовлетворяет определенным требованиям качества называется</p> <p>А. Обеспечением качества Б. Обеспечением количества В. обеспечением безопасности</p> <p>16. Совокупность методов и деятельности, используемых для удовлетворения требований к качеству</p> <p>А. Управление безопасностью</p>
--	--	--	--	--

				<p>Б. Управление качеством В. Управление количеством</p> <p>17. В настоящее время для обеспечения качества и безопасности пищевой продукции в пищевой промышленности наиболее часто применяются системы управления на основе</p> <p>А. Стандартов Б. Правил В. Актов</p> <p>18. Для создания наиболее эффективной системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов необходимо сочетать и объединять подходы, изложенные в нескольких</p> <p>А. правовых актах Б. международных стандартах В. нормативных правилах</p> <p>19. Качество пищевых продуктов определяется, в первую очередь, их безопасностью, а также содержанием необходимых человеку</p> <p>А. пищевых и биологически активных веществ Б. сенсibiliзирующих веществ В. тератогенных веществ</p> <p>20. Подделка путем полной или частичной замены товара его заменителем другого вида или наименования с сохранением сходства одного или нескольких признаков относится к фальсификации</p> <p>А. ассортиментной Б. качественной В. количественной</p> <p>21. Действия, направленные на обман получателя и/или потребителя путем замены товаров высших сортов низшими</p> <p>А. Пересортица Б. Количественная фальсификация В. ассортиментная фальсификация</p> <p>22. Технологическая фальсификация - это</p> <p>А. подделка товаров в процессе технологического цикла производства Б. Обман потребителя с помощью неточной или искаженной информации о товаре В. Обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара (массы, объема, длины и т.п.), превышающих предельно допустимые нормы отклонений</p> <p>23. Более дешевые продукты питания, отличающиеся пониженной пищевой ценностью и сходством с натуральным продуктом по одному или нескольким признакам</p> <p>А. Витамины Б. Пищевые заменители В. Биологически активные добавки</p>
--	--	--	--	---

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Правоведение	1	1	-	1. 3 2. 4 3. 2 4. 1 5. 2 6. 3 7. 1 8. 2



				9. 4 10. 2 11. 1 12. 2 13. 3 14. 2 15. 1 16. 2 17. 2 18. 1 19. 3 20. 4 21. 4 22. 2 23. 2 24. 1 25. 2 26. 2 27. 3 28. 1 29. 2 30. 2
<p>Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании</p>	7	4	-	1. В 2. Е 3. А 4. В 5. С 6. Д 7. А 8. А 9. Е 10. С 11. С 12. Б 13. А 14. Б 15. А 16. Б 17. А 18. Б 19. А 20. А 21. А 22. А 23. Б

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания (ФГОС 3+)
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ПК-20
Название компетенции	Способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	6	3	-	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предприятие общественного питания —</li> <li>2. Заготовочные предприятия —</li> <li>3. Доготовочные предприятия —</li> <li>4. Класс предприятий общественного питания —</li> <li>5. Структура управления рестораном —</li> <li>6. Администрация ресторана —</li> <li>7. Подбор кадров –</li> <li>8. Меню –</li> <li>9. Фотография рабочего времени –</li> <li>10. Фотохронометраж –</li> <li>11. Зал предприятия общественного питания (зал обслуживания) -</li> <li>12. Доготовочное предприятие питания-</li> <li>13. Услуга общественного питания (индустрии питания)-</li> <li>14. Процесс обслуживания в общественном питании-</li> <li>15. Метод обслуживания потребителей-</li> <li>16. Форма обслуживания потребителей -</li> <li>17. Условия обслуживания-</li> <li>18. Рацион питания -</li> <li>19. Винная карта (карта вин) -</li> <li>20. Вместимость зала -</li> <li>21. В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры? А. Холодный цех В. Кулинарный цех С. Горячий цех Д. Все ответы верны Е. Кондитерский цех</li> <li>22. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это? А. Бар В. Кафе С. Ресторан Д. Закусочная</li> </ol>

- Е. Ларек
23. Служат для приемки товаров, полуфабрикатов?
- А. Организация питания
  - В. Кулинарные цеха
  - С. Складское помещение
  - Д. Все ответы верны
  - Е. Коридорные помещения
24. Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?
- А. Руководитель ПОП
  - В. Директор ПОП
  - С. Работники
  - Д. Все ответы верны
  - Е. Налоговая
25. Режим хранения товаров это ?
- А. Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность
  - В. Срок реализации продуктов
  - С. Отпуск продуктов
  - Д. Влажность продукта
  - Е. Питательные вещества
26. Где не рекомендуется хранить продукты?
- А. В коридорах на разгрузочных площадках
  - В. Складских помещениях
  - С. В складе
  - Д. В холодильнике
  - Е. В Цехах
27. Меню это?
- А. Соответствующий документ
  - В. Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в про- даже на данный день с указанием цены
  - С. Накладная
  - Д. Сертификат
  - Е. Товарный чек
28. Что такое рабочее место работника ?
- А. Это часть производственной площадки, где работник выполняет определенные операции
  - В. Производственные помещения
  - С. Организация питания без участия работника
  - Д. Санаторий
  - Е. Все ответы верны
29. Какими могут быть рабочие места?
- А. Специализированные и универсальные
  - В. Модулированные
  - С. Стационарные
  - Д. Универсальные
  - Е. Критические
30. Где организуют овощные цеха?
- А. На ПОП большой и средней мощности
  - В. На ПОП малой мощности
  - С. На больших организациях
  - Д. В Кафе
  - Е. В ресторанах

31. Какие оборудования используются в овощных цехах?  
А. МОК-5, МРО  
В.МПМ-800  
С. МС -1215  
Д. ЭРВ-300  
Е. МОК-15
32. На какие классы делятся предприятия общественного питания?  
А .Люкс первый, второй  
В. Люкс, Экстра, первый, второй, третий  
С. Первый, Второй  
Д. Второй , экстра  
Е. Третий
33. Перечислите виды торговых залов?  
А.Закрытые, полузакрытые , открытые сады  
В . Заготовочные  
С. Закрытые сады  
Д. Полузакрытые  
Е. Открытые
34. Торговый зал это? А.Помещения для складов В. Помещения для людей.  
С. Помещения для развлечений  
Д. Помещения, где принимают и обслуживают посетителя  
Е. Помещения для детей
35. Перечислите виды скатертей?  
А. Льяные  
В. Полульяные и х\б  
С. Экстра люкс  
Д . Первый вид  
Е. Льяные ,полульяные и х\б
36. К каким прибором относят десертные нож и вилку  
А. Фруктовой  
В. Столовые  
С . Все ответы верны  
Д. Закусочные  
Е . Десертные
37. На предприятия какого класса применяют открытое освещения?  
А . Второго и Третьего  
В. Люкс  
С. Экстра  
Д. Все ответы верны  
Е. Третьего
38. Как подают соусы?  
А. В соуснице  
В. В чесночнице  
С. В тарелках  
Д. В бокалах  
Е . В Турке
39. При подаче красных вин их охлаждают?  
А. 8-10°с

				<p>В. 8°с  С. 9°с  Д. 1°с  Е. 10°с</p> <p>40. Как подают горячие вино?  А Слева от посетителей  В. С правой стороны посетителей  С. С передней части  Д. В начале  Е. Перед выходом</p>
<p>Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании</p>	7	4	-	<p>1. В группу помещений доготовочных предприятий относятся:  А) охлаждаемые камеры, помещения для менеджеров  В) помещения для потребителей, для приема и хранения продуктов, производственные и др.  С) кладовые, охлаждаемые камеры, помещения для менеджеров и др.  D) горячий цех, здравпункт, помещения для менеджеров и др.  Е) холодный цех, охлаждаемые камеры, помещения для менеджеров и др.</p> <p>2. Что способствует росту производительности и лучшей организации общественного труда ?  А) маркеты  В) кооперативы  С) общественное питание  Д) небольшое механизированное предприятие  Е) мелкое немеханизированное предприятие, выпускающее в основном молочную продукцию</p> <p>3. Основная задача коренного улучшения работы предприятий общественного питания , это ?  А) повышения количества мясного блюда  В) повышения количества сладости  С) повышения качества спиртных напитков  Д) повышения количества мороженого продукта  Е) повышения качества пищи</p> <p>4. В зависимости от обслуживаемого контингента и мест расположения столовые подразделяются:  А) на общедоступные и столовые при промышленных предприятиях, учреждениях, стройках, учебных заведениях, школах, транспортных организациях и др.  В) на малодоступные и недоступные столовые  С) на закрытые и столовые при промышленных предприятиях, учреждениях, стройках, учебных заведениях, школах, транспортных организациях и др.  Д) на закрытые и недоступные столовые  Е) на столовые при детских садах и столовые при ВУЗах</p> <p>5. Каким принципам относится то, что рабочие места должны размещаются в соответствии с последовательностью выполнения операций одного или нескольких однотипных технологических процессов ?  А) условия организации поточного производства  В) общие принципы организации рабочих мест на предприятиях общественного питания</p>

				<p>С) общие условия, которые учитывают организации любого рабочего места</p> <p>Д) принципы правильного обслуживания устройство и оснащение рабочих мест</p> <p>6. На большинстве предприятий общественного питания чаще всего организуются какие рабочие места, которые рассчитанные на выполнение однотипных технологических операций ?</p> <p>А) специализированные рабочие места</p> <p>В) универсальные рабочие места</p> <p>С) общие рабочие места</p> <p>Д) индивидуальные рабочие места</p> <p>Е) изолированные рабочие места</p> <p>7. Для обеспечения планомерной работы предприятия общественного питания у него должны быть ?</p> <p>А) склад</p> <p>В) хороший повар</p> <p>С) хорошие официанты</p> <p>Д) помещение</p> <p>Е) запасы сырья и продуктов</p> <p>8. От чего зависит выполнение производственной программы предприятий ?</p> <p>А) склад</p> <p>В) хороший повар</p> <p>С) хорошие официанты</p> <p>Д) помещение</p> <p>Е) рациональной организации материально-технического снабжения</p> <p>9. Рабочие места для работников труда могут быть:</p> <p>А) специализированными и универсальными</p> <p>В) открытыми и закрытыми</p> <p>С) освещенными и неосвещенными</p> <p>Д) охлажденными и неохлажденными</p> <p>Е) охлажденными и отопливаемыми</p> <p>10. Специализированные рабочие организуются на каких предприятиях?</p> <p>А) на мелких предприятиях общественного питания</p> <p>В) на крупных предприятиях общественного питания</p> <p>С) только на вечерних предприятиях общественного питания</p> <p>Д) только на детских предприятиях общественного питания</p> <p>Е) только на промышленных предприятиях</p> <p>11. Графики выхода на работу бывают:</p> <p>А) ступенчатые, многоступенчатые и не ступенчатые</p> <p>В) кривые и линейные</p> <p>С) прямые, не прямые</p> <p>Д) изгибающиеся, не сгибающиеся</p> <p>Е) линейные, ленточные (ступенчатые), двухбригадные, комбинированные</p> <p>12. К предприятиям какой структуры относятся заготовочные и крупные предприятия, работающие на сырье ?</p> <p>А) цеховой</p> <p>В) бесцеховой</p> <p>С) бригадной</p> <p>Д) безбригадной</p>
--	--	--	--	---

				<p>Е) отделение</p> <p>13. Как называется подразделение цеха, оснащенное однородным оборудованием и объединенное единым производственным заданием ?</p> <p>А) секция В) участок С) бригада Д) службы и хозяйство Е) управление</p> <p>14. Дефростация считается оконченной, когда температура в толще тушки достигнет ?</p> <p>А) 5°C В) 10°C С) 1°C Д) 18°C Е) 8°C</p> <p>15. При какой температуре оттаивание уменьшается количество воды, удерживаемое белками, увеличивается потеря сока ?</p> <p>А) 15-20С° В) 20-25С° С) 25-30С° Д) 35-40С° Е) 30-34С°</p> <p>16. Какие изделия не требуют перед отпуском потребителям дополнительной тепловой обработки, что определяет повышение требований к соблюдению правил санитарно-гигиенического и технологического режимов при производстве, реализации и хранении этих изделий ?</p> <p>А) кондитерские В) рыбные С) мясные Д) молочные Е) овощные</p> <p>17. Который из нижеследующих относится к числу важнейших факторов, определяющих уровень эффективности производства?</p> <p>А) отраслевой принцип управления В) централизованное управление С) управление АСУ Д) управление пультом Е) ручное управление</p> <p>18. Который из нижеследующих представляет собой подведение итогов выполнения плана или определенных этапов его осуществления ?</p> <p>А) планирование В) прогнозирование С) организация Д) регулирование Е) учет</p> <p>19. Кто обязан обеспечивать выполнение производственных заданий, приказов и распоряжений, относящихся кК производству, соблюдение рецептур блюд и технологии их изготовления?</p> <p>А) главный инженер</p>
--	--	--	--	--

				<p>В) мастер  С) заведующий производством  Д) начальник цеха  Е) директор</p> <p>20. Кто обязан обеспечивать проверку качества готовой продукции, своевременное снабжение производства сырьем, инструментами, инвентарем и т. п. ?  А) главный инженер  В) мастер  С) заведующий производством  Д) начальник цеха  Е) директор</p> <p>21. Какой контроль устанавливается за соблюдением стандартов, медико-биологических требований и санитарных норм на всех этапах производства: использование сырья, технологическая обработка, хранение и реализация готовой продукции  А. Ведомственный  Б. Производственный  В. Общественный контроль</p> <p>22. Одним из основных принципов формирования качества продовольственных товаров является их  А. безопасность  Б. питательность  В. емкость</p> <p>23. Что является, в определенной степени, средством обеспечения контроля качества товаров и используется контролирующими организациями для идентификации и экспертизы их  А. Упаковка продовольственных товаров  Б. Маркировка продовольственных товаров  В. Объем продовольственных товаров</p>
--	--	--	--	---

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	6	3	-	<p>1. Предприятие общественного питания — предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации их потребления.</p> <p>2. Заготовочные предприятия — механизированные предприятия, предназначенные для централизованного выпуска полуфабрикатов, а также кулинарных и мучных кондитерских изделий.</p> <p>3. Доготовочные предприятия — небольшие предприятия, работающие на полуфабрикатах высокой степени готовности и готовых охлажденных блюдах, которые поступают из заготовочных предприятий общественного питания.</p> <p>4. Класс предприятий общественного питания — это совокупность отличительных признаков предприятий определенного типа, характеризующихся качеством предоставления услуг, уровнем и условиями обслуживания</p> <p>5. Структура управления рестораном — совокупность и соподчиненность взаимосвязанных организационных единиц или звеньев, выполняющих определенные функции</p> <p>6. Администрация ресторана — группа должностных лиц во главе с директором ресторана, представляющая собой часть трудового коллектива.</p> <p>7. Подбор кадров – выявление нужных работников, оценка их деловых и личных качеств с целью назначения их на определенную должность.</p> <p>8. Меню – это перечень блюд и напитков на завтрак, обед и ужин.</p>



				<p>9. Фотография рабочего времени – проводится для определения затрат времени на протяжении рабочей смены или ее части.</p> <p>10. Фотохронометраж – последовательное изучение и замеры затрат основного времени в ходе технологического процесса.</p> <p>11. Зал предприятия общественного питания (зал обслуживания) - Специально оборудованное помещение предприятия общественного питания, предназначенное для реализации и организации потребления продукции общественного питания и покупных товаров с организацией досуга или без него.</p> <p>12. Доготовочное предприятие питания- Предприятие общественного питания, осуществляющее изготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализацию и организацию потребления по месту приготовления</p> <p>13. Услуга общественного питания (индустрии питания)-результат деятельности предприятий общественного питания (юридических лиц или индивидуальных предпринимателей) по удовлетворению потребностей потребителя в продукции общественного питания, в создании условий для реализации и потребления продукции общественного питания и покупных товаров, в проведении досуга и в других дополнительных услугах.</p> <p>14. Процесс обслуживания в общественном питании-совокупность операций/действий, выполняемых исполнителем услуг общественного питания при непосредственном контакте с потребителем услуги (гостем) в процессе реализации и/или организации потребления продукции общественного питания и/или организации досуга.</p> <p>15. Метод обслуживания потребителей- способ реализации потребителям продукции общественного питания и организации ее потребления: самообслуживание, обслуживание официантом (поваром, барменом, буфетчиком, продавцом), комбинированный.</p> <p>16. Форма обслуживания потребителей -организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей.</p> <p>17. Условия обслуживания- совокупность факторов, воздействующих на потребителя (гостя) в процессе оказания услуг общественного питания.</p> <p>18. Рацион питания - набор рекомендуемых потребителю блюд и изделий, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания или питания отдельных категорий потребителей (применяется для питания организованных, в т.ч. закрытых, коллективов).</p> <p>19. Винная карта (карта вин) - перечень алкогольной продукции, предлагаемой потребителю в предприятии питания, с указанием, как правило, массы/объема и цены</p> <p>20. Вместимость зала - способность зала одновременно вмещать количество потребителей (гостей), выраженная числом мест, различная для одного зала в зависимости от формы обслуживания (банкет, фуршет и др.).</p> <p>21. С</p> <p>22. С</p> <p>23. С</p> <p>24. А</p> <p>25. А</p> <p>26. А</p> <p>27. В</p> <p>28. А</p> <p>29. А</p> <p>30. А</p> <p>31. А</p> <p>32. В</p> <p>33. А</p> <p>34. Д</p>
--	--	--	--	--

				35. Е 36. С 37. А 38. А 39. А 40. В
Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании	7	4	-	1. В 2. Е 3. А 4. В 5. С 6. Д 7. А 8. А 9. Е 10. С 11. С 12. Б 13. А 14. Б 15. А 16. Б 17. А 18. Б 19. А 20. А 21. А 22. А 23. Б

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания (ФГОС 3+)
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела

Шифр компетенции	ПК-21
Название компетенции	Готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Технология продукции общественного питания	5,6	4,5	-	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проектирование и разработка продукции включают....</li> <li>2. Планирование и разработка технологического процесса включает...</li> <li>3. Производство продукции складывается из трех стадий: ...</li> <li>4. Влажный нагрев -...</li> <li>5. Жарка - тепловая кулинарная обработка ...</li> <li>6. Комбинированными способами называют...</li> <li>7. Вспомогательные способы тепловой обработки :...</li> <li>8. Потери при кулинарной обработке -...</li> <li>9. Гарнир -...</li> <li>10. Суп - ...</li> <li>11. Варка продуктов в небольшом количестве жидкости – это ...               <ol style="list-style-type: none"> <li>а) бланширование;</li> <li>б) пассерование;</li> <li>в) припускание;</li> <li>г) тушение.</li> </ol> </li> <li>12. Нагревание продукта с жиром или без него при температуре 120° С:               <ol style="list-style-type: none"> <li>а) жарка во фритюре;</li> <li>б) припускание;</li> <li>в) пассерование;</li> <li>г) выпекание.</li> </ol> </li> <li>13. Для приготовления белой пассеровки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:               <ol style="list-style-type: none"> <li>а) 80-90°С;</li> <li>б) 50-60°С;</li> <li>в) 110-120°С;</li> <li>г) 130-140°С.</li> </ol> </li> <li>14. Салат-коктейль – это:               <ol style="list-style-type: none"> <li>а) нарезанные продукты перемешаны, заправлены майонезом;</li> <li>б) нарезанные продукты перемешаны, политы майонезом;</li> <li>в) нарезанные продукты для салата, заправлены майонезом, уложены слоями;</li> <li>г) нарезанные продукты для салата, уложены в креманку слоями не перемешивая, политы майонезом.</li> </ol> </li> <li>15. Канапе – это бутерброд:</li> </ol>

			<p>а) открытый;  б) закрытый;  в) закусочный;  г) сложный.</p> <p>16. На ржаном хлебе готовят бутерброды с продуктами:  а) любими;  б) слабовыраженного вкуса;  в) не жирными;  г) жирными и продуктами с резко выраженным вкусом и запахом.</p> <p>17. В чем заключается особенность подачи кофе гляссе?  а) при отпуске кладут взбитые сливки;  б) при подаче в стакан кладут пенку, снятую с молока;  в) охлаждают и в бокал кладут шарики мороженого;  г) охлаждают и в бокал кладут пищевой лед.</p> <p>18. К желированным сладким блюдам относятся:  а) компоты, кисели, самбуки, желе;  б) кисели, муссы, желе, свежие фрукты;  в) кремы, желе, муссы, самбуки, кисели;  г) суфле, кремы, желе, самбуки, компоты.</p> <p>19. Тарталетки изготавливают из:  а) песочного теста;  б) заварного теста;  в) сдобного пресного теста;  г) из дрожжевого теста.</p> <p>20. Норма соуса для отпуски блюд из творога (г.):  а) 30 г;  б) 20 г;  в) 100 г;  г) 50 г.</p>
Ресторанное дело	8	5	- <p>1. Управление персоналом - ...</p> <p>2. К производственному персоналу предприятия общественного питания относятся ...</p> <p>3. К обслуживающему персоналу предприятия общественного питания относятся: ...</p> <p>4. К административному персоналу предприятия общественного питания относятся ...</p> <p>5. Концепция управления персоналом - ...</p> <p>6. Главная цель системы управления персоналом - ...</p> <p>7. Персонал предприятия - ...</p> <p>8. Рациональная организация труда - ...</p> <p>9. Трудовая дисциплина - ...</p> <p>10. Производственная дисциплина - ...</p> <p>11. Технологическая дисциплина - ...</p> <p>12. Административные методы применяются ...</p> <p>13. Экономические методы управления применяются ...</p> <p>14. Социально-психологические методы применяются для ...</p> <p>15. Мотивация персонала – ...</p> <p>16. Совокупность операций, выполняемых исполнителем при контакте с потребителем услуги в процессе реализации и организации потребления продукции общественного питания:  а) процесс обслуживания;  б) услуга питания;</p>

				<p>в) форма обслуживания;</p> <p>г) метод обслуживания.</p> <p>17.Под методом обслуживания понимают:</p> <p>а) способ реализации потребителям продукции общественного питания;</p> <p>б) совокупность действий производственного персонала при реализации продукции общественного питания;</p> <p>в) оказание определенной услуги в процессе обслуживания;</p> <p>г) услуги по доставке кулинарной продукции.</p> <p>18.Под формой обслуживания понимают:</p> <p>а) способ реализации потребителям продукции общественного питания;</p> <p>б) организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей;</p> <p>в) способ оказания услуги в процессе обслуживания;</p> <p>г) условия обслуживания потребителей.</p> <p>19.Соблюдение требования эргономичности услуги обеспечивает:</p> <p>а) информативность услуги;</p> <p>б) безопасность обслуживания;</p> <p>в) своевременность обслуживания;</p> <p>г) комфортность обслуживания.</p> <p>20.Соблюдение требования гибкости услуги обеспечивает:</p> <p>а) способность услуг изменяться в соответствии с изменяющимися требованиями и условиями;</p> <p>б) информативность обслуживания;</p> <p>в) своевременность обслуживания;</p> <p>г) комфортность обслуживания.</p> <p>21.Самообслуживание эффективно в случаях:</p> <p>а) массового обслуживания;</p> <p>б) обслуживания индивидуальных потребителей;</p> <p>в) выездного обслуживания;</p> <p>г) обслуживания банкетов.</p> <p>22.Обслуживание через торговые автоматы является формой:</p> <p>а) частичного самообслуживания;</p> <p>б) экспресс-обслуживания;</p> <p>в) частичного обслуживания официантами;</p> <p>г) полного самообслуживания.</p> <p>23.Наименьший диаметр имеет тарелка:</p> <p>а) десертная;</p> <p>б) пирожковая;</p> <p>в) закусочная;</p> <p>г) столовая мелкая.</p> <p>24.Наибольший диаметр имеет тарелка:</p> <p>а) десертная;</p> <p>б) пирожковая;</p> <p>в) закусочная;</p> <p>г) столовая мелкая.</p> <p>25.Для подачи белых столовых вин используют рюмку:</p> <p>а) лафитную;</p> <p>б) мадерную;</p> <p>в) рейнвейную;</p> <p>г) ликерную.</p> <p>26.Кофе-брейк является формой:</p>
--	--	--	--	---

			<p>а) обслуживания официантами;</p> <p>б) частичного самообслуживания;</p> <p>в) полного самообслуживания;</p> <p>г) обслуживания за барной стойкой.</p> <p>27.Разновидность обслуживания потребителей по форме "шведского стола" на предприятиях питания в субботние, воскресные и праздничные дни с возможной организацией досуга и развлечений:</p> <p>а) бранч;</p> <p>б) линер;</p> <p>в) экспресс-обслуживание;</p> <p>г) рум-сервис.</p> <p>28.По уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг на классы подразделяют:</p> <p>а) рестораны и бары;</p> <p>б) рестораны, бары, кафе;</p> <p>в) кафе и рестораны;</p> <p>г) специализированные рестораны.</p> <p>29.Прием «Рабочий завтрак» является:</p> <p>а)дневным приемом;</p> <p>б) утренним приемом;</p> <p>в) вечерним приемом;</p> <p>г) обеденным приемом.</p> <p>30.Прием кулинарной обработки, при котором блюдо поливают крепким алкогольным напитком и поджигают:</p> <p>а) темперирование;</p> <p>б) припускание;</p> <p>в) фламбирование;</p> <p>г) термостатирование.</p>
--	--	--	---

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Технология продукции общественного питания	5,6	4,5	-	<p>1. Проектирование и разработка продукции включают составление меню, разработку рецептур новых или фирменных блюд, подготовку нормативной (технико-технологических карт, технических условий — ТУ, стандартов предприятий — СТП) и технологической (технологических карт, технологических инструкций) документации.</p> <p>2. Планирование и разработка технологического процесса включает составление технологических схем приготовления отдельных блюд, определение последовательности операций, потребности в сырье, оборудовании, инвентаре, посуде.</p> <p>3. Производство продукции складывается из трех стадий: 1) обработки сырья и приготовления полуфабрикатов (для предприятий, работающих на сырье); 2) приготовления блюд и кулинарных изделий; 3) подготовки блюд к реализации (порционирование, оформление).</p> <p>4. Влажный нагрев - теплоносителем является вода или продукты, где она преобладает (молоко, бульон и др.), а также водяной насыщенный пар. Способы влажного нагрева - варка и припускание.</p> <p>5. Жарка - тепловая кулинарная обработка продуктов с целью доведения до кулинарной готовности при температуре, обеспечивающей образование на их поверхности специфической поджаристой корочки, придающей продукту вкус и аромат жареного изделия (150...280 °С).</p> <p>6. Комбинированными способами называют способы, при которых в процессе приготовления блюда применяют два и более разных способов тепловой обработки пищевых продуктов. К ним относят тушение и запекание.</p> <p>7. Вспомогательные способы тепловой обработки : пассерование, обжарка, подпекание, бланширование (ошпаривание), термостатирование, разогрев.</p>

				<p>8. Потери при кулинарной обработке - уменьшение массы пищевых продуктов в процессе производства кулинарной продукции.</p> <p>9. Гарнир - часть блюда, подаваемая к основному компоненту с целью повышения пищевой ценности, разнообразия вкуса и внешнего вида.</p> <p>10. Суп - жидкое блюдо, приготовляемое на бульонах, отварах, квасе, молоке и кисломолочных продуктах.</p> <p>11. в</p> <p>12. в</p> <p>13. в</p> <p>14. г</p> <p>15. в</p> <p>16. г</p> <p>17. в</p> <p>18. в</p> <p>19. в</p> <p>20. г</p>
Ресторанное дело	8	5	-	<p>1. Управление персоналом - это специфическая функция управленческой деятельности, главным объектом которой является человек.</p> <p>2. К производственному персоналу предприятия общественного питания относятся основные категории работников, занятых производством кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий: заведующий производством, заместитель заведующего производством, шеф-повар, су-шеф, начальник цеха, заместитель начальника цеха, повар (помощник повара), кондитер (помощник кондитера), пекарь.</p> <p>3. К обслуживающему персоналу предприятия общественного питания относятся: метрдотель (администратор зала), официант (помощник официанта), буфетчик, бармен, сомелье, бариста, кассир, продавец магазина (отдела) кулинарии.</p> <p>4. К административному персоналу предприятия общественного питания относятся категории работников, занятых технологическими и организационными вопросами: директор (управляющий, менеджер, заведующий) предприятия, инженер (техник)- технолог, менеджер по производству.</p> <p>5. Концепция управления персоналом - это система взглядов на трактовку сущности, содержания, целей, задач критериев, принципов и методов управления персоналом и механизма её реализации в конкретных условиях.</p> <p>6. Главная цель системы управления персоналом - обеспечение кадрами, организация их эффективного использования, профессионального и социального развития.</p> <p>7. Персонал предприятия - это совокупность как работающих по найму, так и собственников, трудовой потенциал которых соответствует производственно-торговому процессу и обеспечивает эффективную хозяйственную деятельность.</p> <p>8. Рациональная организация труда - это научно обоснованные изменения в организации труда на основе достижений науки, техники и передового опыта, который накоплен в отрасли общественного питания.</p> <p>9. Трудовая дисциплина - строгое соблюдение всеми работниками продолжительности рабочего дня, обеденного перерыва, установленных обязанностей, также использование всего рабочего времени для высокопроизводительного труда с обеспечением высокого качества его конечного результата.</p> <p>10. Производственная дисциплина - соблюдение работниками требований по охране труда, по технике безопасности, производственной санитарии и гигиене, противопожарной охране, а также использование санитарной одежды, содержание в порядке инвентаря, оборудования, бережное отношение к ним, выполнение приказов и распоряжений руководителей.</p> <p>11. Технологическая дисциплина - соблюдение режимов технологических процессов, рецептур блюд, исключение брака на работе, обеспечение выпуска продукции отличного качества, безопасной для здоровья</p> <p>12. Административные методы применяются для воздействия на такие мотивы поведения, как осознанная необходимость дисциплины труда, чувство долга, социальные потребности.</p> <p>13. Экономические методы управления применяются для мотивации поведения человека в организации с точки</p>

			<p>зрения материального стимулирования его труда.</p> <p>14. Социально-психологические методы применяются для удовлетворения потребностей работников в принадлежности, уважении и самовыражении.</p> <p>15. Мотивация персонала – материальные и нематериальные стимулы со стороны компании, которые побуждают сотрудников работать эффективнее.</p> <p>16. а</p> <p>17.а</p> <p>18.б</p> <p>19.г</p> <p>20.а</p> <p>21.а</p> <p>22.г</p> <p>23. б</p> <p>24.г</p> <p>25.в</p> <p>26.в</p> <p>27.а</p> <p>28.а</p> <p>29.а</p> <p>30.в</p>
--	--	--	--



## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ПК-22
Название компетенции	Способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Экономика	1	1	-	<p><b>1. Кривая производственных возможностей показывает:</b>            а) безграничность ресурсов в обществе;            б) ограниченность ресурсов в обществе;            в) затраты на производство товаров;            г) все возможные варианты выбора при выпуске двух товаров;            д) возможные потери ресурсов в процессе их перераспределения.</p> <p><b>2. Какой наклон имеет обычная кривая спроса?</b>            а) положительный;            б) отрицательный;            в) нулевой;            г) бесконечный;            д) нелинейный.</p> <p><b>3. В случае действия любого неценового фактора предложения, увеличивающего его, кривая предложения:</b>            а) сдвигается вправо;            б) сдвигается влево;            в) остаётся на месте;            г) принимает вертикальный вид;            д) принимает горизонтальный вид.</p> <p><b>4. Общий доход фирмы вырастет, если произойдёт:</b>            а) снижение предложения при неэластичном спросе;            б) рост цены при неэластичном спросе;            в) снижение цены при неэластичном предложении;            г) снижение цены при неэластичном спросе;            д) рост цены при эластичном спросе.</p> <p><b>5. Предельная полезность – это:</b>            а) полезность первой единицы потребляемого блага;</p>

- б) полезность последней единицы потребляемого блага;
- в) полезность совокупности товаров, потребленных в данный момент;
- г) дополнительная полезность от потребления каждой последующей единицы товара;
- д) предельная возможность потребления человеком какого либо блага.

**6. Равновесие потребителя на графике – это:**

- а) крайние точки пересечения бюджетной линии и кривой безразличия;
- б) средние точки пересечения бюджетной линии и кривой безразличия;
- в) равное потребление двух товаров;
- г) точка с самым маленьким угловым коэффициентом;
- д) точка касания соответствующих бюджетной линии и кривой безразличия.

**7. Неявные издержки – это:**

- а) издержки величина которых не поддаётся измерению;
- б) денежные расходы фирмы на приобретение ресурсов на стороне;
- в) расходы фирмы на подкуп чиновников, рэкет и т.п.;
- г) издержки, связанные с использованием собственных ресурсов, не оплачиваемые фирмой;
- д) потери ресурсов из-за нерационального хозяйствования.

**8. Общий продукт (TP) достигает максимального значения, когда:**

- а)  $MP=AP$ ;
- б)  $MP=0$ ;
- в)  $AP=0$ ;
- г)  $MP$  и  $AP$  продолжают расти;
- д)  $AP < 0$ .

**9. Средние переменные издержки графически представляют из себя расстояние по вертикали между кривыми:**

- а) средних общих и предельных издержек;
- б) средних общих и средних постоянных издержек;
- в) средних постоянных и предельных издержек;
- г) общих и постоянных издержек;
- д) общих и предельных издержек.

**10. На рынке чистой конкуренции кривая спроса:**

- а) абсолютно не эластична;
- б) неэластична;
- в) абсолютно эластична;
- г) эластична;
- д) единично эластична.

**11. На рынке чистой конкуренции ситуация максимизации прибыли предполагает:**

- а)  $MR=MC$ ,  $P > ATC$ ;
- б)  $MR < MC$ ,  $P < ATC$ ;
- в)  $MR=MC$ ,  $P=ATC$ ;
- г)  $MR=P$ ,  $ATC < MC$ ;
- д)  $MR=MC=P=ATC$ .

**12. На рынке чистой монополии кривые спроса и предельного дохода:**

- а) совпадают;
- б) расходятся;
- в) сходятся;
- г) идут параллельно;
- д) пересекаются.

**13. По причинам возникновения монополии делятся на:**

- а) абсолютная, относительная, промежуточная;
- б) естественная, неестественная, искусственная;
- в) государственная, частная, общественная;
- г) закрытая, открытая, регулируемая;
- д) естественная, закрытая, открытая;

**14. На монополистическом рынке:**

- а) товары однородные;
- б) товар имеет множество разновидностей;
- в) товар может быть любым;
- г) товар не имеет заменителей;
- д) редкие товары.

**15. На олигополистическом рынке в модели ломаной кривой спроса:**

- а) верхняя часть неэластична, нижняя эластична;
- б) верхняя часть эластична, нижняя неэластична;
- в) верхняя часть абсолютно эластична, нижняя абсолютно не эластична;
- г) обе части кривой эластичны, но с разными коэффициентами;
- д) обе части кривой не эластичны, но с разными коэффициентами;

**16. Может ли предельный доход ресурса (MRP) на совершенном рынке быть отрицательной величиной?**

- а) может в разных случаях;
- б) не может ни в каком случае;
- в) может в случае отрицательного предельного продукта;
- г) может в случае отрицательного общего продукта;
- д) может в случае снижения цены.

**17. Реальная зарплата - это:**

- а) номинальная зарплата с учётом инфляции;
- б) часть начисленной зарплаты, реально выплаченной работнику;
- в) реальный доход на одного члена домохозяйства;
- г) номинальная зарплата за вычетом налогов;
- д) количество благ, которое можно купить на номинальную зарплату.

**18. Монопсония на рынке труда - это:**

- а) монополия одного продавца;
- б) монополия одного покупателя;
- в) регулируемый государством рынок рабочей силы;
- г) регулируемый профсоюзами рынок рабочей силы;
- д) наличие на рынке труда нескольких крупных работодателей.

**19. Прогиб кривой Лоренца наглядно показывает:**

- а) масштабы абсолютной бедности;

- б) масштабы относительной бедности;
- в) степень неравенства распределения доходов в обществе;
- г) соотношение между абсолютной и относительной бедностью;
- д) отношение доходов бедного населения к среднему доходу в стране.

**20. Кривая предложения земли:**

- а) абсолютно эластична;
- б) абсолютно неэластична;
- в) эластична;
- г) единично эластична;
- д) неэластична.

Экономика и организация производства

5

5

-

1. Какой поставщик является лучшим по данным таблицы? (Поставьте одну цифру: если первый, то 1, если второй, то 2, если третий, то 3)

Критерий выбора поставщика	Вес критерия	Темп роста негативного показателя работы		
		№ 1	№ 2	№ 3
1. Качество сырья	0,5	108	100	102
2. Цена сырья	0,3	110	114	112
3. Надежность поставки	0,2	102	100	96

2. Какой поставщик является лучшим по данным таблицы? (Поставьте одну цифру: если первый, то 1, если второй, то 2, если третий, то 3)

Критерий выбора поставщика	Вес критерия	Оценка поставщика по 10-балловой шкале		
		№ 1	№ 2	№ 3
1. Качество сырья	0,5	7	9	9
2. Цена сырья	0,3	6	4	3
3. Надежность поставки	0,2	7	6	5

3. Стоимость реализованной продукции за год 1596 тыс. рублей по плану, фактически выручено 1800 тыс. рублей. Продолжительность каждого кругооборота по плану 30 дней, фактически – 26 дней. Определите изменение фактического размера оборотных средств предприятия по сравнению с планом. (ответ запишите в тыс.руб.)

4. В 1-ом квартале предприятие реализовало продукции на 150 млн. рублей, среднеквар-тальные остатки оборотных средств составили 10 млн. рублей. Во 2-ом квартале время одного оборота оборотных средств планируется сократить на 1 день. Определить коэффициент оборачиваемости во 2-ом квартале.

5. В 1-ом квартале предприятие реализовало продукции на 25 млн. рублей, среднеквар-тальные остатки оборотных средств составили 2,5 млн. рублей. Во 2-ом квартале объем реаллизации увеличился на 10%, а время одного оборота оборотных средств будет сокращено на 1 день. Определить потребность в оборотных средствах во 2-м квартале (ответ запишите в млн. руб. с округлением до десятых)

6. В результате неоднократных наблюдений выявлено, что средняя выработка на одного производственного работника за год равна 1456 тыс.руб., а по реализовано товаров только на 560 тыс.руб. Среднесписочная численность работников за год

составила 64 человека.. Определите производительность труда (в тыс. руб.) на 1 работника. (Ответ запишите с округлением до десятых)

7. Реализация вторых блюд ресторана гостиничного комплекса в базисном году составила 80340 порций. Ресторан в базисном году работал 297 дней; численность питающихся - 250 чел.; коэффициент изменения количества потребляемых блюд в среднем на одного питающегося — 1,05. В планируемом году численность питающихся возрастет на 10 % и составит:  $250 * 1,1 = 275$  чел.; число рабочих дней в планируемом году — 295. Определите годовой выпуск вторых блюд в планируемом году

- а) 92483
- б) 93542
- в) 82546
- г) нет правильного ответа

8. В планируемом периоде кафе работает 6 ч в день (360 мин); число мест в обеденном зале — 35; продолжительность приема пищи одним посетителем — 20 мин; среднее количество блюд на одного посетителя — 2,3; плановое число рабочих дней — 320; коэффициент использования пропускной способности обеденного зала в планируемом периоде — 0,6. Определите максимальную пропускную способность столовой

9. В планируемом периоде кафе работает 6 ч в день (360 мин); число мест в обеденном зале — 35; продолжительность приема пищи одним посетителем — 20 мин; среднее количество блюд на одного посетителя — 2,3; плановое число рабочих дней — 320; коэффициент использования пропускной способности обеденного зала в планируемом периоде — 0,6. Определите плановый выпуск блюд за год.

10. Предложенные мероприятия (проведение рекламной кампании, замена сырья, совершенствование технологии производства и пр.) повлияли на финансовые результаты деятельности предприятия, представленные в таблице:

Показатели	Текущий период	Предшествующий период
Объем продаж, тыс. руб.	3140,2	2540,7
Себестоимость продаж, тыс.руб.	2800,0	2380,9

Определить годовой экономический эффект от предложенных мероприятий. (округлите ответ в тыс. руб. до десятых)

11. Средняя норма прибыли на инвестиции по проекту А – 20%, по проекту Б – 25%, по проекту В – 30%. Какой проект следует выбрать?

- а) А
- б) Б
- в) В

12. Период окупаемости проекта А -5 лет, проекта Б- 3,5 года, проекта В – 4 года. Какой проект следует выбрать?

- а) А
- б) Б
- в) В

13. Чистый приведенный доход (NPV) по проекту А = -20, по проекту Б. = 0, по проекту В = 15. Какой проект следует рассматривать для вложения инвестиций?

- а) А
- б) Б
- в) В
- г) Б и В
- д) нет правильного ответа

				<p>14. Первоначальные вложения в проект А – 100 у.д.е., в проект Б – 1000 у.д.е.; приведенная стоимость по проекту А – 150 у.д.е, по проекту Б – 1100 у.д.е. Какой проект следует выбрать? а) А б) Б</p> <p>15. Индекс прибыльности проекта А = 1,5, проекта Б=1,4, проекта В=1,2. Какой проект следует выбрать? а) А б) Б в) В</p> <p>16. Внутренняя ставка доходности каждого проекта (IRR) А и Б равна 24%. Норма прибыли по проекту А =20%, Б = 26%. Какой проект следует выбрать? а) А б) Б</p> <p>17. В результате предложенных мероприятий в течение года сэкономлено 46520кВт.-час электроэнергии, используемой на освещение бытовых помещений. Определить годовой экономический эффект от экономии, если тариф на электроэнергию 2,73 руб. (округлите результат до целого числа) а) 17040 б) 127000 в) недостаточно приведенных данных</p> <p>18. В результате предложенных мероприятий в течение года сэкономлено 10500 м<sup>3</sup> природного газа, используемого на отопление производственных помещений. Определить годовой экономический эффект от экономии ресурсов, если тариф на газ -3,78 руб. а) 39690 б) 2778 в) недостаточно приведенных данных</p> <p>19. В результате предложения к реализации трех новых видов блюд в ресторане дополнительный годовой объем продаж составил: 254,7 тыс.руб., в т.ч. от блюда А – 120,6 тыс. руб., Б – 92,4 тыс. руб., В – 41,7 тыс. руб. Себестоимость продаж составила 214,4 тыс. руб., в т.ч. блюда А – 98,8 тыс.руб, Б – 80,1 тыс.руб., В – 35,5 тыс.руб. Определите дополнительно полученную сумму прибыли. а) 254,7 б) 40,3 в) недостаточно приведенных данных</p> <p>20. Средний уровень доходов от реализации предприятия в отчетном году составил 19,86% к обороту. План оборота розничной торговли на предстоящий год — 45 000.0 тыс. руб. Определите сумму доходов от реализации в планируемом году.</p>
Бухгалтерский учет и аудит в общественном питании	7	4	-	<p>1..... - формирование документированной систематизированной информации об объектах, предусмотренных настоящим Федеральным законом, в соответствии с требованиями, установленными настоящим Федеральным законом, и составление на ее основе бухгалтерской (финансовой) отчетности.</p> <p>2..... – это совокупность способов и методов ведения экономическим субъектом бухгалтерского учета.</p> <p>3..... – способ проверки соответствия фактического наличия хозяйственных средств организации данным учета</p> <p>4..... – письменное доказательство совершения хозяйственной операции или разрешение на ее осуществление</p> <p>5.....- это обязательный элемент оформления официального документа</p> <p>6..... – способ экономической группировки имущества и источников его формирования на определенную дату в денежном выражении.</p> <p>7.По каким документам поступает выручка в кассу организации?</p> <p>8.По каким документам выдаются деньги из кассы организации?</p>

9.Платежное поручение - это ..

10.По каким документам поступает выручка в кассу организации?

11.Чек - ...

12..... - основной способ расчетов между предприятиями, учреждениями и организациями.

13..... - сумма денежных средств, которая может постоянно находиться в кассе предприятия.

14..... - соглашение между двумя или несколькими сторонами (физическими или юридическими лицами), направленное на установление, изменение или прекращение определенных взаимоотношений.

15..... - документ по учету отпуска товарно-материальных ценностей, является комбинированным накопительным документом, при ее выписке указывается, на какой срок она выписана, кто получатель, вид и лимит отпуска материалов.

16..... - документ типовой формы, составляется подотчетными лицами, в котором указываются полученные под отчет суммы, фактически произведенные расходы, остаток полученных средств или перерасход.

17..... - система заработной платы, при которой заработок работника зависит от объема выполненной работы.

18.Платежная ведомость - ...

19. Готовая продукция - .....

20.Производственные затраты - .....

21. Остаточная стоимость основных средств - .....

22..... - способ группировки затрат и определения себестоимости полученных материальных ценностей, изготовленной продукции и выполненных работ.

23.....- вид или однородная группа приобретенных материальных ценностей, изготовленных изделий или выполненных работ, себестоимость которых необходимо вычислить.

24..... - себестоимость продукции, рассчитанная в конце отчетного периода на основании данных бухгалтерского учета по расходам на производство и фактическим количеством полученной продукции.

25.Где ведется учет использования рабочего времени?

26. .... - начисления по установленным нормам амортизации основных средств

27..... - учетные регистры типовой формы, предназначенные для пообъектного учета основных средств.

			28.... - это независимая проверка бухгалтерской (финансовой) отчетности клиента с целью установления ее достоверности и соответствия финансово-хозяйственных операций российскому законодательству. 29..... – информация, формирующая основу, которая подкрепляет мнения, заключения или отчеты аудитора. 30.... - этап аудита, заключающийся в разработке общей стратегии аудита, разработке плана аудита и выборе конкретных аудиторских процедур.
--	--	--	--

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Экономика	1	1	-	1-г; 2-б; 3-а; 4-б; 5-г; 6-д; 7-г; 8-б; 9-б; 10-в; 11-д; 12-б; 13-д; 14-б; 15-б; 16-д; 17-д; 18-б; 19-в; 20-б
Экономика и организация производства	5	5	-	1. 3 2. 2 3. 3 4. 18 5. 2,4 6. 22,7 7. а 8. 630 9. 278208 10. 180,4 11. в 12. б 13. в 14. а 15. а 16. а 17. б 18. а 19. б 20. 8937
Бухгалтерский учет и аудит в общественном питании	7	4	-	1..Бухгалтерский учет - формирование документированной систематизированной информации об объектах, предусмотренных настоящим Федеральным законом, в соответствии с требованиями, установленными настоящим Федеральным законом, и составление на ее основе бухгалтерской (финансовой) отчетности. 2.Учетная политика – это совокупность способов и методов ведения экономическим субъектом бухгалтерского учета. 3.Инвентаризация – способ проверки соответствия фактического наличия хозяйственных средств организации данным учета 4.Первичный документ – письменное доказательство совершения хозяйственной операции или разрешение на ее осуществление 5.Реквизиты- это обязательный элемент оформления официального документа 6.Бухгалтерский баланс – способ экономической группировки имущества и источников его формирования на определенную дату в денежном выражении. 7.Приходный кассовый ордер 8.Расходный кассовый ордер 9.Платежное поручение - письменное распоряжение плательщика банку о списании с его расчетного счета и зачислении на счет получателя определенной суммы денежных средств



			<p>10.Кассовая книга - учетный регистр, предназначенный для учета кассовых операций кассиром предприятия</p> <p>11.Чек - документ, по которому выдаются наличные деньги со счетов в банке или с помощью которого производятся безналичные расчеты за товары и услуги.</p> <p>12.Безналичные расчеты - основной способ расчетов между предприятиями, учреждениями и организациями.</p> <p>13.Лимит кассы - сумма денежных средств, которая может постоянно находиться в кассе предприятия.</p> <p>14.Договор - соглашение между двумя или несколькими сторонами (физическими или юридическими лицами), направленное на установление, изменение или прекращение определенных взаимоотношений.</p> <p>15.Лимитно-заборная карта - документ по учету отпуска товарно-материальных ценностей, является комбинированным накопительным документом, при ее выписке указывается, на какой срок она выписана, кто получатель, вид и лимит отпуска материалов.</p> <p>16. Авансовый отчет</p> <p>17. Сдельная заработная плата</p> <p>1. 18. Платежная ведомость - документ, составляемый в бухгалтерии на выплату заработной платы или аванса.</p> <p>2. 19. Готовая продукция - законченный производством продукт на предприятии, который соответствует установленным стандартам или техническим условиям.</p> <p>20.Производственные затраты - расходы предприятия на производство продукции (затраты сырья, материалов, топлива, электроэнергии; оплата труда; амортизация основных средств и т. д.).</p> <p>21. Остаточная стоимость основных средств - стоимость основных средств за вычетом их износа</p> <p>22.Калькуляция - способ группировки затрат и определения себестоимости полученных материальных ценностей, изготовленной продукции и выполненных работ.</p> <p>23.Объект калькуляции- вид или однородная группа приобретенных материальных ценностей, изготовленных изделий или выполненных работ, себестоимость которых необходимо вычислить.</p> <p>24.Фактическая себестоимость продукции - себестоимость продукции, рассчитанная в конце отчетного периода на основании данных бухгалтерского учета по расходам на производство и фактическим количеством полученной продукции.</p> <p>25.Табель учета рабочего времени</p> <p>26. Амортизационные отчисления - начисления по установленным нормам амортизации основных средств</p> <p>27.Инвентарные карточки - учетные регистры типовой формы, предназначенные для пообъектного учета основных средств.</p> <p>28.Аудит - это независимая проверка бухгалтерской (финансовой) отчетности клиента с целью установления ее достоверности и соответствия финансово-хозяйственных операций российскому законодательству.</p> <p>29.Аудиторское доказательство – информация, формирующая основу, которая подкрепляет мнения, заключения или отчеты аудитора.</p> <p>30.Планирование аудита - этап аудита, заключающийся в разработке общей стратегии аудита, разработке программы аудита и выборе конкретных аудиторских процедур.</p>
--	--	--	---

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания (ФГОС 3+)
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ПК-23
Название компетенции	Способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	6	3	-	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предприятие общественного питания —</li> <li>2. Заготовочные предприятия —</li> <li>3. Доготовочные предприятия —</li> <li>4. Класс предприятий общественного питания —</li> <li>5. Структура управления рестораном —</li> <li>6. Администрация ресторана —</li> <li>7. Подбор кадров –</li> <li>8. Меню –</li> <li>9. Фотография рабочего времени –</li> <li>10. Фотохронометраж –</li> <li>11. Зал предприятия общественного питания (зал обслуживания) -</li> <li>12. Доготовочное предприятие питания-</li> <li>13. Услуга общественного питания (индустрии питания)-</li> <li>14. Процесс обслуживания в общественном питании-</li> <li>15. Метод обслуживания потребителей-</li> <li>16. Форма обслуживания потребителей -</li> <li>17. Условия обслуживания-</li> <li>18. Рацион питания -</li> <li>19. Винная карта (карта вин) -</li> <li>20. Вместимость зала -</li> <li>21. В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры? А. Холодный цех В. Кулинарный цех С. Горячий цех Д. Все ответы верны Е. Кондитерский цех</li> <li>22. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это? А. Бар В. Кафе С. Ресторан Д. Закусочная</li> </ol>

- Е. Ларек
23. Служат для приемки товаров, полуфабрикатов?
- А. Организация питания
  - В. Кулинарные цеха
  - С. Складское помещение
  - Д. Все ответы верны
  - Е. Коридорные помещения
24. Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?
- А. Руководитель ПОП
  - В. Директор ПОП
  - С. Работники
  - Д. Все ответы верны
  - Е. Налоговая
25. Режим хранения товаров это ?
- А. Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность
  - В. Срок реализации продуктов
  - С. Отпуск продуктов
  - Д. Влажность продукта
  - Е. Питательные вещества
26. Где не рекомендуется хранить продукты?
- А. В коридорах на разгрузочных площадках
  - В. Складских помещениях
  - С. В складе
  - Д. В холодильнике
  - Е. В Цехах
27. Меню это?
- А. Соответствующий документ
  - В. Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в про- даже на данный день с указанием цены
  - С. Накладная
  - Д. Сертификат
  - Е. Товарный чек
28. Что такое рабочее место работника ?
- А. Это часть производственной площадки, где работник выполняет определенные операции
  - В. Производственные помещения
  - С. Организация питания без участия работника
  - Д. Санаторий
  - Е. Все ответы верны
29. Какими могут быть рабочие места?
- А. Специализированные и универсальные
  - В. Модулированные
  - С. Стационарные
  - Д. Универсальные
  - Е. Критические
30. Где организуют овощные цеха?
- А. На ПОП большой и средней мощности
  - В. На ПОП малой мощности
  - С. На больших организациях
  - Д. В Кафе
  - Е. В ресторанах

Ресторанное дело	8	5	-	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ресторанный бизнес – ...</li> <li>2. Качество услуги общественного питания – ...</li> <li>3. Услуги общественного питания должны отвечать следующим общим требованиям: ...</li> <li>4. К количественным (измеряемым) характеристикам качества услуг относят: ...</li> <li>5. К качественным (сопоставимым) характеристикам относят: ...</li> <li>6. Показатели профессионального уровня персонала (исполнителя услуг) включают три подгруппы: ...</li> <li>7. Показатели уровня профессиональной подготовки и квалификации персонала (работника) включают оценку следующих параметров: ...</li> <li>8. Показатели знания и соблюдения профессиональной этики поведения отражают: ...</li> <li>9. Показатели способности к руководству включают оценку следующих параметров: ...</li> <li>10. К характеристикам культуры обслуживания относят: ...</li> <li>11. Метод обслуживания потребителей - ...</li> <li>12. Форма обслуживания потребителей - ...</li> <li>13. Линейная структура управления характеризуется тем, что ...</li> <li>14. Функциональная организационная структура требует ...</li> <li>15. Трудовая дисциплина – ...</li> <li>16. Услуга общественного питания представляет собой результат деятельности предприятий общественного питания по удовлетворению потребностей потребителя: <ol style="list-style-type: none"> <li>а) в условиях предприятия общественного питания;</li> <li>б) в продукции общественного питания, в создании условий для ее реализации и потребления, в проведении досуга и других дополнительных услугах;</li> <li>в) в организации процесса обслуживания;</li> <li>г) в изготовлении и реализации кулинарной продукции.</li> </ol> </li> <li>17. Уменьшается потребность в специалистах широкого профиля: <ol style="list-style-type: none"> <li>а) при линейной организационной структуре;</li> <li>б) при линейно-функциональной структуре;</li> <li>в) при функциональной организационной структуре;</li> <li>г) целевая структура управления</li> </ol> </li> <li>18. Метрдотель, официант, бармен относятся к группе: <ol style="list-style-type: none"> <li>а) производственного персонала;</li> <li>б) обслуживающего персонала;</li> <li>в) основных рабочих;</li> <li>г) специалистов.</li> </ol> </li> <li>19. Специалист по винам: <ol style="list-style-type: none"> <li>а) флейминг;</li> <li>б) муст;</li> <li>в) бариста;</li> <li>г) сомелье.</li> </ol> </li> <li>20. Услуги повара, кондитера, официанта, бармена на дому относятся к услугам: <ol style="list-style-type: none"> <li>а) информационно-консультационным;</li> <li>б) по организации обслуживания;</li> <li>в) по организации доставки продукции;</li> <li>г) прочим услугам</li> </ol> </li> </ol>
------------------	---	---	---	--

			<p>21. Управленческий персонал подразделяется на группы:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) руководители линейные и функциональные;</li><li>б) руководители и специалисты;</li><li>в) административный персонал и управляющие;</li><li>г) руководители высшего, среднего и нижнего звена.</li></ul> <p>22. Отсутствие звеньев по планированию и подготовке решений характерно:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) для линейной структуры управления;</li><li>б) для функциональной структуры управления;</li><li>в) линейно-функциональной структуры;</li><li>г) программно-целевая структура.</li></ul> <p>23. Система подчинения и ответственности в зависимости от выполняемой функции характерна:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) для функциональной структуры управления;</li><li>б) для линейной структуры управления;</li><li>в) для организационной структуры управления;</li><li>г) для программно-целевой структуры управления.</li></ul> <p>24. Высокая квалификация официантов не требуется при обслуживании:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) банкета за столом полным обслуживанием;</li><li>б) банкета-буфета;</li><li>в) банкета-фуршета;</li><li>г) банкета-коктейля.</li></ul> <p>25. Разновидность обслуживания потребителей по форме "шведского стола" на предприятиях питания в субботние, воскресные и праздничные дни с возможной организацией досуга и развлечений:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) «бранч»;</li><li>б) «а ля карт»;</li><li>в) «линер»;</li><li>г) «шведский стол».</li></ul> <p>26. «А ля карт»:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) вид обслуживания, предусматривающий свободный выбор клиентом порционных блюд из предлагаемого ресторанного меню;</li><li>б) меню дневного рациона;</li><li>в) меню скомплектованных обедов;</li><li>г) вид обслуживания, не предусматривающий выбор клиентом блюд самостоятельно.</li></ul> <p>27. Блюда небольшими порциями, которые удобно есть стоя с помощью вилки, подают на банкете:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) фуршете;</li><li>б) коктейле;</li><li>в) буфете;</li><li>г) по типу «шведский стол».</li></ul> <p>28. Цикличное меню используют:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) в кафе;</li><li>б) в барах;</li><li>в) в столовых закрытой сети;</li><li>г) в закусочных.</li></ul> <p>29. Каждый фуршетный стол имеет свою специализацию:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) на банкете по типу «шведский стол»;</li><li>б) на банкете-коктейле;</li><li>в) на банкете по типу «буфет»;</li><li>г) на банкете-фуршете.</li></ul> <p>30. Сервизная предназначена:</p>
--	--	--	---

				<p>а) для хранения тары;</p> <p>б) для хранения посуды, приборов, столового белья;</p> <p>в) для отдыха официантов;</p> <p>г) для хранения алкогольных и безалкогольных напитков.</p>
<p>Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании</p>	7	4	-	<p>1. В группу помещений доготовочных предприятий относятся:</p> <p>А) охлаждаемые камеры, помещения для менеджеров</p> <p>В) помещения для потребителей, для приема и хранения продуктов, производственные и др.</p> <p>С) кладовые, охлаждаемые камеры, помещения для менеджеров и др.</p> <p>Д) горячий цех, здравпункт, помещения для менеджеров и др.</p> <p>Е) холодный цех, охлаждаемые камеры, помещения для менеджеров и др.</p> <p>2. Что способствует росту производительности и лучшей организации общественного труда ?</p> <p>А) маркеты</p> <p>В) кооперативы</p> <p>С) общественное питание</p> <p>Д) небольшое механизированное предприятие</p> <p>Е) мелкое немеханизированное предприятие, выпускающее в основном молочную продукцию</p> <p>3. Основная задача коренного улучшения работы предприятий общественного питания , это ?</p> <p>А) повышения количества мясного блюда</p> <p>В) повышения количества сладости</p> <p>С) повышения качества спиртных напитков</p> <p>Д) повышения количества мороженого продукта</p> <p>Е) повышения качества пищи</p> <p>4. В зависимости от обслуживаемого контингента и мест расположения столовые подразделяются:</p> <p>А) на общедоступные и столовые при промышленных предприятиях, учреждениях, стройках, учебных заведениях, школах, транспортных организациях и др.</p> <p>В) на малодоступные и недоступные столовые</p> <p>С) на закрытые и столовые при промышленных предприятиях, учреждениях, стройках, учебных заведениях, школах, транспортных организациях и др.</p> <p>Д) на закрытые и недоступные столовые</p> <p>Е) на столовые при детских садах и столовые при ВУЗах</p> <p>5. Каким принципам относится то, что рабочие места должны размещаются в соответствии с последовательностью выполнения операций одного или нескольких однотипных технологических процессов ?</p> <p>А) условия организации поточного производства</p> <p>В) общие принципы организации рабочих мест на предприятиях общественного питания</p> <p>С) общие условия, которые учитывают организации любого рабочего места</p> <p>Д) принципы правильного обслуживания устройство и оснащение рабочих мест</p> <p>6. На большинстве предприятий общественного питания чаще всего организуются какие рабочие места, которые рассчитанные на выполнение однотипных технологических операций ?</p>

- A) специализированные рабочие места  
B) универсальные рабочие места  
C) общие рабочие места  
D) индивидуальные рабочие места  
E) изолированные рабочие места
7. Для обеспечения планомерной работы предприятия общественного питания у него должны быть ?  
A) склад  
B) хороший повар  
C) хорошие официанты  
D) помещение  
E) запасы сырья и продуктов
8. От чего зависит выполнение производственной программы предприятий ?  
A) склад  
B) хороший повар  
C) хорошие официанты  
D) помещение  
E) рациональной организации материально-технического снабжения
9. Рабочие места для работников труда могут быть:  
A) специализированными и универсальными  
B) открытыми и закрытыми  
C) освещенными и неосвещенными  
D) охлажденными и неохлажденными  
E) охлажденными и отопленными
10. Специализированные рабочие организуются на каких предприятиях?  
A) на мелких предприятиях общественного питания  
B) на крупных предприятиях общественного питания  
C) только на вечерних предприятиях общественного питания  
D) только на детских предприятиях общественного питания  
E) только на промышленных предприятиях
11. Графики выхода на работу бывают:  
A) ступенчатые, многоступенчатые и не ступенчатые  
B) кривые и линейные  
C) прямые, не прямые  
D) изгибающиеся, не сгибающиеся  
E) линейные, ленточные (ступенчатые), двухбригадные, комбинированные
12. К предприятиям какой структуры относятся заготовочные и крупные предприятия, работающие на сырье ?  
A) цеховой  
B) бесцеховой  
C) бригадной  
D) безбригадной  
E) отделение
13. Как называется подразделение цеха, оснащенное однородным оборудованием и объединенное единым производственным заданием ?  
A) секция  
B) участок  
C) бригада

- Д) службы и хозяйство  
Е) управление
14. Дефростация считается оконченной, когда температура в толще тушки достигнет ?  
А) 5°C  
В) 10°C  
С) 1°C  
Д) 18°C  
Е) 8°C
15. При какой температуре оттаивание уменьшается количество воды, удерживаемое белками, увеличивается потеря сока ?  
А) 15-20°C  
В) 20-25°C  
С) 25-30°C  
Д) 35-40°C  
Е) 30-34°C
16. Какие изделия не требуют перед отпуском потребителям дополнительной тепловой обработки, что определяет повышение требований к соблюдению правил санитарно-гигиенического и технологического режимов при производстве, реализации и хранении этих изделий ?  
А) кондитерские  
В) рыбные  
С) мясные  
Д) молочные  
Е) овощные
17. Который из нижеследующих относится к числу важнейших факторов, определяющих уровень эффективности производства?  
А) отраслевой принцип управления  
В) централизованное управление  
С) управление АСУ  
Д) управление пультом  
Е) ручное управление
18. Который из нижеследующих представляет собой подведение итогов выполнения плана или определенных этапов его осуществления ?  
А) планирование  
В) прогнозирование  
С) организация  
Д) регулирование  
Е) учет
19. Кто обязан обеспечивать выполнение производственных заданий, приказов и распоряжений,



			<p>относящихся к производству, соблюдение рецептур блюд и технологии их изготовления?</p> <p>А) главный инженер  В) мастер  С) заведующий производством  Д) начальник цеха  Е) директор</p> <p>20. Кто обязан обеспечивать проверку качества готовой продукции, своевременное снабжение производства сырьем, инструментами, инвентарем и т. п. ?</p> <p>А) главный инженер  В) мастер  С) заведующий производством  Д) начальник цеха  Е) директор</p>
--	--	--	--

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр изучения			Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	6	3	-	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предприятие общественного питания — предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации их потребления.</li> <li>2. Заготовочные предприятия — механизированные предприятия, предназначенные для централизованного выпуска полуфабрикатов, а также кулинарных и мучных кондитерских изделий.</li> <li>3. Доготовочные предприятия — небольшие предприятия, работающие на полуфабрикатах высокой степени готовности и готовых охлажденных блюдах, которые поступают из заготовочных предприятий общественного питания.</li> <li>4. Класс предприятий общественного питания — это совокупность отличительных признаков предприятий определенного типа, характеризующихся качеством предоставления услуг, уровнем и условиями обслуживания</li> <li>5. Структура управления рестораном — совокупность и соподчиненность взаимосвязанных организационных единиц или звеньев, выполняющих определенные функции</li> <li>6. Администрация ресторана — группа должностных лиц во главе с директором ресторана, представляющая собой часть трудового коллектива.</li> <li>7. Подбор кадров – выявление нужных работников, оценка их деловых и личных качеств с целью назначения их на определенную должность.</li> <li>8. Меню – это перечень блюд и напитков на завтрак, обед и ужин.</li> <li>9. Фотография рабочего времени – проводится для определения затрат времени на протяжении рабочей смены или ее части.</li> <li>10. Фотохронометраж – последовательное изучение и замеры затрат основного времени в ходе технологического процесса.</li> <li>11. Зал предприятия общественного питания (зал обслуживания) - Специально оборудованное помещение предприятия общественного питания, предназначенное для реализации и организации потребления продукции общественного питания и покупных товаров с организацией досуга или без него.</li> <li>12. Доготовочное предприятие питания- Предприятие общественного питания, осуществляющее изготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализацию и организацию потребления по месту приготовления</li> </ol>

			<p>13. Услуга общественного питания (индустрии питания)-результат деятельности предприятий общественного питания (юридических лиц или индивидуальных предпринимателей) по удовлетворению потребностей потребителя в продукции общественного питания, в создании условий для реализации и потребления продукции общественного питания и покупных товаров, в проведении досуга и в других дополнительных услугах.</p> <p>14. Процесс обслуживания в общественном питании-совокупность операций/действий, выполняемых исполнителем услуг общественного питания при непосредственном контакте с потребителем услуги (гостем) в процессе реализации и/или организации потребления продукции общественного питания и/или организации досуга.</p> <p>15. Метод обслуживания потребителей- способ реализации потребителям продукции общественного питания и организации ее потребления: самообслуживание, обслуживание официантом (поваром, барменом, буфетчиком, продавцом), комбинированный.</p> <p>16. Форма обслуживания потребителей -организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей.</p> <p>17. Условия обслуживания- совокупность факторов, воздействующих на потребителя (гостя) в процессе оказания услуг общественного питания.</p> <p>18. Рацион питания - набор рекомендуемых потребителю блюд и изделий, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания или питания отдельных категорий потребителей (применяется для питания организованных, в т.ч. закрытых, коллективов).</p> <p>19. Винная карта (карта вин) - перечень алкогольной продукции, предлагаемой потребителю в предприятии питания, с указанием, как правило, массы/объема и цены</p> <p>20. Вместимость зала - способность зала одновременно вмещать количество потребителей (гостей), выраженная числом мест, различная для одного зала в зависимости от формы обслуживания (банкет, фуршет и др.).</p> <p>21. С</p> <p>22. С</p> <p>23. С</p> <p>24. А</p> <p>25. А</p> <p>26. А</p> <p>27. В</p> <p>28. А</p> <p>29. А</p> <p>30. А</p>	
Ресторанное дело	8	5	-	<p>1. Ресторанный бизнес – сфера предпринимательской деятельности, связанная с организацией и управлением рестораном, направленная на удовлетворение потребностей людей во вкусной, разнообразной здоровой пище и в результате – на получение прибыли.</p> <p>2. Качество услуги общественного питания – совокупность характеристик услуги, определяющих ее способность удовлетворять установленные и предполагаемые потребности потребителя. Процесс определения и оценки качества услуги в отличие от оценки качества товара намного сложнее.</p> <p>3. Услуги общественного питания должны отвечать следующим общим требованиям: социальной адресности; функциональной пригодности; безопасности; эргономичности; эстетичности; информативности; гибкости.</p> <p>4. К количественным (измеряемым) характеристикам качества услуг относят: время предоставления услуги; количество и характеристики оборудования, инструмента, материалов; надежность результата услуги; точность исполнения услуги; полноту услуги; безопасность процессов оказания услуги; уровень автоматизации, механизации; информационные сведения.</p> <p>5. К качественным (сопоставимым) характеристикам относят: компетентность и уровень мастерства исполнителя услуги; доверие к персоналу; эффективность контактов исполнителя и клиента; вежливость,</p>

			<p>чуткость исполнителя услуги; профессиональную подготовку и квалификацию персонала, санитарно-гигиенические и эргономические условия обслуживания потребителей, комфортность условий обслуживания; эстетику интерьера.</p> <p>6. Показатели профессионального уровня персонала (исполнителя услуг) включают три подгруппы:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- уровень профессиональной подготовки и квалификации;</li><li>- способность к руководству (для руководителей организаций и предприятий, менеджеров и др.);</li><li>- знание и соблюдение профессиональной этики поведения.</li></ul> <p>7. Показатели уровня профессиональной подготовки и квалификации персонала (работника) включают оценку следующих параметров:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- уровень (рейтинг) учебного заведения;</li><li>- общая и профилирующая подготовка персонала: подготовка в объеме высшего или среднего профессионального образования или профессиональная переподготовка в соответствии с профилем деятельности;</li><li>- уровень знаний, умений, профессиональных навыков и опыта работы персонала;</li><li>- знание и соблюдение требований руководящих документов, касающихся профессиональной деятельности (в том числе по соблюдению требований: санитарии, личной гигиены и гигиены рабочего места; пожарной и других видов безопасности, правил охраны труда; нормативных документов на услуги).</li></ul> <p>8. Показатели знания и соблюдения профессиональной этики поведения отражают:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- индивидуальные качества, к которым относят этичность, доброжелательность, вежливость, контактность, коммуникабельность и т.п., а также внешние данные персонала;</li><li>- внимательность и предупредительность в отношениях с потребителями в пределах своих должностных обязанностей;</li><li>- умение создать атмосферу гостеприимства, умение проявлять терпение, выдержку и обладание способностью избегать конфликтных ситуаций.</li></ul> <p>9. Показатели способности к руководству включают оценку следующих параметров:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- знание и соблюдение трудового законодательства, отраслевых руководящих документов, касающихся профессиональной деятельности;</li><li>- умение организовать работу персонала, обеспечить эффективный контроль за соблюдением им своих обязанностей и контроль за реализацией прав;</li><li>- знание и соблюдение законодательства и руководящих документов в экономической, финансовой и бухгалтерской сферах;</li><li>- умение обеспечить доброжелательную атмосферу на предприятии; своевременное и качественное обслуживание потребителей (клиентов) приоритетных категорий; правильное использование средств противопожарной и других видов защиты и сигнализации; четкую эвакуацию потребителей или оказание им первой доврачебной медицинской помощи в экстремальных ситуациях.</li></ul> <p>10. К характеристикам культуры обслуживания относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- безопасность и экологичность при обслуживании;</li><li>- эстетику интерьера мест обслуживания;</li><li>- эргономичность мест ожидания и обслуживания;</li><li>- комфортность помещения, оборудования, мебели;</li><li>- санитарно-гигиеническое состояние мест приема (выдачи) заказов.</li></ul> <p>11. Метод обслуживания потребителей - это способ реализации продукции общественного питания потребителям и организации ее потребления. Различают два метода обслуживания: обслуживание официантом, барменом, буфетчиком и самообслуживание.</p> <p>12. Форма обслуживания потребителей - это организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей.</p> <p>13. Линейная структура управления характеризуется тем, что все функции сосредоточены в линейных звеньях, и каждый работник подчиняется и получает указания только от одного руководителя</p>
--	--	--	---

				<p>14. Функциональная организационная структура требует создания подразделений для выполнения определенных функций на всех уровнях управления, что значительно повышает эффективность аппарата управления.</p> <p>15. Трудовая дисциплина – это обязательное для всех работников подчинение определенным правилам поведения.</p> <p>16.б</p> <p>17. в</p> <p>18. б</p> <p>19. г</p> <p>20. г</p> <p>21. б</p> <p>22. а</p> <p>23. а</p> <p>24. в</p> <p>25. а</p> <p>26. а</p> <p>27. а</p> <p>28. в</p> <p>29. в</p> <p>30. б</p>
Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании	7	4	-	<p>1. В</p> <p>2. С</p> <p>3. Е</p> <p>4. А</p> <p>5. А</p> <p>6. В</p> <p>7. Е</p> <p>8. Е</p> <p>9. А</p> <p>10. В</p> <p>11. Е</p> <p>12. А</p> <p>13. В</p> <p>14. С</p> <p>15. Д</p> <p>16. А</p> <p>17. А</p> <p>18. Е</p> <p>19. С</p> <p>20. С</p>

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания (ФГОС 3+)
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ПК-24
Название компетенции	Способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Биохимия	3	3	-	<p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нуклеотид – мономер, из которого строятся нуклеиновые кислоты. В состав нуклеотида входят: ...</li> <li>2. Фосфолипиды – класс соединений из группы липидов, в состав которых входят: ... жирные кислоты, спирт (чаще всего глицерин) и остаток фосфорной кислоты</li> <li>3. В состав ДНК входят азотистые основания: ...</li> <li>4. Олигосахарид сахароза состоит из моносахаридов - ...</li> <li>5. Азотистые основания подразделяются на:...</li> <li>6. Простые белки по растворимости в различных растворителях делят на: ...</li> <li>7. Механизм действия ферментов складывается из трех последовательных этапов:...</li> <li>8. Водорастворимые витамины: ...</li> <li>9. Липиды подразделяются на: ...</li> <li>10. Функции белков: ...</li> <li>11. Первичный уровень организации белковых молекул определяется...               <ol style="list-style-type: none"> <li>а. пептидными связями и линейной структурой расположения аминокислот</li> <li>б. последовательностью аминокислотных остатков и структурой, удерживаемой водородными связями</li> <li>в. глобулой, удерживаемой дополнительными дисульфидными связями</li> <li>г. несколькими глобулами белка, объединенными единой водной оболочкой</li> </ol> </li> <li>12. При гидролизе нейтральных жиров образуются...               <ol style="list-style-type: none"> <li>а. глицерин</li> <li>б. вода</li> <li>в. эфиры</li> <li>г. жирные кислоты</li> </ol> </li> <li>13. Характерное темно-синее окрашивание при добавлении йода к крахмалу объясняется наличием ...               <ol style="list-style-type: none"> <li>а. глюкозы</li> <li>б. амилозы</li> <li>в. фруктозы</li> <li>г. амилопектина</li> </ol> </li> <li>14. Изменение скорости ферментативной реакции во времени зависит от: ...               <ol style="list-style-type: none"> <li>а. рН среды</li> <li>б. температуры</li> <li>в. концентрации субстрата</li> </ol> </li> </ol>

				<p>г. продолжительности реакции</p> <p>15. Какое гетероциклическое азотистое основание не входит в состав РНК?</p> <p>а. аденин б. гуанин в. тимин г. цитозин</p> <p>16. Наибольшую активность в организме ферменты проявляют при рН среды ...</p> <p>а. в кислой среде ( <math>pH &lt; 7</math> ) б. при индивидуальном значении рН в. в щелочной среде ( <math>pH &gt; 7</math> ) г. в нейтральной среде ( <math>pH = 7</math> )</p> <p>17. Между какими пуриновыми и пиримидиновыми основаниями в молекуле ДНК возникают водородные химические связи ...</p> <p>а. Аденин – Тимин б. Гуанин – Цитозин в. Гуанин - Тимин г. Тимин - Цитозин</p> <p>18. Белки выполняют различные функции, кроме ...</p> <p>а. структурной б. каталитической в. регуляторной г. генетической</p> <p>19. ... является конечным продуктом анаэробной фазы дыхания.</p> <p>а. пировиноградная кислота б. фосфоглицериновая кислота в. углекислый газ и вода г. фосфоенолпировиноградная кислота</p> <p>20. При гидролизе крахмала образуется ...</p> <p>а. фруктоза б. сахароза в. галактоза г. глюкоза</p>
Химия	1,2	1,2	-	<p>1. Число электронов, которые содержатся в атоме углерода, равно: _____</p> <p>2. Электронная формула атома <math>1s^2 2s^2 2p^6 3s^2 3p^2</math>. Химический знак этого элемента: _____</p> <p>3. Радиусы атомов химических элементов в ряду: хлор, фосфор, алюминий, натрий: _____</p> <p>4. Химическая связь в молекуле воды: _____</p> <p>5. Формулы кислотных оксидов:</p> <p>1) <math>CO_2</math> и <math>CaO</math>; 2) <math>CO_2</math> и <math>SO_3</math>; 3) <math>K_2O</math> и <math>Al_2O_3</math></p> <p>6. Формула сероводородной кислоты:</p> <p>1) <math>H_2S</math>; 2) <math>H_2SO_4</math>; 3) <math>H_2SO_3</math></p>

7. К реакциям обмена относится:

- 1)  $\text{CaO} + \text{H}_2\text{O} \rightarrow \text{Ca}(\text{OH})_2$ ;
- 2)  $\text{Cu}(\text{OH})_2 \rightarrow \text{CuO} + \text{H}_2\text{O}$ ;
- 3)  $\text{KOH} + \text{HNO}_3 \rightarrow \text{KNO}_3 + \text{H}_2\text{O}$

8. Электролиты, при диссоциации которых образуются катионы металла и анионы кислотного остатка, называются:

\_\_\_\_\_

9. Сокращенное ионное уравнение реакции  $\text{H}^+ + \text{OH}^- \rightarrow \text{H}_2\text{O}$  соответствует взаимодействию в растворе:

- 1) гидроксида калия и соляной кислоты;
- 2) гидроксида меди (II) и соляной кислоты;
- 3) гидроксида меди (II) и кремниевой кислоты

10. Осадок образуется при взаимодействии в растворе хлорида железа (II) и:

- 1) соляной кислоты;
- 2) гидроксида калия;
- 3) нитрата меди (II).

11. Присутствие в растворе кислоты можно доказать с помощью:

- 1) лакмуса;
- 2) фенолфталеина;
- 3) щелочи.

12. Растворение мела в соляной кислоте при его измельчении будет \_\_\_\_\_

13. Раствор хлороводородной кислоты НЕ может взаимодействовать:

- 1) с гидроксидом натрия;
- 2) с углекислым газом;
- 3) с кальцием.

14. После выпаривания досуха 40 г раствора осталось 10 г соли. Массовая доля соли в исходном растворе была равна: \_\_\_\_\_

15. Определите вид изомерии между веществами  $\text{H}_3\text{C}-\text{CH}=\text{CH}-\text{CH}=\text{CH}_2$  и  $\text{HC}\equiv\text{C}-\text{CH}_2-\text{CH}_2-\text{CH}_3$  : \_\_\_\_\_

16. Гомологами являются вещества, формулы которых:

- 1)  $\text{CH}_3\text{CH}_2\text{COOH}$  и  $\text{CH}_3\text{CH}_2\text{CHO}$
- 2)  $\text{C}_2\text{H}_5\text{COOH}$  и  $\text{CH}_3\text{COOH}$
- 3)  $\text{C}_2\text{H}_5\text{COOH}$  и  $\text{C}_6\text{H}_5\text{COOH}$
- 4)  $\text{C}_2\text{H}_5\text{COOH}$  и  $\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$

17. При образовании тройной связи в молекуле углеводорода в гибридизации участвуют:

- 1) Один s- и один p-электрон
- 2) Один s- и два p-электрона
- 3) Один s- и три p-электрона
- 4) Два s- и один p-электрон

18. Этанол относится к классу \_\_\_\_\_:

				<p><b>19.</b> В результате нагревания этанола с серной кислотой образуется:</p> <p>_____</p> <p><b>20.</b> Этилен можно получить из этана реакцией:</p> <p>1) дегидрирования  2) гидрирования  3) гидратации  4) дегидратации</p>
Товароведение продовольственных товаров	4	2	-	<p>1. 1. Физико-химические показатели – это...</p> <p>2. 2. Метод определения показателя – это...</p> <p>3. 3. Лабораторное оборудование – это...</p> <p>4. 4. Методика проведения лабораторного испытания – это...</p> <p>5 Какой из принципов товароведения определяет пригодность товаров к совместному использованию?</p> <p>а. Безопасность  б. Взаимозаменяемость  в. Совместимость</p> <p>6 Экспериментальные методы подразделяются на... Варианты ответов:</p> <p>а. Измерительные  б. Реологические  в. Спектрофотометрические</p> <p>7. На какие процессы при хранении товаров оказывает влияние температура воздуха?</p> <p>а. Биохимические  б. Микробиологические  в. Технологические</p> <p>8. Когда применяется цифровая информация?</p> <p>а. Требуется ассортиментная характеристика  б. Требуется качественная характеристика  в. Требуется количественная характеристика</p> <p>9. Показатели качества продукции – это...</p> <p>10. Оценка качества сырья – это...</p> <p>11. Органолептические показатели – это ...</p> <p>12. Показатели безопасности – это...</p> <p>13. В каких случаях возникают послереализационные дефекты?</p> <p>а. Хранение  б. Проявление скрытых технологических дефектов  в. Потребление</p> <p>14. Назовите одну из товарных стадий:</p> <p>а. Приемочный контроль  б. Окончательный контроль готовой продукции  в. Реализация товаров</p> <p>15. За счет, каких процессов происходят качественные потери?</p> <p>а. Биохимических  б. Технологических  в. Биологических</p> <p>16. Для чего используются результаты диагностики и прогнозирования?</p> <p>а. Для улучшения качества выпускаемых товаров  б. Усовершенствования сроков хранения  в. Для возможных изменений при формировании ассортимента</p>



<p>Основы научных исследований</p>	<p>6</p>	<p>3</p>	<p>-</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Абсолютная ошибка (absolute error) –</li> <li>2. Алгоритм (algorithm) –</li> <li>3. Аналогия –</li> <li>4. Арифметическая или выборочная средняя (arithmetic mean, average) –</li> <li>5. Библиографические указатели –</li> <li>6. Вариация (variation) –</li> <li>7. Вторичные документы –</li> <li>8. Данные (data) –</li> <li>9. Научный документ –</li> <li>10. Обзор –</li> <li>11. Обобщение –</li> <li>12. Патентная документация –</li> <li>13. Первичные документы –</li> <li>14. Реферат – сокращенное</li> <li>15. Статья в журнал –</li> <li>16. Теория –</li> <li>17. Точность опыта, если относительная ошибка выборочной средней <math>S</math> <math>\approx 5,1\%</math>: –       <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Отличная</li> <li>b. Хорошая</li> <li>c. Удовлетворительная</li> <li>d. Вполне удовлетворительная</li> </ol> </li> <li>18. При оценке разности средних независимых выборок теоретическое значение <math>t</math> – критерия находят в таблице по числу степеней свободы (<math>v</math>), где:       <ol style="list-style-type: none"> <li>a. <math>v = n - 1</math></li> <li>b. <math>v = n - 2</math></li> <li>c. <math>v = n_1 + n_2 - 2</math></li> <li>d. <math>v = (c - 1)(k - 1)</math></li> </ol> </li> <li>19. По формуле <math>v = (c - 1)(k - 1)</math> находят число степеней свободы при:       <ol style="list-style-type: none"> <li>a. При расчете доверительного интервала теоретического значения <math>t</math> – критерия;</li> <li>b. При оценке разности средних независимых выборок теоретического значения <math>t</math> – критерия;</li> <li>c. При определении соответствия двух сравниваемых рядов распределения – эмпирического и теоретического, либо двух эмпирических;</li> </ol> </li> <li>20. При оценке опытных данных по НСР вариант существенно превышает контроль относительно первой группы, если:       <ol style="list-style-type: none"> <li>a. <math>d \geq \text{НСР}</math></li> <li>b. <math>d \square \text{НСР}</math> и <math> d  \square \text{НСР}</math></li> <li>c. <math> d  \geq \text{НСР}</math></li> </ol> </li> <li>21. Преобразования путем извлечения квадратного корня их используют (       <ol style="list-style-type: none"> <li>a. При больших исходных данных</li> <li>b. Если некоторые наблюдения в опыте равны нулю</li> <li>c. Когда значения по вариантам различаются в порядках</li> <li>d. Когда наблюдаемые величины выражены в процентах</li> </ol> </li> <li>22. В качестве числового показателя простой линейной корреляции, указывающего на тесноту (силу) и направление связи <math>X</math> с <math>Y</math>, используют:       <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Коэффициент корреляции <math>r</math></li> <li>b. Коэффициент регрессии <math>b_{xy}</math></li> </ol> </li> </ol>
------------------------------------	----------	----------	----------	--

				<p>с. Коэффициент детерминации <math>d_{yx}</math></p> <p>23. При <math>r=0,2</math> корреляционная зависимость между признаками:</p> <p>a. Слабая обратная</p> <p>b. Слабая прямая</p> <p>с. Средняя прямая</p> <p>d. Сильная обратная</p> <p>24. Если по двум независимым выборкам рассчитаны средние: <math>x_1=40,5</math>, <math>x_2=43,8</math> и их ошибки: <math>S_{x1}=0,6</math>; <math>S_{x2}=0,8</math>, то фактический критерий Стьюдента будет равен:</p> <p>a. 2,8</p> <p>b. 3,3</p> <p>с. 5,6</p> <p>d. 4,7</p> <p>25. Средняя арифметическая вариационного ряда равна 8,5 грамм, дисперсия – 4,0, то коэффициент вариации составит:</p> <p>a. 11,8%</p> <p>b. 19,3%</p> <p>с. 23,5%</p> <p>d. 33,6%</p> <p>26. Определить зависимость между урожайностью овса и плотностью почвы, если <math>r=-0,83</math>:</p> <p>a. Слабая обратная</p> <p>b. Слабая прямая</p> <p>с. Средняя прямая</p> <p>d. Сильная обратная</p> <p>27. В опыте с 3 вариантами в 4-х кратной повторности получена обобщенная ошибка <math>S_d=0,3</math> мг. Наименьшая существенная разность составит:</p> <p>a. 0,74 мг</p> <p>b. 1,23 мг</p> <p>с. 2,18 мг</p> <p>d. 3,01 мг</p> <p>28. Если в выборке с объемом <math>n=25</math>, средняя арифметическая равна 6,7 мг, стандартное отклонение – 1,6 мг, то средняя генеральной совокупности с 95% вероятностью будет находиться в интервале:</p> <p>a. <math>3,4 \pm 11,0</math> мг</p> <p>b. <math>4,4 \pm 10,0</math> мг</p> <p>с. <math>5,3 \pm 8,1</math> мг</p> <p>29. По двум сопряженным выборкам рассчитаны: <math>\Sigma d^2=40,5</math>, <math>\Sigma d=10,5</math>; <math>d=1,75</math>; число пар наблюдений <math>n=6</math>. Ошибка средней разности <math>S_d</math> равна:</p> <p>a. 0,87</p> <p>b. 1,33</p> <p>с. 2,56</p> <p>d. 3,12</p> <p>30. Корреляционно-регрессионный анализ массы зерна ячменя (мг) и содержания жира в зерне (%) показал, что коэффициент регрессии <math>b_{yx}=0,35\%</math>, тогда уравнение регрессии при <math>x=16,2</math> мг; <math>y=2,8\%</math> будет иметь вид: —</p> <p>a. <math>y=2,8x-0,35</math></p> <p>b. <math>y=0,35x-16,2</math></p> <p>с. <math>y=0,35x-2,87</math></p> <p>d. <math>y=16,2x-3,24</math></p>
--	--	--	--	--

Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	8	5	-	<p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Безопасность пищевых продуктов - ...</li> <li>2. Брак - ...</li> <li>3. Идентификация пищевых продуктов - ...</li> <li>4. Качество - ...</li> <li>5. Качество продукции общественного питания - ...</li> <li>6. Контроль качества продукции общественного питания - ...</li> <li>7. Единичный показатель качества продукции – ...</li> <li>8. Комплексный показатель – ...</li> <li>9. Номинальное значение показателя качества – ...</li> <li>10. Оценка качества - ...</li> <li>11. Показатель качества - ...</li> <li>12. Потребительские свойства товаров - ...</li> <li>13. Свойство - ...</li> <li>14. Определяющий показатель качества продукции – ...</li> <li>15. Коэффициент весомости показателей качества продукции – ...</li> <li>16. Условия хранения сульфитированного очищенного картофеля:       <ol style="list-style-type: none"> <li>а) 2-3 часа при 4-8°C;</li> <li>б) 12 часов при 0°C;</li> <li>в) 24 часа при +2°C;</li> <li>г) 48 часов при +4+7°C.</li> </ol> </li> <li>17. Потери при варке мяса составляют:       <ol style="list-style-type: none"> <li>а) 10-20%;</li> <li>б) 20-30%;</li> <li>в) 30-40%;</li> <li>г) 40-50%.</li> </ol> </li> <li>18. Температура проточной воды для вымачивания солёной рыбы       <ol style="list-style-type: none"> <li>а) 5° - 6°C;</li> <li>б) 10° - 12°C;</li> <li>в) 18° - 20°C;</li> <li>г) 1°- 2°C.</li> </ol> </li> <li>19. Наиболее ценным продуктом питания является рыба       <ol style="list-style-type: none"> <li>а) живая;</li> <li>б) охлаждённая;</li> <li>в) мороженая;</li> <li>г) солёная.</li> </ol> </li> <li>20. Рыбу с содержанием жира от 2% до 5% относится к категории:       <ol style="list-style-type: none"> <li>а) тощей;</li> <li>б) средней жирности;</li> <li>в) жирной;</li> <li>г) особо жирной.</li> </ol> </li> <li>21. Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при температуре:       <ol style="list-style-type: none"> <li>а) 65-70°C;</li> <li>б) 75-80°C;</li> <li>в) 80-82°C;</li> <li>г) 40-45 °C.</li> </ol> </li> <li>22. Укажите нарушения технологического процесса приготовления картофельного пюре, если оно получилось клейким, тягучим:</li> </ol>
---	---	---	---	---

				<p>а) не доварили картофель, добавили горячее кипяченое молоко;</p> <p>б) протирали картофель остывшим, добавили горячее кипяченое молоко;</p> <p>в) протирали картофель горячим, добавили горячее кипяченое молоко;</p> <p>г) не обсушили картофель, добавили горячее кипяченое молоко.</p> <p>23. Вареную рыбу хранят в бульоне при температуре 50-60°C:</p> <p>а) 2 ч;</p> <p>б) 1 ч;</p> <p>в) 30 мин;</p> <p>г) 1,5 ч.</p> <p>24. Причина, по которой салат из свежих огурцов и помидоров не солят:</p> <p>а) ухудшаются вкусовые качества;</p> <p>б) ухудшается внешний вид блюда и снижается его пищевая ценность;</p> <p>в) ухудшается внешний вид блюда;</p> <p>г) ухудшается консистенция овощей.</p> <p>25. Какой недостаток будет иметь дрожжевое тесто, если оно бродило в помещении с низкой относительной влажностью?</p> <p>а) пониженный обьем;</p> <p>б) тесто кислое;</p> <p>в) образование высохшего слоя;</p> <p>г) недостаточный подъём.</p> <p>26. Бульон считается концентрированным, если соотношение продуктов и воды составляет:</p> <p>а) 1:3,5;</p> <p>б) 1:1,25;</p> <p>в) 1:1;</p> <p>г) 1:5.</p> <p>27. При варке на 1 кг макаронных изделий сливным способом норма воды составляет:</p> <p>а) 1-2 л.;</p> <p>б) 3-4 л.;</p> <p>в) 5-6 л.;</p> <p>г) 2-3 л.</p> <p>28. Птицу при отпуске порционируют:</p> <p>а) по одному кусочку филе на порцию;</p> <p>б) по два кусочка на порцию (кусочек филе и кусочек ножки);</p> <p>в) по одному кусочку ножки на порцию;</p> <p>г) по два кусочка на порцию.</p> <p>29. Блюда из котлетной массы хранят в горячем виде не более:</p> <p>а) 1 часа;</p> <p>б) 37 мин.;</p> <p>в) 2 часов;</p> <p>г) 3 часов.</p> <p>30. Какое количество крахмала следует взять для приготовления 1 кг густого киселя?</p> <p>а) 20-30 г;</p> <p>б) 100-120 г.;</p> <p>в) 15-20 г;</p> <p>г) 60-80 г.</p>
Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	7	4	-	<p>1. Идентификационная экспертиза товара -</p> <p>2. Экспертиза подлинности товара -</p> <p>3. Фальсификация –</p> <p>4. Подлинность товара -</p>

				<p>5. Что такое информационно-аналитические методы?</p> <p>А) Анализ товарной информации приведенной на маркировке;  Б) Анализ товарной информации приведенной в товарно-сопроводительных документах;  В) Анализ товарной информации приведенной на маркировке и анализ результатов испытаний с применением органолептических и измерительных методов;  Г) Анализ результатов испытаний органолептическими и измерительными методами, а также предшествующим анализом товарной информации в ТСД и маркировке;</p> <p>6. Какой метод является обязательным при всех видах идентификации? А) Выборочный;  Б) Физико-химический;  В) Органолептический;  Г) Химический.</p> <p>7. Какие показатели не определяются с помощью сенсорного метода?  А) Внешний вид;  Б) Консистенция;  В) Вкус и запах;  Г) Плотность.</p> <p>8. Какие бывают критерии оперативной экспертизы?  А) Общие;  Б) Специфические;  В) Комплексные;  Г) Единичные.</p>
--	--	--	--	--

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Биохимия	3	3	-	<p>1. Нуклеотид – мономер, из которого строятся нуклеиновые кислоты. В состав нуклеотида входят: углевод (дезоксирибозы или рибозы), азотистое основание и остаток фосфорной кислоты</p> <p>2. Фосфолипиды – класс соединений из группы липидов, в состав которых входят: жирные кислоты, глицерин и остаток фосфорной кислоты</p> <p>3. В состав ДНК входят азотистые основания: аденин, гуанин, цитозин, тимин</p> <p>4. Олигосахарид сахараза состоит из моносахаридов - глюкозы и фруктозы</p> <p>5. Азотистые основания подразделяются на: пуриновые (аденин, гуанин) и пиримидиновые (цитозин, тимин, урацил)</p> <p>6. Простые белки по растворимости в различных растворителях делят на: альбумины, глобулины, проламины, глютелины</p> <p>7. Механизм действия ферментов складывается из трех последовательных этапов: 1) образование фермент-субстратного комплекса, 2) активация субстрата и 3) образование продуктов реакции</p> <p>8. Водорастворимые витамины: В1 тиамин, В2 рибофлавин, В3 пантотеновая кислота, В5 (РР) никотиновая кислота, В6 пиридоксаль, Н биотин, Вс фолиевая кислота, В12 цианкобаламин</p> <p>9. Липиды подразделяются на: истинные липиды или собственно жиры (триглицериды) и псевдолипиды (жироподобные соединения)</p> <p>10. Функции белков: структурная, каталитическая, транспортная, механохимическая, регуляторная, защитная, опорная, энергетическая, рецепторная</p> <p>11. а</p> <p>12. а, г</p> <p>13. б</p> <p>14. а, б, в</p>

				<p>15. в 16. б 17. а, б 18. г 19. а 20. г</p>
Химия	1,2	1,2	-	<p>1. Число электронов, которые содержатся в атоме углерода, равно: <u>  6  </u></p> <p>2. Электронная формула атома <math>1s^2 2s^2 2p^6 3s^2 3p^2</math>. Химический знак этого элемента: <u>  Si  </u></p> <p>3. Радиусы атомов химических элементов в ряду: хлор, фосфор, алюминий, натрий: увеличиваются</p> <p>4. Химическая связь в молекуле воды: ковалентная полярная</p> <p>5. Формулы кислотных оксидов: 1) <math>CO_2</math> и <math>CaO</math>; 2) <math>CO_2</math> и <math>SO_3</math>; 3) <math>K_2O</math> и <math>Al_2O_3</math></p> <p>6. Формула сероводородной кислоты: 1) <math>H_2S</math>; 2) <math>H_2SO_4</math>; 3) <math>H_2SO_3</math></p> <p>7. К реакциям обмена относится: 1) <math>CaO + H_2O \rightarrow Ca(OH)_2</math>; 2) <math>Cu(OH)_2 \rightarrow CuO + H_2O</math>; 3) <math>KOH + HNO_3 \rightarrow KNO_3 + H_2O</math></p> <p>8. Электролиты, при диссоциации которых образуются катионы металла, и анионы кислотного остатка называются: солями</p> <p>9. Сокращенное ионное уравнение реакции <math>H^+ + OH^- \rightarrow H_2O</math> соответствует взаимодействию в растворе: 1) гидроксида калия и соляной кислоты; 2) гидроксида меди (II) и соляной кислоты; 3) гидроксида меди (II) и кремниевой кислоты</p> <p>10. Осадок образуется при взаимодействии в растворе хлорида железа (II) и: 1) соляной кислоты; 2) гидроксида калия; 3) нитрата меди (II).</p> <p>11. Присутствие в растворе кислоты можно доказать с помощью: 1) лакмуса; 2) фенолфталеина; 3) щелочи.</p> <p>12. Растворение мела в соляной кислоте при его измельчении будет: ускоряться</p> <p>13. Раствор хлороводородной кислоты не может взаимодействовать: 1) с гидроксидом натрия; 2) с углекислым газом; 3) с кальцием.</p> <p>14. После выпаривания досуха 40 г раствора осталось 10 г соли. Массовая доля соли в исходном растворе была равна: 25 %.</p> <p>15. Определите вид изомерии между веществами <math>H_3C-CH=CH-CH=CH_2</math> и <math>HC\equiv C-CH_2-CH_2-CH_3</math></p>

			<p>:межклассовая изомерия.</p> <p>16. Гомологами являются вещества, формулы которых:  1) <math>\text{CH}_3\text{CH}_2\text{COOH}</math> и <math>\text{CH}_3\text{CH}_2\text{CHO}</math>    3) <math>\text{C}_2\text{H}_5\text{COOH}</math> и <math>\text{C}_6\text{H}_5\text{COOH}</math>  2) <math>\text{C}_2\text{H}_5\text{COOH}</math> и <math>\text{CH}_3\text{COOH}</math>            4) <math>\text{C}_2\text{H}_5\text{COOH}</math> и <math>\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}</math></p> <p>17. При образовании тройной связи в молекуле углеводорода в гибридизации участвуют:  1) Один s- и один p-электрон    3) Один s- и три p-электрона  2) Один s- и два p-электрона    4) Два s- и один p-электрон</p> <p>18. Этанол относится к классу __ : Предельных одноатомных спиртов</p> <p>19. В результате нагревания этанола с серной кислотой образуется: этилен</p> <p>20. Этилен можно получить из этана реакцией:  1) дегидрирования 2) гидрирования 3) гидратации 4) дегидратации</p>	
Товароведение продовольственных товаров	4	2	-	<p>1. Физико-химические показатели – это – показатели физических и химических свойств товаров, определяемые измерительными методами. Эти показатели бывают прямые и косвенные. Прямые показатели позволяют осуществлять непосредственную оценку потребительских свойств товаров.</p> <p>2. Метод определения показателя – это определение значений показателей качества продукции, осуществляемое на основе сбора и анализа информации о его показателе или показателях.</p> <p>3. Лабораторное оборудование – это различные инструменты и снаряжение, используемое учёными, работающими в лаборатории для выполнения экспериментов или осуществления измерений. Лабораторное оборудование подразделяется на общелабораторное, измерительное, специализированное, испытательное и аналитическое.</p> <p>4. Методика проведения лабораторного испытания – это организационно-методический документ обязательный к исполнению. В нем формулируют метод испытаний, средства и условия испытаний, отбор проб, алгоритмы выполнения операций по определению одной из нескольких взаимосвязанных характеристик свойств объекта, формы представления данных, также оценивают точности, достоверности результатов, требования техники безопасности и охраны окружающей среды при проведении испытаний.</p> <p>5. в</p> <p>6. а</p> <p>7. б</p> <p>8. в</p> <p>9. Показатели качества продукции – это количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, входящих в её качество, рассматриваемая применительно к определённым условиям её создания и эксплуатации или потребления. Каждая продукция обладает своей номенклатурой показателей, которая зависит от назначения продукции, условий её производства и эксплуатации и многих других факторов</p> <p>10. Оценка качества сырья – это процессы представляют собой сопоставление всей совокупности показателей потребительских свойств сырья и продуктов требованиям нормативных документов, проверку наличия сопроводительных документов, подтверждающих их безопасность, а также оценку соответствия состояния сырья и продуктов требованиям рецептуры.</p> <p>11. Органолептические показатели – это характеристики качества воды, пищи, иной продукции, которые могут быть оценены при помощи органов чувств человека: зрения, вкуса, осязания, обоняния, слуха. Безусловно, в первую очередь речь идет о качественных характеристиках объекта анализа, и уже во вторую - о количественных; стоит отметить, что эти критерии взаимосвязаны.</p> <p>12. Показатели безопасности – это показатели, которые характеризуют особенности продукции, обеспечивающие безопасность человека (обслуживающего персонала) при эксплуатации или потреблении</p>

				<p>продукции, монтаже, обслуживании, ремонте, хранении, транспортировании и т.д.</p> <p>13. б</p> <p>14. в</p> <p>15. б</p> <p>16. в</p>
Основы научных исследований	6	3	-	<p>1. Абсолютная ошибка (absoluteerror) – разница между истинным и фактически наблюдаемым значениями.</p> <p>2. Алгоритм (algorithm) – схема описания правильной последовательности расчетов.</p> <p>3. Аналогия – рассуждение, в котором из сходства двух объектов по некоторым признакам делается вывод об их сходстве и по другим признакам;</p> <p>4. Арифметическая или выборочная средняя (arithmeticmean, average) – среднее значение объектов выборки по какому-либо признаку.</p> <p>5. Библиографические указатели – издания книжного или журнального типа, содержащие библиографические описания вышедших изданий (учетные карточки диссертаций, указатели депонированных рукописей и др.);</p> <p>6. Вариация (variation) – дисперсия или рассеянность, с одной стороны, а с другой – изменчивость, или вариабельность (variability), свойство отдельных объектов (особей) отличаться друг от друга по тем или иным признакам;</p> <p>7. Вторичные документы – документы, содержащие результаты аналитической и логической переработки одного или нескольких первичных документов или сведения о них (например, обзоры, посвященные какому-либо научному вопросу);</p> <p>8. Данные (data) – совокупность результатов научного исследования в цифрах.</p> <p>9. Научный документ – это материальный объект, содержащий научно-техническую информацию и предназначенный для ее хранения и использования;</p> <p>10. Обзор – научный документ, содержащий систематизированные научные данные по какой-либо теме, полученные в итоге анализа первоисточников;</p> <p>11. Обобщение – определение общего понятия, в котором находит отражение главное, основное;</p> <p>12. Патентная документация – совокупность документов, содержащих сведения об открытиях, изобретениях и других видах промышленной собственности, а также сведения об охране прав изобретателей;</p> <p>13. Первичные документы – документы, содержащие непосредственные результаты научных исследований и разработок, новые научные сведения или новое осмысление известных идей и фактов (например, отчеты о научно-исследовательской работе);</p> <p>14. Реферат – сокращенное изложение содержания первичного документа с основными фактическими сведениями и выводами;</p> <p>15. Статья в журнал – изложение результатов теоретического или практического исследования по отдельной проблеме;</p> <p>16. Теория – система обобщенного знания, объяснения тех или иных сторон действительности;</p> <p>17. D</p> <p>18. C</p> <p>19. C</p> <p>20. A</p> <p>21. C</p> <p>22. A</p> <p>23. b</p> <p>24. b</p> <p>25. c</p> <p>26. d</p> <p>27. a</p>



				28. б 29. а 30. с
Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	8	5	-	<p>1. Безопасность пищевых продуктов - отсутствие токсического, канцерогенного, мутагенного или любого другого неблагоприятного действия пищевых продуктов на организм человека при употреблении их в общепринятых количествах.</p> <p>2. Брак - товар с выявленными устранимыми или неустранимыми несоответствиями по одному или комплексу показателей.</p> <p>3. Идентификация пищевых продуктов - установление соответствия пищевых продуктов их наименованиям, согласно нормативной документации на конкретный вид продукта.</p> <p>4. Качество - совокупность характеристик, объекта, относящихся к его способности удовлетворять установленные и предлагаемые потребности.</p> <p>5. Качество продукции общественного питания - совокупность потребительских свойств пищи, обуславливающих ее способность удовлетворять потребности населения в полноценном питании.</p> <p>6. Контроль качества продукции общественного питания - проверка соответствия показателей качества продукции общественного питания установленным требованиям. Контроль качества условно подразделяют на три вида: Предварительный (входной), операционный (производственный) и выходной (приемочный).</p> <p>7. Единичный показатель качества продукции – это показатель, характеризующий одно из свойств (например, содержание влаги в процентах, кислотность хлебобулочных изделий – в градусах, вкус, внешний вид – в баллах).</p> <p>8. Комплексный показатель – это показатель, характеризующий несколько свойств продукции или одно сложное свойство, состоящее из нескольких простых.</p> <p>9. Номинальное значение показателя качества – это регламентированное значение показателя качества продукции, от которого отчисляется допустимое отклонение.</p> <p>10. Оценка качества - совокупность операций по выбору номенклатуры показателей, определению их действительного значения и сопоставлению с базовыми показателями.</p> <p>11. Показатель качества - количественное и качественное выражение свойств продукции.</p> <p>12. Потребительские свойства товаров - свойства товаров, обуславливающие его полезность в процессе эксплуатации и потребления.</p> <p>13. Свойство - объективная особенность продукции (или товара), проявляющаяся при ее создании, оценке, хранении и потреблении. Свойства продукции могут быть простыми (характеризуется одной особенностью) и сложными (включает комплекс особенностей, проявляющихся в совокупности).</p> <p>14. Определяющий показатель качества продукции – это показатель по которому принимают решение оценивать качество.</p> <p>15. Коэффициент весомости показателей качества продукции – это количественная характеристика значимости данного качества продукции среди других ее показателей качества.</p> <p>16.г 17.в 18. б 19.а 20.б 21.б 22.б 23.в 24.б 25.в 26.а 27.в</p>

				28.б 29.б 30.г
Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	7	4	-	<p>1. Идентификационная экспертиза товара - экспертиза, которая проводится с целью установления принадлежности данного изделия к той или иной однородной товарной группе или определенному перечню на основании характерных индивидуальных признаков, приведенных к нормативно-технической и иной документации.</p> <p>2. Экспертиза подлинности товара - экспертиза, проводимая с целью установления характерных показателей, отличающих натуральный продукт от его подделки. При этом подделка может иметь как худшие показатели качества, чем у натурального продукта, так и лучшие.</p> <p>3. Фальсификация – подделка, подмена в процессе изготовления продукции определенного качества другой, менее ценной, не соответствующей своему названию, и реализация ее в корыстных целях.</p> <p>4. Подлинность товара - набор характерных, специфических показателей, отличающих данное изделие от других</p> <p>5. В</p> <p>6. В</p> <p>7. Г</p> <p>8. В</p>

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания (ФГОС 3+)
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ПК-25
Название компетенции	Способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Оборудование предприятий общественного питания	5	4	-	<p><b>1 Привод универсальной кухонной машины состоит из следующих основных элементов:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) электродвигателя;</li> <li>2) электродвигателя и механической передачи;</li> <li>3) электродвигателя, механической передачи и устройства для подсоединения сменных механизмов.</li> </ol> <p><b>2 Периодичность смены смазки в редукторе универсальной кухонной машины:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) один раз в месяц;</li> <li>2) один раз в шесть месяцев;</li> <li>3) через сто часов работы привода.</li> </ol> <p><b>3 Что является рабочим размером отверстия металлочаных сеток:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) размер отверстия в свету выраженный в миллиметрах;</li> <li>2) количество отверстий на 1см длины сита по утку;</li> <li>3) размер отверстия сита по диагонали.</li> </ol> <p><b>4 Для чего предназначены мукопросеиватели:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) отделения посторонних примесей от муки;</li> <li>2) разделения муки на фракции по крупности;</li> <li>3) отделения посторонних примесей от сыпучих продуктов.</li> </ol> <p><b>5 Картофелеочистительная машина МОК-150 относится к:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) дисковым машинам;</li> <li>2) конусным машинам;</li> <li>3) роликовым машинам.</li> </ol> <p><b>6 Для какого сырья не механизирован процесс мойки на доготовочных предприятиях:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) корнеклубнеплодов;</li> <li>2) столовой посуды;</li> <li>3) мясного сырья.</li> </ol> <p><b>7 Тип теплового оборудования(электрическая, газовая и пр.) для приготовления первых блюд и гарниров, варки и обжарки блюд, разогрева приготовленной пищи, называется...</b></p> <p><b>8 Тепловой шкаф савтоматически контролируемой системой генерации пара, называется...</b></p> <p><b>9 Машина для более тонкого, чем мясорубка измельчения мясного сырья с чашей и серповидными ножами, называется...</b></p>

				<p><b>10 Устройство для взбивания кондитерских изделий без измельчения (кремов, муссов, соусов и т.п.) до создания однородной воздушной массы, называется...</b></p> <p><b>11 Устройство ручного типа для измельчения и смешивания продуктов до создания однородной массы, называется...</b></p> <p><b>12 Устройство (переносное или стационарное) для приготовления блюд на углях, газу, электричестве, его конструкция может быть встроена в газовую плиту и микроволновую печь, называется, называется...</b></p> <p><b>13 Коэффициент полезного действия определяется как отношение:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) полезно используемой теплоты к затраченной;</li> <li>2) затраченного количества теплоты к полезной;</li> <li>3) полезно используемой теплоты к потерям в окружающую среду.</li> </ol> <p><b>14 Для электрических аппаратов количество выделившейся теплоты определяют как:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) произведение мощности нагревательных элементов на время работы;</li> <li>2) отношение мощности нагревательных элементов на время работы;</li> <li>3) отношение мощности нагревательных элементов на время работы.</li> </ol> <p><b>15 Металлоёмкость теплового жарочного оборудования это:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) отношение массы продукта к массе машины;</li> <li>2) отношение массы машины к её производительности;</li> <li>3) отношение массы машины к рабочей площади поверхности.</li> </ol> <p><b>16 Удельная поверхностная мощность конфорки это:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) отношение мощности к площади рабочей поверхности;</li> <li>2) отношение мощности к массе конфорки;</li> <li>3) отношение мощности к площади продукта на конфорке.</li> </ol> <p><b>17 Трубчатые электронагревательные элементы относятся к группе:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) открытых нагревательных элементов;</li> <li>2) закрытых нагревательных элементов;</li> <li>3) герметичных нагревательных элементов.</li> </ol> <p><b>18 Принцип работы электрических нагревательных элементов основан на:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) прохождении электрического тока через продукт;</li> <li>2) прохождении электрического тока через проводник;</li> <li>3) прохождении электрического тока через полупроводник.</li> </ol> <p><b>19 Пищеварочные котлы предназначены для варки продуктов в среде:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) жидкости;</li> <li>б) жидкости и растительном масле;</li> <li>в) паровоздушной среде.</li> </ol> <p><b>20 Варочный аппарат, который работает при избыточном давлении, называется...</b></p> <p><b>21 Что используют в качестве промежуточного теплоносителя с температурой выше 100С в пищеварочных котлах с косвенным обогревом...</b></p> <p><b>22 Тепловой аппарат для жарения кулинарных изделий в слое растопленного жира, называется...</b></p> <p><b>23 Тепловой аппарат для кипячения воды, называется...</b></p> <p><b>24 Тепловой аппарат для варки кофе, называется...</b></p>
Основы научных исследований	6	3	-	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Абсолютная ошибка (absolute error) –</li> <li>2. Алгоритм (algorithm) –</li> <li>3. Аналогия –</li> <li>4. Арифметическая или выборочная средняя (arithmetic mean, average) –</li> <li>5. Библиографические указатели –</li> <li>6. Вариация (variation) –</li> <li>7. Вторичные документы –</li> <li>8. Данные (data) –</li> <li>9. Научный документ –</li> </ol>

10. Обзор –
11. Обобщение –
12. Патентная документация –
13. Первичные документы –
14. Реферат – сокращенное
15. Статья в журнал –
16. Теория –
17. Точность опыта, если относительная ошибка выборочной средней  $S = 5,1\%$ :
  - a. Отличная
  - b. Хорошая
  - c. Удовлетворительная
  - d. Вполне удовлетворительная
18. При оценке разности средних независимых выборок теоретическое значение  $t$  – критерия находят в таблице по числу степеней свободы ( $v$ ), где:
  - a.  $v = n - 1$
  - b.  $v = n - 2$
  - c.  $v = n_1 + n_2 - 2$
  - d.  $v = (c - 1)(k - 1)$
19. По формуле  $t = \frac{\bar{x} - \bar{y}}{S \sqrt{\frac{1}{n_1} + \frac{1}{n_2}}}$  находят число степеней свободы при:
  - a. При расчете доверительного интервала теоретическое значение  $t$  – критерия;
  - b. При оценке разности средних независимых выборок теоретическое значение  $t$  – критерия;
  - c. При определении соответствия двух сравниваемых рядов распределения – эмпирического и теоретического, либо двух эмпирических;
20. При оценке опытных данных по НСР вариант существенно превышает контроль, если:
  - a.  $d \geq \text{НСР}$
  - b.  $d \leq \text{НСР}$  и  $|d| \leq \text{НСР}$
  - c.  $|d| \geq \text{НСР}$
21. Преобразования путем извлечения квадратного корня их используют (
  - a. При больших исходных данных
  - b. Если некоторые наблюдения в опыте равны нулю
  - c. Когда значения по вариантам различаются в порядках
  - d. Когда наблюдаемые величины выражены в процентах
22. В качестве числового показателя простой линейной корреляции, указывающего на тесноту (силу) и направление связи  $X$  с  $Y$ , используют:
  - a. Коэффициент корреляции  $r$
  - b. Коэффициент регрессии  $b_{xy}$
  - c. Коэффициент детерминации  $d_{yx}$
23. При  $r = 0,2$  корреляционная зависимость между признаками:
  - a. Слабая обратная
  - b. Слабая прямая
  - c. Средняя прямая
  - d. Сильная обратная
24. Если по двум независимым выборкам рассчитаны средние:  $x_1 = 40,5$ ,  $x_2 = 43,8$  и их ошибки:  $S_{x1} = 0,6$ ;  $S_{x2} = 0,8$ , то фактический критерий Стьюдента будет равен:
  - a. 2,8

				<p>b. 3,3 c. 5,6 d. 4,7</p> <p>25. Средняя арифметическая вариационного ряда равна 8,5 грамм, дисперсия – 4,0, то коэффициент вариации составит:</p> <p>a. 11,8% b. 19,3% c. 23,5% d. 33,6%</p> <p>26. Определить зависимость между урожайностью овса и плотностью почвы, если <math>r = -0,83</math>:</p> <p>a. Слабая обратная b. Слабая прямая c. Средняя прямая d. Сильная обратная</p> <p>27. В опыте с 3 вариантами в 4-х кратной повторности получена обобщенная ошибка <math>S_d = 0,3</math> мг. Наименьшая существенная разность составит:</p> <p>a. 0,74 мг b. 1,23 мг c. 2,18 мг d. 3,01 мг</p> <p>28. Если в выборке с объемом <math>n = 25</math>, средняя арифметическая равна 6,7 мг, стандартное отклонение – 1,6 мг, то средняя генеральной совокупности с 95% вероятностью будет находится в интервале:</p> <p>a. <math>3,4 \div 11,0</math> мг b. <math>4,4 \div 10,0</math> мг c. <math>5,3 \div 8,1</math> мг</p> <p>29. По двум сопряженным выборкам рассчитаны: <math>\Sigma d^2 = 40,5</math>, <math>\Sigma d = 10,5</math>; <math>d = 1,75</math>; число пар наблюдений <math>n = 6</math>. Ошибка средней разности <math>S_d</math> равна:</p> <p>a. 0,87 b. 1,33 c. 2,56 d. 3,12</p> <p>30. Корреляционно-регрессионный анализ массы зерна ячменя (мг) и содержания жира в зерне (%) показал, что коэффициент регрессии <math>b_{yx} = 0,35</math> %, тогда уравнение регрессии при <math>x = 16,2</math> мг; <math>y = 2,8</math> % будет иметь вид: —</p> <p>a. <math>y = 2,8x - 0,35</math> b. <math>y = 0,35x - 16,2</math> c. <math>y = 0,35x - 2,87</math> d. <math>y = 16,2x - 3,24</math></p>
Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия	4	3	-	<p>1. Аккредитация - ... 2. Вторичные эталоны – ... 3. Декларация о соответствии - ... 4. Единство измерений - ... 5. Измерение - ... 6. Калибровка средств измерений - ... 7. Контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов - ... 8. Международный стандарт - ... 9. Метрологическая служба - ...</p>

				<p>10. Метрология - ...</p> <p>11. Национальный стандарт - ...</p> <p>12. Орган по сертификации - ...</p> <p>13. Оценка соответствия - ...</p> <p>14. Первичные эталоны - ...</p> <p>15. Поверка средства измерений - ...</p> <p>16. Погрешность измерений - ...</p> <p>17. Подтверждение соответствия - ...</p> <p>18. Рабочие эталоны - ...</p> <p>19. Сертификат соответствия - ...</p> <p>20. Сертификация - ...</p>
Пищевые и биологически активные добавки	6	4	-	<p><b>1. Пищевые добавки – это...</b></p> <p>1) органические соединения, преднамеренно вводимые в пищевые продукты для повышения их биологической и пищевой ценности;</p> <p>2) вещества природного, синтетического или минерального происхождения, преднамеренно вводимые в продукты для придания им определенных свойств;</p> <p>3) искусственные вещества, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и сохранения качества пищевых продуктов;</p> <p>4) неорганические и органические соединения, преднамеренно вводимые в пищевые продукты для повышения пищевой ценности, при этом сами не употребляются самостоятельно в пищу;</p> <p><b>2. Документы, регулирующие применение и оборот ПД:</b></p> <p>1) СанПиН 2.3.2.1290 Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище;</p> <p>2) Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов"</p> <p>МУК 2.3.2.721-98 "Определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище";</p> <p>3) СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;</p> <p>4) Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";</p> <p>Кодекс Алиментариус.</p> <p><b>3 Применение пищевых добавок считается допустимым и оправданным при условии достижения целей:</b></p> <p>1) сохранение органолептических свойств;</p> <p>2) улучшение условий производственных процессов;</p> <p>3) сокрытия пороков пищевого сырья;</p> <p>4) изменение сущности пищевого продукта.</p> <p><b>4 Наличие идентификационного № и буквы свидетельствует о том, что:</b></p> <p>1) вещество может быть рекомендовано в рамках его установленной технологической необходимости;</p> <p>2) вещество абсолютно безопасно;</p> <p>3) для данного вещества установлены критерии частоты;</p> <p>4) добавка можно использовать в любые пищевые продукты.</p> <p><b>5. Для эффективного применения ПД необходимо во-первых учитывать:</b></p> <p>1) особенности хранения продукта;</p> <p>2) технологию продукта;</p> <p>3) массу продукта;</p> <p>4) присутствие бинарных элементов (веществ, состоящих из двух химических элементов).</p> <p><b>6 Запрещенные в России пищевые добавки:</b></p> <p>1) аспартам</p> <p>2) цитрусовый красный;</p> <p>3) лимонная кислота;</p> <p>4) нитрит натрия;</p>

**7 Не синтетические красители:**

- 1) азокрасители;
- 2) антоциановые;
- 3) сахарный колер;
- 4) триарилметановые;

**8К пищевым красителям не относятся:**

- 1) сушеные ягоды;
- 2) какао;
- 3) части дикорастущих растений;
- 4) фруктовые соки;

**9 При выборе загустителей и гелеобразователей необходимо во-первых учитывать:**

- 1) температуру и время технологического процесса;
- 2) формирование желаемой текстуры продукта;
- 3) вид упаковки;
- 4) дозировку ПД.

**10 Природные подслащивающие вещества:**

- 1) сахарин;
- 2) миракулин;
- 3) цикламаты;
- 4) аспартам;

**11 В пищевой промышленности ароматизаторы используют для достижения целей:**

- 1) восстановление вкуса и аромата продукта, утраченного при переработке и хранении;
- 2) стабилизация вкуса и аромата;
- 3) усиление натурального вкуса и аромата;
- 4) для удлинения сроков хранения пищевого продукта.

**12 Классы пищевых добавок, не влияющие на структуру и физико-химические свойства продукта:**

- 1) регуляторы кислотности;
- 2) гелеобразователи;
- 3) стабилизаторы;
- 4) эмульгаторы.

**13 Основные технологические функции эмульгаторов:**

- 1) взаимодействие с жирами;
- 2) солюбилизация (образование термодинамически стабильного изотропного раствора вещества (солюбилизата));
- 3) повышение текучести и пластичности продукта
- 4) кристаллизация жиров

**14 полисахариды морских растений, это...**

- 1) агароиды
- 2) аммонийные соединения
- 3) бромные соединения
- 4) липиды

**15 Показатель безопасности пищевой добавки ДСП – это:**

- 1) время полувыведения токсина и продуктов его превращения из организма
- 2) концентрация вещества (мг/сут), определяемая умножением допустимой суточной дозы на величину средней массы тела (60 кг).
- 3) доза вещества, вызывающая при однократном введении гибель 50 или 100 % экспериментальных животных
- 4) концентрация вещества (мг на 1 кг массы тела), ежедневное поступление которого не оказывает негативного влияния на здоровье человека в течение всей жизни.



				<p><b>16</b>Какое из веществ является пищевым ароматизатором:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) кармин;</li> <li>2) аспартам;</li> <li>3) лимонная кислота</li> <li>4) ванилин</li> </ol> <p><b>17</b>Какое из веществ является пищевым подсластителем:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) бензальдегид;</li> <li>2) уксусная кислота;</li> <li>3) сахарин.</li> <li>4) кармин</li> </ol> <p><b>18</b>Какое из веществ является пищевым консервантом:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) аспартам;</li> <li>2) пропионат натрия;</li> <li>3) α-токоферол.</li> <li>4) кармин</li> </ol> <p><b>19</b> Какое из веществ является пищевым красителем:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) тартразин;</li> <li>2) сукралоза;</li> <li>3) желатин.</li> <li>4) аспартам</li> </ol> <p><b>20</b> Какое из веществ является пищевым антиоксидантом:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) аспартам;</li> <li>2) пропилгаллат;</li> <li>3) соевый лецитин.</li> <li>4) кармин</li> </ol>
Пищевые добавки	6	4	-	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Пищевая добавка, предназначенная для нанесения на поверхность пищевых продуктов с целью придания ей блеска и / или образования защитного слоя, называется...</li> <li>2 Пищевая добавка, предназначенная для повышения вязкости пищевых продуктов, называется....</li> <li>3 Пищевая добавка, предназначенная для защиты пищевых продуктов от микробиологической порчи и увеличения сроков хранения или годности, называется....</li> <li>4 Пищевая добавка, предназначенная для увеличения объема пищевого продукта без существенного увеличения энергетической ценности, называется....</li> <li>5 Биологически активные добавки к пище, применяемые для коррекции химического состава пищи человека (дополнительные источники нутриентов: белка, аминокислот, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ, пищевых волокон), называется....</li> <li>6 биологически активные добавки к пище, применяемые для профилактики, вспомогательной терапии и поддержки в физиологических границах функциональной активности органов и систем, называется....</li> <li>7 пищевая добавка, предназначенная для предупреждения или снижения пенообразования в пищевых продуктах, называется....</li> <li>8 пищевая добавка, предназначенная для равномерного распределения газообразной фазы в жидких и твердых пищевых продуктах, называется....</li> <li>9 Пищевая добавка, предназначенная для придания пищевым продуктам и готовой пище сладкого вкуса. называется.... (пищевого продукта)</li> <li>10 Пищевая добавка (газ), предназначенная для выталкивания пищевого продукта из емкостей и контейнеров. называется...</li> </ol>
Технология кондитерского производства	5	5	-	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кондитерское изделие - ...</li> <li>2. Мучное кондитерское изделие - ...</li> <li>3. Сахаристое кондитерское изделие - ...</li> </ol>

				<p>4. Кондитерский полуфабрикат - ...</p> <p>5. Кондитерская продукция - ...</p> <p>6. Печенье - ...</p> <p>7. Сахарное печенье - ...</p> <p>8. Затяжное печенье - ...</p> <p>9. Сдобное печенье - ...</p> <p>10. Вафли - ...</p> <p>11. Пряничное изделие - ...</p> <p>12. Кекс - ...</p> <p>13. Рулет - ...</p> <p>14. Торт - ...</p> <p>15. Пирожное - ...</p> <p>16. Шоколад - ...</p> <p>17. Шоколадное изделие - ...</p> <p>18. Конфета - ...</p> <p>19. Карамель - ...</p> <p>20. Пастильная масса - ...</p> <p>21. Влажность пшеничной муки не должна превышать:</p> <p>а) 12,5%;</p> <p>б) 16,5%;</p> <p>в) 15%.</p> <p>22. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?</p> <p>а) 20 г;</p> <p>б) 9 г;</p> <p>в) 40 г.</p> <p>23. Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:</p> <p>а) яблочного пюре с сахаром;</p> <p>б) ароматных протертых фруктов и ягод;</p> <p>в) натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.).</p> <p>24. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:</p> <p>а) 12 ч;</p> <p>б) 24 ч;</p> <p>в) 3-4 ч.</p> <p>25. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:</p> <p>а) яйцепродукты и мука;</p> <p>б) сахар и мука;</p> <p>в) крахмал и мука.</p>
Технология мучных кондитерских изделий	5	5	-	<p>1. Кулинарная готовность - ...</p> <p>2. Качество кулинарной продукции - ...</p> <p>3. Нормативные документы - ...</p> <p>4. Интенсивное охлаждение кондитерской продукции - ...</p> <p>5. Пищевая ценность пищевого продукта - ...</p> <p>6. Энергетическая ценность – ...</p> <p>7. Инвертный сироп - ...</p> <p>8. Безопасность пищевых продуктов - ...</p> <p>9. Назовите причину брака бисквитного полуфабриката, если у вас получился бисквит плотный, небольшого объема, малопористый.</p> <p>10. Если получился заварной полуфабрикат с малым объемом, в чем причина?</p>

				<p>11. У вас получился бисквитный полуфабрикат с уплотненными участками мякиша, с «закалом». В чем причина?</p> <p>12. У вас белковый крем получился слабым, расплывчатым, не дающим рельефного рисунка. В чем причина?</p> <p>13. При приготовлении крема сироп отделился от масла (рассоединился). В чем причина?</p> <p>14. У вас получилось матовое, без глянца желе. В чем причина?</p> <p>15. Выпеченные изделия из слоеного полуфабриката получились с плохим подъемом. В чем причина?</p>
--	--	--	--	---

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр изучения			Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Оборудование предприятий общественного питания	5	4	-	1-2, 2-2, 3-1, 4-3, 5-1, 6-3, 7-плита, 8-пароконвектомат, 9- куттер, 10- миксер, 11 – блендер, 12-гриль 13-1, 14-1, 15-3, 16-1, 17-3 ,18-2 ,19-1 ,20-автокалав, 21-пар, 22-фритюрница, 23-кипятильник, 24- кофеварка 25-1
Основы научных исследований	6	3	-	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Абсолютная ошибка (absoluteerror) – разница между истинным и фактически наблюдаемым значениями.</li> <li>2. Алгоритм (algorithm) – схема описания правильной последовательности расчетов.</li> <li>3. Аналогия – рассуждение, в котором из сходства двух объектов по некоторым признакам делается вывод об их сходстве и по другим признакам;</li> <li>4. Арифметическая или выборочная средняя (arithmeticmean, average) – среднее значение объектов выборки по какому-либо признаку.</li> <li>5. Библиографические указатели – издания книжного или журнального типа, содержащие библиографические описания вышедших изданий (учетные карточки диссертаций, указатели депонированных рукописей и др.);</li> <li>6. Вариация (variation) – дисперсия или рассеянность, с одной стороны, а с другой – изменчивость, или вариабельность (variability), свойство отдельных объектов (особей) отличаться друг от друга по тем или иным признакам;</li> <li>7. Вторичные документы – документы, содержащие результаты аналитической и логической переработки одного или нескольких первичных документов или сведения о них (например, обзоры, посвященные какому-либо научному вопросу);</li> <li>8. Данные (data) – совокупность результатов научного исследования в цифрах.</li> <li>9. Научный документ – это материальный объект, содержащий научно-техническую информацию и предназначенный для ее хранения и использования;</li> <li>10. Обзор – научный документ, содержащий систематизированные научные данные по какой-либо теме, полученные в итоге анализа первоисточников;</li> <li>11. Обобщение – определение общего понятия, в котором находит отражение главное, основное;</li> <li>12. Патентная документация – совокупность документов, содержащих сведения об открытиях, изобретениях и других видах промышленной собственности, а также сведения об охране прав изобретателей;</li> <li>13. Первичные документы – документы, содержащие непосредственные результаты научных исследований и разработок, новые научные сведения или новое осмысление известных идей и фактов (например, отчеты о научно-исследовательской работе);</li> <li>14. Реферат – сокращенное изложение содержания первичного документа с основными фактическими сведениями и выводами;</li> <li>15. Статья в журнал – изложение результатов теоретического или практического исследования по отдельной проблеме;</li> <li>16. Теория – система обобщенного знания, объяснения тех или иных сторон действительности;</li> <li>17. D</li> <li>18. C</li> <li>19. C</li> </ol>

				<p>20. А</p> <p>21. С</p> <p>22. А</p> <p>23. b</p> <p>24. b</p> <p>25. c</p> <p>26. d</p> <p>27. a</p> <p>28. b</p> <p>29. a</p> <p>30. c</p>
Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия	4	3	-	<p>1. Аккредитация - официальное признание органом по аккредитации компетентности физического или юридического лица выполнять работы в определенной области оценки соответствия.</p> <p>2. Вторичные эталоны – это эталоны, создаваемые для организации начального этапа поверочных работ и наименьшего износа государственных эталонов, утверждаемые Госстандартом или метрологическими центрами, имеющие значения, устанавливаемые по первичным эталонам, предназначенные для передачи размеров единиц рабочим эталонам. Т.е., вторичные эталоны подчиняются первичным, а сами контролируют рабочие эталоны. Вторичные эталоны могут храниться в метрологических центрах Госстандарта, а также в других ведомствах, где функционируют как исходные и называются ведомственными.</p> <p>3. Декларация о соответствии - документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов.</p> <p>4. Единство измерений - состояние измерений, при котором их результаты выражены в узаконенных единицах величин и погрешности измерений не выходят за установленные границы с заданной вероятностью.</p> <p>5. Измерение - совокупность операций, выполняемых с помощью технического средства, хранящего единицу величины, позволяющего сопоставить измеряемую величину с ее единицей и получить значение величины. Это значение называют результатом измерений.</p> <p>6. Калибровка средств измерений — это совокупность операций, выполняемых с целью определения и подтверждения действительных значений метрологических характеристик и(или) пригодности к применению средств измерений.</p> <p>7. Контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов - проверка выполнения юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем требований технических регламентов к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации и принятие мер по результатам проверки.</p> <p>8. Международный стандарт - стандарт, принятый международной организацией.</p> <p>9. Метрологическая служба - совокупность субъектов деятельности и видов работ, направленных на обеспечение единства измерений.</p> <p>10. Метрология - наука об измерениях, методах, средствах обеспечения их единства и способах достижения требуемой точности.</p> <p>11. Национальный стандарт - стандарт, утвержденный национальным органом Российской Федерации по стандартизации.</p> <p>12. Орган по сертификации - юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, аккредитованные в установленном порядке для выполнения работ по сертификации.</p> <p>13. Оценка соответствия - прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту.</p> <p>14. Первичные эталоны — это эталоны, воспроизводящие единицы с достигнутой наивысшей точностью и передающие их размеры вторичным эталонам.</p> <p>15. Поверка средства измерений - совокупность операций, выполняемых органами государственной метрологической службы (другими уполномоченными на то органами, организациями) с целью определения и</p>

				<p>подтверждения соответствия средства измерений установленным техническим требованиям.</p> <p>16. Погрешность измерений - отклонение результата измерений от истинного (действительного) значения измеряемой величины.</p> <p>17. Подтверждение соответствия - документальное удостоверение соответствия продукции или иных объектов, процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.</p> <p>18. Рабочие эталоны — это эталоны, утвержденные Госстандартом, метрологическими центрами или органами, участвующие в заключительном этапе поверочных работ, имеющие значения, устанавливаемые по эталонам-копиям, и предназначенные для передачи размеров единиц рабочим средствам измерений.</p> <p>19. Сертификат соответствия - документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.</p> <p>20. Сертификация - форма осуществляемого органом по сертификации подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.</p>
Пищевые и биологически активные добавки	6	4	-	1-2, 2-1, 3-2, 4-1, 5-2, 6-2, 7-3, 8-1, 9-1, 10-2, 11-3, 12-1, 13-1, 14-1, 15-4, 16-4, 17-3, 18-2, 19-1, 20-2
Пищевые добавки	6	4	-	1- Глазирователь, 2- Загуститель, 3- Консервант, 4- Наполнитель, 5- Нутрицевтики, 6- арафармацевтики, 7- Пеногаситель, 8- Пенообразователь, 9- Подсластитель, 10- Пропеллент
Технология кондитерского производства	5	5	-	<p>1. Кондитерское изделие - многокомпонентный пищевой продукт, готовый к употреблению, имеющий определенную заданную форму, полученный в результате технологической обработки основных видов сырья - сахара и (или) муки, и (или) жиров, и (или) какао-продуктов, с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов, пищевых добавок и ароматизаторов.</p> <p>2. Мучное кондитерское изделие - кондитерское изделие, представляющее собой выпеченный пищевой продукт или изделие, содержащее в своем составе выпеченный полуфабрикат, на основе муки и сахара, с содержанием муки в выпеченном полуфабрикате не менее 25%.</p> <p>3. Сахаристое кондитерское изделие - кондитерское изделие с содержанием сахара не менее 20%.</p> <p>4. Кондитерский полуфабрикат - пищевой продукт, полученный в результате обработки одного или нескольких видов сырья, с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов, пищевых добавок и ароматизаторов, применяемый для дальнейшего использования при производстве кондитерских изделий.</p> <p>5. Кондитерская продукция - сахаристые кондитерские изделия, мучные кондитерские изделия, шоколад, какао и кондитерские полуфабрикаты, предназначенные для дальнейшего использования в сфере обращения и (или) производства.</p> <p>6. Печенье - мучное кондитерское изделие, разнообразной формы с массовой долей влаги не более 15,5%. К печенью относят: сахарное, затяжное, сдобное, прослоенное, крекер, галету.</p> <p>7. Сахарное печенье - печенье плоской формы хрупкой, рассыпчатой структуры, с начинкой, без начинки, глазированное, неглазированное, с массовой долей общего сахара не более 27%, массовой долей жира от 2% до 30%, массовой долей влаги не более 10%.</p> <p>8. Затяжное печенье - печенье разнообразной плоской формы слоистой структуры, со сквозными проколами, глазированное, неглазированное, с массовой долей общего сахара не более 20%, массовой долей жира от 3% до 28%, массовой долей влаги не более 9,5%.</p> <p>9. Сдобное печенье - печенье разнообразной плоской или объемной формы с начинкой, без начинки, глазированное, неглазированное, с суммой массовых долей сахара и (или) жира, и (или) яичных продуктов, и (или) молока и продуктов его переработки - не менее 30%, с массовой долей влаги - не более 15,5%, массовой долей общего сахара - не менее 12%, массовой долей жира - не менее 2,3%.</p> <p>10. Вафли - мучное кондитерское изделие из вафельных листов, прослоенных начинкой(ами) или без нее (их), с массовой долей влаги не более 8,4%.</p> <p>11. Пряничное изделие - мучное кондитерское изделие разнообразной формы с выпуклой верхней поверхностью, с содержанием или без содержания пряностей, меда, с рисунком или без рисунка, с начинкой или без нее, глазированное или неглазированное, с массовой долей общего сахара не менее 24%, массовой долей</p>

			<p>влаги - не более 20%.</p> <p>Пряничные изделия подразделяют на пряники и коврижки.</p> <p>12. Кекс - мучное кондитерское изделие объемной формы с крупными и (или) мелкими добавлениями или без них, с начинкой или без нее, с отделкой поверхности или без нее, с массовой долей общего сахара не менее 20%, массовой долей жира не менее 10%, массовой долей влаги не более 30%.</p> <p>13. Рулет - мучное кондитерское изделие, изготовленное из свернутого выпеченного полуфабриката и отделочного(ых) полуфабриката(ов), с отделкой поверхности или без нее.</p> <p>14. Торт - сложное, многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов: выпеченного(ых) и отделочного(ых), массой не менее 150 гр.</p> <p>15. Пирожное - сложное, многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов: выпеченного(ых) и отделочного(ых), массой не более 150 г.</p> <p>16. Шоколад - кондитерское изделие, получаемое на основе какао-продуктов и сахара, в состав которого входит не менее 35% общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе не менее 18% масла какао и не менее 14% сухого обезжиренного остатка какао-продуктов.</p> <p>17. Шоколадное изделие - кондитерское изделие, содержащее от 25% до 40% отделяемой составной части шоколада от общей массы изделия или не менее 9% общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе не менее 4,5% масла какао.</p> <p>18. Конфета - формованное сахаристое кондитерское изделие, размер которого позволяет положить его в рот, из одной или нескольких конфетных масс, определяющих основной идентификационный признак конфеты.</p> <p>19. Карамель - формованное сахаристое кондитерское изделие из карамельной массы на основе уваренной смеси сахара и патоки с добавлением или без добавления других видов сырья и пищевых добавок, ароматизаторов, с массовой долей влаги не более 4%.</p> <p>20. Пастильная масса - пенообразная кондитерская масса на основе желирующего фруктово-ягодного сырья, сахара, пенообразователя с добавлением или без добавления студнеобразователя, пищевых добавок и ароматизаторов, с содержанием желирующего фруктово-ягодного сырья не менее 11%.</p> <p>21. в</p> <p>22. б</p> <p>23. б</p> <p>24.в</p> <p>25. а</p>	
Технология мучных кондитерских изделий	5	5	-	<p>1. Кулинарная готовность - совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей качества кондитерских изделий, определяющих их пригодность к употреблению в пищу.</p> <p>2. Качество кулинарной продукции - свойства кулинарной продукции, обуславливающие ее пригодность к дальнейшей обработке и/или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств.</p> <p>3. Нормативные документы - государственные стандарты, санитарные и ветеринарные правила и нормы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контролю за их качеством и безопасностью, условиям их изготовления, хранения, перевозок, реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий.</p> <p>4. Интенсивное охлаждение кондитерской продукции - быстрое охлаждение кондитерской продукции до низких плюсовых температур, производимое в специальном холодильном оборудовании, с целью сохранения качества и увеличения сроков ее хранения.</p> <p>5. Пищевая ценность пищевого продукта - совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии.</p> <p>6. Энергетическая ценность – количество энергии в килокалориях или килоджоулях, образующееся в организме</p>

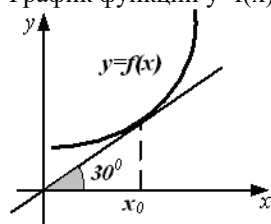
			<p>из пищевых веществ продуктов питания для обеспечения его физиологических функций.</p> <p>7. Инвертный сироп - сироп, содержащий продукты гидролиза сахарозы.</p> <p>8. Безопасность пищевых продуктов - состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений.</p> <p>9. Назовите причину брака бисквитного полуфабриката, если у вас получился бисквит плотный, небольшого объема, малопористый. Мука с большим содержанием клейковины, недостаточно взбиты яйца, длительный замес с мукой, тесто долго не выпекали, механическое воздействие при выпечке.</p> <p>10. Если получился заварной полуфабрикат с малым объемом, в чем причина? Использована мука с низким содержанием клейковины, жидкая или слишком густая консистенция теста, низкая температура выпечки.</p> <p>11. У вас получился бисквитный полуфабрикат с уплотненными участками мякиша, с «закалом». В чем причина? Недостаточное время выпечки, неравномерный нагрев печи.</p> <p>12. У вас белковый крем получился слабым, расплывчатым, не дающим рельефного рисунка. В чем причина? Неудовлетворительное состояние белка, нарушение технологии взбивания белка (попадание жира в белок), не доварен сироп.</p> <p>13. При приготовлении крема сироп отделился от масла (рассоединился). В чем причина? Увеличена доза сиропа, сироп плохо уварен, масло с повышенной влажностью или имеет плохую кремообразующую способность.</p> <p>14. У вас получилось матовое, без глянца желе. В чем причина? Недостаточное количество кислоты, не добавлена патока.</p> <p>15. Выпеченные изделия из слоеного полуфабриката получились с плохим подъемом. В чем причина? Мука использовалась с небольшим содержанием клейковины. Нарушена рецептура. Недостаточно жира. Слишком тонко раскатано тесто. Излишнее количество раскаток. Низкая температура при выпечке.</p>
--	--	--	---

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания (ФГОС 3+)
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ПК-26
Название компетенции	Способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Математика	1	1	-	<p>1. Найти координаты вектора <math>\vec{AB}</math> по заданным координатам точек А (1;2;1) В(-1;5;1)</p> <p>2. В случайном эксперименте симметричную монету бросают 2 раза. Найти вероятность того, что оба раза выпадет решка?</p> <p>3. В результате обслуживания были выделены заказы, имеющие по четыре блюда. Считая вероятности заказа мясного блюда и рыбного равными, определить вероятности появления в ней одного мясного блюда.</p> <p>4. Игральная кость бросается один раз. Тогда вероятность того, что на верхней грани выпадет не более пяти очков, равна</p> <p>5.</p> <p>Производная функции <math>y = e^x \cdot \ln x</math> равна:</p> <p>6.</p> <p>Найти предел <math>\lim_{x \rightarrow \infty} \frac{3x^2 - 2x - 8}{2x^2 + 5x - 3}</math></p> <p>7. Расстояние между точками А(1; -1.) и В(4; 3.) равно:</p> <p>8.</p> <p>График функции <math>y=f(x)</math> изображен на рисунке. Тогда значение производной этой функции в точке <math>x_0</math> равно...</p>  <p>9. Вероятность невозможного события равна</p>



10.

$$\begin{vmatrix} 5 & 7 \\ 4 & 2 \end{vmatrix}$$

Определитель равен

11.

Модуль вектора  $\vec{AC} = \{6; 3; -2\}$  равен

12.

Найти математическое ожидание, если

X	2	3	4	5
P	0,1	0,4	0,3	0,2

13. Товаровед при покупке мясной продукции получает скидку 15%. Упаковка продукции стоит 1200 руб. Сколько рублей заплатит покупатель?

14. Число мясных закусок в кафе относится к числу фруктовых как 5:8. При этом мясных на 33 позиции меньше, чем фруктовых. Сколько фруктовых закусок в кафе?

15. В первой урне 4 черных и 6 белых шаров. Во второй урне 3 белых и 7 черных шаров. Из наудачу взятой урны вынули один шар. Тогда вероятность того, что этот шар окажется белым, равна ...

Физика

1,2

1

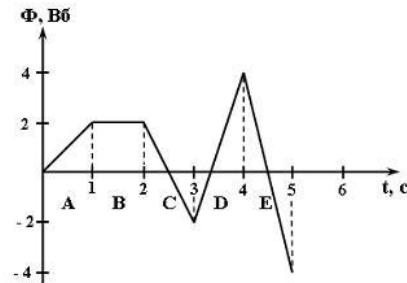
-

1. Скорость материальной точки изменяется по закону:  $V=2-2t$  м/с. Путь, пройденный за 4 с от начала движения равен...

- A) 8м
- B) 16м
- C) 10м
- D) 4м
- E) 0м

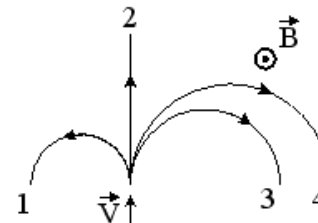
2. На рисунке представлена зависимость магнитного потока, пронизывающего некоторый замкнутый контур, от времени. ЭДС индукции в контуре по модулю максимальна на интервале...

- а. E
- б. A
- в. B
- г. C
- д. D



3. На рисунке указаны траектории одинаковой скорости и влетающих в перпендикулярное плоскости чертежа. При этом для частицы 3 ...

- а.  $q > 0$
- б.  $q = 0$
- в.  $q < 0$



заряженных частиц, имеющих однородное магнитное поле,

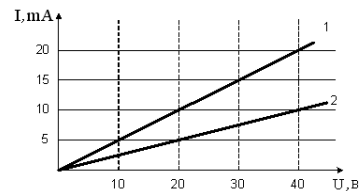
4. Вольт-амперная характеристика активных

элементов цепи 1 и 2 представлена на

рисунке.

Отношение сопротивлений этих элементов  $R_1/R_2$  равно ...

- а. 2
- б.  $\frac{1}{2}$
- в.  $\frac{1}{4}$
- г. 4



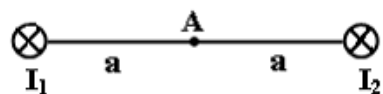
5. Проводник в форме кольца помещен в однородное магнитное поле, как показано на рисунке. Индукция магнитного поля уменьшается со временем. Индукционный ток в проводнике направлен

- а. для однозначного ответа недостаточно данных
- б. ток в кольце не возникает
- в. против часовой стрелки
- г. по часовой стрелке



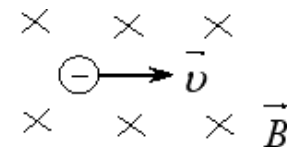
6. Магнитное поле создано двумя параллельными длинными проводниками с токами  $I_1$  и  $I_2$ , расположенными перпендикулярно плоскости чертежа. Если  $I_1=2I_2$ , то вектор индукции результирующего поля в точке А направлен...

- а. вверх
- б. вниз
- в. вправо
- г. влево



7. На рисунке изображен электрон, движущийся перпендикулярно силовым линиям магнитного поля (вектор магнитной индукции  $\vec{B}$  направлен перпендикулярно плоскости рисунка от нас). Силы Лоренца направлена

- а. вниз
- б. вверх
- в. к нам
- г. от нас



8. Потенциал электрического поля изменяется по закону  $\varphi = \vec{a}\vec{r}$ , где  $\vec{a}$  - постоянный вектор,  $\vec{r}$  - радиус-вектор точки поля. Напряженность этого поля равна...

- а.  $\vec{E} = -\vec{a}$
- б.  $\vec{E} = \vec{a}$
- в.  $\vec{E} = \frac{\vec{a}}{r}$
- г.  $\vec{E} = -\frac{\vec{a}}{r}$

9. Сила взаимодействия двух отрицательных точечных зарядов, находящихся на расстоянии R друг от друга, равна F. Расстояние между частицами уменьшили в два раза. Чтобы сила взаимодействия F не изменилась, надо ...

а. каждый заряд уменьшить по модулю в 2 раза

б. каждый заряд уменьшить по модулю в  $\sqrt{2}$  раз

в. один из зарядов уменьшить по модулю в 2 раза

г. каждый заряд увеличить по модулю в 2 раза

10. . В электростатическом поле точечного заряда  $+q$  из точки  $A$  в точки  $B, C, D$  и  $E$  перемещается один и тот же пробный заряд.

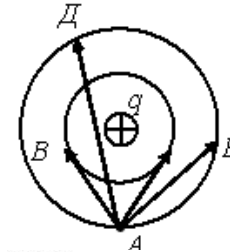
Работа сил электростатического поля по перемещению заряда равна нулю на участках ...

а.  $AC$  и  $AB$

б.  $AE$  и  $AC$

в.  $AD$  и  $AB$

г.  $AD$  и  $AE$

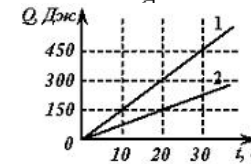


11. На рисунке представлен график зависимости количества теплоты, выделяющейся в

количества теплоты, выделяющейся в

соединенных проводниках, от времени

Отношение сопротивлений проводников  $\frac{R_1}{R_2}$  равно...



а. 4

б. 0,5

в. 2

г. 0,25

12. Если увеличить в два раза напряженность электрического поля в проводнике, то удельная тепловая мощность тока ...

а. не изменится;

б. увеличится в два раза;

в. уменьшится в два раза;

г. увеличится в 4 раза

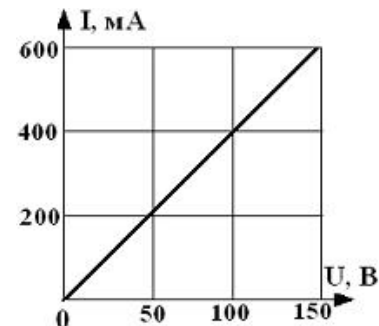
13. На рисунке представлена вольтамперная характеристика лампы накаливания. При напряжении на лампе 50 В потребляемая лампой мощность равна

а. 40 Вт

б. 10 Вт

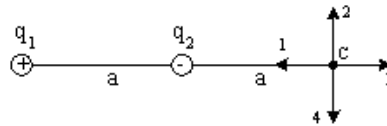
в. 90 Вт

г. 37,5 Вт



14. Электростатическое поле создано зарядами  $q_1$  и  $q_2$ .

одинаковыми по величине точечными



Если  $q_1 = +q$ ,  $q_2 = -q$ , а расстояние между зарядами и от  $q_2$  до точки С равно  $a$ , то вектор напряженности поля в точке С ориентирован в направлении...

- а. 2
- б. 1
- в. 4
- г. 3

15. Если внести металлический проводник в электрическое поле, то ...

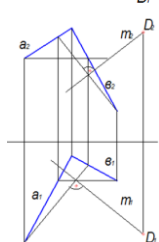
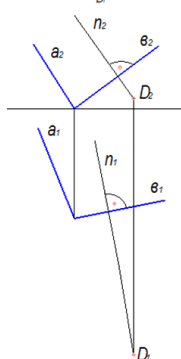
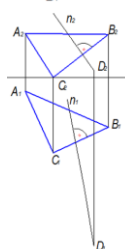
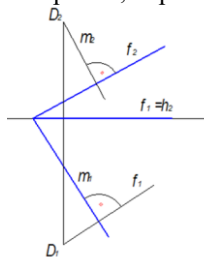
- а. возникнут индуцированные заряды, которые распределятся по внешней поверхности проводника, а электрическое поле внутри проводника будет отсутствовать
- б. у молекул возникнут дипольные моменты, ориентированные в направлении, противоположном силовым линиям внешнего электрического поля
- в. у молекул возникнут индуцированные дипольные моменты, ориентированные вдоль линий поля
- г. возникнет пьезоэлектрический эффект
- д. жесткие диполи молекул будут ориентироваться в среднем в направлении вдоль вектора напряженности электрического поля

Биохимия	3	3	-	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ферменты ... расщепляют белки до ...</li> <li>2. Наиболее распространенными видами брожений являются: ...</li> <li>3. В составе липидов жирные кислоты 2-х видов: ...</li> <li>4. Фермент ... расщепляет крахмал до ...</li> <li>5. Под действием ферментов ... липиды расщепляются до глицерина и жирных кислот</li> <li>6. Физико-химические свойства белков: ...</li> <li>7. Свойства ферментов: ...</li> <li>8. 4 уровня организации структуры молекулы белка: ...</li> <li>9. К жирорастворимым витаминам относятся: ...</li> <li>10. Феллингову жидкость восстанавливают ...</li> <li>11. Вторичный уровень организации белковых молекул определяется... <ul style="list-style-type: none"> <li>а. пептидными связями и линейной структурой расположения аминокислот</li> <li>б. последовательностью аминокислотных остатков и структурой, удерживаемой водородными связями</li> <li>в. глобулой, удерживаемой дополнительными дисульфидными связями</li> <li>г. несколькими глобулами белка, объединенными единой водной оболочкой</li> </ul> </li> <li>12. К насыщенным жирным кислотам в составе липидов относятся... <ul style="list-style-type: none"> <li>а. пальмитиновая, стеариновая, капроновая, каприловая</li> <li>б. олеиновая, линолевая, линоленовая, пальмитиновая, линолевая, линоленовая, олеиновая, стеариновая, капроновая, каприловая</li> </ul> </li> <li>13. Качественной реакцией на крахмал является... <ul style="list-style-type: none"> <li>а. взаимодействие с йодом</li> <li>б. взаимодействие с феллинговой жидкостью</li> <li>в. биуретовая реакция</li> </ul> </li> </ol>
----------	---	---	---	--

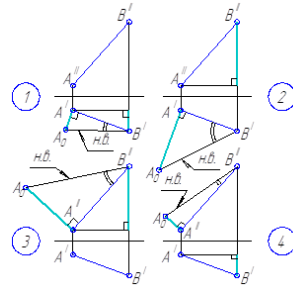
				<p>г. ксантопротеиновая реакция</p> <p>14. Существование тесной функциональной связи между витаминами и ферментами обусловлено, прежде всего тем, что...</p> <p>а. многие витамины входят в состав ферментов</p> <p>б. ферменты являются основными компонентами витаминов</p> <p>в. и те и другие являются первичными продуктами фотосинтеза</p> <p>г. и те, и другие ускоряют химические реакции</p> <p>15. Ферменты, катализирующие реакции соединения двух молекул с потреблением энергии макроэргических связей, это...</p> <p>а. гидролазы</p> <p>б. лигазы</p> <p>в. изомеразы</p> <p>г. оксидоредуктазы</p> <p>16. Омыление жира происходит под действием...</p> <p>а. щелочей</p> <p>б. ферментов</p> <p>в. солей</p> <p>г. белков</p> <p>17. К гексозам относятся ...</p> <p>а. глюкоза, фруктоза, манноза</p> <p>б. сахароза, глюкоза, фруктоза</p> <p>в. глюкоза, стахиоза, сахароза</p> <p>г. глюкоза, рафиноза, фруктоза</p> <p>18. Какой из углеводов не растворим в воде?</p> <p>а. глюкоза</p> <p>б. крахмал</p> <p>в. сахароза</p> <p>г. мальтоза</p> <p>19. Незаменимыми, или обязательными аминокислотами являются такие структурные компоненты белка, которые ...</p> <p>а. требуются для поддержания жизнеспособности протопласта</p> <p>б. не могут синтезироваться организмом человека или животных</p> <p>в. необходимы для проявления каталитической активности ферментов</p> <p>г. синтезируются только в организме животных</p> <p>20. Расщепление сахарозы осуществляет фермент...</p> <p>а. липаза</p> <p>б. амилаза</p> <p>в. инвертаза</p> <p>г. протеиназа</p>
Начертательная геометрия. Инженерная графика	1,2	2	-	<p>1. _____ - это график, который принято строить для визуализации распределения какой-либо величины.</p> <p>2. Прямая, перпендикулярная оси проекций и соединяющая две проекции точки, называется линией ... уровня; построений; ската; связи</p> <p>3. Построить эпюр треугольника с координатами:</p>

A(4;2), B(3;1), C(1;3)

4. Прямая, перпендикулярная к плоскости, правильно построена на рисунках



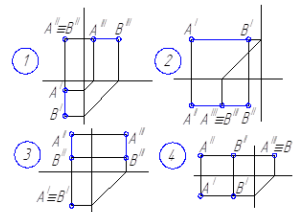
5. На каком эшюре правильно определена натуральная величина (н.в.) отрезка АВ и угол его наклона (на эшюре обозначен двойной дугой) к фронтальной плоскости проекций методом прямоугольного треугольника?



6. Построить эпюр точки, расположенной в 1 квадранте пространства:
7. Прямая, перпендикулярная оси проекций и соединяющая две проекции точки, называется линией уровня; построений; ската; связи

8. Изобразить эпюр точки, расположенной во втором квадранте пространства

9. На каком эпюре представлена прямая, перпендикулярная горизонтальной плоскости проекций?



10. Найти натуральную величину отрезка АВ методом прямоугольного треугольника.

11. Построить эпюр точки, расположенной в 1 октанте пространства.

12. Найти следы прямой АВ, определить квадранты, через которые проходит прямая, видимость участков проекций прямой.

Основы научных исследований

6

3

-

1. Показатель количественной изменчивости признака:
  - a. Дисперсия,  $S^2$
  - b. Абсолютная ошибка,  $Sx$  —
  - c. Коэффициент вариации,  $V$
  - d. Стандартное (среднеквадратичное) отклонение,  $S$
2. Вероятность ошибки статистика называют:
  - a. Уровнем вероятности
  - b. Степенью свободы
  - c. Уровнем значимости
3. Оценка, которая проводится по одному числу – критерию, характеризующему искомый параметр:
  - a. Точечная оценка
  - b. Несмещенная оценка
  - c. Интервальная оценка
4. Какой интервал заданной вероятностью охватывает оцениваемый параметр?


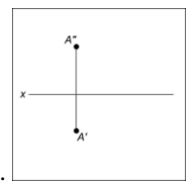
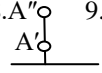
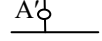
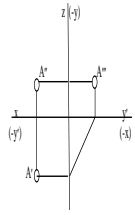
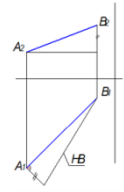
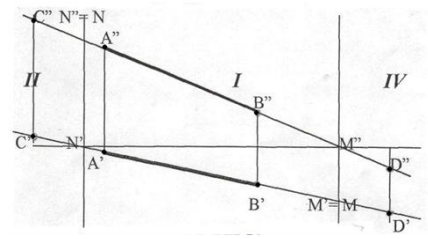
				<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Наименьшая существенная разность</li> <li>b. Доверительный интервал</li> <li>c. Разность между выборочными средними</li> <li>5. Для сравнения двух независимых выборок используют: <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Нормальное (гауссово) распределение</li> <li>b. Распределение Стьюдента (t-распределение)</li> <li>c. Распределение Фишера (F-распределение)</li> <li>d. Распределение Пирсона (распределение по критерию <math>\chi^2</math>)</li> </ul> </li> <li>6. Какова изменчивость признака в опыте, если коэффициент вариации <math>V=5\%</math>? <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Незначительная</li> <li>b. Средняя</li> <li>c. Значительная</li> </ul> </li> <li>7. Абсолютная ошибка (absolute error) –</li> <li>8. Алгоритм (algorithm) –</li> <li>9. Аналогия –</li> <li>10. Арифметическая или выборочная средняя (arithmetic mean, average) –</li> <li>11. Библиографические указатели –</li> <li>12. Вариация (variation) –</li> <li>13. Вторичные документы –</li> <li>14. Данные (data) –</li> <li>15. Научный документ –</li> </ul>
--	--	--	--	--

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Математика	1	1	-	<p>1. Правильный ответ: <math>AB(-1-1; 5-2; 1-1) = (-2; 3; 0)</math>.</p> <p>2. Правильный ответ: 0,25.</p> <p>3. Правильный ответ: 0,25.</p> <p>4. Правильный ответ: 5/6.</p> <p>5. <math display="block">e^x \cdot \left( \ln x + \frac{1}{x} \right)</math></p> <p>Правильный ответ:</p> <p>6. Правильный ответ: 1,5.</p> <p>7. Правильный ответ: 5.</p> <p>8. <math display="block">\frac{\sqrt{3}}{3}</math></p> <p>Правильный ответ: <math>\frac{\sqrt{3}}{3}</math>.</p> <p>9.</p>



				<p>Правильный ответ: 0 .</p> <p>10.</p> <p>Правильный ответ: -18.</p> <p>11.</p> <p>Правильный ответ: 7.</p> <p>12.</p> <p>Правильный ответ: <math>2 \times 0,1 + 3 \times 0,4 + 4 \times 0,3 + 5 \times 0,2 = 3,6</math></p> <p>13.</p> <p>Правильный ответ: 1020.</p> <p>14.</p> <p>Правильный ответ: 88.</p> <p>15.</p> <p>Правильный ответ: 0,45.</p>
Физика	1,2	1	-	<p>1. а</p> <p>2. а</p> <p>3. а</p> <p>4. б</p> <p>5. г</p> <p>6. Магнитное поле создано двумя параллельными длинными проводниками с токами <math>I_1</math> и <math>I_2</math>, расположенными перпендикулярно плоскости чертежа. Если <math>I_1 = 2I_2</math>, то вектор индукции результирующего поля в точке А направлен вниз</p> <p>7. а</p> <p>8. Потенциал электрического поля изменяется по закону <math>\varphi = \vec{a}\vec{r}</math>, где <math>\vec{a}</math> - постоянный вектор, <math>\vec{r}</math> - радиус-вектор точки поля. Напряженность этого поля равна <math>\vec{E} = -\vec{a}</math></p> <p>9. а</p> <p>10. В электростатическом поле точечного заряда +q из точки А в точки В, С, Д и Е перемещается один и тот же пробный заряд. Работа сил электростатического поля по перемещению заряда равна нулю на участках <math>AD</math> и <math>AE</math></p> <p>11. в</p> <p>12. г</p> <p>13. На рисунке представлена вольтамперная характеристика лампы накаливания. При напряжении на лампе 50 В потребляемая лампой мощность равна 10 Вт</p> <p>14. б</p> <p>15. г</p>
Биохимия	3	3	1	<p>1. Ферменты протеиназы расщепляют белки до аминокислот</p> <p>2. Наиболее распространенными видами брожений являются: спиртовое, молочнокислое, маслянокислое</p> <p>3. В составе липидов жирные кислоты 2-х видов: насыщенные и ненасыщенные</p> <p>4. Фермент амилаза (диастаза) расщепляет крахмал до глюкозы</p> <p>5. Под действием ферментов липаз липиды расщепляются до глицерина и жирных кислот</p> <p>6. Физико-химические свойства белков: ... амфотерность, буферность, растворимость, коацервация, коагуляция, денатурация</p> <p>7. Свойства ферментов: увеличивают скорость химической реакции, но сами при этом не расходуются; специфичность, активность</p> <p>8. 4 уровня организации структуры молекулы белка: первичная, вторичная, третичная и четвертичная</p> <p>9. К жирорастворимым витаминам относятся: витамин А (ретинол), витамин D (кальциферол), витамин Е</p>

				(токоферол), витамин К (филлохинон), витамин F 10. Феллингову жидкость восстанавливают моносахариды 11. б 12. а 13. а 14. а 15. б 16. а 17. а 18. б 19. б 20. в
Начертательная геометрия. Инженерная графика	1,2	2	-	1.эпюр, 2.4, 3.  4-1,4, 5.4,  6. 7.4, 8.  9.3,   10.  11.  12.
Основы научных исследований	6	3	-	1. с 2. с

				<p>3. a</p> <p>4. b</p> <p>5. b</p> <p>6. a</p> <p>7. Абсолютная ошибка (absoluteerror) – разница между истинным и фактически наблюдаемым значениями.</p> <p>8. Алгоритм (algorithm) – схема описания правильной последовательности расчетов.</p> <p>9. Аналогия – рассуждение, в котором из сходства двух объектов по некоторым признакам делается вывод об их сходстве и по другим признакам;</p> <p>10. Арифметическая или выборочная средняя (arithmeticmean, average) – среднее значение объектов выборки по какому-либо признаку.</p> <p>11. Библиографические указатели – издания книжного или журнального типа, содержащие библиографические описания вышедших изданий (учетные карточки диссертаций, указатели депонированных рукописей и др.);</p> <p>12. Вариация (variation) – дисперсия или рассеянность, с одной стороны, а с другой – изменчивость, или изменчивость (variability), свойство отдельных объектов (особей) отличаться друг от друга по тем или иным признакам;</p> <p>13. Вторичные документы – документы, содержащие результаты аналитической и логической переработки одного или нескольких первичных документов или сведения о них (например, обзоры, посвященные какому-либо научному вопросу);</p> <p>14. Данные (data) – совокупность результатов научного исследования в цифрах.</p> <p>15. Научный документ – это материальный объект, содержащий научно-техническую информацию и предназначенный для ее хранения и использования;</p>
--	--	--	--	---

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания (ФГОС 3+)
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ПК-27
Название компетенции	Способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Оборудование предприятий общественного питания	5	4	-	<p>1 Какой способ мойки используется в оборудовании для мойки корнеплодов:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) гидравлический;</li> <li>2) гидромеханический;</li> <li>3) гидродинамический.</li> </ol> <p>2 Назначение машины пиллер:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) мойка клубнекорнеплодов;</li> <li>2) мойки клубнекорнеплодов и чистки от наружного покрова;</li> <li>3) очистка от наружного покрова.</li> </ol> <p>3 Посудомоечная машина МПУ-700 предназначена для:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) мойки столовой посуды;</li> <li>2) мойки кухонной посуды;</li> <li>3) мойки тары.</li> </ol> <p>4 Конусная размолочная машина МИ предназначена для дробления:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) сухарей;</li> <li>2) орехов;</li> <li>3) зёрен кофе.</li> </ol> <p>5 Назначение овощерезательной машины МРО 50-200:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) для нарезки сырых овощей и шинкование капусты;</li> <li>2) для нарезки варёных овощей и шинковании капусты;</li> <li>3) для нарезки и протирания овощей.</li> </ol> <p>6 Для нарезки брусочками применяют:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ножевые гребёнки;</li> <li>2) серповидные ножи;</li> <li>3) тёрочные диски.</li> </ol>

				<p>7 Мясорубки предназначены для:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) мелкого измельчения мяса;</li> <li>2) разрыхления порционных кусков;</li> <li>3) тонкого измельчения мяса.</li> </ol> <p>8 Машина для измельчения зёрен кофе, называется...</p> <p>9 Тепловой аппарат для хранения готовых блюд в горячем состоянии в течение установленного времени, называется...</p> <p>10 Машина для мелкого измельчения мясного сырья, называется...</p> <p>11 Рабочий орган универсальной овощерезательной машины, при помощи которого овощи продавливаются сквозь отверстия ножевой решетки, называется...</p> <p>12 Машина для нарезки гастрономических продуктов ломтиками, называется...</p>
Проектирование предприятий общественного питания	7	5	-	<p>1. К основным направлениям реконструкции предприятий общественного питания НЕ относится...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) Изменение профиля предприятия и организация производства новой продукции</li> <li>б) Перепланировка отдельных цехов и участков, а также изменение соотношения площади различных групп помещений</li> <li>в) Замена морально устаревшего и физически изношенного оборудования</li> <li>г) Включение в меню блюд, учитывающих традиции местного населения</li> </ol> <p>2. Состав документации при строительстве предприятий общественного питания зависит от...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) этапа разработки проекта</li> <li>б) сложности и стоимости объекта проектирования</li> <li>в) СНиПа, на основании которого осуществляется проектирование</li> <li>г) месторасположения предприятия</li> </ol> <p>3. На каком из перечисленных этапов проектирования предприятия общественного питания дается оценка его конкурентной позиции?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) на предпроектном</li> <li>б) на проектном</li> <li>в) на послепроектном</li> <li>г) после выхода предприятия на проектную мощность</li> </ol> <p>4. Какие из перечисленных сведений НЕ приводятся в задании на проектирование предприятия общественного питания?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) Вид строительства, месторасположение и мощность предприятия</li> <li>б) Собственник и стоимость объекта проектирования</li> <li>в) Стадийность проектирования и сроки строительства</li> <li>г) Источники обеспечения предприятия сырьем, водой, теплом и газом</li> </ol> <p>5. Какой из перечисленных проектов НЕ применяется при строительстве предприятия общественного питания?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) Типовой</li> <li>б) Индивидуальный</li> <li>в) Экспериментальный</li> <li>г) Инновационный</li> </ol> <p>6. Составная часть проектной и/или рабочей документации, имеющая самостоятельное обозначение, называется...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) проектной продукцией</li> <li>б) проектным документом</li> </ol>

				<p>в) проектной документацией г) рабочими чертежами</p> <p>7. Проектная документация может быть...</p> <p>8. а) селективной и массовой б) экспериментальной и исследовательской индивидуальной и групповой г) типовой и типовой модифицированной</p> <p>9. В состав проекта на строительство предприятия общественного питания пояснительная записка входит...</p> <p>а) как его обязательная составляющая б) в случае его проектирования в одну стадию в) если проект является экспериментальным г) если этого желает заказчик</p> <p>10. Что из перечисленного НЕ включается в сметную стоимость строительства?</p> <p>а) Затраты на разработку задания б) Средства на авторский надзор в) Отчисления на техническое обслуживание зданий и оборудования г) Средства на проектно-исследовательские работы</p> <p>11. Схема генерального плана участка при проектировании предприятия общественного питания входит в состав раздела...</p> <p>а) «Иная документация, предусмотренная федеральными законами» б) «Конструктивные и объемно-планировочные решения» в) «Архитектурные решения» г) «Схема планировочной организации земельного участка»</p> <p>12. К текстовым документам проектной документации НЕ относятся...</p> <p>а) материалы, представленные в виде схем, карт, электронных моделей б) отчеты по результатам инженерных изысканий в) спецификации оборудования, изделий и материалов г) пояснительная записка</p> <p>13. Пояснительная записка проектной документации на строительство предприятия общественного питания должна содержать...</p> <p>а) технико-экономические показатели проектируемого предприятия б) методику и результаты технико-экономической оценки проекта в) бизнес-план проектируемого предприятия г) инвестиционную оценку проекта</p> <p>14. К основным видам обеспечения системы автоматизированного проектирования (САПР) НЕ относят...</p> <p>а) методическое б) лингвистическое в) экономическое г) математическое</p>
--	--	--	--	---

				<p>15. Какая из перечисленных функциональных групп помещений НЕ входит в состав заготовочного предприятия?</p> <p>а) Административные и бытовые помещения для персонала  б) Складские помещения  в) Помещения для потребителей  г) Производственные помещения</p> <p>16. Какую из перечисленных функциональных групп помещений НЕ включают в состав доготовочных предприятий?</p> <p>а) Помещения для потребителей  б) Помещения экспедиции  в) Служебные и бытовые помещения  г) Технические помещения</p> <p>17. К функциям предприятия общественного питания НЕ относится...а) производство кулинарной продукции  б) организация потребления кулинарной продукции  в) разработка ГОСТов на производство кулинарной продукции  г) реализация кулинарной продукции</p> <p>18. Сколько основных функциональных групп помещений включает предприятие общественного питания?</p> <p>а) Две  б) Три  в) Пять  г) Семь</p> <p>19. Комната заведующего производством в доготовочном предприятии общественного питания располагается в группе...</p> <p>а) производственных помещений  б) помещений для потребителей  в) служебных и бытовых помещений  г) технических помещений</p> <p>20. Классификационный признак «По интересам потребителей» применяется для...</p> <p>а) ресторанов, баров  б) кафе, предприятий быстрого обслуживания  в) закусочных, буфетов  г) кофейни, кафетериев</p>
Основы строительства и инженерное оборудование предприятий питания	7	5	-	<p>1. Проектирование нового строительства, реконструкцию и техническое перевооружение действующих предприятий осуществляют на основе решений  А) принятых проектными и научно-исследовательскими организациями.  Б) принятых в утвержденных технико-экономическом обосновании или в технико-экономических расчетах  В) о наличии в регионе предприятий общественного питания  Г) о размещении сети предприятий общественного питания на первую очередь строительства</p> <p>2. Проектирование представляет собой</p>

			<p>А) участие коллективов высококвалифицированных специалистов в научных исследованиях</p> <p>Б) участие коллективов высококвалифицированных специалистов во внедрении изыскательских работ в практику</p> <p>В) взаимоувязанный комплекс работ, в результате выполнения которого составляют техническую документацию для строительства или реконструкции зданий и сооружений.</p> <p>С) взаимоувязанный комплекс научно-исследовательских работ, итогом выполнения которых является технико-экономическое обоснование для строительства и реконструкции зданий и сооружений</p> <p>3. Проектная документация представляет собой</p> <p>А) систему расчетов, чертежей и показателей, создающих технологическую и техническую возможность, а также экономическую целесообразность строительства предприятия</p> <p>Б) систему оценки потенциала рынка и распределения сегмента рынка</p> <p>В) систему обоснований потенциального контингента потребителей и перспективных потребностях населения в услугах общественного питания</p> <p>Г) систему расчетов для привлечения инвесторов, выделения финансирования на строительство и производственно-хозяйственную деятельность предприятия</p> <p>4. Ответственным лицом, назначаемым по каждому проектируемому предприятию является</p> <p>А) главный механик</p> <p>Б) начальник смены</p> <p>В) главный технолог</p> <p>Г) главный инженер</p> <p>Экономические и технические изыскания относят к</p> <p>А) предпроектному этапу проектирования</p> <p>Б) проектному этапу проектирования</p> <p>В) послепроектному этапу проектирования</p> <p>Г) заключительному этапу проектирования</p> <p>5. Проектирование предприятий осуществляют в</p> <p>А) одну стадию</p> <p>Б) две стадии</p> <p>В) три стадии</p> <p>Г) четыре стадии</p> <p>6. В задании на проектирование не содержатся сведения о</p> <p>А) месторасположении предприятия</p> <p>Б) режиме работы предприятия</p> <p>В) основных источниках обеспечения</p> <p>Г) ответственном лице за проектирование</p> <p>7. Разработка технологической части документации относится к</p> <p>А) предпроектному этапу проектирования</p> <p>Б) проектному этапу проектирования</p> <p>В) послепроектному этапу проектирования</p> <p>Г) заключительному этапу проектирования</p> <p>8. К функциональным группам помещений заготовочных предприятий относят</p> <p>А) складские, производственные, служебные, бытовые, подсобные, экспедицию</p> <p>Б) складские, производственные, специальные, бытовые, подсобные, экспедицию</p> <p>В) складские, производственные, технологические, служебные, подсобные, экспедицию.</p> <p>Г) складские, производственные, служебные, бытовые, кладовые, подсобные, экспедицию</p> <p>9. Основные функции предприятий общественного питания - это</p> <p>А) производство блюд, реализация блюд; организация потребления</p> <p>Б) производство блюд, реализация блюд; организация потребления, проектирование производственной группы помещений</p> <p>В) производство блюд, реализация блюд; организация потребления, проектирование производственной и торговой групп</p>
--	--	--	--



				<p>помещений</p> <p>Г) приема продуктов, их хранения, кулинарной обработки сырья и изготовления полуфабрикатов, тепловой обработки блюд</p> <p>10. Столовую-раздаточную для персонала предусматривают</p> <p>А) в группе складских помещений</p> <p>Б) в группе производственных помещений</p> <p>В) в группе служебных и бытовых помещений</p> <p>Г) в группе подсобных помещений</p> <p>11. В зависимости от выполняемых функций предприятия общественного питания подразделяют на</p> <p>А) заготовочные; доготовочные; предприятия, работающие на сырье; предприятия-раздаточные; специализированные цехи</p> <p>Б) заготовочные; доготовочные; предприятия, работающие с полным производственным циклом</p> <p>В) заготовочные; доготовочные; предприятия, работающие на сырье; предприятия-раздаточные</p> <p>Г) заготовочные; доготовочные; предприятия, работающие с полным производственным циклом; специализированные цехи</p> <p>12. К основным типам доготовочных предприятий относят</p> <p>А) Столовые, рестораны, кафе, закусочные, бары, фабрики полуфабрикатов</p> <p>Б) Столовые, рестораны, кафе, закусочные, бары, фабрики полуфабрикатов, специализированные цехи</p> <p>В) Столовые, рестораны, кафе, закусочные, магазины кулинарии, бары</p> <p>Г) Столовые, рестораны, кафе, закусочные, магазины кулинарии, бары, специализированные цехи</p> <p>13. Моечную инвентаря располагают в</p> <p>А) группе складских помещений</p> <p>Б) группе производственных помещений</p> <p>В) группе служебных помещений</p> <p>Г) группе экспедиции помещений</p> <p>14. К функциональным группам доготовочных предприятий относят помещения</p> <p>А) для приема и хранения продуктов; производственных, служебных, бытовых, технических, экспедиции</p> <p>Б) для приема и хранения продуктов; производственных; для потребителей; служебных и бытовых; технических</p> <p>В) для приема и хранения продуктов, кладовых, производственных, гардероб, бытовых, технических</p> <p>Г) для приема и хранения продуктов; производственных, служебных, бытовых, технических, экспедиции, гардероб</p> <p>15. К общедоступным предприятиям общественного питания относят предприятия</p> <p>А) обслуживающие непосредственно население города</p> <p>Б) обслуживающие непосредственно население города независимо от ведомственной принадлежности</p> <p>В) обслуживающие непосредственно население города с учетом приезжающих и отдыхающих</p> <p>Г) обслуживающие непосредственно население города и не связанные с обслуживанием контингента производственного предприятия, учебного заведения, учреждения или организации</p>
<p>Основы строительства и реконструкции предприятий питания</p>	<p>7</p>	<p>5</p>	<p>-</p>	<p>1. Система расчетов, чертежей и показателей, создающих технологическую и техническую возможность, а также экономическую целесообразность его строительства это-</p> <p>2. На предпроектном этапе проводят изыскания, которые условно можно подразделить на: Э</p> <p>3. Простой производственный цикл – это</p> <p>4.зав. производством несет ответственность за ...</p> <p>5.Отрасль материального производства-</p> <p>6. Очищенные овощи в воде можно хранить в воде не более</p> <p>8. Проект, предназначенный для многократного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов называют...</p> <p>9. Проект, предназначенный для проверки в реальных условиях возможности внедрения в массовое строительство называют</p> <p>10. Основным нормативным документом при проектировании (реконструкции) заготовочных предприятий является</p> <p>11.Завершенный цикл производства кулинарной продукции включает:</p>

				12. Холодный цех должен иметь удобную связь с 13. Коэффициент потребления блюд учитывает: 14. Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет: 15. Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:
--	--	--	--	--

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр изучения			Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Оборудование предприятий общественного питания	5	4	-	1-2, 2-2, 3-1, 4-1, 5-1, 6-1, 7-1, 8 кофемолка, 9-мармит, 10-мясорубка, 11-пуансон, 12-слайсер
Проектирование предприятий общественного питания	7	5	-	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 г б б б г б г а в г в а в в б в в 18 19 20 а а б
Основы строительства и инженерное оборудование предприятий питания	7	5	-	1)Б; 2)В; 3) А; 4)Г; 5)В; 6)Г; 7)Б; 8)А; 9)А; 10)В; 11)В; 12)В; 13)Б; 14)Б; 15)Г
Основы строительства и реконструкции предприятий питания	7	5	-	1)Проектная документация; 2)Экономические и технические; 3) Приготовление складских блюд; 4)Производственную деятельность; 5)Транспортирование; 6)2 ч; 7)2 ч; 8) Типовым; 9) Для экспериментального строительства; 10)Ведомственные нормы технологического проектирования; 11)Термическую кулинарную обработку; 12)Раздаточной; 13) Общее кол-во блюд планируемых к выпуску; 14)45-50; 15)Супового и соусного

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания (ФГОС 3+)
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела

Шифр компетенции	ПК-28
Название компетенции	Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Проектирование предприятий общественного питания	7	5	-	<p>1. К исходным данным для составления производственной программы доготовочных предприятий НЕ относят...</p> <p>а) количество потребителей  б) техническую оснащенность предприятия  в) процентное соотношение отдельных блюд в ассортименте  г) примерные нормы потребления отдельных продуктов</p> <p>2. Меню в предприятиях общественного питания НЕ зависит от...</p> <p>а) типа предприятия  б) формы обслуживания потребителей  в) формы собственности предприятия  г) контингента потребителей</p> <p>3. Нормированный перечень сырья, продуктов и полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции, называется...</p> <p>а) ассортиментной картой  б) меню  в) технико-технологической картой  г) рецептурой кулинарной продукции</p> <p>4. Какое из перечисленных видов меню в общественном питании НЕ применяют?</p> <p>а) Со свободным выбором блюд  б) Банкетное  в) Классическое  г) Диетическое</p> <p>5. Меню кафе начинается с...</p> <p>а) карты вин</p>

- б) горячих напитков
- в) фирменных блюд
- г) с холодных закусок

б. В перечне названий закусок, блюд и напитков в меню ресторанов первыми рекомендуют записывать...

- а) холодные напитки
- б) фрукты
- в) холодные блюда
- г) фирменные блюда

7. Техническая оснащенность заготовочного предприятия учитывается для обоснования...

- а) его производственной программы
- б) места его расположения
- в) количества потребителей
- г) количества блюд, реализуемых в течение дня

8. Принимаемая в расчетах продолжительность приема пищи НЕ учитывает...

- а) вид приема пищи (завтрак, обед, ужин)
- б) форму обслуживания потребителей
- в) форму собственности предприятия общественного питания
- г) типа предприятия

9. Коэффициент загрузки зала предприятия общественного питания...

- а) остается постоянным в течение рабочего времени
- б) не зависит от типа предприятия
- в) не зависит от формы обслуживания
- г) меняется в течение времени работы предприятия

11. Процентную разбивку общего количества блюд НЕ проводят в случае, если...

- а) предлагается меню для бизнес-ланча
- б) предприятие предлагает диетическое питание
- в) количество потребителей мало
- г) поток потребителей равномерный в течение рабочего дня

12. Из расчета на одного потребителя принимают...

- а) горячие напитки
- б) холодные напитки и соки
- в) горячие блюда
- г) супы

13. Национальные вкусы населения и климатические условия учитывают при...

- а) составлении меню
- б) определении количества блюд, реализуемых в зале) обосновании коэффициента потребления блюд
- г) процентной разбивке блюд в ассортименте

				<p>14. Количество потребителей предприятия общественного питания определяют с учетом...</p> <p>а) месторасположения предприятия и его типа  б) режима работы зала, средней продолжительности приема пищи одним потребителем и коэффициентом загрузки зала  в) количества блюд, реализуемых в течение рабочего времени предприятия)  производственной программы предприятия и его площади зала</p> <p>15. Пищевая и энергетическая ценность каждого блюда и рациона в целом, как правило, указывается в меню...</p> <p>а) свободного выбора  б) для специальных видов обслуживания  г) специализированных предприятий общественного питания  д) скомплектованных рационов</p> <p>16. Коэффициент пересчета блюд определяется как отношение...</p> <p>а) количества холодных блюд в меню к горячим  б) количества блюд, потребляемых во время завтрака, обеда и ужина  в) среднего числа потребителей за час к максимальному в течение всего времени работы предприятия  г) количества потребителей за час к количеству потребителей, обслуживаемых за день</p> <p>17. На предприятиях общественного питания с постоянным контингентом расчет расхода сырья осуществляют по...</p> <p>а) физиологическим нормам потребления продуктов питания  б) расчетному меню  в) нормам ФАО (Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН)  г) количеству потребителей, обслуживаемых за день работы предприятия</p> <p>18. Количество потребителей, обслуживаемых с 11-ти до 15-ти часов, учитывают при определении...</p> <p>а) коэффициента пересчета для реализации супов  б) объема пищеварочных котлов  в) коэффициента потребления блюд  г) оборачиваемости одного места в зале</p> <p>19. В общем случае режим работы цехов определяют после...</p> <p>а) расчета и подбора механического оборудования  б) расчета общей площади цеха  в) определения численности производственных рабочих  г) разработки производственной программы</p> <p>20. В горячем цехе на каждый час реализации готовят...</p> <p>а) тушеные продукты  б) супы молочные  в) супы заправочные  г) отварные продукты для закусок</p>
Холодильная техника и технология	6	4	-	<p>1. Что такое криоскопическая температура пищевого продукта?  1-температура начала замерзания тканевой жидкости продукта;</p>

			<p>2-нулевая температура зоны свежести холодильных камер; 3-температура конца процесса заморозки продукта.</p> <p>2.Воздухоохладитель в холодильнике – это: 1- испаритель; 2- испаритель+вентилятор; 3- вентилятор.</p> <p>3 Что влияет на микрофлору продукта? 1-скорость понижения температуры; 2-скорость понижения температуры, величина и длительность понижения; 3- ничего из вышеперечисленного;</p> <p>4 На сколько групп по температуре жизнедеятельности классифицируют микрофлору? 1-на 5 групп; 2-на 3 группы; 3-на 7 групп;</p> <p>5 Чем отличаются хладагент от хладоносителя? 1-хладагент вырабатывает холод; 2-хладоноситель вырабатывает холод; 3-хладагент только транспортирует холод;</p> <p>6 Что влияет на выбор хладагента? 1-скорость понижения температуры; 2- температура кипения, экологические нормы, цена, теплоемкость; 3- экологические нормы и цена;</p> <p>7 Хладоноситель вырабатывает ли холод (пониженную температуру)? 1-нет; 2-да, так как это дешевле по сравнению с хладагентом; 3- транспортирует и одновременно вырабатывает.</p> <p>8 На сколько групп по герметичности (открытости конструкции) делятся все холодильные компрессоры? 1-на 5 групп; 2-на 3 группы; 3-на 7 групп.</p> <p>9 Каким типом компрессора обычно комплектуется малая холодильная техника: 1-герметичным; 2-открытым; 3-полугерметичным.</p> <p>10Какие холодильные камеры можно перемещать с места на место? 1-нестационарные; 2-стационарные; 3-никакие нельзя.</p> <p>11 Укажите правильную последовательность циркуляции хладагента:</p>
--	--	--	--

				<p>1- компрессор-конденсатор-испаритель-дроссель  2- компрессор-испаритель-конденсатор-дроссель  3- компрессор-конденсатор-дроссель-испаритель</p> <p>12 Назовите назначение компрессора:  1-накопление хладагента.  2-дросселирование хладагента,  3-перекачивание хладагента.</p> <p>13 Воздухоохладитель в своей конструкции использует ...?  1- вентилятор;  2- реле давления;  3- фильтр-осушитель хладагента.</p> <p>13 Вентилятор в кондиционере регулирует...?  1-расход воздуха;  2- давление хладагента;  3-влажность хладоносителя;</p> <p>14 Воздушный датчик температуры содержит...  1- капилляр;  2- биметаллическую пластину;  3- сильфон.</p> <p>15 Какой прибор препятствует циркуляции влаги внутри холодильного контура:  1-ТРВ;  2- фильтр-осушитель;  3-электромагнитный; клапан;</p>
Водоснабжение и водоотведение на предприятиях общественного питания	6	4	-	<p>1 Общесанитарный лимитирующий показатель вредности определяет отрицательное воздействие вещества на ...  1-процесс самоочищения воды  2- свойства воды, которые обнаруживаются органами чувств человека  3-организм человека</p> <p>2 Санитарно-токсикологический лимитирующий показатель вредности определяет отрицательное воздействие вещества на ...  1-процесс самоочищения воды  2- свойства воды, которые обнаруживаются органами чувств человека  3-организм человека</p> <p>3 Для перекачивания воды используют  1-насос  2- коллектор  3- вентиль</p> <p>4 Для перекрытия воды в трубах применяют  1-насос  2- коллектор  3- вентиль</p>

				<p>5 Что входит в функции водонапорной башни</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1-хранение общего резерва воды</li> <li>2-хранение пожарного резерва воды и регулирование напора для потребителей</li> <li>3-хранение общего и пожарного резерва воды и регулирование напора для потребителей</li> </ol> <p>6 Сооружениями, применяемыми для захвата подземных вод, являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1-скважины</li> <li>2-береговые водозаборы</li> <li>3-вантусы</li> </ol> <p>7 Контрольно-спусковой кран водомерного узла необходим для:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1-спуска воды из системы внутреннего водопровода и контроль показания счётчика воды</li> <li>2-перекрытия подачи воды в здание</li> <li>3-регулирования напора воды в здании</li> </ol> <p>8 Наружная водопроводная сеть состоит из:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1-системы магистральных линий, транспортирующих воду в районы и кварталы города</li> <li>2-системы магистральных линий, транспортирующих воду внутри здания</li> <li>3-системы магистральных линий, транспортирующих воду внутри помещения здания</li> </ol> <p>9 Устройства, предназначенные для раздачи воды потребителям из системы водоснабжения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1-аварийная арматура</li> <li>2- запорная арматура</li> <li>3-водоразборная арматура</li> </ol> <p>10 Участок трубопровода, соединяющий внутреннюю с дворовой канализацией – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1-выпуск</li> <li>2- сифон</li> <li>3- трап</li> </ol> <p>11 Дождевые и талые воды с кровель отводят:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1-внутренние водостоки</li> <li>2-трапы</li> <li>3- сифоны</li> </ol> <p>12 Элемент системы канализации, выполненный в виде косоугольного тройника и отвода в 135 °, установленный в месте, где требуется прочистка труб только в одном направлении - это:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1-прочистки</li> <li>2-ревизия</li> <li>3-гидрозатворы</li> </ol> <p>13 - Вводом внутреннего водопровода считается участок трубопровода от наружной водопроводной сети до:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1-водомерного узла</li> <li>2-вертикального стояка в здании,</li> <li>3-насосной установки.</li> </ol>
--	--	--	--	---



				<p>14 Поступлению в помещения вредных и плохо пахнущих газов из системы канализации препятствуют:</p> <p>1-прочистки 2-ревизия 3-гидрозатворы</p> <p>15 Цветность питьевой воды по платино-кобальтовой шкале должна быть по СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» не более:</p> <p>1-20градусов 2-50 градусов 3-100 градусов.</p>
Основы строительства и инженерное оборудование предприятий питания	7	5	-	<p>1. Проектирование нового строительства, реконструкцию и техническое перевооружение действующих предприятий осуществляют на основе решений</p> <p>А) принятых проектными и научно-исследовательскими организациями. Б) принятых в утвержденных технико-экономическом обосновании или в технико-экономических расчетах В) о наличии в регионе предприятий общественного питания Г) о размещении сети предприятий общественного питания на первую очередь строительства</p> <p>2. Проектирование представляет собой</p> <p>А) участие коллективов высококвалифицированных специалистов в научных исследованиях Б) участие коллективов высококвалифицированных специалистов во внедрении изыскательских работ в практику В) взаимовязанный комплекс работ, в результате выполнения которого составляют техническую документацию для строительства или реконструкции зданий и сооружений. С) взаимовязанный комплекс научно-исследовательских работ, итогом выполнения которых является технико-экономическое обоснование для строительства и реконструкции зданий и сооружений</p> <p>3. Проектная документация представляет собой</p> <p>А) систему расчетов, чертежей и показателей, создающих технологическую и техническую возможность, а также экономическую целесообразность строительства предприятия Б) систему оценки потенциала рынка и распределения сегмента рынка В) систему обоснований потенциального контингента потребителей и перспективных потребностях населения в услугах общественного питания Г) систему расчетов для привлечения инвесторов, выделения финансирования на строительство и производственно-хозяйственную деятельность предприятия</p> <p>4. Ответственным лицом, назначаемым по каждому проектируемому предприятию является</p> <p>А) главный механик Б) начальник смены В) главный технолог Г) главный инженер</p> <p>Экономические и технические изыскания относят к</p> <p>А) предпроектному этапу проектирования Б) проектному этапу проектирования В) послепроектному этапу проектирования Г) заключительному этапу проектирования</p> <p>5. Проектирование предприятий осуществляют в</p> <p>А) одну стадию Б) две стадии В) три стадии Г) четыре стадии</p> <p>6. В задании на проектирование не содержатся сведения о</p>

				<p>А) месторасположении предприятия Б) режиме работы предприятия В) основных источниках обеспечения Г) ответственном лице за проектирование</p> <p>7. Разработка технологической части документации относится к А) предпроектному этапу проектирования Б) проектному этапу проектирования В) послепроектному этапу проектирования Г) заключительному этапу проектирования</p> <p>8. К функциональным группам помещений заготовочных предприятий относят А) складские, производственные, служебные, бытовые, подсобные, экспедицию Б) складские, производственные, специальные, бытовые, подсобные, экспедицию В) складские, производственные, технологические, служебные, подсобные, экспедицию Г) складские, производственные, служебные, бытовые, кладовые, подсобные, экспедицию</p> <p>9. Основные функции предприятий общественного питания - это А) производство блюд, реализация блюд; организация потребления Б) производство блюд, реализация блюд; организация потребления, проектирование производственной группы помещений В) производство блюд, реализация блюд; организация потребления, проектирование производственной и торговой групп помещений Г) приема продуктов, их хранения, кулинарной обработки сырья и изготовления полуфабрикатов, тепловой обработки блюд</p> <p>10. Столовую-раздаточную для персонала предусматривают А) в группе складских помещений Б) в группе производственных помещений В) в группе служебных и бытовых помещений Г) в группе подсобных помещений</p> <p>11. В зависимости от выполняемых функций предприятия общественного питания подразделяют на А) заготовочные; доготовочные; предприятия, работающие на сырье; предприятия-раздаточные; специализированные цехи Б) заготовочные; доготовочные; предприятия, работающие с полным производственным циклом В) заготовочные; доготовочные; предприятия, работающие на сырье; предприятия-раздаточные Г) заготовочные; доготовочные; предприятия, работающие с полным производственным циклом; специализированные цехи</p> <p>12. К основным типам доготовочных предприятий относят А) Столовые, рестораны, кафе, закусочные, бары, фабрики полуфабрикатов Б) Столовые, рестораны, кафе, закусочные, бары, фабрики полуфабрикатов, специализированные цехи В) Столовые, рестораны, кафе, закусочные, магазины кулинарии, бары Г) Столовые, рестораны, кафе, закусочные, магазины кулинарии, бары, специализированные цехи</p> <p>13. Моечную инвентаря располагают в А) группе складских помещений Б) группе производственных помещений В) группе служебных помещений Г) группе экспедиции помещений</p> <p>14. К функциональным группам доготовочных предприятий относят помещения А) для приема и хранения продуктов; производственных, служебных, бытовых, технических, экспедиции Б) для приема и хранения продуктов; производственных; для потребителей; служебных и бытовых; технических В) для приема и хранения продуктов, кладовых, производственных, гардероб, бытовых, технических</p>
--	--	--	--	---

				<p>Г) для приема и хранения продуктов; производственных, служебных, бытовых, технических, экспедиции, гардероб</p> <p>15. К общедоступным предприятиям общественного питания относят предприятия</p> <p>А) обслуживающие непосредственно население города</p> <p>Б) обслуживающие непосредственно население города независимо от ведомственной принадлежности</p> <p>В) обслуживающие непосредственно население города с учетом приезжающих и отдыхающих</p> <p>Г) обслуживающие непосредственно население города и не связанные с обслуживанием контингента производственного предприятия, учебного заведения, учреждения или организации</p>
Основы строительства и реконструкции предприятий питания	7	5	-	<p>1. Система расчетов, чертежей и показателей, создающих технологическую и техническую возможность, а также экономическую целесообразность его строительства это-</p> <p>2. На предпроектном этапе проводят изыскания, которые условно можно подразделить на: Э</p> <p>3. Простой производственный цикл – это</p> <p>4.зав. производством несет ответственность за ...</p> <p>5.Отрасль материального производства-</p> <p>6. Очищенные овощи в воде можно хранить в воде не более</p> <p>8. Проект, предназначенный для многократного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов называют...</p> <p>9. Проект, предназначенный для проверки в реальных условиях возможности внедрения в массовое строительство называют</p> <p>10. Основным нормативным документом при проектировании (реконструкции) заготовочных предприятий является</p> <p>11.Завершенный цикл производства кулинарной продукции включает:</p> <p>12.Холодный цех должен иметь удобную связь с</p> <p>13. Коэффициент потребления блюд учитывает:</p> <p>14. Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:</p> <p>15. Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:</p>

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Проектирование предприятий общественного питания	7	5	-	<p>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17</p> <p>а в г в б г а в г а б а б г г а а</p> <p>18 19 20</p> <p>г б а</p>
Холодильная техника и технология	6	4	-	1-1, 2-2, 3-2, 4-2, 5-1, 6-2, 7-1, 8-2, 9-1, 10-1, 11-3,12-3, 13-1, 14-3, 15-3
Водоснабжение и водоотведение на предприятиях общественного питания	6	4	-	1-1, 2-3, 3-1, 4-3, 5-3, 6-1, 7-1, 8-1, 9-3, 10-1, 11-1, 12-1, 13-1, 14-3, 15-1
Основы строительства и инженерное оборудование предприятий питания	7	5	-	1)Б; 2)В; 3) А; 4)Г; 5)В; 6)Г; 7)Б; 8)А; 9)А; 10)В; 11)В; 12)В; 13)Б; 14)Б; 15)Г
Основы строительства и реконструкции предприятий питания	7	5	-	1)Проектная документация; 2)Экономические и технические; 3) Προиготовление складских блюд; 4)Производственную деятельность; 5)Транспортирование; 6)2 ч; 7)2 ч; 8) Типовым; 9) Для экспериментального строительства; 10)Ведомственные нормы технологического проектирования; 11)Термическую кулинарную обработку; 12)Раздаточной; 13) Общее кол-во блюд планируемых к выпуску; 14)45-50; 15)Супового и соусного

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания (ФГОС 3+)
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ПК-29
Название компетенции	Готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Оборудование предприятий общественного питания	5	4	-	<p>1 Какой способ мойки используется в оборудовании для мойки корнеплодов:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) гидравлический;</li> <li>2) гидромеханический;</li> <li>3) гидродинамический.</li> </ol> <p>2 Назначение машины пиллер:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) мойка клубнекорнеплодов;</li> <li>2) мойки клубнекорнеплодов и чистки от наружного покрова;</li> <li>3) очистка от наружного покрова.</li> </ol> <p>3 Посудомоечная машина МПУ-700 предназначена для:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) мойки столовой посуды;</li> <li>2) мойки кухонной посуды;</li> <li>3) мойки тары.</li> </ol> <p>4 Конусная размолочная машина МИ предназначена для дробления:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) сухарей;</li> <li>2) орехов;</li> <li>3) зёрен кофе.</li> </ol> <p>5 Назначение овощерезательной машины МРО 50-200:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) для нарезки сырых овощей и шинкование капусты;</li> <li>2) для нарезки варёных овощей и шинковании капусты;</li> <li>3) для нарезки и протирания овощей.</li> </ol> <p>6 Для нарезки брусочками применяют:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ножевые гребёнки;</li> <li>2) серповидные ножи;</li> <li>3) тёрочные диски.</li> </ol>

			<p>7 Мясорубки предназначены для:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) мелкого измельчения мяса;</li><li>2) разрыхления порционных кусков;</li><li>3) тонкого измельчения мяса.</li></ol> <p>8 Машина для измельчения зёрен кофе, называется...</p> <p>9 Тепловой аппарат для хранения готовых блюд в горячем состоянии в течение установленного времени, называется...</p> <p>10 Машина для мелкого измельчения мясного сырья, называется...</p> <p>11 Рабочий орган универсальной овощерезательной машины, при помощи которого овощи продавливаются сквозь отверстия ножевой решетки, называется...</p> <p>12 Машина для нарезки гастрономических продуктов ломтиками, называется...</p> <p>13 Привод универсальной кухонной машины состоит из следующих основных элементов:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) электродвигателя;</li><li>2) электродвигателя и механической передачи;</li><li>3) электродвигателя, механической передачи и устройства для подсоединения сменных механизмов.</li></ol> <p>14 Периодичность смены смазки в редукторе универсальной кухонной машины:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) один раз в месяц;</li><li>2) один раз в шесть месяцев;</li><li>3) через сто часов работы привода.</li></ol> <p>15 Что является рабочим размером отверстия металлочных сеток:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) размер отверстия в свету выраженный в миллиметрах;</li><li>2) количество отверстий на 1 см длины сита по утку;</li><li>3) размер отверстия сита по диагонали.</li></ol> <p>16 Для чего предназначены мукопросеиватели:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) отделения посторонних примесей от муки;</li><li>2) разделения муки на фракции по крупности;</li><li>3) отделения посторонних примесей от сыпучих продуктов.</li></ol> <p>17 Картофелеочистительная машина МОК-150 относится к:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) дисковым машинам;</li><li>2) конусным машинам;</li><li>3) роликовым машинам.</li></ol> <p>18 Для какого сырья не механизирован процесс мойки на доготовочных предприятиях:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) корнеклубнеплодов;</li><li>2) столовой посуды;</li><li>3) мясного сырья.</li></ol> <p>19 Тип теплового оборудования(электрическая, газовая и пр.) для приготовления первых блюд и гарниров, варки и обжарки блюд, разогрева приготовленной пищи, называется...</p> <p>20 Тепловой шкаф автоматически контролируемой системой генерации пара, называется...</p> <p>21 Машина для более тонкого, чем мясорубка измельчения мясного сырья с чашей и серповидными ножами, называется...</p> <p>22 Устройство для взбивания кондитерских изделий без измельчения (кремов, муссов, соусов и т.п.) до создания однородной воздушной массы, называется...</p>
--	--	--	---

				<p>23 Устройство ручного типа для измельчения и смешивания продуктов до создания однородной массы, называется...</p> <p>24 Устройство (переносное или стационарное) для приготовления блюд на углях, газу, электричестве, его конструкция может быть встроена в газовую плиту и микроволновую печь, называется, называется...</p> <p>25 Коэффициент полезного действия определяется как отношение:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) полезно используемой теплоты к затраченной;</li> <li>2) затраченного количества теплоты к полезной;</li> <li>3) полезно используемой теплоты к потерям в окружающую среду.</li> </ol> <p>26 Для электрических аппаратов количество выделившейся теплоты определяют как:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) произведение мощности нагревательных элементов на время работы;</li> <li>2) отношение мощности нагревательных элементов на время работы;</li> <li>3) отношение мощности нагревательных элементов на время работы.</li> </ol> <p>27 Металлоёмкость теплового жарочного оборудования это:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) отношение массы продукта к массе машины;</li> <li>2) отношение массы машины к её производительности;</li> <li>3) отношение массы машины к рабочей площади поверхности.</li> </ol> <p>28 Удельная поверхностная мощность конфорки это:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) отношение мощности к площади рабочей поверхности;</li> <li>2) отношение мощности к массе конфорки;</li> <li>3) отношение мощности к площади продукта на конфорке.</li> </ol> <p>29 Трубчатые электронагревательные элементы относятся к группе:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) открытых нагревательных элементов;</li> <li>2) закрытых нагревательных элементов;</li> <li>3) герметичных нагревательных элементов.</li> </ol> <p>30 Принцип работы электрических нагревательных элементов основан на:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) прохождение электрического тока через продукт;</li> <li>2) прохождение электрического тока через проводник;</li> <li>3) прохождении электрического тока через полупроводник.</li> </ol> <p>31 Пищеварочные котлы предназначены для варки продуктов в среде:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) жидкости;</li> <li>б) жидкости и растительном масле;</li> <li>в) паровоздушной среде.</li> </ol> <p>32 Варочный аппарат, который работает при избыточном давлении, называется...</p> <p>33 Что используют в качестве промежуточного теплоносителя с температурой выше 100С в пищеварочных котлах с косвенным обогревом...</p> <p>34 Тепловой аппарат для жарения кулинарных изделий в слое растопленного жира, называется...</p> <p>35 Тепловой аппарат для кипячения воды, называется...</p> <p>36 Тепловой аппарат для варки кофе, называется...</p>
Проектирование предприятий общественного питания	7	5	-	<p>1. К основным направлениям реконструкции предприятий общественного питания НЕ относится...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) Изменение профиля предприятия и организация производства новой продукции</li> <li>б) Перепланировка отдельных цехов и участков, а также изменение соотношения площади различных групп помещений</li> </ol>

			<p>в) Замена морально устаревшего и физически изношенного оборудования г) Включение в меню блюд, учитывающих традиции местного населения</p> <p>2. Состав документации при строительстве предприятий общественного питания зависит от...</p> <p>а) этапа разработки проекта б) сложности и стоимости объекта проектирования в) СНиПа, на основании которого осуществляется проектирование г) месторасположения предприятия</p> <p>3. На каком из перечисленных этапов проектирования предприятия общественного питания дается оценка его конкурентной позиции?</p> <p>а) на предпроектном б) на проектном в) на послепроектном г) после выхода предприятия на проектную мощность</p> <p>4. Какие из перечисленных сведений НЕ приводятся в задании на проектирование предприятия общественного питания?</p> <p>а) Вид строительства, месторасположение и мощность предприятия б) Собственник и стоимость объекта проектирования в) Стадийность проектирования и сроки строительства г) Источники обеспечения предприятия сырьем, водой, теплом и газом</p> <p>5. Какой из перечисленных проектов НЕ применяется при строительстве предприятия общественного питания?</p> <p>а) Типовой б) Индивидуальный в) Экспериментальный г) Инновационный</p> <p>6. Составная часть проектной и/или рабочей документации, имеющая самостоятельное обозначение, называется...</p> <p>а) проектной продукцией б) проектным документом в) проектной документацией г) рабочими чертежами</p> <p>7. Проектная документация может быть...</p> <p>а) селективной и массовой б) экспериментальной и исследовательской в) индивидуальной и групповой г) типовой и типовой модифицированной</p> <p>8. В состав проекта на строительство предприятия общественного питания пояснительная записка входит...</p> <p>а) как его обязательная составляющая б) в случае его проектирования в одну стадию в) если проект является экспериментальным г) если этого желает заказчик</p>
--	--	--	---

				<p>9. Что из перечисленного НЕ включается в сметную стоимость строительства?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) Затраты на разработку задания</li><li>б) Средства на авторский надзор</li><li>в) Отчисления на техническое обслуживание зданий и оборудования</li><li>г) Средства на проектно-изыскательские работы</li></ul> <p>10. Схема генерального плана участка при проектировании предприятия общественного питания входит в состав раздела...</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) «Иная документация, предусмотренная федеральными законами»</li><li>б) «Конструктивные и объемно-планировочные решения»</li><li>в) «Архитектурные решения»</li><li>г) «Схема планировочной организации земельного участка»</li></ul> <p>11. К текстовым документам проектной документации НЕ относятся...</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) материалы, представленные в виде схем, карт, электронных моделей</li><li>б) отчеты по результатам инженерных изысканий</li><li>в) спецификации оборудования, изделий и материалов</li><li>г) пояснительная записка</li></ul> <p>12. Пояснительная записка проектной документации на строительство предприятия общественного питания должна содержать...</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) технико-экономические показатели проектируемого предприятия</li><li>б) методику и результаты технико-экономической оценки проекта</li><li>в) бизнес-план проектируемого предприятия</li><li>г) инвестиционную оценку проекта</li></ul> <p>13. К основным видам обеспечения системы автоматизированного проектирования (САПР) НЕ относят...</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) методическое</li><li>б) лингвистическое</li><li>в) экономическое</li><li>г) математическое</li></ul> <p>14. Какая из перечисленных функциональных групп помещений НЕ входит в состав заготовочного предприятия?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) Административные и бытовые помещения для персонала</li><li>б) Складские помещения</li><li>в) Помещения для потребителей</li><li>г) Производственные помещения</li></ul> <p>15. Какую из перечисленных функциональных групп помещений НЕ включают в состав заготовочных предприятий?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) Помещения для потребителей</li><li>б) Помещения экспедиции</li><li>в) Служебные и бытовые помещения</li><li>г) Технические помещения</li></ul> <p>16. К функциям предприятия общественного питания НЕ относится... а) производство кулинарной продукции</p> <ul style="list-style-type: none"><li>б) организация потребления кулинарной продукции</li><li>в) разработка ГОСТов на производство кулинарной продукции</li></ul>
--	--	--	--	---



				<p>) реализация кулинарной продукции</p> <p>17. Сколько основных функциональных групп помещений включает предприятие общественного питания? а) Две б) Три в) Пять г) Семь</p> <p>18. Комната заведующего производством в доготовочном предприятии общественного питания располагается в группе... а) производственных помещений б) помещений для потребителей в) служебных и бытовых помещений г) технических помещений</p> <p>19. Классификационный признак «По интересам потребителей» применяется для... а) ресторанов, баров б) кафе, предприятий быстрого обслуживания в) закусочных, буфетов г) кофейни, кафетериев</p> <p>20. Какой из перечисленных классов НЕ применяется при классификации ресторанов? а) «Первый» б) «Второй» в) «Высший» г) «Люкс»</p> <p>21. Потребление продукции общественного питания в положении «стоя» предусмотрено... а) кофейне б) кафе в) кафетерии г) столовой</p> <p>22. Производственную мощность заготовочных предприятий НЕ рассчитывают по... а) удельному расходу сырья б) нормам на одно место в сети доготовочных предприятий в) срокам хранения вырабатываемой продукции г) нормам для централизованного изготовления полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий на 1000 жителей</p> <p>23. К основным нормативным документам для проектирования и реконструкции предприятий общественного питания НЕ относят... а) строительные нормы и правила (СНиП) б) устав города в) ведомственные нормы технологического проектирования (ВНТП) г) технические регламенты (ТР)</p> <p>24. Для какого из перечисленных предприятий общественного питания приставка «мини» НЕ применяется? а) Закусочная б) Кафе</p>
--	--	--	--	---

				<p>в) Ресторан г) Бар</p> <p>25. К какому из перечисленных предприятий общественного питания могут добавляться слова «экспресс» или «бистро»?</p> <p>а) Пельменная б) Столовая в) Ресторан г) Бар</p> <p>26. В состав технико-экономического обоснования проекта НЕ включают сведения о...</p> <p>а) месте нахождения проектируемого предприятия б) трудовых ресурсах проектируемого предприятия в) постановке на учет в налоговых органах собственника проектируемого предприятия г) планировании сроков осуществления проекта</p> <p>27. Обоснование проекта реконструкции предприятия общественного питания НЕ включает анализа...</p> <p>а) профессиональных качеств работников предприятия б) технического уровня применяемого оборудования в) существующих помещений г) схемы технологических процессов предприятия</p> <p>28. В соответствии с выполняемыми функциями и условиями размещения предприятия общественного питания делятся на предприятия...</p> <p>а) регионального и федерального уровня б) крупные и малые в) местного и городского значения г) стандартные и уникальные</p> <p>29. В общем количестве мест общедоступной сети общественного питания доля столовых общего типа должна составлять (%).</p> <p>а) 5 б) 15 в) 25 г) 50</p> <p>30. Количество мест на предприятиях общественного питания при производственных предприятиях НЕ зависит от...</p> <p>а) времени, затрачиваемого на получение обеда б) продолжительности рабочего времени работников предприятия в) меню предприятия общественного питания г) численности работающих по сменам</p> <p>31. В нежилых помещениях жилых зданий допускается размещать предприятия общественного питания с числом мест в зале не более...</p> <p>а) 10 б) 25 в) 50 г) 100</p>
--	--	--	--	---

32. Расчетное число студентов в проекте столовой при ВУЗе определяют исходя из...
- а) численности студентов дневной формы обучения плюс 10% от обучающихся по заочной форме обучения
  - б) численности студентов дневной и заочной форм обучения
  - в) 50% численности студентов дневной и заочной форм обучения
  - г) численности студентов всех форм обучения и профессорско-преподавательского состава
33. Общее число мест столовой, расположенной на территории ВУЗа должно составлять...
- а) 50% от числа всех студентов учебного заведения
  - б) 100% от числа студентов дневного отделения
  - в) 20% от расчетного числа студентов дневного отделения
  - г) 50% числа студентов и профессорско-преподавательского состава
34. Вместимость залов ресторанов, кафе и баров при гостиницах принимается равной...а) количеству номеров для проживания
- б) 50% от числа мест для проживания
  - в) количеству мест для проживания плюс число обслуживающего персонала
  - г) количеству мест для проживания
35. Норма посадочных мест на 1000 человек в студенческих столовых составляет...
- а) 150
  - б) 200
  - в) 300
  - г) 500
36. Площадь зала кафе на 50 мест должна составлять...
- а) 50 м<sup>2</sup>
  - б) 100 м<sup>2</sup>
  - в) 150 м<sup>2</sup>
  - г) 80 м<sup>2</sup>
37. На предприятиях с неравномерной загрузкой в отдельные дни недели (месяца) работуперсонала целесообразно организовывать по...
- а) линейному графику
  - б) ленточному графику
  - в) по графику суммированного учета рабочего времени
  - г) двухбригадному графику
38. К методам обслуживания потребителей предприятий общественного питания НЕ относят...
- а) обслуживание персоналом
  - б) самообслуживание
  - в) реализация продукции торговым автоматом
  - г) комбинированный метод
39. Из перечисленных предприятий общественного питания к заготовочным относят...а) кафетерии
- б) буфеты
  - в) школьные столовые
  - г) комбинаты школьного питания

				<p>40. В соответствии со СНиП заготовочные предприятия общественного питания рассчитывают по норме...</p> <p>а) одно предприятие на населенный пункт  б) 300 кг в сутки на 1000 человек  в) 5 кг на одного жителя населенного пункта  г) 10 кг в расчете на одно посадочное место обслуживаемых доготовочных предприятий</p>
--	--	--	--	--

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Ключи к заданиям																
	ОФО	ЗФО	ОЗФО																	
Оборудование предприятий общественного питания	5	4	-	1-2, 2-2, 3-1, 4-1, 5-1, 6-1, 7-1, 8 кофемолка, 9-мармит, 10-мясорубка, 11-пуансон, 12-слайсер 13-2, 14-2, 15-1, 15-3, 17-1, 18-3, 19-плита, 20-пароконвектомат, 21- куттер, 22- миксер, 23 – блендер, 24-гриль 25-1, 26,-1, 27-3, 28-1, 29-3 ,30-2 ,31-1 ,32-автокалав, 33-пар, 34-фритюрница, 35-кипятильник, 36- кофеварка																
Проектирование предприятий общественного питания	7	5	-	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
				г	б	б	б	г	б	г	а	в	г	в	а	в	в	б	в	в
				18	19	20	21	22	23	24	25									
				а	а	б	в	в	б	в	а									
				26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40		
				в	а	в	в	б	в	а	в	г	б	г	в	в	г	б		

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания (ФГОС 3+)
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ПК-30
Название компетенции	Готовность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Маркетинг	5	3	-	<p>1. Какое из определений маркетинга правильное?</p> <p>а) государственное управление производством и торговлей;</p> <p>б) финансовый и экономический потенциал фирмы;</p> <p>в) деятельность, направленная на получение прибыли за счет удовлетворения потребности покупателя;</p> <p>г) вид человеческой деятельности, направленной на улучшение социально-экономической обстановки в обществе.</p> <p>2. Что не входит в функции маркетинга?</p> <p>а) определение ассортиментной политики предприятия;</p> <p>б) поиск резервов для снижения издержек обращения;</p> <p>в) формирование ценовой политики;</p> <p>г) организация системы товародвижения.</p> <p>3. В чем сущность концепции маркетинга?</p> <p>а) в ориентации на нужды и требования производства;</p> <p>б) в ориентации на требования рынка с целью получения прибыли за счет удовлетворения потребностей покупателя;</p> <p>в) в ориентации на указания государства;</p> <p>г) в эффективности производства и обращения.</p> <p>4. Целями концепции социально-этического маркетинга являются:</p> <p>а) удовлетворение разумных потребностей;</p> <p>б) защита окружающей среды;</p> <p>в) комплексный учет интересов потребителей, предприятия и общества в целом;</p> <p>г) все вышеперечисленное.</p> <p>5. Развивающийся маркетинг связан:</p> <p>а) с формированием спроса на товар;</p> <p>б) с незаинтересованностью потребителя;</p> <p>в) с наличием негативного спроса;</p> <p>г) с совпадением структуры спроса и предложения.</p> <p>6. С чем связан ремаркетинг?</p>

				<p>а) с отсутствием спроса;  б) со снижающимся спросом;  в) с негативным спросом;  г) с иррациональным спросом.</p> <p>7. Поддерживающий маркетинг применяют, если:  а) спрос = предложению;  б) спрос &gt; предложения;  в) спрос &lt; предложения.</p> <p>8. К макросреде предприятия относятся:  а) поставщики сырья;  б) покупатели изделий предприятия;  в) конкуренты;  г) политико-правовая среда.</p> <p>9. К факторам микросреды маркетинга относятся:  а) сама фирма;  б) демографические факторы;  в) экономические факторы;  г) политические факторы.</p> <p>10. Что такое окружающая среда маркетинга?  а) совокупность сил и факторов, оказывающих влияние на хозяйственную деятельность фирмы;  б) торгово-сбытовая сеть фирмы;  в) система коммуникационных связей.</p> <p>11. Стратегия, построенная на предположении, что потребители будут покупать товары (услуги) только наивысшего качества, соответствует маркетинговой концепции:  а) совершенствования производства;  б) современного маркетинга;  в) совершенствования товара;  г) все ответы верны.</p> <p>12. Ориентация фирмы на извлечение прибыли в основном за счет увеличения объемов продаж товара (услуги) характерна для:  а) стратегии современного маркетинга;  б) интенсификации коммерческих усилий;  в) стратегии совершенствования производства;  г) все ответы верны;  д) нет правильного ответа.</p> <p>13. Осуществление SWOT-анализа характерно для:  а) исследования внутренней среды предприятия;  б) разработки стратегических планов организации;  в) прогнозирования сильных и слабых сторон фирмы;  г) все ответы верны;  д) правильного ответа нет.</p> <p>14. Основное преимущество маркетингового подхода перед сбытовым:  а) на первом месте — учет потребностей покупателей;  б) в основу берется себестоимость продукции;  в) узкий ассортимент продукции;  г) нет принципиальных отличий.</p> <p>15. При осуществлении товарной концепции под понятием</p>
--	--	--	--	---

				<p>«маркетинговая близорукость» понимают:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) использование только оптовых посредников;</li><li>б) отказ от выпуска нового товара;</li><li>в) совершенствование товара без учета нужд потребителей;</li><li>г) отказ от стратегического планирования;</li><li>д) агрессивные усилия по сбыту товара.</li></ul> <p>16. К какому виду исследования рынка относится изучение справочников и статистической литературы?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) кабинетные исследования;</li><li>б) полевые исследования;</li><li>в) не относится к исследованиям;</li><li>г) все ответы верны;</li><li>д) правильного ответа нет.</li></ul> <p>17. Сбор данных, их изучение и обработка, отчет о результатах представляют собой:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) маркетинговое исследование;</li><li>б) информационный поток;</li><li>в) маркетинговые информационные системы (МИС);</li><li>г) все ответы верны;</li><li>д) правильного ответа нет.</li></ul> <p>18. Маркетинговое исследование представляет собой сбор, обработку и анализ данных с целью:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) уменьшения неопределенности, сопутствующей принятию маркетинговых решений;</li><li>б) опережения конкурентов;</li><li>в) систематизации отчетных данных;</li><li>г) все ответы верны;</li><li>д) правильного ответа нет.</li></ul> <p>19. Какие методы сбора информации используются при вторичных исследованиях предприятием?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) анкетирование;</li><li>б) опрос по телефону;</li><li>в) наблюдение;</li><li>г) все ответы верны;</li><li>д) правильного ответа нет.</li></ul> <p>20. Согласны ли вы с утверждением, что бухгалтерская отчетность относится ко вторичной информации?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) да;</li><li>б) нет.</li></ul> <p>21. Обозначьте последовательность маркетинговых исследований:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) обработка и анализ информации;</li><li>б) разработка задачи и порядка исследования;</li><li>в) выбор и сбор информации;</li><li>г) принятие маркетингового решения.</li></ul> <p>22. Согласны ли вы с утверждением, что эксперимент проходит в искусственно созданной обстановке?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) да;</li><li>б) нет.</li></ul> <p>23. Какова цель маркетинговых исследований?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) снижение цен на товары;</li><li>б) нахождение нужных партнеров по бизнесу;</li><li>в) рационализация стратегии и тактики коммерческой деятельности;</li></ul>
--	--	--	--	---

				<p>г) все ответы верны.</p> <p>24. Наблюдение может быть:</p> <p>а) открытым;</p> <p>б) структурированным;</p> <p>в) прямым;</p> <p>г) верно а) и в);</p> <p>д) все ответы верны.</p> <p>25. Преимущества личных интервью:</p> <p>а) невысокий уровень реакции респондентов;</p> <p>б) невысокие затраты на одного респондента;</p> <p>в) незначительная гибкость;</p> <p>г) незначительное влияние интервьюера на респондента;</p> <p>д) возможность задавать пробные вопросы.</p> <p>26. Недостатки личного опроса:</p> <p>а) невысокая скорость сбора данных;</p> <p>б) значительная степень влияния интервьюера;</p> <p>в) невысокий уровень реакции респондентов;</p> <p>г) небольшой объем собираемой информации.</p> <p>27. Методом наблюдения является:</p> <p>а) исследование восприятия потребителей;</p> <p>б) аудит розничной торговли;</p> <p>в) лабораторный эксперимент с имитацией реального магазина;</p> <p>г) опрос, при котором нет непосредственного контакта с интервьюируемым лицом.</p> <p>28. Маркетинговое исследование — это:</p> <p>а) постоянно действующая система сбора, классификации, анализа, оценки и распространения маркетинговой информации;</p> <p>б) исследование сведений, получаемых из внутренних источников компании;</p> <p>в) маркетинговая разведка;</p> <p>29. Расставьте перечисленные потребности по порядку от низших к высшим согласно иерархии А. Маслоу:</p> <p>а) физиологические потребности;</p> <p>б) потребность в самореализации;</p> <p>з) социальные потребности;</p> <p>г) гарантия безопасности.</p> <p>30. Позиционирование товара — это:</p> <p>а) определение основных потребительских свойств товара;</p> <p>б) анализ всего комплекса рыночной политики предприятия в отношении товара;</p> <p>в) определение потенциальных потребителей товара;</p> <p>г) правильного ответа нет.</p>
Бухгалтерский учет и аудит в общественном питании	7	4	-	<p>1..... - формирование документированной систематизированной информации об объектах, предусмотренных настоящим Федеральным законом, в соответствии с требованиями, установленными настоящим Федеральным законом, и составление на ее основе бухгалтерской (финансовой) отчетности.</p> <p>2..... – это совокупность способов и методов ведения экономическим субъектом бухгалтерского учета.</p> <p>3..... – способ проверки соответствия фактического наличия хозяйственных средств организации данным учета</p> <p>4..... – письменное доказательство совершения хозяйственной операции или разрешение на ее осуществление</p> <p>5....- это обязательный элемент оформления официального документа</p>



				<p>6..... – способ экономической группировки имущества и источников его формирования на определенную дату в денежном выражении.</p> <p>7.По каким документам поступает выручка в кассу организации?</p> <p>8.По каким документам выдаются деньги из кассы организации?</p> <p>9.Платежное поручение - это ..</p> <p>10.По каким документам поступает выручка в кассу организации?</p> <p>11.Чек - ...</p> <p>12..... - основной способ расчетов между предприятиями, учреждениями и организациями.</p> <p>13..... - сумма денежных средств, которая может постоянно находиться в кассе предприятия.</p> <p>14..... - соглашение между двумя или несколькими сторонами (физическими или юридическими лицами), направленное на установление, изменение или прекращение определенных взаимоотношений.</p> <p>15..... - документ по учету отпуска товарно-материальных ценностей, является комбинированным накопительным документом, при ее выписке указывается, на какой срок она выписана, кто получатель, вид и лимит отпуска материалов.</p> <p>16..... - документ типовой формы, составляется подотчетными лицами, в котором указываются полученные под отчет суммы, фактически произведенные расходы, остаток полученных средств или перерасход.</p> <p>17..... - система заработной платы, при которой заработок работника зависит от объема выполненной работы.</p> <p>18.Платежная ведомость - ...</p> <p>19. Готовая продукция - .....</p> <p>20.Производственные затраты - .....</p> <p>21. Остаточная стоимость основных средств - ....</p> <p>22..... - способ группировки затрат и определения себестоимости полученных материальных ценностей, изготовленной продукции и выполненных работ.</p> <p>23.....- вид или однородная группа приобретенных материальных ценностей, изготовленных изделий или выполненных работ, себестоимость которых необходимо вычислить.</p> <p>24..... - себестоимость продукции, рассчитанная в конце отчетного периода на основании данных бухгалтерского учета по расходам на производство и фактическим количеством полученной продукции.</p>
--	--	--	--	---

				<p>25. Где ведется учет использования рабочего времени?</p> <p>26. .... - начисления по установленным нормам амортизации основных средств</p> <p>27..... - учетные регистры типовой формы, предназначенные для пообъектного учета основных средств.</p> <p>28.... - это независимая проверка бухгалтерской (финансовой) отчетности клиента с целью установления ее достоверности и соответствия финансово-хозяйственных операций российскому законодательству.</p> <p>29..... – информация, формирующая основу, которая подкрепляет мнения, заключения или отчеты аудитора.</p> <p>30.... - этап аудита, заключающийся в разработке общей стратегии аудита, разработке плана аудита и выборе конкретных аудиторских процедур.</p>
--	--	--	--	---

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Маркетинг	5	3	-	<p><b>1</b> В                            <b>26</b> А</p> <p><b>2</b> Б                            <b>27</b> А</p> <p><b>3</b> Б                            <b>28</b> А</p> <p><b>4</b> В                            <b>29</b> А-Г-В-Б</p> <p><b>5</b> А                            <b>30</b> Б</p> <p><b>6</b> Б</p> <p><b>7</b> А</p> <p><b>8</b> Г</p> <p><b>9</b> А</p> <p><b>10</b> А</p> <p><b>11</b> В</p> <p><b>12</b> В</p> <p><b>13</b> Г</p> <p><b>14</b> А</p> <p><b>15</b> В</p> <p><b>16</b> А</p> <p><b>17</b> А</p> <p><b>18</b> А</p> <p><b>19</b> Д</p> <p><b>20</b> А</p> <p><b>21</b> Б-В-А-Г</p> <p><b>22</b> А</p> <p><b>25</b> Г</p> <p><b>24</b> Д</p> <p><b>25</b> Д</p>
Бухгалтерский учет и аудит в общественном питании	7	4	-	<p>1..Бухгалтерский учет - формирование документированной систематизированной информации об объектах, предусмотренных настоящим Федеральным законом, в соответствии с требованиями, установленными настоящим Федеральным законом, и составление на ее основе бухгалтерской (финансовой) отчетности.</p> <p>2.Учетная политика – это совокупность способов и методов ведения экономическим субъектом бухгалтерского учета.</p> <p>3.Инвентаризация – способ проверки соответствия фактического наличия хозяйственных средств организации данным учета</p>

			<p>4.Первичный документ – письменное доказательство совершения хозяйственной операции или разрешение на ее осуществление</p> <p>5.Реквизиты- это обязательный элемент оформления официального документа</p> <p>6.Бухгалтерский баланс – способ экономической группировки имущества и источников его формирования на определенную дату в денежном выражении.</p> <p>7.Приходный кассовый ордер</p> <p>8.Расходный кассовый ордер</p> <p>9.Платежное поручение - письменное распоряжение плательщика банку о списании с его расчетного счета и зачислении на счет получателя определенной суммы денежных средств</p> <p>10.Кассовая книга - учетный регистр, предназначенный для учета кассовых операций кассиром предприятия</p> <p>11.Чек - документ, по которому выдаются наличные деньги со счетов в банке или с помощью которого производятся безналичные расчеты за товары и услуги.</p> <p>12.Безналичные расчеты - основной способ расчетов между предприятиями, учреждениями и организациями.</p> <p>13.Лимит кассы - сумма денежных средств, которая может постоянно находиться в кассе предприятия.</p> <p>14.Договор - соглашение между двумя или несколькими сторонами (физическими или юридическими лицами), направленное на установление, изменение или прекращение определенных взаимоотношений.</p> <p>15.Лимитно-заборная карта - документ по учету отпуска товарно-материальных ценностей, является комбинированным накопительным документом, при ее выписке указывается, на какой срок она выписана, кто получатель, вид и лимит отпуска материалов.</p> <p>16. Авансовый отчет</p> <p>17. Сдельная заработная плата</p> <p>1. 18. Платежная ведомость - документ, составляемый в бухгалтерии на выплату заработной платы или аванса.</p> <p>2. 19. Готовая продукция - законченный производством продукт на предприятии, который соответствует установленным стандартам или техническим условиям.</p> <p>20.Производственные затраты - расходы предприятия на производство продукции (затраты сырья, материалов, топлива, электроэнергии; оплата труда; амортизация основных средств и т. д.).</p> <p>21. Остаточная стоимость основных средств - стоимость основных средств за вычетом их износа</p> <p>22.Калькуляция - способ группировки затрат и определения себестоимости полученных материальных ценностей, изготовленной продукции и выполненных работ.</p> <p>23.Объект калькуляции- вид или однородная группа приобретенных материальных ценностей, изготовленных изделий или выполненных работ, себестоимость которых необходимо вычислить.</p> <p>24.Фактическая себестоимость продукции - себестоимость продукции, рассчитанная в конце отчетного периода на основании данных бухгалтерского учета по расходам на производство и фактическим количеством полученной продукции.</p>
--	--	--	--

				<p>25.Табель учета рабочего времени</p> <p>26. Амортизационные отчисления - начисления по установленным нормам амортизации основных средств</p> <p>27.Инвентарные карточки - учетные регистры типовой формы, предназначенные для пообъектного учета основных средств.</p> <p>28.Аудит - это независимая проверка бухгалтерской (финансовой) отчетности клиента с целью установления ее достоверности и соответствия финансово-хозяйственных операций российскому законодательству.</p> <p>29.Аудиторское доказательство – информация, формирующая основу, которая подкрепляет мнения, заключения или отчеты аудитора.</p> <p>30.Планирование аудита - этап аудита, заключающийся в разработке общей стратегии аудита, разработке программы аудита и выборе конкретных аудиторских процедур.</p>
--	--	--	--	---

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания (ФГОС 3+)
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела

Шифр компетенции	ПК-31
Название компетенции	Способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Маркетинг	5	3	-	<p>1. Какое из определений маркетинга правильное?</p> <p>а) государственное управление производством и торговлей;</p> <p>б) финансовый и экономический потенциал фирмы;</p> <p>в) деятельность, направленная на получение прибыли за счет удовлетворения потребности покупателя;</p> <p>г) вид человеческой деятельности, направленной на улучшение социально-экономической обстановки в обществе.</p> <p>2. Что не входит в функции маркетинга?</p> <p>а) определение ассортиментной политики предприятия;</p> <p>б) поиск резервов для снижения издержек обращения;</p> <p>в) формирование ценовой политики;</p> <p>г) организация системы товародвижения.</p> <p>3. В чем сущность концепции маркетинга?</p> <p>а) в ориентации на нужды и требования производства;</p> <p>б) в ориентации на требования рынка с целью получения прибыли за счет удовлетворения потребностей покупателя;</p> <p>в) в ориентации на указания государства;</p> <p>г) в эффективности производства и обращения.</p> <p>4. Целями концепции социально-этического маркетинга являются:</p> <p>а) удовлетворение разумных потребностей;</p> <p>б) защита окружающей среды;</p> <p>в) комплексный учет интересов потребителей, предприятия и общества в целом;</p> <p>г) все вышеперечисленное.</p> <p>5. Развивающийся маркетинг связан:</p> <p>а) с формированием спроса на товар;</p> <p>б) с незаинтересованностью потребителя;</p> <p>в) с наличием негативного спроса;</p> <p>г) с совпадением структуры спроса и предложения.</p>

			<p>6. С чем связан ремаркетинг?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) с отсутствием спроса;</li><li>б) со снижающимся спросом;</li><li>в) с негативным спросом;</li><li>г) с иррациональным спросом.</li></ul> <p>7. Поддерживающий маркетинг применяют, если:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) спрос = предложению;</li><li>б) спрос &gt; предложения;</li><li>в) спрос &lt; предложения.</li></ul> <p>8. К макросреде предприятия относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) поставщики сырья;</li><li>б) покупатели изделий предприятия;</li><li>в) конкуренты;</li><li>г) политико-правовая среда.</li></ul> <p>9. К факторам микросреды маркетинга относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) сама фирма;</li><li>б) демографические факторы;</li><li>в) экономические факторы;</li><li>г) политические факторы.</li></ul> <p>10. Что такое окружающая среда маркетинга?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) совокупность сил и факторов, оказывающих влияние на хозяйственную деятельность фирмы;</li><li>б) торгово-сбытовая сеть фирмы;</li><li>в) система коммуникационных связей.</li></ul> <p>11. Стратегия, построенная на предположении, что потребители будут покупать товары (услуги) только наивысшего качества, соответствует маркетинговой концепции:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) совершенствования производства;</li><li>б) современного маркетинга;</li><li>в) совершенствования товара;</li><li>г) все ответы верны.</li></ul> <p>12. Ориентация фирмы на извлечение прибыли в основном за счет увеличения объемов продаж товара (услуги) характерна для:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) стратегии современного маркетинга;</li><li>б) интенсификации коммерческих усилий;</li><li>в) стратегии совершенствования производства;</li><li>г) все ответы верны;</li><li>д) нет правильного ответа.</li></ul> <p>13. Осуществление SWOT-анализа характерно для:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) исследования внутренней среды предприятия;</li><li>б) разработки стратегических планов организации;</li><li>в) прогнозирования сильных и слабых сторон фирмы;</li><li>г) все ответы верны;</li><li>д) правильного ответа нет.</li></ul> <p>14. Основное преимущество маркетингового подхода перед сбытовым:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) на первом месте — учет потребностей покупателей;</li><li>б) в основу берется себестоимость продукции;</li><li>в) узкий ассортимент продукции;</li><li>г) нет принципиальных отличий.</li></ul>
--	--	--	--

			<p>15. При осуществлении товарной концепции под понятием «маркетинговая близорукость» понимают:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) использование только оптовых посредников;</li><li>б) отказ от выпуска нового товара;</li><li>в) совершенствование товара без учета нужд потребителей;</li><li>г) отказ от стратегического планирования;</li><li>д) агрессивные усилия по сбыту товара.</li></ul> <p>16. К какому виду исследования рынка относится изучение справочников и статистической литературы?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) кабинетные исследования;</li><li>б) полевые исследования;</li><li>в) не относится к исследованиям;</li><li>г) все ответы верны;</li><li>д) правильного ответа нет.</li></ul> <p>17. Сбор данных, их изучение и обработка, отчет о результатах представляют собой:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) маркетинговое исследование;</li><li>б) информационный поток;</li><li>в) маркетинговые информационные системы (МИС);</li><li>г) все ответы верны;</li><li>д) правильного ответа нет.</li></ul> <p>18. Маркетинговое исследование представляет собой сбор, обработку и анализ данных с целью:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) уменьшения неопределенности, сопутствующей принятию маркетинговых решений;</li><li>б) опережения конкурентов;</li><li>в) систематизации отчетных данных;</li><li>г) все ответы верны;</li><li>д) правильного ответа нет.</li></ul> <p>19. Какие методы сбора информации используются при вторичных исследованиях предприятием?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) анкетирование;</li><li>б) опрос по телефону;</li><li>в) наблюдение;</li><li>г) все ответы верны;</li><li>д) правильного ответа нет.</li></ul> <p>20. Согласны ли вы с утверждением, что бухгалтерская отчетность относится ко вторичной информации?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) да;</li><li>б) нет.</li></ul> <p>21. Обозначьте последовательность маркетинговых исследований:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) обработка и анализ информации;</li><li>б) разработка задачи и порядка исследования;</li><li>в) выбор и сбор информации;</li><li>г) принятие маркетингового решения.</li></ul> <p>22. Согласны ли вы с утверждением, что эксперимент проходит в искусственно созданной обстановке?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) да;</li><li>б) нет.</li></ul> <p>23. Какова цель маркетинговых исследований?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) снижение цен на товары;</li><li>б) нахождение нужных партнеров по бизнесу;</li></ul>
--	--	--	--

				<p>в) рационализация стратегии и тактики коммерческой деятельности;</p> <p>г) все ответы верны.</p> <p>24. Наблюдение может быть:</p> <p>а) открытым;</p> <p>б) структурированным;</p> <p>в) прямым;</p> <p>г) верно а) и в);</p> <p>д) все ответы верны.</p> <p>25. Преимущества личных интервью:</p> <p>а) невысокий уровень реакции респондентов;</p> <p>б) невысокие затраты на одного респондента;</p> <p>в) незначительная гибкость;</p> <p>г) незначительное влияние интервьюера на респондента;</p> <p>д) возможность задавать пробные вопросы.</p> <p>26. Недостатки личного опроса:</p> <p>а) невысокая скорость сбора данных;</p> <p>б) значительная степень влияния интервьюера;</p> <p>в) невысокий уровень реакции респондентов;</p> <p>г) небольшой объем собираемой информации.</p> <p>27. Методом наблюдения является:</p> <p>а) исследование восприятия потребителей;</p> <p>б) аудит розничной торговли;</p> <p>в) лабораторный эксперимент с имитацией реального магазина;</p> <p>г) опрос, при котором нет непосредственного контакта с интервьюируемым лицом.</p> <p>28. Маркетинговое исследование — это:</p> <p>а) постоянно действующая система сбора, классификации, анализа, оценки и распространения маркетинговой информации;</p> <p>б) исследование сведений, получаемых из внутренних источников компании;</p> <p>в) маркетинговая разведка;</p> <p>29. Расставьте перечисленные потребности по порядку от низших к высшим согласно иерархии А. Маслоу:</p> <p>а) физиологические потребности;</p> <p>б) потребность в самореализации;</p> <p>з) социальные потребности;</p> <p>г) гарантия безопасности.</p> <p>30. Позиционирование товара — это:</p> <p>а) определение основных потребительских свойств товара;</p> <p>б) анализ всего комплекса рыночной политики предприятия в отношении товара;</p> <p>в) определение потенциальных потребителей товара;</p> <p>г) правильного ответа нет.</p>
Ресторанное дело	8	5	-	<p>Вопросы:</p> <p>1. Управление персоналом - ...</p> <p>2. К производственному персоналу предприятия общественного питания относятся ...</p> <p>3. К обслуживающему персоналу предприятия общественного питания относятся: ...</p> <p>4. К административному персоналу предприятия общественного питания относятся ...</p>



			<p>5. Концепция управления персоналом - ...</p> <p>6. Главная цель системы управления персоналом - ...</p> <p>7. Персонал предприятия - ...</p> <p>8. Рациональная организация труда -...</p> <p>9. Трудовая дисциплина -...</p> <p>10. Производственная дисциплина -...</p> <p>11. Технологическая дисциплина -...</p> <p>12. Административные методы применяются ...</p> <p>13. Экономические методы управления применяются ...</p> <p>14. Социально-психологические методы применяются для ...</p> <p>15. Мотивация персонала -...</p> <p>16. Совокупность операций, выполняемых исполнителем при контакте с потребителем услуги в процессе реализации и организации потребления продукции общественного питания:</p> <p>а) процесс обслуживания;</p> <p>б) услуга питания;</p> <p>в) форма обслуживания;</p> <p>г) метод обслуживания.</p> <p>17. Под методом обслуживания понимают:</p> <p>а) способ реализации потребителям продукции общественного питания;</p> <p>б) совокупность действий производственного персонала при реализации продукции общественного питания;</p> <p>в) оказание определенной услуги в процессе обслуживания;</p> <p>г) услуги по доставке кулинарной продукции.</p> <p>18. Под формой обслуживания понимают:</p> <p>а) способ реализации потребителям продукции общественного питания;</p> <p>б) организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей;</p> <p>в) способ оказания услуги в процессе обслуживания;</p> <p>г) условия обслуживания потребителей.</p> <p>19. Соблюдение требования эргономичности услуги обеспечивает:</p> <p>а) информативность услуги;</p> <p>б) безопасность обслуживания;</p> <p>в) своевременность обслуживания;</p> <p>г) комфортность обслуживания.</p> <p>20. Соблюдение требования гибкости услуги обеспечивает:</p> <p>а) способность услуг изменяться в соответствии с изменяющимися требованиями и условиями;</p> <p>б) информативность обслуживания;</p> <p>в) своевременность обслуживания;</p> <p>г) комфортность обслуживания.</p> <p>21. Самообслуживание эффективно в случаях:</p> <p>а) массового обслуживания;</p> <p>б) обслуживания индивидуальных потребителей;</p> <p>в) выездного обслуживания;</p> <p>г) обслуживания банкетов.</p> <p>22. Обслуживание через торговые автоматы является формой:</p> <p>а) частичного самообслуживания;</p> <p>б) экспресс-обслуживания;</p> <p>в) частичного обслуживания официантами;</p> <p>г) полного самообслуживания.</p> <p>23. Наименьший диаметр имеет тарелка:</p>
--	--	--	---

			<p>а) десертная;  б) пирожковая;  в) закусочная;  г) столовая мелкая.</p> <p>24.Наибольший диаметр имеет тарелка:  а) десертная;  б) пирожковая;  в) закусочная;  г) столовая мелкая.</p> <p>25.Для подачи белых столовых вин используют рюмку:  а) лафитную;  б) мадерную;  в) рейнвейную;  г) ликерную.</p> <p>26.Кофе-брейк является формой:  а) обслуживания официантами;  б) частичного самообслуживания;  в) полного самообслуживания;  г) обслуживания за барной стойкой.</p> <p>27.Разновидность обслуживания потребителей по форме "шведского стола" на предприятиях питания в субботние, воскресные и праздничные дни с возможной организацией досуга и развлечений:  а) бранч;  б) линер;  в) экспресс-обслуживание;  г) рум-сервис.</p> <p>28.По уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг на классы подразделяют:  а) рестораны и бары;  б) рестораны, бары, кафе;  в) кафе и рестораны;  г) специализированные рестораны.</p> <p>29.Прием «Рабочий завтрак» является:  а)дневным приемом;  б) утренним приемом;  в) вечерним приемом;  г) обеденным приемом.</p> <p>30.Прием кулинарной обработки, при котором блюдо поливают крепким алкогольным напитком и поджигают:  а) темперирование;  б) припускание;  в) фламбирование;  г) термостатирование.</p>
--	--	--	---

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Ключи к заданиям			
	ОФО	ЗФО	ОЗФО				
Маркетинг	5	3	-	<b>1</b>	В	<b>26</b>	А
				<b>2</b>	Б	<b>27</b>	А
				<b>3</b>	Б	<b>28</b>	А
				<b>4</b>	В	<b>29</b>	А-Г-В-Б

				<p>5 А</p> <p>6 Б</p> <p>7 А</p> <p>8 Г</p> <p>9 А</p> <p>10 А</p> <p>11 В</p> <p>12 В</p> <p>13 Г</p> <p>14 А</p> <p>15 В</p> <p>16 А</p> <p>17 А</p> <p>18 А</p> <p>19 Д</p> <p>20 А</p> <p>21 Б-В-А-Г</p> <p>22 А</p> <p>25 Г</p> <p>24 Д</p> <p>25 Д</p>	30 Б
Ресторанное дело	8	5	-	<p>1. Управление персоналом - это специфическая функция управленческой деятельности, главным объектом которой является человек.</p> <p>2. К производственному персоналу предприятия общественного питания относятся основные категории работников, занятых производством кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий: заведующий производством, заместитель заведующего производством, шеф-повар, су-шеф, начальник цеха, заместитель начальника цеха, повар (помощник повара), кондитер (помощник кондитера), пекарь.</p> <p>3. К обслуживающему персоналу предприятия общественного питания относятся: метрдотель (администратор зала), официант (помощник официанта), буфетчик, бармен, сомелье, бариста, кассир, продавец магазина (отдела) кулинарии.</p> <p>4. К административному персоналу предприятия общественного питания относятся категории работников, занятых технологическими и организационными вопросами: директор (управляющий, менеджер, заведующий) предприятия, инженер (техник)- технолог, менеджер по производству.</p> <p>5. Концепция управления персоналом - это система взглядов на трактовку сущности, содержания, целей, задач критериев, принципов и методов управления персоналом и механизма её реализации в конкретных условиях.</p> <p>6. Главная цель системы управления персоналом - обеспечение кадрами, организация их эффективного использования, профессионального и социального развития.</p> <p>7. Персонал предприятия - это совокупность как работающих по найму, так и собственников, трудовой потенциал которых соответствует производственно-торговому процессу и обеспечивает эффективную хозяйственную деятельность.</p> <p>8. Рациональная организация труда - это научно обоснованные изменения в организации труда на основе достижений науки, техники и передового опыта, который накоплен в отрасли общественного питания.</p> <p>9. Трудовая дисциплина - строгое соблюдение всеми работниками продолжительности рабочего дня, обеденного перерыва, установленных обязанностей, также использование всего рабочего времени для высокопроизводительного труда с обеспечением высокого качества его конечного результата.</p> <p>10. Производственная дисциплина - соблюдение работниками требований по охране труда, по технике безопасности, производственной санитарии и гигиене, противопожарной охране, а также использование санитарной одежды, содержание в порядке инвентаря, оборудования, бережное отношение к ним, выполнение</p>	

			<p>приказов и распоряжений руководителей.</p> <p>11. Технологическая дисциплина - соблюдение режимов технологических процессов, рецептур блюд, исключение брака на работе, обеспечение выпуска продукции отличного качества, безопасной для здоровья</p> <p>12. Административные методы применяются для воздействия на такие мотивы поведения, как осознанная необходимость дисциплины труда, чувство долга, социальные потребности.</p> <p>13. Экономические методы управления применяются для мотивации поведения человека в организации с точки зрения материального стимулирования его труда.</p> <p>14. Социально-психологические методы применяются для удовлетворения потребностей работников в принадлежности, уважении и самовыражении.</p> <p>15. Мотивация персонала – материальные и нематериальные стимулы со стороны компании, которые побуждают сотрудников работать эффективнее.</p> <p>16. а</p> <p>17.а</p> <p>18.б</p> <p>19.г</p> <p>20.а</p> <p>21.а</p> <p>22.г</p> <p>23. б</p> <p>24.г</p> <p>25.в</p> <p>26.в</p> <p>27.а</p> <p>28.а</p> <p>29.а</p> <p>30.в</p>
--	--	--	--

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания (ФГОС 3+)
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела

Шифр компетенции	ПК-32
Название компетенции	Готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Маркетинг	5	3	-	<p>1. Какое из определений маркетинга правильное?</p> <p>а) государственное управление производством и торговлей;</p> <p>б) финансовый и экономический потенциал фирмы;</p> <p>в) деятельность, направленная на получение прибыли за счет удовлетворения потребности покупателя;</p> <p>г) вид человеческой деятельности, направленной на улучшение социально-экономической обстановки в обществе.</p> <p>2. Что не входит в функции маркетинга?</p> <p>а) определение ассортиментной политики предприятия;</p> <p>б) поиск резервов для снижения издержек обращения;</p> <p>в) формирование ценовой политики;</p> <p>г) организация системы товародвижения.</p> <p>3. В чем сущность концепции маркетинга?</p> <p>а) в ориентации на нужды и требования производства;</p> <p>б) в ориентации на требования рынка с целью получения прибыли за счет удовлетворения потребностей покупателя;</p> <p>в) в ориентации на указания государства;</p> <p>г) в эффективности производства и обращения.</p> <p>4. Целями концепции социально-этического маркетинга являются:</p> <p>а) удовлетворение разумных потребностей;</p> <p>б) защита окружающей среды;</p> <p>в) комплексный учет интересов потребителей, предприятия и общества в целом;</p> <p>г) все вышеперечисленное.</p> <p>5. Развивающийся маркетинг связан:</p> <p>а) с формированием спроса на товар;</p> <p>б) с незаинтересованностью потребителя;</p> <p>в) с наличием негативного спроса;</p>

- г) с совпадением структуры спроса и предложения.
6. С чем связан ремаркетинг?
- а) с отсутствием спроса;
  - б) со снижающимся спросом;
  - в) с негативным спросом;
  - г) с иррациональным спросом.
7. Поддерживающий маркетинг применяют, если:
- а) спрос = предложению;
  - б) спрос > предложения;
  - в) спрос < предложения.
8. К макросреде предприятия относятся:
- а) поставщики сырья;
  - б) покупатели изделий предприятия;
  - в) конкуренты;
  - г) политико-правовая среда.
9. К факторам микросреды маркетинга относятся:
- а) сама фирма;
  - б) демографические факторы;
  - в) экономические факторы;
  - г) политические факторы.
10. Что такое окружающая среда маркетинга?
- а) совокупность сил и факторов, оказывающих влияние на хозяйственную деятельность фирмы;
  - б) торгово-сбытовая сеть фирмы;
  - в) система коммуникационных связей.
11. Стратегия, построенная на предположении, что потребители будут покупать товары (услуги) только наивысшего качества, соответствует маркетинговой концепции:
- а) совершенствования производства;
  - б) современного маркетинга;
  - в) совершенствования товара;
  - г) все ответы верны.
12. Ориентация фирмы на извлечение прибыли в основном за счет увеличения объемов продаж товара (услуги) характерна для:
- а) стратегии современного маркетинга;
  - б) интенсификации коммерческих усилий;
  - в) стратегии совершенствования производства;
  - г) все ответы верны;
  - д) нет правильного ответа.
13. Осуществление SWOT-анализа характерно для:
- а) исследования внутренней среды предприятия;
  - б) разработки стратегических планов организации;
  - в) прогнозирования сильных и слабых сторон фирмы;
  - г) все ответы верны;
  - д) правильного ответа нет.
14. Основное преимущество маркетингового подхода перед сбытовым:
- а) на первом месте — учет потребностей покупателей;
  - б) в основу берется себестоимость продукции;
  - в) узкий ассортимент продукции;

			<p>г) нет принципиальных отличий.</p> <p>15. При осуществлении товарной концепции под понятием «маркетинговая близорукость» понимают:</p> <p>а) использование только оптовых посредников;</p> <p>б) отказ от выпуска нового товара;</p> <p>в) совершенствование товара без учета нужд потребителей;</p> <p>г) отказ от стратегического планирования;</p> <p>д) агрессивные усилия по сбыту товара.</p> <p>16. К какому виду исследования рынка относится изучение справочников и статистической литературы?</p> <p>а) кабинетные исследования;</p> <p>б) полевые исследования;</p> <p>в) не относится к исследованиям;</p> <p>г) все ответы верны;</p> <p>д) правильного ответа нет.</p> <p>17. Сбор данных, их изучение и обработка, отчет о результатах представляют собой:</p> <p>а) маркетинговое исследование;</p> <p>б) информационный поток;</p> <p>в) маркетинговые информационные системы (МИС);</p> <p>г) все ответы верны;</p> <p>д) правильного ответа нет.</p> <p>18. Маркетинговое исследование представляет собой сбор, обработку и анализ данных с целью:</p> <p>а) уменьшения неопределенности, сопутствующей принятию маркетинговых решений;</p> <p>б) опережения конкурентов;</p> <p>в) систематизации отчетных данных;</p> <p>г) все ответы верны;</p> <p>д) правильного ответа нет.</p> <p>19. Какие методы сбора информации используются при вторичных исследованиях предприятием?</p> <p>а) анкетирование;</p> <p>б) опрос по телефону;</p> <p>в) наблюдение;</p> <p>г) все ответы верны;</p> <p>д) правильного ответа нет.</p> <p>20. Согласны ли вы с утверждением, что бухгалтерская отчетность относится ко вторичной информации?</p> <p>а) да;</p> <p>б) нет.</p> <p>21. Обозначьте последовательность маркетинговых исследований:</p> <p>а) обработка и анализ информации;</p> <p>б) разработка задачи и порядка исследования;</p> <p>в) выбор и сбор информации;</p> <p>г) принятие маркетингового решения.</p> <p>22. Согласны ли вы с утверждением, что эксперимент проходит в искусственно созданной обстановке?</p> <p>а) да;</p> <p>б) нет.</p> <p>23. Какова цель маркетинговых исследований?</p> <p>а) снижение цен на товары;</p>
--	--	--	---

				<p>б) нахождение нужных партнеров по бизнесу;</p> <p>в) рационализация стратегии и тактики коммерческой деятельности;</p> <p>г) все ответы верны.</p> <p>24. Наблюдение может быть:</p> <p>а) открытым;</p> <p>б) структурированным;</p> <p>в) прямым;</p> <p>г) верно а) и в);</p> <p>д) все ответы верны.</p> <p>25. Преимущества личных интервью:</p> <p>а) невысокий уровень реакции респондентов;</p> <p>б) невысокие затраты на одного респондента;</p> <p>в) незначительная гибкость;</p> <p>г) незначительное влияние интервьюера на респондента;</p> <p>д) возможность задавать пробные вопросы.</p> <p>26. Недостатки личного опроса:</p> <p>а) невысокая скорость сбора данных;</p> <p>б) значительная степень влияния интервьюера;</p> <p>в) невысокий уровень реакции респондентов;</p> <p>г) небольшой объем собираемой информации.</p> <p>27. Методом наблюдения является:</p> <p>а) исследование восприятия потребителей;</p> <p>б) аудит розничной торговли;</p> <p>в) лабораторный эксперимент с имитацией реального магазина;</p> <p>г) опрос, при котором нет непосредственного контакта с интервьюируемым лицом.</p> <p>28. Маркетинговое исследование — это:</p> <p>а) постоянно действующая система сбора, классификации, анализа, оценки и распространения маркетинговой информации;</p> <p>б) исследование сведений, получаемых из внутренних источников компании;</p> <p>в) маркетинговая разведка;</p> <p>29. Расставьте перечисленные потребности по порядку от низших к высшим согласно иерархии А. Маслоу:</p> <p>а) физиологические потребности;</p> <p>б) потребность в самореализации;</p> <p>з) социальные потребности;</p> <p>г) гарантия безопасности.</p> <p>30. Позиционирование товара — это:</p> <p>а) определение основных потребительских свойств товара;</p> <p>б) анализ всего комплекса рыночной политики предприятия в отношении товара;</p> <p>в) определение потенциальных потребителей товара;</p> <p>г) правильного ответа нет.</p> <p>31. Емкость рынка — это:</p> <p>а) сумма всех потребностей населения в данном товаре;</p> <p>б) неудовлетворенный спрос на данный товар;</p> <p>в) объем реализованного за определенный период време-</p>
--	--	--	--	--



			<p>ни товара.</p> <p>32. На что нацелена маркетинговая сегментация?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) на снижение издержек обращения;</li><li>б) на расширение коммуникативных связей;</li><li>в) на наилучшее удовлетворение нужд и потребностей потенциальных покупателей;</li><li>г) все ответы верны.</li></ul> <p>33. Что является объектом сегментации?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) конкуренты,</li><li>б) транспортные коммуникации;</li><li>в) выставки-продажи;</li><li>г) верно б) и в).</li></ul> <p>34. Суть стратегии дифференциации продукции состоит:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) в специализации изготовления особой продукции, являющейся модификацией стандартного изделия;</li><li>б) в максимально быстром удовлетворении потребностей, возникающих в различных отраслях бизнеса;</li><li>в) в поиске принципиально новых, эффективных технологий, проектировании необходимых, но неизвестных до сих пор видов продукции, приемов стимулирования продаж;</li><li>г) в обслуживании рыночной ниши, выделенной на основе географического, психографического, поведенческого или других принципов;</li><li>д) в ориентации на массовый выпуск стандартных недорогих изделий.</li></ul> <p>35. Рыночная ниша — это стратегия конкуренции, основанная на:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) низкой себестоимости;</li><li>б) дифференциации продуктов;</li><li>в) внедрении новшеств;</li><li>г) немедленном реагировании на спрос;</li><li>д) сегментации рынка.</li></ul> <p>36. Рынок товаров потребительского назначения состоит из:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) компаний, которые приобретают товары для их последующей реализации;</li><li>б) покупателей, приобретающих товары для личного пользования;</li><li>в) фирм-производителей товаров потребительского назначения;</li><li>г) правильного ответа нет.</li></ul> <p>37. Задачей товарной политики предприятия является:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) управление жизненным циклом товаров и их конкурентоспособностью;</li><li>б) поиск потребителей, желающих приобрести товар;</li><li>в) производство как можно большего количества товаров.</li></ul> <p>38. Какие товары относятся к потребительским?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) мясные консервы;</li><li>б) сахарная свекла;</li><li>в) хлопок;</li><li>г) услуги парикмахера.</li></ul> <p>39. Товарная марка предназначена для того, чтобы:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) компенсировать недостающее качество товара;</li></ul>
--	--	--	--

				<p>б) обосновать перед потребителем более высокую цену;</p> <p>в) дифференцировать товар на рынке среди себе подобных.</p> <p>40. Качество товара — это:</p> <p>а) набор необходимых функциональных характеристик товара, которые признаны потребителями обязательными;</p> <p>б) способность товара выполнять свое функциональное назначение;</p> <p>в) отсутствие у товара видимых дефектов.</p> <p>41. ЖЦТ — это:</p> <p>а) интервал времени с момента приобретения до момента утилизации;</p> <p>б) совокупность фаз внедрения, роста продаж, зрелости, спада продаж товара;</p> <p>в) процесс развития продаж и получения прибыли.</p> <p>42. Что такое логотип?</p> <p>а) форма товарного знака;</p> <p>б) составной элемент фирменного стиля в рекламе;</p> <p>в) элемент марки товара, который можно прочесть.</p> <p>43. Что такое товарная марка?</p> <p>а) совокупность свойств товара;</p> <p>б) результат рекламных усилий и успех товара;</p> <p>в) средство идентификации товара;</p> <p>г) бросающаяся, дорогая упаковка.</p> <p>44. В чем проявляется конкурентоспособность товара?</p> <p>а) в низкой цене;</p> <p>б) в красивой упаковке;</p> <p>в) в способности быть проданным на конкурентном рынке.</p> <p>45. Товар в маркетинге — это:</p> <p>а) результат исследований, разработок и производства;</p> <p>б) продукт деятельности, предложенный на рынке для продажи по определенной цене и по этой цене пользующийся спросом как удовлетворяющий потребности;</p> <p>в) любой продукт деятельности (включая услуги), предназначенный для реализации;</p> <p>г) продукт деятельности, становящийся товаром в момент осуществления сделки купли-продажи.</p> <p>46. Основные требования, не предъявляемые к наименованию марки:</p> <p>а) изменение позиционирования товара;</p> <p>б) соответствие качеству товара;</p> <p>в) краткость и легкость запоминания;</p> <p>г) непохожесть на другие обозначения.</p> <p>47. Стратегия средних цен может быть представлена в виде:</p> <p>а) стратегии проникновения на рынок;</p> <p>б) стратегии нейтрального ценообразования;</p> <p>в) стратегии следования за лидером;</p> <p>г) правильно б) и в).</p> <p>48. Стратегия высоких цен может быть представлена в виде:</p> <p>а) стратегии проникновения на рынок;</p>
--	--	--	--	--

- б) стратегии премиального ценообразования;
  - в) стратегии следования за лидером;
  - г) стратегии справедливого ценообразования.
49. Ценообразование затратным методом может основываться на:
- а) сумме постоянных и переменных затрат;
  - б) предельных затратах;
  - в) общих затратах;
  - г) верны все предыдущие ответы.
50. К смешанным стратегиям, учитывающим цену и качество товара, относят стратегию:
- а) «снятия сливок»;
  - б) изучения рынка;
  - в) ограбления.
51. Установление цен ниже себестоимости или ниже нормальной рыночной цены относится к стратегии:
- а) гибких цен;
  - б) льготных цен;
  - в) скидок с цен;
  - г) «неокругленных» цен.
52. Максимальная цена товара определяется:
- а) величиной спроса на товар;
  - б) эксплуатационными расходами;
  - в) наивысшим уровнем совокупных издержек;
  - г) ценами конкурентов на аналогичный товар.
53. Ценовая конкуренция отличается от неценовой:
- а) ролью цены в борьбе за объемы сбыта;
  - б) уровнем коэффициента эластичности предложений по цене;
  - в) местом на рынке с высоким уровнем дохода;
  - г) невозможностью использовать бесплатную рекламу;
  - д) размером диапазона колебаний объема спроса.
54. Основными целями ценообразования не является увеличение:
- а) объема продаж;
  - б) качества продукции;
  - в) прибыли;
  - г) доли рынка;
  - д) лояльности потребителей.
55. Возможные ответные меры компании на снижение цен конкурентами:
- а) снижение цены;
  - б) повышение воспринимаемого качества товара;
  - в) повышение цены и качества;
  - г) выведение на рынок дешевой «боевой марки»;
  - д) все ответы верны;
  - е) правильного ответа нет.
56. Канал распределения — это:
- а) способ распространения рекламы;
  - б) совокупность фирм или лиц, способствующих перемещению товара к потребителю;
  - в) способ транспортировки товара;
  - г) все ответы верны;

				<p>д) правильного ответа нет.</p> <p>57. Широта канала распределения означает:</p> <p>а) число посредников на одном уровне канала;</p> <p>б) количество реализуемых товарных групп;</p> <p>в) число уровней канала распределения;</p> <p>г) все ответы верны;</p> <p>д) правильного ответа нет.</p> <p>58. Принципиальное отличие оптовой торговли от розничной заключается в следующем:</p> <p>а) покупателями оптовой торговли не являются частные лица, приобретающие товар для последующей перепродажи;</p> <p>б) покупателями оптовой торговли не являются частные лица, приобретающие товар для личного пользования;</p> <p>в) покупателями оптовой торговли являются только организации;</p> <p>г) все ответы верны;</p> <p>д) правильного ответа нет.</p> <p>59. В стационарную торговую сеть входят:</p> <p>а) ларьки;</p> <p>б) магазин-склад;</p> <p>в) палатки;</p> <p>г) все ответы верны;</p> <p>д) правильного ответа нет.</p> <p>60. Среди посредников правом собственности обладают:</p> <p>а) агенты;</p> <p>б) брокеры;</p> <p>в) дилеры;</p> <p>г) дистрибьюторы.</p>
--	--	--	--	---

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Ключи к заданиям					
	ОФО	ЗФО	ОЗФО						
Маркетинг	5	3	-	1	В	26	А	51	А
				2	Б	27	А	52	А
				3	Б	28	А	53	А
				4	В	29	А-Г-В-Б	54	Б
				5	А	30	Б	55	А Г
				6	Б	31	В	56	Б
				7	А	32	В	57	А
				8	Г	33	А	58	Б
				9	А	34	В	59	Б
				10	А	35	Д	60	В Г
				11	В	36	Б		
				12	В	37	А		
				13	Г	38	А Г		
				14	А	39	В		
				15	В	40	А		
				16	А	41	Б		

				<b>17</b>	<b>А</b>	<b>42</b>	<b>Б</b>
				<b>18</b>	<b>А</b>	<b>43</b>	<b>В</b>
				<b>19</b>	<b>Д</b>	<b>44</b>	<b>В</b>
				<b>20</b>	<b>А</b>	<b>45</b>	<b>В</b>
				<b>21</b>	<b>Б-В-А-Г</b>	<b>46</b>	<b>Б</b>
				<b>22</b>	<b>А</b>	<b>47</b>	<b>Б</b>
				<b>25</b>	<b>Г</b>	<b>48</b>	<b>Б</b>
				<b>24</b>	<b>Д</b>	<b>49</b>	<b>Б</b>
				<b>25</b>	<b>Д</b>	<b>50</b>	<b>А</b>

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания (ФГОС 3+)
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ПК-33
Название компетенции	Способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	
Маркетинг	5	3	-	<p>1. Какое из определений маркетинга правильное?</p> <p>а) государственное управление производством и торговлей;</p> <p>б) финансовый и экономический потенциал фирмы;</p> <p>в) деятельность, направленная на получение прибыли за счет удовлетворения потребности покупателя;</p> <p>г) вид человеческой деятельности, направленной на улучшение социально-экономической обстановки в обществе.</p> <p>2. Что не входит в функции маркетинга?</p> <p>а) определение ассортиментной политики предприятия;</p> <p>б) поиск резервов для снижения издержек обращения;</p> <p>в) формирование ценовой политики;</p> <p>г) организация системы товародвижения.</p> <p>3. В чем сущность концепции маркетинга?</p> <p>а) в ориентации на нужды и требования производства;</p> <p>б) в ориентации на требования рынка с целью получения прибыли за счет удовлетворения потребностей покупателя;</p> <p>в) в ориентации на указания государства;</p> <p>г) в эффективности производства и обращения.</p> <p>4. Целями концепции социально-этического маркетинга являются:</p> <p>а) удовлетворение разумных потребностей;</p> <p>б) защита окружающей среды;</p> <p>в) комплексный учет интересов потребителей, предприятия и общества в целом;</p> <p>г) все вышеперечисленное.</p> <p>5. Развивающийся маркетинг связан:</p> <p>а) с формированием спроса на товар;</p> <p>б) с незаинтересованностью потребителя;</p> <p>в) с наличием негативного спроса;</p> <p>г) с совпадением структуры спроса и предложения.</p> <p>6. С чем связан ремаркетинг?</p>

- а) с отсутствием спроса;
  - б) со снижающимся спросом;
  - в) с негативным спросом;
  - г) с иррациональным спросом.
7. Поддерживающий маркетинг применяют, если:
- а) спрос = предложению;
  - б) спрос > предложения;
  - в) спрос < предложения.
8. К макросреде предприятия относятся:
- а) поставщики сырья;
  - б) покупатели изделий предприятия;
  - в) конкуренты;
  - г) политико-правовая среда.
9. К факторам микросреды маркетинга относятся:
- а) сама фирма;
  - б) демографические факторы;
  - в) экономические факторы;
  - г) политические факторы.
10. Что такое окружающая среда маркетинга?
- а) совокупность сил и факторов, оказывающих влияние на хозяйственную деятельность фирмы;
  - б) торгово-сбытовая сеть фирмы;
  - в) система коммуникационных связей.
11. Стратегия, построенная на предположении, что потребители будут покупать товары (услуги) только наивысшего качества, соответствует маркетинговой концепции:
- а) совершенствования производства;
  - б) современного маркетинга;
  - в) совершенствования товара;
  - г) все ответы верны.
12. Ориентация фирмы на извлечение прибыли в основном за счет увеличения объемов продаж товара (услуги) характерна для:
- а) стратегии современного маркетинга;
  - б) интенсификации коммерческих усилий;
  - в) стратегии совершенствования производства;
  - г) все ответы верны;
  - д) нет правильного ответа.
13. Осуществление SWOT-анализа характерно для:
- а) исследования внутренней среды предприятия;
  - б) разработки стратегических планов организации;
  - в) прогнозирования сильных и слабых сторон фирмы;
  - г) все ответы верны;
  - д) правильного ответа нет.
14. Основное преимущество маркетингового подхода перед сбытовым:
- а) на первом месте — учет потребностей покупателей;
  - б) в основу берется себестоимость продукции;
  - в) узкий ассортимент продукции;
  - г) нет принципиальных отличий.
15. При осуществлении товарной концепции под понятием

				<p>«маркетинговая близорукость» понимают:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) использование только оптовых посредников;</li><li>б) отказ от выпуска нового товара;</li><li>в) совершенствование товара без учета нужд потребителей;</li><li>г) отказ от стратегического планирования;</li><li>д) агрессивные усилия по сбыту товара.</li></ul> <p>16. К какому виду исследования рынка относится изучение справочников и статистической литературы?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) кабинетные исследования;</li><li>б) полевые исследования;</li><li>в) не относится к исследованиям;</li><li>г) все ответы верны;</li><li>д) правильного ответа нет.</li></ul> <p>17. Сбор данных, их изучение и обработка, отчет о результатах представляют собой:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) маркетинговое исследование;</li><li>б) информационный поток;</li><li>в) маркетинговые информационные системы (МИС);</li><li>г) все ответы верны;</li><li>д) правильного ответа нет.</li></ul> <p>18. Маркетинговое исследование представляет собой сбор, обработку и анализ данных с целью:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) уменьшения неопределенности, сопутствующей принятию маркетинговых решений;</li><li>б) опережения конкурентов;</li><li>в) систематизации отчетных данных;</li><li>г) все ответы верны;</li><li>д) правильного ответа нет.</li></ul> <p>19. Какие методы сбора информации используются при вторичных исследованиях предприятием?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) анкетирование;</li><li>б) опрос по телефону;</li><li>в) наблюдение;</li><li>г) все ответы верны;</li><li>д) правильного ответа нет.</li></ul> <p>20. Согласны ли вы с утверждением, что бухгалтерская отчетность относится ко вторичной информации?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) да;</li><li>б) нет.</li></ul> <p>21. Обозначьте последовательность маркетинговых исследований:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) обработка и анализ информации;</li><li>б) разработка задачи и порядка исследования;</li><li>в) выбор и сбор информации;</li><li>г) принятие маркетингового решения.</li></ul> <p>22. Согласны ли вы с утверждением, что эксперимент проходит в искусственно созданной обстановке?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) да;</li><li>б) нет.</li></ul> <p>23. Какова цель маркетинговых исследований?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) снижение цен на товары;</li><li>б) нахождение нужных партнеров по бизнесу;</li><li>в) рационализация стратегии и тактики коммерческой</li></ul>
--	--	--	--	---



				<p>деятельности;</p> <p>г) все ответы верны.</p> <p>24. Наблюдение может быть:</p> <p>а) открытым;</p> <p>б) структуризованным;</p> <p>в) прямым;</p> <p>г) верно а) и в);</p> <p>д) все ответы верны.</p> <p>25. Преимущества личных интервью:</p> <p>а) невысокий уровень реакции респондентов;</p> <p>б) невысокие затраты на одного респондента;</p> <p>в) незначительная гибкость;</p> <p>г) незначительное влияние интервьюера на респондента;</p> <p>д) возможность задавать пробные вопросы.</p> <p>26. Недостатки личного опроса:</p> <p>а) невысокая скорость сбора данных;</p> <p>б) значительная степень влияния интервьюера;</p> <p>в) невысокий уровень реакции респондентов;</p> <p>г) небольшой объем собираемой информации.</p> <p>27. Методом наблюдения является:</p> <p>а) исследование восприятия потребителей;</p> <p>б) аудит розничной торговли;</p> <p>в) лабораторный эксперимент с имитацией реального магазина;</p> <p>г) опрос, при котором нет непосредственного контакта с интервьюируемым лицом.</p> <p>28. Маркетинговое исследование — это:</p> <p>а) постоянно действующая система сбора, классификации, анализа, оценки и распространения маркетинговой информации;</p> <p>б) исследование сведений, получаемых из внутренних источников компании;</p> <p>в) маркетинговая разведка;</p> <p>29. Расставьте перечисленные потребности по порядку от низших к высшим согласно иерархии А. Маслоу:</p> <p>а) физиологические потребности;</p> <p>б) потребность в самореализации;</p> <p>з) социальные потребности;</p> <p>г) гарантия безопасности.</p> <p>30. Позиционирование товара — это:</p> <p>а) определение основных потребительских свойств товара;</p> <p>б) анализ всего комплекса рыночной политики предприятия в отношении товара;</p> <p>в) определение потенциальных потребителей товара;</p> <p>г) правильного ответа нет.</p> <p>31. Емкость рынка — это:</p> <p>а) сумма всех потребностей населения в данном товаре;</p> <p>б) неудовлетворенный спрос на данный товар;</p> <p>в) объем реализованного за определенный период времени товара.</p> <p>32. На что нацелена маркетинговая сегментация?</p>
--	--	--	--	--

- а) на снижение издержек обращения;
- б) на расширение коммуникативных связей;
- в) на наилучшее удовлетворение нужд и потребностей потенциальных покупателей;
- г) все ответы верны.

33. Что является объектом сегментации?

- а) конкуренты,
- б) транспортные коммуникации;
- в) выставки-продажи;
- г) верно б) и в).

34. Суть стратегии дифференциации продукции состоит:

- а) в специализации изготовления особой продукции, являющейся модификацией стандартного изделия;
- б) в максимально быстром удовлетворении потребностей, возникающих в различных отраслях бизнеса;
- в) в поиске принципиально новых, эффективных технологий, проектировании необходимых, но неизвестных до сих пор видов продукции, приемов стимулирования продаж;
- г) в обслуживании рыночной ниши, выделенной на основе географического, психографического, поведенческого или других принципов;
- д) в ориентации на массовый выпуск стандартных недорогих изделий.

35. Рыночная ниша — это стратегия конкуренции, основанная на:

- а) низкой себестоимости;
- б) дифференциации продуктов;
- в) внедрении новшеств;
- г) немедленном реагировании на спрос;
- д) сегментации рынка.

36. Рынок товаров потребительского назначения состоит из:

- а) компаний, которые приобретают товары для их последующей реализации;
- б) покупателей, приобретающих товары для личного пользования;
- в) фирм-производителей товаров потребительского назначения;
- г) правильного ответа нет.

37. Задачей товарной политики предприятия является:

- а) управление жизненным циклом товаров и их конкурентоспособностью;
- б) поиск потребителей, желающих приобрести товар;
- в) производство как можно большего количества товаров.

38. Какие товары относятся к потребительским?

- а) мясные консервы;
- б) сахарная свекла;
- в) хлопок;
- г) услуги парикмахера.

39. Товарная марка предназначена для того, чтобы:

- а) компенсировать недостающее качество товара;
- б) обосновать перед потребителем более высокую цену;
- в) дифференцировать товар на рынке среди себе подобных.

40. Качество товара — это:
- а) набор необходимых функциональных характеристик товара, которые признаны потребителями обязательными;
  - б) способность товара выполнять свое функциональное назначение;
  - в) отсутствие у товара видимых дефектов.
41. ЖЦТ — это:
- а) интервал времени с момента приобретения до момента утилизации;
  - б) совокупность фаз внедрения, роста продаж, зрелости, спада продаж товара;
  - в) процесс развития продаж и получения прибыли.
42. Что такое логотип?
- а) форма товарного знака;
  - б) составной элемент фирменного стиля в рекламе;
  - в) элемент марки товара, который можно прочесть.
43. Что такое товарная марка?
- а) совокупность свойств товара;
  - б) результат рекламных усилий и успех товара;
  - в) средство идентификации товара;
  - г) бросающаяся, дорогая упаковка.
44. В чем проявляется конкурентоспособность товара?
- а) в низкой цене;
  - б) в красивой упаковке;
  - в) в способности быть проданным на конкурентном рынке.
45. Товар в маркетинге — это:
- а) результат исследований, разработок и производства;
  - б) продукт деятельности, предложенный на рынке для продажи по определенной цене и по этой цене пользующийся спросом как удовлетворяющий потребности;
  - в) любой продукт деятельности (включая услуги), предназначенный для реализации;
  - г) продукт деятельности, становящийся товаром в момент осуществления сделки купли-продажи.
46. Основные требования, не предъявляемые к наименованию марки:
- а) изменение позиционирования товара;
  - б) соответствие качеству товара;
  - в) краткость и легкость запоминания;
  - г) непохожесть на другие обозначения.
47. Стратегия средних цен может быть представлена в виде:
- а) стратегии проникновения на рынок;
  - б) стратегии нейтрального ценообразования;
  - в) стратегии следования за лидером;
  - г) правильно б) и в).
48. Стратегия высоких цен может быть представлена в виде:
- а) стратегии проникновения на рынок;
  - б) стратегии премиального ценообразования;
  - в) стратегии следования за лидером;

				<p>г) стратегии справедливого ценообразования.</p> <p>49. Ценообразование затратным методом может основываться на:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) сумме постоянных и переменных затрат;</li><li>б) предельных затратах;</li><li>в) общих затратах;</li><li>г) верны все предыдущие ответы.</li></ul> <p>50. К смешанным стратегиям, учитывающим цену и качество товара, относят стратегию:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) «снятия сливок»;</li><li>б) изучения рынка;</li><li>в) ограбления.</li></ul> <p>51. Установление цен ниже себестоимости или ниже нормальной рыночной цены относится к стратегии:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) гибких цен;</li><li>б) льготных цен;</li><li>в) скидок с цен;</li><li>г) «неокругленных» цен.</li></ul> <p>52. Максимальная цена товара определяется:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) величиной спроса на товар;</li><li>б) эксплуатационными расходами;</li><li>в) наивысшим уровнем совокупных издержек;</li><li>г) ценами конкурентов на аналогичный товар.</li></ul> <p>53. Ценовая конкуренция отличается от неценовой:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) ролью цены в борьбе за объемы сбыта;</li><li>б) уровнем коэффициента эластичности предложений по цене;</li><li>в) местом на рынке с высоким уровнем дохода;</li><li>г) невозможностью использовать бесплатную рекламу;</li><li>д) размером диапазона колебаний объема спроса.</li></ul> <p>54. Основными целями ценообразования не является увеличение:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) объема продаж;</li><li>б) качества продукции;</li><li>в) прибыли;</li><li>г) доли рынка;</li><li>д) лояльности потребителей.</li></ul> <p>55. Возможные ответные меры компании на снижение цен конкурентами:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) снижение цены;</li><li>б) повышение воспринимаемого качества товара;</li><li>в) повышение цены и качества;</li><li>г) выведение на рынок дешевой «боевой марки»;</li><li>д) все ответы верны;</li><li>е) правильного ответа нет.</li></ul> <p>56. Канал распределения — это:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) способ распространения рекламы;</li><li>б) совокупность фирм или лиц, способствующих перемещению товара к потребителю;</li><li>в) способ транспортировки товара;</li><li>г) все ответы верны;</li><li>д) правильного ответа нет.</li></ul> <p>57. Ширина канала распределения означает:</p>
--	--	--	--	---

				<p>а) число посредников на одном уровне канала;</p> <p>б) количество реализуемых товарных групп;</p> <p>в) число уровней канала распределения;</p> <p>г) все ответы верны;</p> <p>д) правильного ответа нет.</p> <p>58. Принципиальное отличие оптовой торговли от розничной заключается в следующем:</p> <p>а) покупателями оптовой торговли не являются частные лица, приобретающие товар для последующей перепродажи;</p> <p>б) покупателями оптовой торговли не являются частные лица, приобретающие товар для личного пользования;</p> <p>в) покупателями оптовой торговли являются только организации;</p> <p>г) все ответы верны;</p> <p>д) правильного ответа нет.</p> <p>59. В стационарную торговую сеть входят:</p> <p>а) ларьки;</p> <p>б) магазин-склад;</p> <p>в) палатки;</p> <p>г) все ответы верны;</p> <p>д) правильного ответа нет.</p> <p>60. Среди посредников правом собственности обладают:</p> <p>а) агенты;</p> <p>б) брокеры;</p> <p>в) дилеры;</p> <p>г) дистрибьюторы.</p>
--	--	--	--	--

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр/курс изучения			Ключи к заданиям					
	ОФО	ЗФО	ОЗФО						
Маркетинг	5	3	-	1	В	26	А	51	А
				2	Б	27	А	52	А
				3	Б	28	А	53	А
				4	В	29	А-Г-В-Б	54	Б
				5	А	30	Б	55	А Г
				6	Б	31	В	56	Б
				7	А	32	В	57	А
				8	Г	33	А	58	Б
				9	А	34	В	59	Б
				10	А	35	Д	60	В Г
				11	В	36	Б		
				12	В	37	А		
				13	Г	38	А Г		
				14	А	39	В		
				15	В	40	А		
				16	А	41	Б		
				17	А	42	Б		
				18	А	43	В		

				<b>19</b> Д	<b>44</b> В
				<b>20</b> А	<b>45</b> В
				<b>21</b> Б-В-А-Г	<b>46</b> Б
				<b>22</b> А	<b>47</b> Б
				<b>25</b> Г	<b>48</b> Б
				<b>24</b> Д	<b>49</b> Б
				<b>25</b> Д	<b>50</b> А