

**Департамент образования и науки Брянской области
Государственное АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
образовательное учреждение
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО - АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Комплект контрольно-оценочных средств
по оценке освоения итоговых образовательных результатов
по учебной дисциплине
Организация предприятий общественного питания

Сураж

Комплект контрольно – оценочных средств (КОСов) по учебной дисциплине «Организация предприятий общественного питания» разработан на основе Федерального образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Организация – разработчик: ГАПОУ СПАТ

Пояснительная записка

Комплект контрольно-измерительных материалов (КИМов) для выявления знаний и умений, уровня подготовки обучающихся учебной дисциплины «Организация предприятий общественного питания» (базовый уровень) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования:

Специальность: **19.02.10. Технология продукции общественного питания** и является частью основной профессиональной образовательной программы.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания;
- Определять наличие запасов и расход продуктов;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;
- методы, формы, средства обслуживания;
- виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;
- правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей; характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;
- особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;
- порядок предоставления различных услуг, требования к обслуживающему персоналу.

2. Модель контроля

Учебная дисциплина: **Организация предприятий общественного питания**
Фонд учебного времени: 84 часа

Наименование раздела:	Наименование темы:	Виды контроля
Введение		ТК
Тема: Характеристика предприятий общественного питания	1.1. Предмет, цели и задачи дисциплины. 1.2. Классификация предприятий общественного питания 1.3. Структура управления предприятиями общественного питания. Права и обязанности работников общественного питания.	ТК
Тема: Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания	2.1. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов. 2.2. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания. 2.3. Хранение и отпуск продуктов Организация работы складских помещений и требования к ним	ТК
Тема: Оперативное планирование производства технологическая документация	3.1. Оперативное планирование работы производства заготовочного цеха. 3.2. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом. 3.3. Виды меню. 3.4. Расчет сырья и составление задания бригадам поваров. 3.5. Нормативная документация предприятий общественного питания	ТК
Тема: Организация производства	4.1. Производственная инфраструктура и её характеристики. 4.2. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Организация рабочих мест. 4.3. Организация работы овощного цеха. 4.4. Организация работы мясного, рыбного цеха. 4.5. Организация работы цеха доработки полуфабрикатов. 4.6. Организация работы горячего, холодного цеха. 4.7. Организация работы кулинарного цеха. 4.8. Организация работы цеха мучных изделий на предприятиях общественного питания. 4.9. Организация работы вспомогательных помещений	ТК

Тема: Основы организации труда	5.1. Содержание, значение и основные задачи рациональной организации труда. 5.2. Основные направления организации труда. 5.3. Сущность и задачи, методы нормирования. 5.4. Классификация, методы изучения затрат рабочего времени. 5.5. Определение численности работников на предприятиях общественного питания. 5.6. Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений	ТК
--------------------------------	--	----

Формы текущего контроля:

<p>дидактические единицы по учебной дисциплине (из ФГОС знать и уметь)</p>	<p>Уметь: организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания</p> <p>Знать: -особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов; - основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;</p>	<p>уметь: организовывать рабочие места в производственных помещениях;</p> <p>Знать: - классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; -методы, формы, средства обслуживания</p>	<p>Уметь: -оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</p> <p>знать: виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;</p>	<p>Уметь: -разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;</p> <p>Знать: -правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей; --характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;</p>	<p>Уметь: -разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию.</p> <p>Знать: - порядок предоставления различных услуг, требования к обслуживающему персоналу.</p>
<p>Тема 1. Характеристика предприятий общественного питания</p>	<p>СР №1 Специфика работы предприятий общественного питания от места расположения; СР №2Характеристика предприятий общественного питания, СР №3 Рациональное размещение сети предприятий</p>				

<p>Тема 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания</p>	<p>общественного питания СР №4 «Организация снабжения предприятий общественного питания», СР №5 «Приемка продукции по количеству», СР №6 «Приемка продукции по качеству», СР №7 «Правила хранения продуктов», СР №8 «Санитарно-гигиенические требования эксплуатации складских помещений» СР №9 Оформление заявки на посуду и приборы Письменное и устное тестирование.</p>				
<p>Тема 3. Оперативное планирование производства технологическая документация</p>				<p>ПР №1 Составление меню столовой со свободным выбором блюд; ПР №2 Расчет количества продуктов для комплексного обеда на 160 человек; ПР №3 Составление технологической</p>	

				<p>карты на блюда. СР№10 «Меню молочного бара». «Меню рыбного ресторана» «Меню ресторана класса люкс», СР № 11 Технологическая карта на блюдо, СР №12 Техничко - технологическая карта. Письменное тестирование, защита практических заданий и самостоятельных работ</p>	
Тема 4. Организация производства		<p>ПР № 8 Правила отпуска и хранения готовых блюд; ПР №9 «Бракераж готовой продукции» Защита практических заданий</p>	<p>ПР №4 Организация работы, документальное оформление сырья и полуфабрикатов на производстве в заготовочном цехе; ПР №5 Организация работы, документальное оформление сырья и полуфабрикатов на производстве в заготовочном холодном цехе; ПР №6 Организация</p>		

			<p>работы, документальное оформление сырья и продукции в доготовочном цехе; ПР №7</p> <p>Организация работы, документальное оформление сырья и готовой продукции на производстве в кондитерском цехе</p> <p>Письменное тестирование, контрольная работа.</p>		
<p>Тема 5. Основы организации труда</p>					<p>ПР № 10 Расчет норм выработки</p> <p>ПР № 11 Расчет численности работающих горячего цеха</p> <p>Самостоятельная работа : подготовка сообщений по темам: СР №24 «Требования к производственному персоналу, СР № 25 Улучшение условий труда, СР № 26 Организация работы в бригадах, СР №27 Рационализация режимов труда и</p>

					отдыха. Защита практических заданий и самостоятельных работ, письменное тестирование
--	--	--	--	--	---

**Кодификатор (спецификация) содержания теста
учебной дисциплины «Организация предприятий общественного питания»**

№ п/п	Название дидактических единиц по учебной дисциплине (из ФГОС <i>знать и уметь</i>)	Номер Тестового задания (№)	Номера заданий Тестового задания
	Уметь: организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания	ПР №2 Расчет количества продуктов для комплексного обеда на 160 человек	
	Знать: -особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;	Тест №1	№5-10
	Уметь : -Определять наличие запасов и расход продуктов;	Тест №2	№1-10
	Знать: основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;	Тест 1	№1-5
	Уметь: - организовывать рабочие места в производственных помещениях;	ПР №4-9	
	Знать: - классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;	Тест №1	№1-10
	Знать: -методы, формы, средства обслуживания, особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов; -характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания	Тест №2	№1-10
	Уметь: -оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;	ПР №4-9	
	Знать: -виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;	Тест №3	№1-10
	Уметь: -разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию	ПР № 10 Расчет норм выработки; ПР № 11 Расчет численности работающих горячего цеха; ПР №2 Расчет количества продуктов для комплексного обеда на 160	

		человек	
	<p>Знать: -правила составления меню</p>	<p>ПР №1 Составление меню столовой со свободным выбором блюд; СР№10 «Меню молочного бара». «Меню рыбного ресторана» «Меню ресторана класса люкс», СР № 11 Технологическая карта на блюдо, СР №12 Техничко - технологическая карта</p>	
	<p>Знать: - порядок предоставления различных услуг, требования к обслуживающему персоналу.</p>	<p>Тест №4 СР №24 «Требования к производственному персоналу, СР № 25 Улучшение условий труда, СР № 26 Организация работы в бригадах, СР №27 Рационализация режимов труда и отдыха.</p>	№1-10

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

I. Критерии оценки тестовых заданий (из 10 заданий):

Оценка	Число правильных ответов
5(отлично)	все
4(хорошо)	8-9
3(удовлетворительно)	6-7
2(неудовлетворительно)	5 и менее

Тема1. Характеристика предприятий общественного питания

Вариант 1

1. Дать понятие «Ресторан»
2. Дополните. Рестораны различаются по месту расположения ...
3. Дополните. В заготовочных цехах производят
4. Перечислите ассортимент алюминиевой посуды
5. Дать понятие «Бракераж»
6. Дополните. Основное оборудование горячего цеха ...
7. Ведомственный бракераж
 - А) периодически в течении рабочего дня заведующей производства
 - Б) специальная комиссия
8. Дополните. Бракераж готовой продукции проводят выборочно не менее ... раз в течении одной смены
9. Дать понятие «Меню»
10. Дополните. В рыбных цехах выполняют следующие операции:....

Вариант 2

1. Дать понятие «Кафе»
2. Дополните. Бары в зависимости от ассортимента делятся на
3. Дополните. В горячем цехе осуществляют тепловую обработку ...
4. Перечислите ассортимент эмалированной посуды
5. Дать понятие «Ведомственный бракераж»
6. Дополните. Пароконвектоматы функционируют на основе использования
7. Административный бракераж
 - А) периодически в течении рабочего дня заведующей производства
 - Б) специальная комиссия
8. Повара, получившие право личного бракеража, через каждые ... года проходят переаттестацию
9. Дать понятие «Меню комплексных обедов»
10. Дополните. Процесс обработки птицы состоит из:

Эталон правильных ответов

Вариант 1.

1. Ресторан – предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, вино-водочные, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.
2. Городские, вокзальные, загородные, в структуре гостиничных комплексов, на

- судах, вагон-рестораны
3. Механическую обработку мяса, рыбы, птицы, овощей и выработку полуфабрикатов для снабжения ими горячего цеха.
 4. Гусятницы, утятницы, сковороды, кастрюли, казаны. Котлы
 5. Бракераж- повседневный контроль за качеством приготовления пищи.
 6. Плиты, пищеварочные котлы, жарочные шкафы, электрические сковороды. Фритюрницы, холодильные шкафы
 7. Б
 8. Двух
 9. Меню – перечень закусок, блюд, напитков имеющихся в продаже в течении рабочего дня
 10. Оттаивание мороженой, вымачивание соленой, очистку от чешуи, потрошение, промывание, изготовление полуфабриката

Вариант 2

1. Кафе предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортиментом продукции
2. Пивные, винные, молочные, коктейль-бары.
3. Продуктов и полуфабрикатов, варят бульоны, приготавливают супы, соусы, гарниры, вторые блюда, выпекают мучные кулинарные изделия
4. Кастрюли, ведра, чайники, миски.
5. Ведомственный бракераж проводит специальная комиссия
6. Пара, горячего воздуха, вместе и по отдельности
7. А
8. Три
9. Представляет собой набор из трёх или четырех блюд , подобранных с учетом физиологических норм питания, чередующихся по дням недели
10. Оттаивания, опаливания, отрубания шейки, ножек, потрошения, промывания и изготовление полуфабрикатов

Тема 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания

Вариант 1

1. Дополните. Товародвижение – это ..
2. Для обеспечения предприятия продуктами необходимо решить следующие задачи:
 - А) что закупать
 - Б) где закупать
 - В) сколько закупать
 - Г) на каких условиях
 - Д) все ответы верны
3. На каждую машину, предназначенную для перевозки продуктов должен быть санитарный паспорт, выданный учреждением санитарной эпидемической службы сроком
 - А) не более чем на один год
 - Б) Не более чем на два года
 - В) не более чем на три года
4. Дополните. Приемку товара по качеству производят ...
5. Срок проверки качества для скоропортящихся продуктов
 - А) 36 часов

- Б) 24 часа
 - В) 18 часов
6. Сверх нормативные запасы продуктов на складе
- А) замедляют оборачиваемость товаров
 - Б) усложняют учет
 - В) загромождают складские помещения
 - Г) увеличивают потери при хранении
 - Д) минимальны, но достаточны для ритмичной работы
7. Дополните. Особо скоро портящиеся продукты перевозят
8. Приемку товаров на предприятиях общественного питания производят по документам
- А) накладным
 - Б) товара - транспортным накладным
 - В) по счету – фактуре
 - Г) декларации о соответствии
9. Дополните. Для соблюдения санитарных правил стены складских помещений должны быть
10. Перечислите виды продуктов, которые необходимо хранить в подвешенном состоянии

Вариант 2

1. Товарные запасы должны быть
- А) замедляют оборачиваемость товаров
 - Б) усложняют учет
 - В) загромождают складские помещения
 - Г) увеличивают потери при хранении
 - Д) минимальны, но достаточны для ритмичной работы
2. Дополните. Первый этап приемки товара ...
3. Условия транспортировки живой рыбы в розничную сеть
4. Дополните. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны иметь ...
5. Дать понятие прямые каналы товародвижения
6. Комплекс складских операций представляет собой следующую последовательность ...
7. При обнаружении недостачи во время приемки составляется акт о выявлении недостачи и вызывается поставщик. Поставщик по скоропортящимся продуктам обязан явиться в течении
- А) пяти часов после вызова
 - Б) четырёх часов после вызова
 - В) шести часов после вызова
8. Срок проверки качества для скоропортящихся продуктов
- А) 36 часов
 - Б) 24 часа
 - В) 18 часов
9. Сверх нормативные запасы продуктов на складе
- А) замедляют оборачиваемость товаров
 - Б) усложняют учет
 - В) загромождают складские помещения
 - Г) увеличивают потери при хранении
 - Д) минимальны, но достаточны для ритмичной работы
10. Дополните. Особо скоро портящиеся продукты перевозят

Вариант 3

1. Срок проверки качества для скоропортящихся продуктов
- А) 36 часов
 - Б) 24 часа
 - В) 18 часов
2. Сверх нормативные запасы продуктов на складе

- А) замедляют оборачиваемость товаров
 - Б) усложняют учет
 - В) загромождают складские помещения
 - Г) увеличивают потери при хранении
 - Д) минимальны, но достаточны для ритмичной работы
3. Дополните. Особо скоро портящиеся продукты перевозят
 4. Дополните. Первый этап приемки товара ...
 5. Условия транспортировки живой рыбы в розничную сеть
 6. Дополните. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны иметь ...
 7. Дать понятие прямые каналы товародвижения
 8. Комплекс складских операций представляет собой следующую последовательность ...
 9. При обнаружении недостачи во время приемки составляется акт о выявлении недостачи и вызывается поставщик. Поставщик по скоропортящимся продуктам обязан явиться в течении
 - А) пяти часов после вызова
 - Б) четырёх часов после вызова
 - В) шести часов после вызова
 10. Товарные запасы должны быть
 - А) замедляют оборачиваемость товаров
 - Б) усложняют учет
 - В) загромождают складские помещения
 - Г) увеличивают потери при хранении
 - Д) минимальны, но достаточны для ритмичной работы

Вариант 4

1. Сверх нормативные запасы продуктов на складе
 - А) замедляют оборачиваемость товаров
 - Б) усложняют учет
 - В) загромождают складские помещения
 - Г) увеличивают потери при хранении
 - Д) минимальны, но достаточны для ритмичной работы
2. Дополните. Особо скоро портящиеся продукты перевозят
3. Приемку товаров на предприятиях общественного питания производят по документам
 - А) накладным
 - Б) товара - транспортным накладным
 - В) по счету – фактуре
 - Г) декларации о соответствии
4. Дополните. Для соблюдения санитарных правил стены складских помещений должны быть
5. Перечислите виды продуктов, которые необходимо хранить в подвешенном состоянии
6. Дополните. Товародвижение – это ..
7. Для обеспечения предприятия продуктами необходимо решить следующие задачи:
 - А) что закупать
 - Б) где закупать
 - В) сколько закупать
 - Г) на каких условиях
 - Д) все ответы верны
8. На каждую машину, предназначенную для перевозки продуктов должен быть санитарный паспорт, выданный учреждением санитарной эпидемической службы сроком
 - А) не более чем на один год
 - Б) Не более чем на два года

- В) не более чем на три года
9. Дополните. Приемку товара по качеству производят ...
10. Срок проверки качества для скоропортящихся продуктов
- А) 36 часов
 - Б) 24 часа
 - В) 18 часов

Вариант 5

1. Дополните. Особо скоро портящиеся продукты перевозят
2. Приемку товаров на предприятиях общественного питания производят по документам
- А) накладным
 - Б) товара - транспортным накладным
 - В) по счету – фактуре
 - Г) декларации о соответствии
3. Дополните. Для соблюдения санитарных правил стены складских помещений должны быть
4. Перечислите виды продуктов, которые необходимо хранить в подвешенном состоянии
5. Условия транспортировки живой рыбы в розничную сеть
6. Дополните. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны иметь ...
7. Дать понятие прямые каналы товародвижения
8. Комплекс складских операций представляет собой следующую последовательность ...
9. Дополните. Товародвижение – это ..
10. Для обеспечения предприятия продуктами необходимо решить следующие задачи:
- А) что закупать
 - Б) где закупать
 - В) сколько закупать
 - Г) на каких условиях
 - Д) все ответы верны

Эталон правильных ответов

Вариант 1

1. Транспортировка товаров от мест их производства до мест потребления
2. Д
3. А
4. Органолептические (по виду, цвету, запаху, вкусу), в соответствии со ГОСТ, ТУ
5. Б
6. А, Б, В, Г
7. изотермическим транспортом
8. А, Б, В
9. защищены от проникновения грызунов и покрашены масляной краской, а стены охлаждаемых камер облицованы кафельной плиткой
10. копчености, мясо

Вариант 2

1. Д
2. По количеству, производится по товара – транспортным накладным, путем пересчета тарных мест, взвешивания
3. изотермическим транспортом
4. Санитарный паспорт, внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающиеся мойке и дезинфекции.

5. Прямые каналы товародвижения предполагают движение товаров от производителя к потребителю, минуя независимых посредников
6. разгрузка транспорта, приемка продуктов, размещение на хранения, отпуск товаров из мест хранения, внутри складское перемещение грузов
7. Б
8. Б
9. А, Б, В, Г
10. изотермическим транспортом

Вариант 3

1. Б
2. А, Б, В, Г
3. изотермическим транспортом
4. Органолептические (по виду, цвету, запаху, вкусу), в соответствии со ГОСТ, ТУ
5. Б
6. А, Б, В, Г
7. Прямые каналы товародвижения предполагают движение товаров от производителя к потребителю, минуя независимых посредников
8. разгрузка транспорта, приемка продуктов, размещение на хранения, отпуск товаров из мест хранения, внутри складское перемещение грузов
9. Б
10. Д

Вариант 4

1. Д
2. изотермическим транспортом
3. А, Б, В, Г
4. защищены от проникновения грызунов и покрашены масляной краской, а стены охлаждаемых камер облицованы кафельной плиткой
5. копчености, мясо
6. Транспортировка товаров от мест их производства до мест потребления
7. Д
8. А
9. Органолептические (по виду, цвету, запаху, вкусу), в соответствии со ГОСТ, ТУ
10. Б

Вариант 5

1. изотермическим транспортом
2. А, Б, В, Г
3. защищены от проникновения грызунов и покрашены масляной краской, а стены охлаждаемых камер облицованы кафельной плиткой
4. копчености, мясо
5. изотермическим транспортом
6. А, Б, В, Г
7. защищены от проникновения грызунов и покрашены масляной краской, а стены охлаждаемых камер облицованы кафельной плиткой
8. разгрузка транспорта, приемка продуктов, размещение на хранения, отпуск товаров из мест хранения, внутри складское перемещение грузов
9. разгрузка транспорта, приемка продуктов, размещение на хранения, отпуск товаров из мест хранения, внутри складское перемещение грузов
10. Д

Тема 3. Оперативное планирование производства технологическая документация
Вариант 1

8. Дать понятие «Ресторан»
9. Дополните. Рестораны различаются по месту расположения ...
10. Дополните. В заготовочных цехах производят
11. Дополните. В рыбных цехах выполняют следующие операции:....
12. Дать понятие «Дефростация»
13. Битая птица поступает в мясной цех как правило
 - А) полупотрошенная
 - Б) непотрошенная
14. Заготовочные предприятия –
 - А) механизированные предприятия, предназначенные для централизованного выпуска полуфабрикатов, а также кулинарных и мучных кондитерских изделий
 - Б) небольшие предприятия, работающие на полуфабрикатах высокой степени готовности и готовых охлажденных блюда
8. Дать понятие «Фабрика-кухня»
9. Дать понятие «Кулинарное изделие»
10. Дополните. В состав кондитерского цеха входят ...

Вариант 2

8. Дать понятие «Кафе»
9. Дополните. Бары в зависимости от ассортимента делятся на
10. Дополните. В горячем цехе осуществляют тепловую обработку ...
11. Дополните. Процесс обработки птицы состоит из:
12. Дополните. В заготовочных цехах производят
13. Дополните. В рыбных цехах выполняют следующие операции:....
14. Дать понятие «Дефростация»
15. Битая птица поступает в мясной цех как правило
 - А) полупотрошенная
 - Б) непотрошенная
16. Заготовочные предприятия –
 - А) механизированные предприятия, предназначенные для централизованного выпуска полуфабрикатов, а также кулинарных и мучных кондитерских изделий
 - Б) небольшие предприятия, работающие на полуфабрикатах высокой степени готовности и готовых охлажденных блюдах
10. Дать понятие «Фабрика-кухня»

Вариант 3

1. Дополните. Рестораны различаются по месту расположения ...
2. Дополните. В заготовочных цехах производят
3. Дополните. В рыбных цехах выполняют следующие операции:....
4. Дать понятие «Дефростация»
5. Битая птица поступает в мясной цех как правило
 - А) полупотрошенная
 - Б) непотрошенная
6. Дать понятие «Фабрика-кухня»
7. Дать понятие «Кулинарное изделие»
8. Дополните. В состав кондитерского цеха входят ...
9. Технологическая схема обработки картофеля и корнеплодов.
10. Дополните. Для отделки мучных кондитерских изделий рабочее место оборудуют

производственными столами на которых должны быть ...

Вариант 4

1. Дополните. В заготовочных цехах производят
2. Дополните. В рыбных цехах выполняют следующие операции:....
3. Дать понятие «Дефростация»
4. Битая птица поступает в мясной цех как правило
 - А) полупотрошенная
 - Б) непотрошенная
5. Заготовочные предприятия –
 - А) механизированные предприятия, предназначенные для централизованного выпуска полуфабрикатов, а также кулинарных и мучных кондитерских изделий
 - Б) небольшие предприятия, работающие на полуфабрикатах высокой степени готовности и готовых охлажденных блюдах
6. Дать понятие «Фабрика-кухня»
7. Дополните. В состав кондитерского цеха входят ...
8. Технологическая схема обработки картофеля и корнеплодов.
9. Дополните. Для отделки мучных кондитерских изделий рабочее место оборудуют производственными столами на которых должны быть ...
10. Дать понятие «Кулинарная фабрика»

Вариант 5

1. Дополните. В рыбных цехах выполняют следующие операции:....
2. Дать понятие «Дефростация»
3. Битая птица поступает в мясной цех как правило
 - А) полупотрошенная
 - Б) непотрошенная
4. Заготовочные предприятия –
 - А) механизированные предприятия, предназначенные для централизованного выпуска полуфабрикатов, а также кулинарных и мучных кондитерских изделий
 - Б) небольшие предприятия, работающие на полуфабрикатах высокой степени готовности и готовых охлажденных блюдах
5. Дать понятие «Фабрика-кухня»
6. Дать понятие «Кулинарное изделие»
7. Дополните. В состав кондитерского цеха входят ...
8. Дополните. Для отделки мучных кондитерских изделий рабочее место оборудуют производственными столами на которых должны быть ...
9. Дать понятие «Кулинарная фабрика»
10. Дополните. Бары в зависимости от ассортимента делятся на

Вариант 6

1. Дать понятие «Дефростация»
2. Битая птица поступает в мясной цех как правило
 - А) полупотрошенная
 - Б) непотрошенная
3. Заготовочные предприятия –
 - А) механизированные предприятия, предназначенные для централизованного выпуска полуфабрикатов, а также кулинарных и мучных кондитерских изделий
 - Б) небольшие предприятия, работающие на полуфабрикатах высокой степени

готовности и готовых охлажденных блюда

4. Дать понятие «Фабрика-кухня»
5. Дать понятие «Кулинарное изделие»
6. Дополните. В состав кондитерского цеха входят ...
7. Технологическая схема обработки картофеля и корнеплодов.
8. Дать понятие «Кулинарная фабрика»
9. Дополните. Бары в зависимости от ассортимента делятся на
10. Дополните. В горячем цехе осуществляют тепловую обработку ...

Вариант 7

1. Битая птица поступает в мясной цех как правило
 - А) полупотрошенная
 - Б) непотрошенная
2. Заготовочные предприятия –
 - А) механизированные предприятия, предназначенные для централизованного выпуска полуфабрикатов, а также кулинарных и мучных кондитерских изделий
 - Б) небольшие предприятия, работающие на полуфабрикатах высокой степени готовности и готовых охлажденных блюдах
3. Дать понятие «Фабрика-кухня»
4. Дать понятие «Кулинарное изделие»
5. Дополните. В состав кондитерского цеха входят ...
6. Технологическая схема обработки картофеля и корнеплодов.
7. Дополните. Для отделки мучных кондитерских изделий рабочее место оборудуют производственными столами на которых должны быть ...
8. Дать понятие «Кулинарная фабрика»
9. Дополните. Бары в зависимости от ассортимента делятся на
10. Дополните. В горячем цехе осуществляют тепловую обработку ...

Вариант 8

1. Заготовочные предприятия –
 - А) механизированные предприятия, предназначенные для централизованного выпуска полуфабрикатов, а также кулинарных и мучных кондитерских изделий
 - Б) небольшие предприятия, работающие на полуфабрикатах высокой степени готовности и готовых охлажденных блюдах
2. Дать понятие «Фабрика-кухня»
3. Дать понятие «Кулинарное изделие»
4. Дополните. В состав кондитерского цеха входят ...
5. Технологическая схема обработки картофеля и корнеплодов.
6. Дополните. Для отделки мучных кондитерских изделий рабочее место оборудуют производственными столами на которых должны быть ...
7. Дать понятие «Кулинарная фабрика»
8. Дополните. Бары в зависимости от ассортимента делятся на
9. Битая птица поступает в мясной цех как правило
 - А) полупотрошенная
 - Б) непотрошенная
10. Заготовочные предприятия –
 - А) механизированные предприятия, предназначенные для централизованного выпуска полуфабрикатов, а также кулинарных и мучных кондитерских изделий
 - Б) небольшие предприятия, работающие на полуфабрикатах высокой степени готовности и готовых охлажденных блюд

Вариант 9

1. Дать понятие «Фабрика-кухня»
2. Дать понятие «Кулинарное изделие»
3. Дополните. В состав кондитерского цеха входят ...
4. Технологическая схема обработки картофеля и корнеплодов.
5. Дополните. Для отделки мучных кондитерских изделий рабочее место оборудуют производственными столами на которых должны быть ...
6. Дать понятие «Кулинарная фабрика»
7. Дополните. Бары в зависимости от ассортимента делятся на
8. Битая птица поступает в мясной цех как правило
 - А) полупотрошенная
 - Б) непотрошенная
9. Заготовочные предприятия –
 - А) механизированные предприятия, предназначенные для централизованного выпуска полуфабрикатов, а также кулинарных и мучных кондитерских изделий
 - Б) небольшие предприятия, работающие на полуфабрикатах высокой степени готовности и готовых охлажденных блюда
10. Дополните. В горячем цехе осуществляют тепловую обработку ...

Вариант 10

1. Дать понятие «Кулинарное изделие»
2. Дополните. В состав кондитерского цеха входят ...
3. Технологическая схема обработки картофеля и корнеплодов.
4. Дополните. Для отделки мучных кондитерских изделий рабочее место оборудуют производственными столами на которых должны быть ...
5. Дать понятие «Кулинарная фабрика»
6. Дополните. Бары в зависимости от ассортимента делятся на
7. Битая птица поступает в мясной цех как правило
 - А) полупотрошенная
 - Б) непотрошенная
8. Заготовочные предприятия –
 - А) механизированные предприятия, предназначенные для централизованного выпуска полуфабрикатов, а также кулинарных и мучных кондитерских изделий
 - Б) небольшие предприятия, работающие на полуфабрикатах высокой степени готовности и готовых охлажденных блюда
9. Дополните. В горячем цехе осуществляют тепловую обработку ...
10. Дополните. В заготовочных цехах производят

Эталон правильных ответов

Вариант 1.

11. Ресторан – предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, винно-водочные, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.
12. Городские, вокзальные, загородные, в структуре гостиничных комплексов, на судах, вагон-рестораны
13. Механическую обработку мяса, рыбы, птицы, овощей и выработку полуфабрикатов для снабжения ими горячего цеха.
14. Оттаивание мороженой, вымачивание соленой, очистку от чешуи, потрошение, промывание, изготовление полуфабриката
15. Дефростация – это процесс оттаивания рыбы в холодной воде (2л воды на 1 кг рыбы) с добавлением поваренной соли (7-20г соли на 1 л воды)

16. А
17. А
18. Фабрика –кухня представляет собой крупное механизированное предприятие, выпускающее продукцию собственного производства, кулинарные и кондитерские изделия
19. Кулинарное изделие – пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенная до кулинарной готовности, но требующих незначительной дополнительной обработки в виде разогрева , порционирования и формирования
20. В состав кондитерского цеха входят помещения: для замеса теста, разделки и выпечки, приготовления крема и отделки изделий, обработки яиц, расстойки дрожжевого теста

Вариант 2

11. Кафе предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортиментом продукции
12. Пивные, винные, молочные, коктейль-бары, диско-бары.
13. Продуктов и полуфабрикатов, варят бульоны, приготавливают супы, соусы, гарниры, вторые блюда, выпекают мучные кулинарные изделия
14. Оттаивания, опаливания, отрубания шейки, ножек, потрошения, промывания и изготовление полуфабрикатов.
15. Механическую обработку мяса, рыбы, птицы, овощей и выработку полуфабрикатов для снабжения ими горячего цеха.
16. Оттаивание мороженой, вымачивание соленой, очистку от чешуи, потрошение, промывание, изготовление полуфабриката
17. Дефростация –это процесс оттаивания рыбы в холодной воде (2л воды на 1 кг рыбы) с добавлением поваренной соли (7-20г соли на 1 л воды)
18. А
19. А
20. Фабрика –кухня представляет собой крупное механизированное предприятие, выпускающее продукцию собственного производства, кулинарные и кондитерские изделия

Вариант 3

1. Городские, вокзальные, загородные, в структуре гостиничных комплексов, на судах, вагон-рестораны
2. Механическую обработку мяса, рыбы, птицы, овощей и выработку полуфабрикатов для снабжения ими горячего цеха.
3. Оттаивание мороженой, вымачивание соленой, очистку от чешуи, потрошение, промывание, изготовление полуфабриката
4. Дефростация –это процесс оттаивания рыбы в холодной воде (2л воды на 1 кг рыбы) с добавлением поваренной соли (7-20г соли на 1 л воды)
5. А
6. А
7. Фабрика –кухня представляет собой крупное механизированное предприятие, выпускающее продукцию собственного производства, кулинарные и кондитерские изделия
8. Кулинарное изделие – пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенная до кулинарной готовности, но требующих незначительной дополнительной обработки в виде разогрева , порционирования и формирования
9. В состав кондитерского цеха входят помещения: для замеса теста, разделки и выпечки, приготовления крема и отделки изделий, обработки яиц, расстойки

дрожжевого теста

10. Сортировка (калибровка) клубней по качеству и размерам, мойка, очистка, доочистка, промывание и нарезка.

Вариант 4

1. Механическую обработку мяса, рыбы, птицы, овощей и выработку полуфабрикатов для снабжения ими горячего цеха.
2. Оттаивание мороженой, вымачивание соленой, очистку от чешуи, потрошение, промывание, изготовление полуфабриката
3. Дефростация –это процесс оттаивания рыбы в холодной воде (2л воды на 1 кг рыбы) с добавлением поваренной соли (7-20г соли на 1 л воды)
4. А
5. А
6. Фабрика –кухня представляет собой крупное механизированное предприятие, выпускающее продукцию собственного производства, кулинарные и кондитерские изделия
7. Кулинарное изделие – пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенная до кулинарной готовности, но требующих незначительной дополнительной обработки в виде разогрева , порционирования и формирования
8. В состав кондитерского цеха входят помещения: для замеса теста, разделки и выпечки, приготовления крема и отделки изделий, обработки яиц, расстойки дрожжевого теста
9. Сортировка (калибровка) клубней по качеству и размерам, мойка, очистка, доочистка, промывание и нарезка.
10. Различные приспособления для нарезки и смачивания бисквита, тортов, наполнения изделий кремом. Крем в дежах, котлах ставят у стола

Вариант 5

1. Оттаивание мороженой, вымачивание соленой, очистку от чешуи, потрошение, промывание, изготовление полуфабриката
2. Дефростация –это процесс оттаивания рыбы в холодной воде (2л воды на 1 кг рыбы) с добавлением поваренной соли (7-20г соли на 1 л воды)
3. А
4. А
5. Фабрика –кухня представляет собой крупное механизированное предприятие, выпускающее продукцию собственного производства, кулинарные и кондитерские изделия
6. Кулинарное изделие – пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенная до кулинарной готовности, но требующих незначительной дополнительной обработки в виде разогрева , порционирования и формирования
7. В состав кондитерского цеха входят помещения: для замеса теста, разделки и выпечки, приготовления крема и отделки изделий, обработки яиц, расстойки дрожжевого теста
8. Различные приспособления для нарезки и смачивания бисквита, тортов, наполнения изделий кремом. Крем в дежах, котлах ставят у стола
9. Кулинарная фабрика изготавливает промышленными методами блюда. Осуществляет их расфасовку в алюминиевые или пластмассовые лотки, гибкую пленку, пакеты.
10. Пивные, винные, молочные, коктейль-бары, диско-бары.

Вариант 6

1. Дефростация –это процесс оттаивания рыбы в холодной воде (2л воды на 1 кг рыбы) с добавлением поваренной соли (7-20г соли на 1 л воды)
2. А
3. А
4. Фабрика –кухня представляет собой крупное механизированное предприятие, выпускающее продукцию собственного производства, кулинарные и кондитерские изделия
5. Кулинарное изделие – пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенная до кулинарной готовности, но требующих незначительной дополнительной обработки в виде разогрева , порционирования и формирования
6. В состав кондитерского цеха входят помещения: для замеса теста, разделки и выпечки, приготовления крема и отделки изделий, обработки яиц, расстойки дрожжевого теста
7. Сортировка (калибровка) клубней по качеству и размерам, мойка, очистка, доочистка, промывание и нарезка.
8. Кулинарная фабрика изготавливает индустриальным методам блюда. Осуществляет их расфасовку в алюминиевые или пластмассовые лотки, гибкую пленку, пакеты.
9. Пивные, винные, молочные, коктейль-бары, диско-бары.
10. Продуктов и полуфабрикатов, варят бульоны, приготавливают супы, соусы, гарниры, вторые блюда, выпекают мучные кулинарные изделия

Вариант 7

1. А
2. А
3. Фабрика –кухня представляет собой крупное механизированное предприятие, выпускающее продукцию собственного производства, кулинарные и кондитерские изделия
4. Фабрика –кухня представляет собой крупное механизированное предприятие, выпускающее продукцию собственного производства, кулинарные и кондитерские изделия
5. Кулинарное изделие – пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенная до кулинарной готовности, но требующих незначительной дополнительной обработки в виде разогрева , порционирования и формирования
6. В состав кондитерского цеха входят помещения: для замеса теста, разделки и выпечки, приготовления крема и отделки изделий, обработки яиц, расстойки дрожжевого теста
7. Сортировка (калибровка) клубней по качеству и размерам, мойка, очистка, доочистка, промывание и нарезка.
8. Различные приспособления для нарезки и смачивания бисквита, тортов, наполнения изделий кремом. Крем в дежах, котлах ставят у стола
9. Кулинарная фабрика изготавливает индустриальным методам блюда. Осуществляет их расфасовку в алюминиевые или пластмассовые лотки, гибкую пленку, пакеты.
10. Пивные, винные, молочные, коктейль-бары, диско-бары.

Вариант 8

1. А
2. Фабрика –кухня представляет собой крупное механизированное предприятие, выпускающее продукцию собственного производства, кулинарные и кондитерские изделия
3. Кулинарное изделие – пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенная до кулинарной готовности, но требующих незначительной дополнительной обработки в виде разогрева , порционирования и формирования
4. В состав кондитерского цеха входят помещения: для замеса теста, разделки и выпечки, приготовления крема и отделки изделий, обработки яиц, расстойки дрожжевого теста
5. Сортировка (калибровка) клубней по качеству и размерам, мойка, очистка, доочистка, промывание и нарезка.
6. Различные приспособления для нарезки и смачивания бисквита, тортов, наполнения изделий кремом. Крем в дежах, котлах ставят у стола
7. Кулинарная фабрика изготавливает индустриальным методам блюда. Осуществляет их расфасовку в алюминиевые или пластмассовые лотки, гибкую пленку, пакеты.
8. Пивные, винные, молочные, коктейль-бары, диско-бары.
9. А
10. А

Вариант 9

1. Фабрика –кухня представляет собой крупное механизированное предприятие, выпускающее продукцию собственного производства, кулинарные и кондитерские изделия
2. Кулинарное изделие – пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенная до кулинарной готовности, но требующих незначительной дополнительной обработки в виде разогрева , порционирования и формирования
3. В состав кондитерского цеха входят помещения: для замеса теста, разделки и выпечки, приготовления крема и отделки изделий, обработки яиц, расстойки дрожжевого теста
4. Сортировка (калибровка) клубней по качеству и размерам, мойка, очистка, доочистка, промывание и нарезка.
5. Различные приспособления для нарезки и смачивания бисквита, тортов, наполнения изделий кремом. Крем в дежах, котлах ставят у стола
6. Кулинарная фабрика изготавливает индустриальным методам блюда. Осуществляет их расфасовку в алюминиевые или пластмассовые лотки, гибкую пленку, пакеты.
7. Пивные, винные, молочные, коктейль-бары, диско-бары.
8. А
9. А
10. Продуктов и полуфабрикатов, варят бульоны, приготавливают супы, соусы, гарниры, вторые блюда, выпекают мучные кулинарные изделия

Вариант 10

1. Кулинарное изделие – пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенная до кулинарной готовности, но требующих незначительной дополнительной обработки в виде разогрева , порционирования и формирования
2. В состав кондитерского цеха входят помещения: для замеса теста, разделки и

выпечки, приготовления крема и отделки изделий, обработки яиц, расстойки дрожжевого теста

3. Сортировка (калибровка) клубней по качеству и размерам, мойка, очистка, доочистка, промывание и нарезка.
4. Различные приспособления для нарезки и смачивания бисквита, тортов, наполнения изделий кремом. Крем в дежах, котлах ставят у стола
5. Кулинарная фабрика изготавливает промышленными методами блюда. Осуществляет их расфасовку в алюминиевые или пластмассовые лотки, гибкую пленку, пакеты.
6. Пивные, винные, молочные, коктейль-бары, диско-бары.
7. А
8. А
9. Продуктов и полуфабрикатов, варят бульоны, приготавливают супы, соусы, гарниры, вторые блюда, выпекают мучные кулинарные изделия
10. Механическую обработку мяса, рыбы, птицы, овощей и выработку полуфабрикатов для снабжения ими горячего цеха.

Тема 4. Организация производства

Вариант 1

1. Нечеткая работа раздаточных может привести
 - А) к снижению качества готовых блюд;
 - Б) ухудшает обслуживание населения;
 - В) повышает производительность труда.
2. Дать понятие «Раздача»
3. Дополните. Механизированные раздачи предназначены для ..
4. Мармиты бывают четырех типов
 - А) емкостью 8,15, 22,44 л
 - Б) емкостью 6,20,35,60л
 - В) емкостью 12,14,16,18 л
5. Температура первых блюд и горячих напитков при отпуске должна быть не ниже
 - А) 80 - 90⁰ С
 - Б) 75⁰ С
6. Дополните. Прилавок –мармит для первых блюд представляет собой ...
7. Срок реализации пищи после вторичной обработке не должен превышать
 - А) 2 часов
 - Б) 1 часа
 - В) 3 часов
8. Срок хранения пищи в охлажденном виде (при температуре не выше 8⁰ С) не должна превышать
 - А) 8 часов
 - Б) 10 часов
 - В) 12 часов
9. Температура холодных и сладких блюд при отпуске должна быть не ниже
 - А) 7 - 14⁰ С
 - Б) 10-16⁰ С
10. Торты и пирожные с кремом из взбитых белков или фруктовой отделкой можно хранить и реализовывать в течении
 - А) 72 часов
 - Б) 56 часов
 - В) шести часов

Вариант 2

1. Классификация линий раздач осуществляется
 - А) по конструктивным особенностям используемого оборудования
 - Б) ассортименту реализуемой продукции
 - В) способу реализации продукции
 - Г) все ответы верны
2. Температура первых заказных блюд и горячих напитков при отпуске должна быть не ниже
 - А) 80 - 90° С
 - Б) 75° С
3. Дополните. Прилавок –мармит для вторых блюд представляет собой ...
4. Температура заказных блюд и горячих напитков при отпуске должна быть не ниже
 - А) 80 - 90° С
 - Б) 75° С
5. Торты и пирожные со сливочным кремом можно хранить и реализовывать в течении
 - А) 72 часов
 - Б) 36 часов
 - В) шести часов
6. Раздачи размещают таким образом, чтобы они имели удобное сообщение с другими помещениями
 - А) моечной столовой посуды
 - Б) холодный цех
 - В) горячий цех
 - Г) складское помещение
7. Студень мясной, мясное заливное, студень рыбный, рыбу заливную реализуют при наличии холодильных камер (не выше 6° С)
 - А) не более 10 часов
 - Б) не более 12 часов
 - В) не более 14 часов
8. Дополните. Срок реализации готовой продукции считается с момента ...
9. Автоматизированные линии для раздачи оснащены
 - А) прилавками витринами
 - Б) прилавками мармитами
 - В) автоматами для отпуска холодных закусок, напитков, мучных кондитерских изделий
10. Для хранения готовых блюд на раздаче установлены определенные сроки; винегрет и салаты (овощные, мясные, рыбные) при наличии холодильных камер и в незаправленном виде не более
 - А) 10 часов
 - Б) 12 часов
 - В) 14 часов

Вариант 3

1. Торты и пирожные с кремом из сливок или заварным кремом можно хранить и реализовывать в течении
 - А) 72 часов
 - Б) 36 часов
 - В) шести часов
2. Для хранения готовых блюд на раздаче установлены определенные сроки; пирожки жареные и печеные с мясом, рыбой или субпродуктами при наличии холодильных камер не более
 - А) 10 часов
 - Б) 12 часов

- В) 24 часов
8. Срок хранения пищи в охлажденном виде (при температуре не выше 8°C) не должна превышать
- А) 8 часов
 - Б) 10 часов
 - В) 12 часов
9. Температура холодных и сладких блюд при отпуске должна быть не ниже
- А) $7 - 14^{\circ}\text{C}$
 - Б) $10 - 16^{\circ}\text{C}$
10. Торты и пирожные с кремом из взбитых белков или фруктовой отделкой можно хранить и реализовывать в течении
- А) 72 часов
 - Б) 56 часов
 - В) шести часов
3. Дополните. Механизированные раздачи предназначены для ..
4. Мармиты бывают четырех типов
- А) емкостью 8,15, 22,44 л
 - Б) емкостью 6,20,35,60л
 - В) емкостью 12,14,16,18 л
5. Температура первых блюд и горячих напитков при отпуске должна быть не ниже
- А) $80 - 90^{\circ}\text{C}$
 - Б) 75°C
6. Дополните. Прилавок –мармит для первых блюд представляет собой ...
7. Срок реализации пищи после вторичной обработке не должен превышать
- А) 2 часов
 - Б) 1 часа
 - В) 3 часов

Вариант 4

1. Для хранения готовых блюд на раздаче установлены определенные сроки; винегрет и салаты (овощные, мясные, рыбные) при наличие холодильных камер и в незаправленном виде не более
- А) 10 часов
 - Б) 12 часов
 - В) 14 часов
2. Дополните. Прилавок –мармит для первых блюд представляет собой ...
3. Срок реализации пищи после вторичной обработке не должен превышать
- А) 2 часов
 - Б) 1 часа
 - В) 3 часов
4. Срок хранения пищи в охлажденном виде (при температуре не выше 8°C) не должна превышать
- А) 8 часов
 - Б) 10 часов
 - В) 12 часов
5. Температура холодных и сладких блюд при отпуске должна быть не ниже
- А) $7 - 14^{\circ}\text{C}$
 - Б) $10 - 16^{\circ}\text{C}$
6. Торты и пирожные с кремом из взбитых белков или фруктовой отделкой можно хранить и реализовывать в течении
- А) 72 часов
 - Б) 56 часов

- В) шести часов
7. Нечеткая работа раздаточных может привести
- А) к снижению качества готовых блюд;
 - Б) ухудшает обслуживание населения;
 - В) повышает производительность труда.
8. Дать понятие «Раздача»
9. Дополните. Механизированные раздачи предназначены для ..
10. Мармиты бывают четырех типов
- А) емкостью 8,15, 22,44 л
 - Б) емкостью 6,20,35,60л
 - В) емкостью 12,14,16,18 л

Вариант 5

1. Дополните. Срок реализации готовой продукции считается с момента ...
2. Автоматизированные линии для раздачи оснащены
- А) прилавками витринами
 - Б) прилавками мармитами
 - В) автоматами для отпуска холодных закусок, напитков, мучных кондитерских изделий
3. Для хранения готовых блюд на раздаче установлены определенные сроки; винегрет и салаты (овощные, мясные, рыбные) при наличии холодильных камер и в незаправленном виде не более
- А) 10 часов
 - Б) 12 часов
 - В) 14 часов
4. Торты и пирожные со сливочным кремом можно хранить и реализовывать в течении
- А) 72 часов
 - Б) 36 часов
 - В) шести часов
5. Раздачи размещают таким образом, чтобы они имели удобное сообщение с другими помещениями
- А) моечной столовой посуды
 - Б) холодный цех
 - В) горячий цех
 - Г) складское помещение
6. Студень мясной, мясное заливное, студень рыбный, рыбу заливную реализуют при наличии холодильных камер (не выше 6°C)
- А) не более 10 часов
 - Б) не более 12 часов
 - В) не более 14 часов
7. Дополните. Прилавок –мармит для вторых блюд представляет собой ...
8. Температура заказных блюд и горячих напитков при отпуске должна быть не ниже
- А) $80 - 90^{\circ}\text{C}$
 - Б) 75°C
9. Классификация линий раздач осуществляется
- А) по конструктивным особенностям используемого оборудования
 - Б) ассортименту реализуемой продукции
 - В) способу реализации продукции
 - Г) все ответы верны
10. Температура первых заказных блюд и горячих напитков при отпуске должна быть не ниже
- А) $80 - 90^{\circ}\text{C}$

Б) 75°С

Вариант 6

1. Раздачи размещают таким образом, чтобы они имели удобное сообщение с другими помещениями
 - А) моечной столовой посуды
 - Б) холодный цех
 - В) горячий цех
 - Г) складское помещение
2. Студень мясной, мясное заливное, студень рыбный, рыбу заливную реализуют при наличии холодильных камер (не выше 6°С)
 - А) не более 10 часов
 - Б) не более 12 часов
 - В) не более 14 часов
3. Дополните. Срок реализации готовой продукции считается с момента ...
4. Автоматизированные линии для раздачи оснащены
 - А) прилавками витринами
 - Б) прилавками мармитами
 - В) автоматами для отпуска холодных закусок, напитков, мучных кондитерских изделий
5. Для хранения готовых блюд на раздаче установлены определенные сроки; винегрет и салаты (овощные, мясные, рыбные) при наличии холодильных камер и в незаправленном виде не более
 - А) 10 часов
 - Б) 12 часов
 - В) 14 часов
6. Классификация линий раздач осуществляется
 - А) по конструктивным особенностям используемого оборудования
 - Б) ассортименту реализуемой продукции
 - В) способу реализации продукции
 - Г) все ответы верны
7. Температура первых заказных блюд и горячих напитков при отпуске должна быть не ниже
 - А) 80 - 90°С
 - Б) 75°С
8. Дополните. Прилавок –мармит для вторых блюд представляет собой ...
9. Температура заказных блюд и горячих напитков при отпуске должна быть не ниже
 - А) 80 - 90°С
 - Б) 75°С
10. Торты и пирожные со сливочным кремом можно хранить и реализовывать в течении
 - А) 72 часов
 - Б) 36 часов
 - В) шести часов

Эталон правильных ответов

Вариант 1

1. А,Б
2. Раздача - важный участок производства, так как именно здесь при выдаче готовой продукции завершается процесс производства.
3. Механизированные раздачи предназначены для комплектации и отпуска комплексных обедов.
4. Б

5.Б

6. Прилавок –мармит для первых блюд представляет собой мармитную плиту с конфорками, на которые устанавливаются наплитные котлы или кастрюли.

7.Б

8. В

9.А

10. А

Вариант 2

1.А, Б, В, Г

2.А

3. состоит из водяной бани, в которой устанавливаются мармитницы для вторых блюд, гарниров, соусов.

4.А

5.Б

6.А, Б, В

7. Б

8. Срок реализации готовой продукции считается с момента окончания технологического процесса её приготовления

9.В

10.Б

Вариант 3

1.В

2..В

3. В

4.А

5. А

6. Механизированные раздачи предназначены для комплектации и отпуска комплексных обедов.

7.Б

8.Б

9. Прилавок –мармит для первых блюд представляет собой мармитную плиту с конфорками, на которые устанавливаются наплитные котлы или кастрюли.

10.Б

Вариант 4

1.В

2. Прилавок –мармит для первых блюд представляет собой мармитную плиту с конфорками, на которые устанавливаются наплитные котлы или кастрюли.

3.Б

4. В

5.А

6. А

7.А,Б

8. Раздача - важный участок производства, так как именно здесь при выдаче готовой продукции завершается процесс производства.

9. Механизированные раздачи предназначены для комплектации и отпуска комплексных обедов.

10.Б

Вариант 5

1. Срок реализации готовой продукции считается с момента окончания технологического процесса её приготовления
2. В
3. Б
4. Б
5. А, Б, В
6. Б
7. состоит из водяной бани, в которой устанавливаются мармитницы для вторых блюд, гарниров, соусов.
8. А
9. А, Б, В, Г
10. А

Вариант 6

1. А, Б, В
2. Б
3. Срок реализации готовой продукции считается с момента окончания технологического процесса её приготовления
4. В
5. Б
6. А, Б, В, Г
7. А
8. состоит из водяной бани, в которой устанавливаются мармитницы для вторых блюд, гарниров, соусов.
9. А
10. Б

Тема 5. Основы организации труда

Вариант 1

1. Дать определение «Организация труда».
2. Средства труда-
 - А) это то, на что направлена целесообразная деятельность человека.
 - Б) это то, с помощью чего работники производства воздействуют на предмет труда.
3. Трудовой процесс-
 - а) это целесообразная деятельность работников производства, которые с помощью средств труда вносят заранее намеченные изменения в предмет труда.
 - Б) это законченный комплекс трудовых действий, производимых непрерывно и связанных единым целевым назначением – выполнить операцию.
4. Цель аттестации рабочих мест.
5. Норма времени -...
 - А) время, необходимое для выполнения заданной работы в соответствии с требованиями к качеству продукции в конкретных организационных условиях.
 - Б) количество изделий, которое должно быть выработано рабочим в единицу времени в соответствии к качеству при конкретных организационных условиях.
6. Основное время -...
 - А) затраты времени на непосредственное выполнение операции.

- Б) затраты времени на выполнение приёмов, необходимых для осуществлении технологической работы и повторяющихся при изготовлении каждого изделия.
7. Дать определение «Хронометраж»
8. Определить норму выработки, если известна норма времени на выполнение операции 5 мин 30 сек
9. Метод труда -
- А) это совокупность трудовых движений, выполняемых без перерыва одним или несколькими органами человека.
 - Б) это выполнения производственного задания характеризующийся совокупностью приёмов и определённой последовательностью их выполнения.
10. Дополните. Применяется следующие виды ФРВ:

Вариант 2

1. Дать определение «Научная организация труда».
2. Предметы труда -
- А) это то, на что направлена целесообразная деятельность человека.
 - Б) это то, с помощью чего работники швейного производства воздействуют на предмет труда.
3. Трудовой приём -
- а) это целесообразная деятельность работников производства, которые с помощью средств труда вносят заранее намеченные изменения в предмет труда.
 - Б) это законченный комплекс трудовых действий, производимых непрерывно и связанных единым целевым назначением – выполнить операцию.
4. Основные задачи аттестации рабочих мест
5. Норма выработки-...
- А) время, необходимое для выполнения заданной работы в соответствии с требованиями к качеству продукции в конкретных организационных условиях.
 - Б) количество изделий, которое должно быть выработано рабочим в единицу времени в соответствии к качеству при конкретных организационных условиях.
6. Вспомогательное время -...
- А) затраты времени на непосредственное выполнение операции.
 - Б) затраты времени на выполнение приёмов, необходимых для осуществлении технологической работы и повторяющихся при изготовлении каждого изделия.
7. Дать определение «ФРВ»
8. Определить норму времени, если известна норма выработки 300 ед. в смену.
9. Трудовое действие -
- А) это совокупность трудовых движений, выполняемых без перерыва одним или несколькими органами человека.
 - Б) это выполнения производственного задания характеризующийся совокупностью приёмов и определённой последовательностью их выполнения.
10. Дополните. Методы нормирования труда:

Вариант 3

1. Вспомогательное время -...
- А) затраты времени на непосредственное выполнение операции.
 - Б) затраты времени на выполнение приёмов, необходимых для осуществлении технологической работы и повторяющихся при изготовлении каждого изделия.
2. Дать определение «ФРВ»
3. Определить норму времени, если известна норма выработки 300 ед. в смену.
4. Трудовое действие -
- А) это совокупность трудовых движений, выполняемых без перерыва одним или

несколькими органами человека.

Б) это выполнения производственного задания характеризующийся совокупностью приёмов и определённой последовательностью их выполнения.

5. Дополните. Методы нормирования труда:

6. Трудовой процесс-

а) это целесообразная деятельность работников производства, которые с помощью средств труда вносят заранее намеченные изменения в предмет труда.

Б) это законченный комплекс трудовых действий, производимых непрерывно и связанных единым целевым назначением – выполнить операцию.

7. Цель аттестации рабочих мест.

8. Норма времени -...

А) время, необходимое для выполнения заданной работы в соответствии с требованиями к качеству продукции в конкретных организационных условиях.

Б) количество изделий, которое должно быть выработано рабочим в единицу времени в соответствии к качеству при конкретных организационных условиях.

9. Дать определение «Научная организация труда».

10. Предметы труда -

А) это то, на что направлена целесообразная деятельность человека.

Б) это то, с помощью чего работники производства воздействуют на предмет труда.

Вариант 4

1. Дополните. Методы нормирования труда:

2. Трудовой процесс-

а) это целесообразная деятельность работников производства, которые с помощью средств труда вносят заранее намеченные изменения в предмет труда.

Б) это законченный комплекс трудовых действий, производимых непрерывно и связанных единым целевым назначением – выполнить операцию.

3. Цель аттестации рабочих мест.

4. Основное время -...

А) затраты времени на непосредственное выполнение операции.

Б) затраты времени на выполнение приёмов, необходимых для осуществлении технологической работы и повторяющихся при изготовлении каждого изделия.

5. Дать определение «Хронометраж»

6. Определить норму выработки, если известна норма времени на выполнение операции 5 мин 30 сек

7. Дать определение «Научная организация труда».

8. Предметы труда -

А) это то, на что направлена целесообразная деятельность человека.

Б) это то, с помощью чего работники производства воздействуют на предмет труда.

9. Трудовой приём -

а) это целесообразная деятельность работников производства, которые с помощью средств труда вносят заранее намеченные изменения в предмет труда.

Б) это законченный комплекс трудовых действий, производимых непрерывно и

связанных единым целевым назначением – выполнить операцию.

10. Основные задачи аттестации рабочих мест

Вариант 5

1. Предметы труда -

А) это то, на что направлена целесообразная деятельность человека.

Б) это то, с помощью чего работники производства воздействуют на предмет труда.

2. Трудовой приём -

а) это целесообразная деятельность работников производства, которые с помощью средств труда вносят заранее намеченные изменения в предмет труда.

Б) это законченный комплекс трудовых действий, производимых непрерывно и связанных единым целевым назначением – выполнить операцию.

3. Основное время -...

А) затраты времени на непосредственное выполнение операции.

Б) затраты времени на выполнение приёмов, необходимых для осуществления технологической работы и повторяющихся при изготовлении каждого изделия.

4. Дать определение «Хронометраж»

5. Определить норму выработки, если известна норма времени на выполнение операции 5 мин 30 сек

6. Дать определение «Научная организация труда».

7. Предметы труда -

А) это то, на что направлена целесообразная деятельность человека.

Б) это то, с помощью чего работники производства воздействуют на предмет труда.

8. Трудовой приём -

а) это целесообразная деятельность работников производства, которые с помощью средств труда вносят заранее намеченные изменения в предмет труда.

Б) это законченный комплекс трудовых действий, производимых непрерывно и связанных единым целевым назначением – выполнить операцию.

9. Основные задачи аттестации рабочих мест

10. Норма выработки-...

А) время, необходимое для выполнения заданной работы в соответствии с требованиями к качеству продукции в конкретных организационных условиях.

Б) количество изделий, которое должно быть выработано рабочим в единицу времени в соответствии к качеству при конкретных организационных условиях.

Вариант 6

1. Цель аттестации рабочих мест.

2. Норма времени -...

А) время, необходимое для выполнения заданной работы в соответствии с требованиями к качеству продукции в конкретных организационных условиях.

Б) количество изделий, которое должно быть выработано рабочим в единицу времени в соответствии к качеству при конкретных организационных условиях.

3. Дать определение «Научная организация труда».

4. Предметы труда -

А) это то, на что направлена целесообразная деятельность человека.

Б) это то, с помощью чего работники производства воздействуют на предмет

- труда.
5. Трудовой приём –
- а) это целесообразная деятельность работников производства, которые с помощью средств труда вносят заранее намеченные изменения в предмет труда.
 - Б) это законченный комплекс трудовых действий, производимых непрерывно и связанных единым целевым назначением – выполнить операцию.
6. Основные задачи аттестации рабочих мест
7. Норма выработки-...
- А) время, необходимое для выполнения заданной работы в соответствии с требованиями к качеству продукции в конкретных организационных условиях.
 - Б) количество изделий, которое должно быть выработано рабочим в единицу времени в соответствии к качеству при конкретных организационных условиях.
8. Вспомогательное время -...
- А) затраты времени на непосредственное выполнение операции.
 - Б) затраты времени на выполнение приёмов, необходимых для осуществлении технологической работы и повторяющихся при изготовлении каждого изделия.
9. Дать определение «ФРВ»
10. Хронометраж – это способ изучения затрат оперативного времени на операции для установления необходимых приёмов работы, последовательности, а также продолжительности их рационального выполнения.

Вариант 7

1. Основное время -...
- А) затраты времени на непосредственное выполнение операции.
 - Б) затраты времени на выполнение приёмов, необходимых для осуществлении технологической работы и повторяющихся при изготовлении каждого изделия.
2. Дать определение «Хронометраж»
3. Определить норму выработки, если известна норма времени на выполнение операции 5 мин 30 сек
4. Дать определение «Научная организация труда».
5. Предметы труда -
- А) это то, на что направлена целесообразная деятельность человека.
 - Б) это то, с помощью чего работники производства воздействуют на предмет труда.
6. Трудовой приём -
- а) это целесообразная деятельность работников производства, которые с помощью средств труда вносят заранее намеченные изменения в предмет труда.
 - Б) это законченный комплекс трудовых действий, производимых непрерывно и связанных единым целевым назначением – выполнить операцию.
7. Основные задачи аттестации рабочих мест
8. Норма выработки-...
- А) время, необходимое для выполнения заданной работы в соответствии с требованиями к качеству продукции в конкретных организационных условиях.
 - Б) количество изделий, которое должно быть выработано рабочим в единицу времени в соответствии к качеству при конкретных организационных условиях.
9. Вспомогательное время -...
- А) затраты времени на непосредственное выполнение операции.
 - Б) затраты времени на выполнение приёмов, необходимых для осуществлении технологической работы и повторяющихся при изготовлении каждого изделия.
10. Дать определение «ФРВ»

Вариант 8

1. Дать определение «Научная организация труда».
2. Предметы труда -
 - А) это то, на что направлена целесообразная деятельность человека.
 - Б) это то, с помощью чего работники производства воздействуют на предмет труда.
3. Трудовой приём -
 - а) это целесообразная деятельность работников производства, которые с помощью средств труда вносят заранее намеченные изменения в предмет труда.
 - Б) это законченный комплекс трудовых действий, производимых непрерывно и связанных единым целевым назначением – выполнить операцию.
4. Основные задачи аттестации рабочих мест
5. Норма выработки-...
 - А) время, необходимое для выполнения заданной работы в соответствии с требованиями к качеству продукции в конкретных организационных условиях.
 - Б) количество изделий, которое должно быть выработано рабочим в единицу времени в соответствии к качеству при конкретных организационных условиях.
6. Вспомогательное время -...
 - А) затраты времени на непосредственное выполнение операции.
 - Б) затраты времени на выполнение приёмов, необходимых для осуществлении технологической работы и повторяющихся при изготовлении каждого изделия.
7. Дать определение «ФРВ»
8. Дать определение «Хронометраж»
9. Дать определение «Организация труда».
10. Средства труда-
 - А) это то, на что направлена целесообразная деятельность человека.
 - Б) это то, с помощью чего работники производства воздействуют на предмет труда.

Вариант 9

1. Вспомогательное время -...
 - А) затраты времени на непосредственное выполнение операции.
 - Б) затраты времени на выполнение приёмов, необходимых для осуществлении технологической работы и повторяющихся при изготовлении каждого изделия.
2. Дать определение «ФРВ»
3. Дать определение «Хронометраж»
4. Дать определение «Организация труда».
5. Средства труда-
 - А) это то, на что направлена целесообразная деятельность человека.
 - Б) это то, с помощью чего работники производства воздействуют на предмет труда.
6. Предметы труда -
 - А) это то, на что направлена целесообразная деятельность человека.
 - Б) это то, с помощью чего работники производства воздействуют на предмет труда.
7. Трудовой приём -
 - а) это целесообразная деятельность работников производства, которые с помощью средств труда вносят заранее намеченные изменения в предмет труда.
 - Б) это законченный комплекс трудовых действий, производимых непрерывно и связанных единым целевым назначением – выполнить операцию.
8. Основные задачи аттестации рабочих мест

9. Норма выработки-...
- А) время, необходимое для выполнения заданной работы в соответствии с требованиями к качеству продукции в конкретных организационных условиях.
 - Б) количество изделий, которое должно быть выработано рабочим в единицу времени в соответствии к качеству при конкретных организационных условиях.
10. Основное время -...
- А) затраты времени на непосредственное выполнение операции.
 - Б) затраты времени на выполнение приёмов, необходимых для осуществления технологической работы и повторяющихся при изготовлении каждого изделия

Вариант 10

1. Дать определение «Хронометраж»
2. Дать определение «Организация труда».
3. Средства труда-
 - А) это то, на что направлена целесообразная деятельность человека.
 - Б) это то, с помощью чего работники производства воздействуют на предмет труда.
4. Предметы труда -
 - А) это то, на что направлена целесообразная деятельность человека.
 - Б) это то, с помощью чего работники производства воздействуют на предмет труда.
5. Трудовой приём -
 - а) это целесообразная деятельность работников производства, которые с помощью средств труда вносят заранее намеченные изменения в предмет труда.
 - Б) это законченный комплекс трудовых действий, производимых непрерывно и связанных единым целевым назначением – выполнить операцию.
6. Основные задачи аттестации рабочих мест
7. Норма выработки-...
 - А) время, необходимое для выполнения заданной работы в соответствии с требованиями к качеству продукции в конкретных организационных условиях.
 - Б) количество изделий, которое должно быть выработано рабочим в единицу времени в соответствии к качеству при конкретных организационных условиях.
8. Вспомогательное время -...
 - А) затраты времени на непосредственное выполнение операции.
 - Б) затраты времени на выполнение приёмов, необходимых для осуществления технологической работы и повторяющихся при изготовлении каждого изделия
9. Трудовое действие -
 - А) это совокупность трудовых движений, выполняемых без перерыва одним или несколькими органами человека.
 - Б) это выполнения производственного задания характеризующийся совокупностью приёмов и определённой последовательностью их выполнения.
10. Дополните. Методы нормирования труда:

**Эталон
правильных ответов к тестовому заданию**

Вариант 1

1. Организация труда – это система мероприятий обеспечивающая рациональное использование рабочей силы, которая включает соответствующую расстановку людей в процессе производства по разделению труда, организацию рабочих мест и необходимые условия труда.
2. Б
3. А
4. Цель аттестации рабочих мест – повышение производительности труда, улучшение использования основных фондов, материальных и трудовых ресурсов, повышение качества выпускаемой продукции.
5. А
6. А
7. Хронометраж – это способ изучения затрат оперативного времени на операции для установления необходимых приёмов работы, последовательности, а также продолжительности их рационального выполнения.
8. 82 единиц
9. Б
10. Виды ФРВ – индивидуальный, бригадный, групповой.

Вариант 2

1. Научная организация труда – это организация труда, основанная на достижениях науки и передовом опыте, систематически внедряемом в производство, которая позволяет наиболее эффективно соединить технику и людей в едином производственном процессе и обеспечивает повышение производительности труда, сохранение здоровья человека.
2. А
3. Б
4. Основные задачи аттестации рабочих мест: оценка степени использования рабочего места и его необходимости в технологическом процессе; оценка соответствия рабочего места нормативным требованиям, технологии, а также условий труда; выработка решения о продолжении эксплуатации рабочего места, его рационализации и замене.
5. Б
6. Б
7. ФРВ – это изучение всех затрат времени рабочего или оборудования на протяжении полного рабочего дня или некоторой её части.
8. 90 сек.
9. А
10. Методы нормирования труда: аналитический, опытно – статистический.

Вариант 3

1. А
2. Хронометраж – это способ изучения затрат оперативного времени на операции для установления необходимых приёмов работы, последовательности, а также продолжительности их рационального выполнения.
3. 82 единицы

4.Б

5.Виды ФРВ – индивидуальный, бригадный, групповой.

6.А

7.Цель аттестации рабочих мест – повышение производительности труда, улучшение использование основных фондов, материальных и трудовых ресурсов, повышение качества выпускаемой продукции.

8.А

9.Организация труда – это система мероприятий обеспечивающая рациональное использование рабочей силы, которая включает соответствующую расстановку людей в процессе производства по разделению труда, организацию рабочих мест и необходимые условия труда.

10.Б

Вариант 4

1.Виды ФРВ – индивидуальный, бригадный, групповой.

2.А

3.Цель аттестации рабочих мест – повышение производительности труда, улучшение использование основных фондов, материальных и трудовых ресурсов, повышение качества выпускаемой продукции.

4.А

5.Хронометраж – это способ изучения затрат оперативного времени на операции для установления необходимых приёмов работы, последовательности, а также продолжительности их рационального выполнения.

6.82единиц

7.Научная организация труда – это организация труда, основанная на достижениях науки и передовом опыте, систематически внедряемом в производство, которая позволяет наиболее эффективно соединить технику и людей в едином производственном процессе и обеспечивает повышение производительности труда, сохранение здоровья человека.

8.А

9.Б

10.Основные задачи аттестации рабочих мест: оценка степени использования рабочего места и его необходимости в технологическом процессе; оценка соответствия рабочего места нормативным требованиям, технологии, а также условий труда; выработка решения о продолжении эксплуатации рабочего места, его рационализации и замене.

Вариант 5

1. Б

2. А

3. А

4. Хронометраж – это способ изучения затрат оперативного времени на операции для установления необходимых приёмов работы, последовательности, а также продолжительности их рационального выполнения.

5. 82 единиц

6. Научная организация труда – это организация труда, основанная на достижениях науки и передовом опыте, систематически внедряемом в производство, которая позволяет наиболее эффективно соединить технику и людей в едином производственном процессе и обеспечивает повышение производительности труда, сохранение здоровья человека.

7. А

8. Б

9. Основные задачи аттестации рабочих мест: оценка степени использования рабочего места и его необходимости в технологическом процессе; оценка соответствия рабочего места нормативным требованиям, технологии, а также условий труда; выработка решения о продолжении эксплуатации рабочего места, его рационализации и замене.
10. Б

Вариант 6

1. Цель аттестации рабочих мест – повышение производительности труда, улучшение использование основных фондов, материальных и трудовых ресурсов, повышение качества выпускаемой продукции.
2. А
3. Научная организация труда – это организация труда, основанная на достижениях науки и передовом опыте, систематически внедряемом в производство, которая позволяет наиболее эффективно соединить технику и людей в едином производственном процессе и обеспечивает повышение производительности труда, сохранение здоровья человека.
4. А
5. Б
6. Основные задачи аттестации рабочих мест: оценка степени использования рабочего места и его необходимости в технологическом процессе; оценка соответствия рабочего места нормативным требованиям, технологии, а также условий труда; выработка решения о продолжении эксплуатации рабочего места, его рационализации и замене.
7. Б
8. Б
9. ФРВ – это изучение всех затрат времени рабочего или оборудования на протяжении полного рабочего дня или некоторой её части.
10. Хронометраж – это способ изучения затрат оперативного времени на операции для установления необходимых приёмов работы, последовательности, а также продолжительности их рационального выполнения.

Вариант 7

1. А
2. Хронометраж – это способ изучения затрат оперативного времени на операции для установления необходимых приёмов работы, последовательности, а также продолжительности их рационального выполнения.
3. 82 единиц
4. Научная организация труда – это организация труда, основанная на достижениях науки и передовом опыте, систематически внедряемом в производство, которая позволяет наиболее эффективно соединить технику и людей в едином производственном процессе и обеспечивает повышение производительности труда, сохранение здоровья человека.
5. А
6. Б
7. Основные задачи аттестации рабочих мест: оценка степени использования рабочего места и его необходимости в технологическом процессе; оценка соответствия рабочего места нормативным требованиям, технологии, а также условий труда; выработка решения о продолжении эксплуатации рабочего места, его рационализации и замене.
8. Б
9. Б

10. ФРВ – это изучение всех затрат времени рабочего или оборудования на протяжении полного рабочего дня или некоторой её части.

Вариант 8

1. Научная организация труда – это организация труда, основанная на достижениях науки и передовом опыте, систематически внедряемом в производство, которая позволяет наиболее эффективно соединить технику и людей в едином производственном процессе и обеспечивает повышение производительности труда, сохранение здоровья человека.
2. А
3. Б
4. Основные задачи аттестации рабочих мест: оценка степени использования рабочего места и его необходимости в технологическом процессе; оценка соответствия рабочего места нормативным требованиям, технологии, а также условий труда; выработка решения о продолжении эксплуатации рабочего места, его рационализации и замене.
5. Б
6. Б
7. ФРВ – это изучение всех затрат времени рабочего или оборудования на протяжении полного рабочего дня или некоторой её части.
8. Хронометраж – это способ изучения затрат оперативного времени на операции для установления необходимых приёмов работы, последовательности, а также продолжительности их рационального выполнения.
9. Организация труда – это система мероприятий обеспечивающая рациональное использование рабочей силы, которая включает соответствующую расстановку людей в процессе производства по разделению труда, организацию рабочих мест и необходимые условия труда.
10. Б

Вариант 9

1. Б
2. ФРВ – это изучение всех затрат времени рабочего или оборудования на протяжении полного рабочего дня или некоторой её части.
3. Хронометраж – это способ изучения затрат оперативного времени на операции для установления необходимых приёмов работы, последовательности, а также продолжительности их рационального выполнения.
4. Организация труда – это система мероприятий обеспечивающая рациональное использование рабочей силы, которая включает соответствующую расстановку людей в процессе производства по разделению труда, организацию рабочих мест и необходимые условия труда.
5. Б
6. А
7. Б
8. Основные задачи аттестации рабочих мест: оценка степени использования рабочего места и его необходимости в технологическом процессе; оценка соответствия рабочего места нормативным требованиям, технологии, а также условий труда; выработка решения о продолжении эксплуатации рабочего места, его рационализации и замене.
9. Б
10. Б

Вариант 10

1. Хронометраж – это способ изучения затрат оперативного времени на операции для установления необходимых приёмов работы, последовательности, а также продолжительности их рационального выполнения.
2. Организация труда – это система мероприятий обеспечивающая рациональное использование рабочей силы, которая включает соответствующую расстановку людей в процессе производства по разделению труда, организацию рабочих мест и необходимые условия труда.
3. Б
4. А
5. Б
6. Основные задачи аттестации рабочих мест: оценка степени использования рабочего места и его необходимости в технологическом процессе; оценка соответствия рабочего места нормативным требованиям, технологии, а также условий труда; выработка решения о продолжении эксплуатации рабочего места, его рационализации и замене.
7. Б
8. Б
9. А
10. Методы нормирования труда: аналитический, опытно – статистический.