

ГБПОУ «Павловский автомеханический техникум им. И.И. Лепсе»

**Комплект
контрольно-оценочных средств
по общепрофессиональным дисциплинам**

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05 Основы калькуляции и учета
ОП.06 Охрана труда
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
основной образовательной программы

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения программ общепрофессиональных дисциплин **ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров; ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места; ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности; ОП.05 Основы калькуляции и учета; ОП.06 Охрана труда; ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности** основной образовательной программы по профессии начального профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

Общепрофессиональная дисциплина	уметь	знать	Формы промежуточной аттестации	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Средства проверки
Основы микробиологии и физиологии питания, санитарии и гигиены	– соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – определять источники микробиологического загрязнения; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; – загрязнения – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; – рассчитывать энергетическую ценность блюд; – рассчитывать суточный расход	основные понятия и термины микробиологии; – основные группы микроорганизмов, – микробиология основных пищевых продуктов; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции – пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в	Дифференцированный зачет	Оценка защиты отчетов по выполнению лабораторных работ/практических занятий, оценка качества усвоения материала дифференцированного зачета.	Комплект тестовых заданий различных форм

	<p>энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; – составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p>организме; – суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; – методики составления рационов питания</p>			
<p>Основы товароведения продовольственных товаров</p>	<p>соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>	<p>Оценка защиты отчетов по выполнению лабораторных работ/практических занятий, оценка качества усвоения материала дифференцированного зачета.</p>	<p>Комплект тестовых заданий различных форм</p>
<p>Техническое оснащение и организация рабочего места</p>	<p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности,</p>	<p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>	<p>Оценка защиты отчетов по выполнению лабораторных</p>	<p>Комплект тестовых заданий различных</p>

	<p>санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания</p>		<p>х работ/практических занятий, оценка качества усвоения материала дифференцированного зачета.</p>	форм
<p>Экономические и правовые основы производственной деятельности</p>	<p>проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; применять нормы трудового права при взаимодействии с подчинённым персоналом; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</p>	<p>принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; понятие, виды предпринимательства; виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; формы и системы оплаты труда; механизм формирования заработной платы;</p>	Дифференцированный зачет	<p>Оценка зачетов по выполнению лабораторных работ/практических занятий, оценка качества усвоения материала дифференцированного зачета.</p>	Комплект тестовых заданий различных форм

		<p>виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</p>			
<p>Основы калькуляции и учета</p>	<p>-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</p> <p>-составлять товарный отчет за день;</p> <p>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</p> <p>- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</p> <p>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</p> <p>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</p> <p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчётах с потребителями;</p> <p>-принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>-принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>-составлять отчеты по платежам.</p>	<p>-виды учета, требования, предъявляемые к учету;</p> <p>- задачи бухгалтерского учета;</p> <p>-предмет и метод бухгалтерского учета;</p> <p>-элементы бухгалтерского учета;</p> <p>-принципы и формы организации бухгалтерского учета</p> <p>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</p> <p>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</p> <p>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</p> <p>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</p> <p>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</p> <p>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</p> <p>- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</p> <p>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</p> <p>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</p> <p>- источники поступления продуктов и тары;</p> <p>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</p> <p>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</p> <p>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>	<p>Оценка защиты отчетов по выполнению лабораторных работ/практических занятий, оценка качества усвоения материала дифференцированного зачета.</p>	<p>Комплект тестовых заданий различных форм</p>

		<ul style="list-style-type: none"> -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. 			
Охрана труда	<ul style="list-style-type: none"> -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем 	<ul style="list-style-type: none"> -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчинёнными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. 	Дифференцированный зачет	Оценка защиты отчетов по выполнению лабораторных работ/практических занятий, оценка качества усвоения материала дифференцированного зачета.	Комплект тестовых заданий различных форм

	<p>месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.</p>				
<p>Иностранный язык в профессиональной деятельности</p>	<p>Общие умения</p> <p>использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;</p> <p>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p>Диалогическая речь</p> <p>участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;</p> <p>осуществлять запрос и обобщение информации;</p> <p>обращаться за разъяснениями;</p> <p>выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</p> <p>вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);</p>	<p>профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;</p> <p>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</p> <p>предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;</p> <p>безличные предложения;</p> <p>сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;</p> <p>имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>артикли: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.</p> <p>имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>	<p>Оценка защиты отчетов по выполнению лабораторных работ/практических занятий, оценка качества усвоения материала дифференцированного зачета.</p>	<p>Комплект тестовых заданий различных форм</p>

	<p>поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение; Монологическая речь делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. Аудирование понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к</p>	<p>наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every. Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little. глагол, понятие глагола-связки.Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present,Past,Future Continuous/Progressive, Present ,Past,Future Perfect;</p>			
--	---	---	--	--	--

	<p>ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p> <p>Чтение</p> <p>извлекать необходимую, интересующую информацию;</p> <p>отделять главную информацию от второстепенной;</p> <p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>				
--	---	--	--	--	--

II. Комплект материалов для оценки освоенных умений и усвоенных знаний ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Вариант – 1

1. Кто несет ответственность за качество принятых на производство продуктов?

- а) заведующий складом
- б) заведующий производством
- в) каждый работник предприятия

2. Какова основная цель тепловой обработки продуктов?

- а) получение готового продукта
- б) разнообразие блюд
- в) уничтожение микроорганизмов

3. С какой целью необходимо соблюдать правила товарного соседства при хранении некоторых продуктов?

- а) во избежании передачи запаха
- б) во избежании передачи вкуса
- г) во избежании обсеменения микробами

4. С какой целью производят маркировку инвентаря?

- а) для предотвращения микробного заражения продуктов
- б) для определения последовательности использования досок
- в) в целях эстетического оформления

5. Допишите предложение

Питьевая вода по качеству должна соответствовать....

6. Как обрабатывают руки после соприкосновения с загрязненными предметами?

- а) 0,2 – 0,4% - ным раствором каустической соды
- б) 0,5 – 2% - ным раствором кальцинированной соды
- в) 0,2% - ным осветленным раствором хлорамина

7. Дезинсекция это –

- а) комплекс мер по борьбе с грызунами
- б) комплекс мер по уничтожению вредных насекомых
- в) комплекс мер по уничтожению возбудителей инфекционных заболеваний

8. Расставьте по порядку операции по обработке яиц

- А) обработка в 1-2% растворе кальцинированной соде

- Б) ополаскивание под проточной водой
- в) дезинфекция в 0,5% растворе хлорамина
- Г) мытье в теплой воде

9. Почему при хранении сухих продуктов влажность воздуха должна быть 65%?

- А) для предупреждения увлажнения
- Б) для предупреждения плесневения

10. Прямой солнечный свет:

- А) благоприятен для жизни бактерий
- Б) губителен для жизни бактерий
- В) губителен для спор бактерий

11. Какие заболевания относят к отравлениям немикробного происхождения?

- А) стафилококковые
- Б) ботулизм
- В) афлотоксикоз
- Г) отравление цинком, мышьяком
- Д) отравление проросшим картофелем

Эталоны ответов

- 1. Б
- 2. В
- 3. а
- 4. а
- 5. Требованиям ГОСТ 2274-82 «Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством».
- 6. в
- 7. б
- 8. г – а – в – б
- 9. б
- 10. а
- 11. г, д

Вариант – 2

1. Кузов автотранспорта для перевозки пищевых продуктов должен быть:

- А) открытым

Б) закрытым

В) закрытым, обитым внутри оцинкованным железом

Г) не имеет значения

2. Какие пищевые продукты можно перевозить в открытом автотранспорте?

А) мясо

Б) картофель

В) рыба

Г) мука

3. Назовите виды документации, которую нужно иметь при транспортировании пищевых продуктов:

А) санитарная книжка продавца, лицензия на торговую деятельность
сертификат качества и безопасности на продукцию, накладная, санитарный паспорт на машину,
санитарная книжка у сопровождающего лица

Б) сертификат качества и безопасности на продукцию, накладная

4. Тара для перевозки продуктов должна быть:

А) специальная тара с плотной крышкой

Б) герметично закрытая тара

В) ящики, лотки

5. Санитарная обработка автотранспорта:

А) ежедневно горячей водой. 1 раз в месяц – дезинфекция

Б) ежедневная дезинфекция

В) ежедневно горячей водой с кальцинированной содой. 1 раз в месяц – дезинфекция

6. Запрещено принимать на пищевые блоки:

А) потрошенную птицу

Б) утиные, гусиные яйца

В) мясо без клейма и сопроводительных документов

Г) крупу и муку с вредителями

7. Что не влияет на качество сырья при хранении:

А) соблюдение режима хранения

Б) количество продуктов

В) соблюдение правил товарного соседства

Г) наличие специального складского оборудования

8. Стеллажи и полки на складах должны быть удалены от стен и потолка:

А) на 50 и 40 см

Б)на 20 и 15 см

В) на 5 и 10 см

9.Параметры микроклимата в холодильных камерах для мяса:

А) 0°С, ОВВ 85 %

Б)2-6°С, ОВВ 60 %

В)2-6°С, ОВВ 70 %

10.Параметры микроклимата в холодильных камерах для рыбы:

А) -2°С, ОВВ 70 %

Б)-2°С, ОВВ 90 %

В)2-6°С, ОВВ 60 %

11.Срок хранения сметаны:

А)24 ч

Б)36 ч

В)72 ч

12.Твердые сыры хранят:

А) 72 ч

Б)10 дней

В) 15 дней

13.36 часов хранят:

А)молоко

Б) творог

В)сметану

14.Копченые колбасы хранят:

А) на стеллажах

Б)в подвешенном состоянии

В) в специальной таре

15.Параметры микроклимата склада сыпучих продуктов:

А)12-17°С, ОВВ 90 %

Б)12-17°С, ОВВ 65 %

В) 12-17°С, ОВВ 75 %

16.Хлеб хранят не более:

А)2 ч

Б)12 ч

В)24 ч

17.Качество пищи зависит от:

А) качества сырья

Б)санитарного состояния рабочего места

В)настроения повара

18.Мясо нужно оттаивать:

А)в условиях мясного цеха

Б) возле тепловых аппаратов

В)в дефростерах

19.Мясо зачищают от загрязнений, сгустков крови, клейм. Это делают для:

А)снижения обсемененности микробами

Б)улучшения вкуса мяса

В)улучшения цвета мяса

20.Избыток углеводов в питании приводит:

А) к ожирению

Б) к истощению

В) к потере зрения

21.Расшифруйте маркировку разделочных досок:

МВ, МС, РВ, РС, ОВ, ОС

22.Незаправленный мясной фарш хранят:

А)6 ч

Б)10 ч

В) 12ч

23.П\Ф из котлетной массы в панировке хранят:

А)24 ч

Б)12 ч

В)48 ч

24.В подсоленной холодной воде можно оттаивать:

А) рыбное филе

Б) рыбу среднего размера

В) мелкую рыбу

25. При помощи жгутиков бактерии:

- А) размножаются
- Б) питаются
- В) передвигаются

Эталонные ответы

- 1. – г
- 2. – б
- 3. – б
- 4. – а
- 5. – в
- 6. – в
- 7. – б
- 8. – а
- 9. – б
- 10. – а
- 11. – а
- 12. – а
- 13. – б
- 14. – б
- 15. – б
- 16. – б
- 17. – а
- 18. – в
- 19. – а
- 20. – а
- 21. –
- 22. – а
- 23. – а
- 24. – б
- 25. – б

Вариант - 3

1. Микробиология – наука изучающая:

- а) влияние пищи на организм;
- б) строение микроорганизмов;
- в) свойства микроорганизмов;
- г) приготовление пищи;

2. Микробы это:

- а) живые микроорганизмы;
- б) не живые микроорганизмы;
- в) сухие организмы;
- г) мокрые микроорганизмы;

3. По размеру различают;

- а) большие;
- б) средние;
- в) мельчайшие;
- г) нет размеров;

4. Микробы обитают в:

- а) воздухе;
- б) воде;

- в) почве;
 - г) готовом блюде;
5. К микроорганизмам относятся:
- а) бактерии;
 - б) вирусы;
 - в) антибиотики;
 - г) азотистые вещества;
6. Микробы состоят из:
- а) одной клетки;
 - б) двух клеток;
 - в) трех клеток;
 - г) без клеток;
7. Брожения бывают:
- а) молочнокислое;
 - б) спиртовое;
 - в) растительное;
 - г) животное;
8. Дрожжи используют при приготовлении:
- а) хлеба;
 - б) масла;
 - в) сметаны;
 - г) творога;
9. Вредные микробы вызывают:
- а) аппетит;
 - б) порчу продуктов;
 - в) отравления;
 - г) рвоту;
10. Не имеют клеточного строения:
- а) дрожжи;
 - б) плесневые грибы;
 - в) бактерии;
 - г) вирусы;
11. По форме бактерии бывают:
- а) шаровидные;
 - б) трапецевидные;
 - в) квадратные;
 - г) палочковидные;
12. Клетка бактерии отделена:
- а) тонкой оболочкой;
 - б) без оболочки;
 - в) плотной оболочкой;
 - г) водой;
13. Размеры шаровидных бактерий:
- а) 0,1-0,3 мкм;
 - б) 0,2-2,5 мкм;
 - в) 0,5-0,8 мкм;
 - г) 1 мкм
14. Способы размножения грибов:
- а) один;
 - б) три;
 - в) четыре;
 - г) два;
15. Плесневые грибы поражают:

- а) кондитерские изделия;
- б) жиры;
- в) молоко;
- г) мясо;

Вариант – 4

1. Бактерии выживают в самых неблагоприятных условиях благодаря
 - а) высокой способности к размножению
 - б) упрощенной организации структуры белка
 - в) примитивному строению
2. Какая максимальная температура ведет к гибели микробов:
 - а) 25-35°C
 - б) 45-50°C
 - в) 60-90°C
 - г) 100-120°C
3. При какой температуре погибают споры бактерий?
 - а) 45-50°C
 - б) 60-90°C
 - в) +100-120°C
4. При какой концентрации веществ (соли сахара) живут микробы:
 - а) при небольшой концентрации
 - б) при средней концентрации
 - в) при высокой концентрации
5. Как влияет на развитие микроорганизмов квашение и маринование овощей:
 - а) способствует развитию
 - б) подавляет жизнедеятельность
 - в) приостанавливает развитие
6. С какой целью производится маркировка инвентаря?
 - а) для предотвращения микробного заражения продуктов
 - б) для определения последовательности использования досок
 - в) в целях эстетического оформления
7. Укажите химические методы дезинфекции:
 - а) ультрафиолетовое облучение;
 - б) обработка раствором хлорамина;
 - в) обработка кипятком
8. Соотнесите правильные ответы:

1. Дезинфекция – это

а) Комплекс мер по уничтожению вредных насекомых, являющихся переносчиками

	возбудителей болезней.
2. Дезинсекция – это	б) Комплекс мер по борьбе с грызунами.
3. Дератизация – это	в) Комплекс мер по уничтожению возбудителей инфекционных заболеваний во внешней среде физическими и физическими методами.

9. Выберите пищевые инфекционные заболевания, передающиеся от больных людей.

- а) брюшной тиф.
- б) сальмонеллёз
- в) холера
- г) сибирская язва
- д) ящур

10. Зоонозы – это пищевые инфекционные заболевания, которые

- а) передаются человеку от больных животных
- б) передаются от больных людей к здоровым
- в) возникают от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма человека вещества микробной и немикробной природы.

11. Какие заболевания относят к отравлениям немикробного происхождения?

- а) стафилококковые
- б) ботулизм
- в) афлотоксикоз
- г) отравление цинком, мышьяком
- д) отравление проросшим картофелем

12. Почему полуфабрикаты и готовые продукты необходимо перевозить порознь?

- а) во избежание передачи запаха
- б) во избежание передачи вкуса
- в) во избежание бактериального обсеменения.

13. Приготовление каких блюд запрещено в предприятиях общественного питания?

- а) макароньпо-флотски
- б) рулет с макаронами
- в) лапшевник с творогом

14. Какова основная цель тепловой обработки продуктов?

- а) получение готового продукта
- б) разнообразие блюд
- в) уничтожение микроорганизмов

15. Обязательно ли студень после разборки мяса и измельчения вновь кипятить?

- а) нет б) да

Вариант – 5

Выберите правильный вариант ответа:

1. Как влияет на развитие микроорганизмов квашение и маринование овощей?

- а) способствует развитию; б) подавляет жизнедеятельность; в) приостанавливает развитие.

2. Укажите физические методы дезинфекции:

- а) ультрафиолетовое излучение; б) обработка раствором хлорной извести; в) обработка горячей водой t 75 – 100°C ; г) обработка раствором хлорамина; д) обработка паром; е) прокаливание в жарочном шкафу.

3. Как обрабатывают рабочую поверхность разубочного стула?

- а) зачищают ножом и моют горячей водой;
б) зачищают ножом и обрабатывают 0,2 % раствором хлорной извести; в) зачищают ножом и посыпают солью.

4. С какой целью производят маркировку инвентаря?

- а) для предотвращения микробного заражения продуктов; б) для определения последовательности использования досок;
в) в целях эстетического оформления.

5. Кондитерские мешки для крема после стирки необходимо:

- а) обрабатывать 0,2 % хлорной извести; б) обрабатывать паром; в) кипятить в течении 30 минут; г) сушить.

6. Укажите концентрацию раствора хлорной извести для дезинфекции при обработке столовой посуды ручным способом:

- а) 0,1 %; б) 0,2 %; в) 0,5 %; г) 1 %; д) 10 %.

7. Какая группа из микроорганизмов не имеет клеточного строения:

- А) Бактерии Б) Плесневые грибы В) Дрожжи Г) Вирусы

8. В каких продуктах содержатся фитанциды?

- А) Лук Б) Мясо В) рыба Г) чеснок Д) Цитрусовые

9. Как обрабатывают разделочные доски?

- а) зачищают ножом и моют горячей водой, обрабатывают кипятком; б) зачищают ножом и обрабатывают 0,2 % раствором хлорной извести; в) зачищают ножом и посыпают солью.

10. Хлеб, добавляемый в котлетную массу, замачивают:

- а) в горячем молоке или в воде; б) в холодном молоке или в воде; г) в горячем бульоне.

11. Столовую посуду моют ручным способом :

- а) в 2-х секционных ваннах; б) в 3-х секционных ваннах; в) в 4-х секционных ваннах.

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Вариант 1

1. Основная зерновая культура.

- А) пшеница
- Б) овёс
- В) рожь

2. От чего зависит пищевая ценность крупы

- А) от вида и характера обработки
- Б) от химического состава
- В) от вида зерна.

3. Из пшеницы вырабатывают

- А) толокно
- Б) манную крупу
- В) геркулес

4. Побочный продукт при изготовлении ядрицы

- А) гречиха
- Б) продел

5. Прогоркание крупы это....

- А) плесневение
- Б) порча в результате длительного хранения
- В) окисление жира

6. Важные составные части муки

- А) углеводы
- Б) крахмал и белки
- В) витамины

7. Порошкообразный продукт, используемый в хлебопечении

- А) мука
- Б) сахар
- В) соль

8. По какому признаку делятся макаронные изделия

- А) по виду
- Б) по форме
- В) по размеру

9. Ответственная операция при изготовлении макарон

- А) замес теста
- Б) формование
- В) сушка

10. высушенные продукты растительного происхождения

- А) приправы
- Б) молодые побеги растений
- В) пряности

11. Что произойдет с тестом, если увеличить время расстойки

- А) ничего
- Б) расплывается и киснет
- В) получается пористое изделие

12. время выпечки хлеба

- А) 30 мин.

Б) от 8 до 80 мин.

В) от 50 до 120 мин.

13. опара составляет:

А) 40% воды – 60% муки

Б) 50% воды – 50% муки

В) 60% воды – 40% муки

15. К группе тыквенных овощей относятся:

А) патиссоны

Б) шпинат

В) арбуз

16. К группе десертных овощей относятся:

А) сельдерей

Б) спаржа

В) щавель

17. К группе томатных овощей относятся:

А) перец

Б) патиссоны

В) пастернак

18. К группе семечковых относятся:

А) вишня

Б) яблоки

В) смородина

19. К группе косточковых относятся:

А) сливы

Б) ежевика

В) айва

20. Земляника относится к...

А) сложным ягодам

Б) настоящим ягодам

В) ложным ягодам

21. апельсин относится к...

А) тропическим плодам

Б) субтропическим плодам

В) экзотическим плодам

22. Более ценная часть гриба.

А) весь гриб

Б) шляпка

В) ножка

23. Какие пищевые вещества обуславливают аромат и приятный вкус грибных блюд.

А) витамины

Б) углеводы

В) экстрактивные вещества

24. Какие пищевые вещества обуславливают вяжущий и терпкий вкус.

А) дубильные вещества

Б) органические кислоты

В) ароматические вещества

25. Моховик относится к:

- А) трубчатым грибам
- Б) пластинчатым грибам
- В) сумчатым грибам

26. Опенок является:

- А) трубчатым грибом
- Б) пластинчатым грибом
- В) сумчатым грибом

27. Отличительные особенности сумчатых грибов

- А) на нижней стороне шляпки имеются пластинки
- Б) на нижней стороне шляпки имеется губчатый слой из множества трубочек
- В) грибы в виде сумочек
- Г) на поверхности шляпки имеются складки.

28. Продукт, который при взаимодействии с йодом окрашивается в синий цвет.

- А) крахмал
- Б) сахар
- В) мёд

29. Продукт, который обладает высокой пищевой ценностью, полностью усваивается организмом.

- А) кондитерские изделия
- Б) сахар
- В) безалкогольные напитки

30. Продукт, который обладает лечебными свойствами, укрепляет нервную систему, улучшает работу кишечника.

- А) водка
- Б) фрукты
- В) мёд

31. Продукт, приготовленный из сахара с добавлением органических кислот.

- А) карамель
- Б) искусственный мёд
- В) сироп.

32. Это мучные кондитерские изделия разнообразной формы

- А) торт
- Б) пирожное
- В) пряники

33. из чего получают чай.

- А) из шиповника, мяты и т.д.
- Б) из молодых побегов многолетнего вечнозеленого кустарника.
- В) из молодых побегов смородины, малины.

34. Самый калорийный продукт питания, используемый организмом как источник энергии.

- А) жир
- Б) хлеб
- В) овощи

35. Ценный пищевой продукт, в котором содержится более 100 необходимых для организма веществ.

- А) масло сливочное
- Б) молоко

В) рыба

36. Молоко со специфическим запахом

А) молоко кобылицы

Б) молоко коровье

В) молоко верблюдицы

37. Кисломолочный диетический продукт

А) сметана

Б) сливки

В) йогурт

38. Молочный продукт, обладающий приятным и освежающим вкусом и ароматом, хорошо усваивается организмом.

А) мороженное

Б) сливки

В) йогурт

39. Высушенная смесь яйца

А) омлет

Б) яичный порошок

В) меланж

40. Можно ли использовать в общественном питании гусиные и утиные яйца.

А) можно.

Б) нельзя

В) не имеет значения

41. Главная ткань мяса

А) соединительная

Б) жировая

В) мышечная

42. Мясо, выдержанное в естественных условиях не менее 6 час.

А) парное

Б) мороженное

В) остывшее.

43. Субпродукт, который освобождают от кровеносных сосудов, лимфатических узлов и желчного пузыря.

А) печень.

Б) сердце

В) желудок.

44. Продукты из говядины, баранины, свинины, подготовленные к кулинарной обработке.

А) мясо птицы

Б) мясные полуфабрикаты

В) котлеты

45. Для сохранения цвета в эти изделия добавляют селитру.

А) мясная гастрономия

Б) консервы

В) колбасы

46. Мясной продукт, посоленный и термически обработанный до полной готовности к употреблению.

А) копчености

Б) мясные консервы

В) колбаса

47. К семейству осетровых относится:

- А) семга
- Б) белуга
- В) сом

48. К семейству карповых относится:

- А) лещ
- Б) стерлядь
- В) окунь

49. Как можно определить качество живой рыбы.

- А) держится на поверхности аквариума
- Б) плавает по всему аквариуму
- В) держится на дне

50. Наиболее эффективный способ консервирования рыбы

- А) засол
- Б) замораживание
- В) копчение

51. Просоленная и медленно обезвоженная в естественных условиях рыба.

- А) копченая
- Б) сушеная
- В) вяленая

52. Обработка рыбы продуктами теплового разложения древесины

- А) копчение
- Б) вяление
- В) охлаждение

53. Ценный питательный продукт, содержит углеводы и белки

- А) мясо
- Б) икра
- В) рыба

54. Продукты, не имеющие большой пищевой ценности.

- А) вкусовые вещества
- Б) алкогольные напитки
- В) крупы

55. Минеральная вода относится к:

- А) безалкогольным напиткам
- Б) алкогольным напиткам
- В) слабоалкогольным напиткам.

56. Обжаренные, размолотые и смешанные по рецептуре хлебные злаки и другие продукты

- А) Вкусовые товары
- Б) кофейные напитки
- В) чайные напитки

57. К каким пряностям относится перец душистый

- А) семенным
- Б) плодовым
- В) листовым

58. Какую крупу получают из пшеницы

- А) манную
- Б) пшеничную
- В) перловую

59. Из чего получают крупу перловую

- А) из овса
- Б) из ячменя
- В) из овса

60. Незрелые плоды оливкового дерева

- А) маслины
- Б) оливки
- В) каперсы

Ключ к тесту:

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

Критерии оценивания результатов тестирования:

50–60 баллов – 5 «отлично».

39-49 баллов – 4 «хорошо».

28- 38 баллов – 3 «удовлетворительно».

27 баллов и менее – 2 «неудовлетворительно».

Вариант 2

1. Для построения новых клеток и тканей необходимы:

- А) углеводы
- Б) витамины
- В) белки
- Г) минеральные вещества

2. Количество незаменимых аминокислот в полноценном белке:

- А) 8
- Б) 20
- В) 50
- Г) 100

3. Недостаток белка приводит к:

- А) перегрузке пищеварительного тракта
- Б) отложению жира
- В) увеличению синтеза мочи
- Г) снижению веса

4. Сложные органические вещества, состоящие из глицерина и жирных кислот:

- А) белки
- Б) жиры
- В) углеводы
- Г) ферменты

5. При окислении 1 грамма белка образуется:

- А) 1 ккал
- Б) 4 ккал
- В) 10 ккал
- Г) 19 ккал

6. Составляют большую часть рациона человека:

- А) белки
- Б) жиры
- В) углеводы
- Г) витамины

7. Больше всего углеводов содержится в:

- А) рисе
- Б) меде
- В) бананах
- Г) твороге

8. Простой углевод это:

- А) глюкоза
- Б) клетчатка
- В) крахмал
- Г) пектин

10. Все витамины подразделяются на группы:

- А) полноценные и неполноценные
- Б) заменимые и незаменимые
- В) водорастворимые и жирорастворимые
- Г) простые и сложные

11. Неорганические вещества, которые участвуют в нормализации осмотического давления в клетках и тканях:

- А) белки
- Б) жиры
- В) минеральные вещества
- Г) ферменты

12. Совокупность процессов, обеспечивающих физическое изменение и химическое расщепление пищевых веществ на простые составные – это:

- А) питание
- Б) пищеварение
- В) обмен веществ
- Г) всасывание

13. Мышечная трубка длиной 25 – 30см, по которой пищевой комок передвигается к желудку за 1 – 9сек:

- А) волокно
- Б) аорта
- В) сосуд
- Г) пищевод

14. Пищеварительный сок слюна смачивает пищу в:

- А) ротовой полости
- Б) желудке
- В) тонком кишечнике
- Г) толстом кишечнике

15. Длина этого пищеварительного органа 5 – 6м:

- А) глотка
- Б) тонкий кишечник
- В) пищевод
- Г) толстый кишечник

16. Расщепление углеводов начинается в:

- А) ротовой полости
- Б) тонком кишечнике
- В) желудке
- Г) толстом кишечнике

17. В этом пищеварительном органе содержится большое количество бактерий вызывающих гниение и брожение:

- А) ротовой полости
- Б) тонком кишечнике
- В) желудке
- Г) толстом кишечнике

18. Передний начальный отдел пищеварительного аппарата:

- А) зубы
- Б) глотка
- В) ротовая полость
- Г) пищевод

19. Самая широкая часть пищеварительного аппарата:

- А) желудок
- Б) печень
- В) ротовая полость
- Г) толстая кишка

20. При окислении 1 г белка высвобождается ккал:

- А) 1
- Б) 4
- В) 10
- Г) 20

21. К четвертой физиологической группе относят:

- А) пекарей
- Б) воспитателей
- В) врачей
- Г) шахтеров

22. При рациональном питании соотношение белков, жиров, углеводов должно соответствовать:

- А) 1:1,1:4
- Б) 1:2:3
- В) 1:2,5:3
- Г) 1:3,3:8

23. Калорийность в суточных рационах не зависит от:

- А) пола
- Б) возраста
- В) массы
- Г) количества зубов

24. Наиболее рационален режим питания:

- А) одноразовый
- Б) двухразовый
- В) трехразовый
- Г) четырехразовый

25. На долю обеда приходится % калорийности суточного рациона:

- А) 10-15
- Б) 20-25
- В) 40-55
- Г) 60-65

26. В местностях, где встречаются заболевания щитовидной железы, необходимо следить за обеспеченностью в питании:

- А) магния
- Б) йода
- В) селена
- Г) золота

27. В связи с интенсивным ростом и усиленным обменом веществ потребность детей высока в:

- А) белках
- Б) витаминах
- В) жирах
- Г) углеводах

28. Начать обед подростка необходимо с:

- А) холодной закуски
- Б) супа
- В) рыбного блюда
- Г) сладкого блюда

29. Наука о питании больного человека:

- А) экология
- Б) диетология
- В) вегетарианство
- Г) микология

30. При хронических гастритах с секреторной недостаточностью назначается диета:

- А) № 2
- Б) № 5
- В) № 7
- Г) № 9

31. Основная зерновая культура.

- А) пшеница

Б) овёс

В) рожь

32. От чего зависит пищевая ценность крупы

А) от вида и характера обработки

Б) от химического состава

В) от вида зерна.

33. Из пшеницы вырабатывают

А) толокно

Б) манную крупу

В) геркулес

34. Побочный продукт при изготовлении ядрицы

А) гречиха

Б) продел

35. Прогоркание крупы это....

А) плесневение

Б) порча в результате длительного хранения

В) окисление жира

36. Важные составные части муки

А) углеводы

Б) крахмал и белки

В) витамины

37. Порошкообразный продукт, используемый в хлебопечении

А) мука

Б) сахар

В) соль

38. По какому признаку делятся макаронные изделия

А) по виду

Б) по форме

В) по размеру

39. Ответственная операция при изготовлении макарон

А) замес теста

Б) формование

В) сушка

40. высушенные продукты растительного происхождения

А) приправы

Б) молодые побеги растений

В) пряности

41. Что произойдет с тестом, если увеличить время расстойки

- А) ничего
- Б) расплывается и киснет
- В) получается пористое изделие

42. Время выпечки хлеба

- А) 30 мин.
- Б) от 8 до 80 мин.
- В) от 50 до 120 мин.

43. Опара составляет:

- А) 40% воды – 60% муки
- Б) 50% воды – 50% муки
- В) 60% воды – 40% муки

44. Закваска для бараночных изделий

- А) закваска
- Б) притвор
- В) солод

45. К группе тыквенных овощей относятся:

- А) патиссоны
- Б) шпинат
- В) арбуз

46. К группе десертных овощей относятся:

- А) сельдерей
- Б) спаржа
- В) щавель

47. К группе томатных овощей относятся:

- А) перец
- Б) патиссоны
- В) пастернак

48. К группе семечковых относятся:

- А) вишня
- Б) яблоки
- В) смородина

49. К группе косточковых относятся:

- А) сливы
- Б) ежевика
- В) айва

50. Земляника относится к...

- А) сложным ягодам
- Б) настоящим ягодам
- В) ложным ягодам

51. апельсин относится к...

- А) тропическим плодам
- Б) субтропическим плодам
- В) экзотическим плодам

52. Более ценная часть гриба.

- А) весь гриб
- Б) шляпка
- В) ножка

53. Какие пищевые вещества обуславливают аромат и приятный вкус грибных блюд.

- А) витамины
- Б) углеводы
- В) экстрактивные вещества

54. Какие пищевые вещества обуславливают вяжущий и терпкий вкус.

- А) дубильные вещества
- Б) органические кислоты
- В) ароматические вещества

55. Моховик относится к:

- А) трубчатым грибам
- Б) пластинчатым грибам
- В) сумчатым грибам

56. Опенок является:

- А) трубчатым грибом
- Б) пластинчатым грибом
- В) сумчатым грибом

57. Отличительные особенности сумчатых грибов

- А) на нижней стороне шляпки имеются пластинки
- Б) на нижней стороне шляпки имеется губчатый слой из множества трубочек
- В) грибы в виде сумочек
- Г) на поверхности шляпки имеются складки.

58. Продукт, который при взаимодействии с йодом окрашивается в синий цвет.

- А) крахмал
- Б) сахар
- В) мёд

59. Продукт, который обладает высокой пищевой ценностью, полностью усваивается организмом.

А) кондитерские изделия

Б) сахар

В) безалкогольные напитки

60. Продукт, который обладает лечебными свойствами, укрепляет нервную систему, улучшает работу кишечника.

А) водка

Б) фрукты

В) мёд

Эталоны ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Б	В	А	Г	Б	Б	А	А	В	В	Б	Г	А	Б	А	Г	В	А	Б

21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
А	А	Г	Г	В	Б	А	А	Б	А	А	А	Б	Б	В	Б	А	Б	В	В

41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
Б	Б	В	Б	А	Б	А	Б	А	В	Б	Б	В	А	А	Б	Г	А	Б	В

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

89% - 100% - «5»

75% - 88% - «4»

60% - 74% - «3»

Менее 60% - «2»

1. Характеристики основных типов предприятий общественного питания.

- 1) По каким признакам делятся предприятия общественного питания на типы?
- 2) Как подразделяются предприятия по характеру производства?
- 3) По каким признакам различают столовые?
- 4) В чем назначение кулинарного цеха?

2. принципы организации кулинарного и кондитерского производства.

- 5) Где организуют кондитерские цеха?
- 6) Каков состав помещений могут иметь кондитерские цеха большой мощности?
- 7) Перечислите виды и типы оборудования, используемые в кондитерских цехах.
- 8) В чем назначение кулинарного цеха?
- 9) Какие помещения входят в состав кулинарного цеха?
- 10) Какое оборудование используют в холодном отделении кулинарного цеха?
- 11) Как организуются рабочие места в горячем отделении кулинарного цеха?
- 12) На основании какого документа бухгалтерия производит расчет сырья для кондитерского цеха?

3. Учет сырья и готовых изделий на производстве.

- 13) Перечислите источники поступления товара на предприятия общественного питания?
- 14) На основании, каких документов поступает товар от поставщика?
- 15) Кем выписывается накладная на товар?
- 16) Что называют естественной убылью продуктов?
- 17) От чего зависит величина естественной убыли?

4. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования, правила их безопасного использования.

- 18) На чем основан принцип действия очистки картофеля в машинах?
- 19) Кто имеет право работать на овощерезательных машинах?
- 20) Какие факторы влияют на производительность машин по обработке овощей?
- 21) Какие приспособления обеспечивают безопасную работу на рыбоочистителе?
- 22) Как провести регулировку массы котлет и биточков в котлетоформовочной машине?
- 23) Как регулируется температура в котле КПЭ-100?
- 24) В чем отличие стационарных котлов от опрокидывающихся?
- 25) Как подготовить газовый котел к работе?
- 26) Назовите аппараты, применяемые на предприятиях общественного питания для жаренья и выпекания продуктов питания.
- 27) Как регулируется температура жарочных шкафов?
- 28) Назовите основные охлаждения, применяемые на предприятиях общественного питания.
- 29) Дайте характеристику холодильного агрегата.
- 30) Какие холодильные агрегаты устанавливаются на холодильном оборудовании?
- 31) Почему необходимо защитное заземление для электрического оборудования?
- 32) Назовите возможные причины несчастных случаев на производстве.
- 33) Перечислите инструктажи по технике безопасности, которые проводятся на предприятии.
- 34) Какие требования техники безопасности необходимо соблюдать при работе с мармитами?

5. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

- 35) Назовите виды линий ЛС и их назначение.
- 36) Какой документ регламентирует работу цеха по изготовлению мясных полуфабрикатов?
- 37) На основании какого документа бухгалтерия производит расчет сырья для кондитерского цеха?
- 38) Как оформляют возврат изделий из торговой сети?
- 39) какое основное оборудование входит в комплект ЛС?
- 40) какое дополнительное оборудование входит в комплект ЛС?

Практические задания

1. Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд

1. Алгоритм действий при организации рабочего места (овощного, мясного, рыбного, птицебельевого, холодного, горячего цеха, моечного отделения, линии раздачи, обслуживания посетителей) в соответствии с видом изготавливаемых блюд

2. Подбирать необходимое технологическое оборудование, производственный инвентарь.

2. Алгоритм действий при подборе необходимого оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства для работы (в овощном, мясном, рыбном, птицегольевом, холодном, горячем цехе, моечном отделении, линии раздачи).

3. Обслуживать основное технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства

3. Алгоритм действий при обслуживании основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства (механического, теплового, холодильного) в зависимости от вида изготавливаемых блюд.

4. Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

1. Алгоритм действий при возможных неисправностях универсального привода: при включении электродвигатель не вращается и издает гудение; винты-зажимы плохо закрепляют сменные механизмы в горловине привода; при включении привод создает повышенный шум или стук в редукторе; причины и способы их устранения.

2. Алгоритм действий при возможных неисправностях картофелеочистительных машин: очистка продукта происходит медленно, процент отходов превышает норму; рабочий орган вращается медленно; через закрытую дверцу рабочей камеры просачивается вода; после очистки продукт получается битым; причины и способы их устранения.

3. Алгоритм действий при возможных неисправностях овощерезок: машина не режет, а мнет продукт; нарезка продукта осуществляется медленно; причины и способы их устранения.

4. Алгоритм действий при возможных неисправностях мясорубок: мясорубка не режет, а мнет мясо; повышенный шум в редукторе или остановка двигателя; продукт нагревается, а пленки и жилы наматываются на ножи; причины и способы их устранения.

5. Алгоритм действий при возможных неисправностях просеивательных, тестораскаточных машин: при нажатии кнопки «пуск» двигатель машины не включается; во время работы машины происходит пробуксовка ленты транспортера; причины и способы их устранения.

6. Алгоритм действий при возможных неисправностях взбивальных машин: при включении двигателя взбиватель не вращается; несоответствие фактической скорости вращения взбивателя скорости указанной стрелкой на шкале; рукоятка переключателя скоростей не фиксируется в установленном положении; при крайнем верхнем положении кроштейна с баком взбиватель задевает дно бака; причины и способы их устранения.

7. Алгоритм действий при возможных неисправностях хлеборерательных машин и машин для нарезки гастрономических товаров: при нажатии кнопки «пуск» двигатель машины не включается; при включении двигателя он не работает, а издает гудение; ухудшилось качество нарезки продукта; во время работы машины отключается двигатель; причины и способы их устранения.

8. Алгоритм действий при возможных неисправностях электрических котлов: при нажатии кнопки «пуск» котел не включается; котел долго не нагревается; котел не переключается на автоматическую работу; при работе загорается красная лампа «сухой ход»; давление на манометре выше 0,55 атм.; предохранительный клапан не срабатывает; причины и способы их устранения.

9. Алгоритм действий при возможных неисправностях газовых котлов: автоматическое отключение подачи газа при работе котла; усиленный выход пара через клапан-турбинку; при затянутых болтах крышка не удерживает пар; причины и способы их устранения.

10. Алгоритм действий при возможных неисправностях электрических сковород: чаша не нагревается; температура рубашки сковороды отключается от заданных параметров; маховик механизма опрокидывания чаши туго вращается; крышка сковороды не фиксируется в наклонном состоянии; причины и способы их устранения.

11. Алгоритм действий при возможных неисправностях газовых плит: пламя горелки желто-красное, коптящее; горелка работает с шумом; пламя горелки неравномерное, с плавающим пламенем; при включении крана на горелке остаются маленькие языки пламени; причины и способы их устранения.

12. Алгоритм действий при возможных неисправностях кипятильника, водонагревателя: снижена производительность кипятильника; из сливной трубки вытекает холодная вода, горячая вода; причины и способы их устранения.

5. Производить отпуск готовой кулинарной продукции

13. Алгоритм действий при отпуске готовой кулинарной продукции (закусок, супов, вторых блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий) в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания» и правилами СанПиН 42-123-4117-86
17. Расчет потерь при тепловой обработке мяса отварного.
18. Расчет необходимого количества сырья для приготовления рыбы жареной с луком
19. Расчет необходимого количества сырья для приготовления салата столичного
20. Расчет необходимого количества сырья для приготовления каши гречневой рассыпчатой
21. Расчет необходимого количества сырья для приготовления пирожков с капустой
22. Расчет необходимого количества сырья для приготовления биточков по-селянски
23. расчет потерь при тепловой обработке овощей
24. расчет потерь при тепловой обработке мяса
25. Заполнение калькуляционных карточек

Критерии оценок

Оценка "5" ставится, если обучающийся:

- 1) Показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала; полное понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий, взаимосвязей;
- 2) Умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагать учебный материал; давать ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; делать собственные выводы; при ответе не повторять дословно текст учебника; излагать материал литературным языком; правильно и обстоятельно отвечать на дополнительные вопросы преподавателя. Самостоятельно и рационально использовать наглядные пособия, справочные материалы, учебник, дополнительную литературу.

Оценка "4" ставится, если обучающийся:

- 1) Показывает знания всего изученного программного материала. Даёт полный и правильный ответ на основе изученных теорий; незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий дал неполные, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях из наблюдений и опытов; материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя; в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.
- 2) Умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщает, делает выводы, устанавливает внутрипредметные связи. Применяет полученные знания на практике в видоизменённой ситуации, соблюдать основные правила культуры устной речи и сопровождающей письменной, использовать научные термины;
- 3) Не обладает достаточным навыком работы со справочной литературой, учебником, первоисточниками (правильно ориентируется, но работает медленно).

Оценка "3" ставится, если обучающийся:

1. усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала;
2. материал излагает несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно;
3. показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки.
4. допустил ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определения понятий дал недостаточно четкие;
5. испытывает затруднения в применении знаний, необходимых для решения задач.
6. отвечает неполно на вопросы преподавателя (упуская и основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте;
7. обнаруживает недостаточное понимание отдельных положений при воспроизведении текста учебника (записей, первоисточников) или отвечает неполно на вопросы учителя, допуская одну-две грубые ошибки.

Оценка "2" ставится, если обучающийся:

1. не усвоил и не раскрыл основное содержание материала;
2. не делает выводов и обобщений.
3. не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов;
4. или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных

вопросов и задач по образцу;

5. или при ответе (на один вопрос) допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи учителя.

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

Вариант №1

Обязательная часть

При выполнении заданий 1-10 выберите 1 правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Право собственности предполагает...

- А) владение, пользование, аренда
- Б) владение, распоряжение, аренда
- В) владение, пользование, распоряжение
- Г) покупка, пользование, распоряжение

2. (1 балл) Для чего предназначено ПОП?

- А) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий и булочных изделий, их реализация и организация их потребления
- Б) предприятие, предназначенное для выпуска п\ф из мяса, рыбы, овощей
- В) предприятие, обслуживающие только школьников, студентов, рабочих.

3. Какие элементы относят к активной части основных средств:

- А) машины и оборудование;
- Б) производственные здания и сооружения;
- В) измерительные и регулирующие приборы;
- Г) вычислительная техника и программные обеспечения.

4. Что понимается под трудовыми ресурсами предприятия –

- А) запас трудовых возможностей у людей;
- Б) всех тех, кто участвует в трудовом процессе;
- В) всех желающих участвовать в трудовом процессе;
- Г) работающих в основных цехах;
- Д) рабочих сдельщиков

5. Предметом трудового права являются:

- А) трудовые отношения
- Б) трудовые обязанности
- В) трудовой договор
- Г) трудовые функции

6. По общему положению трудовую деятельность можно начать:

- А) с 18 лет Б) с 14 лет В) с 12 лет Г) с 16 лет.

7. Виды трудового договора по срокам действия:

- А) Срочный, бессрочный, на время сезонной работы.
- Б) Срочный, бессрочный, краткосрочный.
- В) Краткосрочный, среднесрочный, на время определенной работы.
- Г) Краткосрочный, сезонный, долгосрочный.

8. Срочный трудовой договор заключается на срок:

- А) до 2 лет
- Б) до 5 лет
- В) до 10 лет
- Г) до 15 лет

9. Для сдельной формы оплаты характерна оплата труда в соответствии с:
- А) количеством изготовленной (обработанной) продукции
 - Б) количеством отработанного времени
 - В) количеством оказанных услуг
 - Г) должностным окладом
10. Для кого устанавливается сокращенная продолжительность рабочего времени?
- А) для работников в возрасте до шестнадцати лет;
 - Б) для работников в возрасте от шестнадцати до восемнадцати лет;
 - В) для работников, являющихся инвалидами I или II группы;
 - Г) для всех выше перечисленных категорий лиц.

Дополнительная часть

Выполните практические задания 11 и 12 письменно.

Задание 11.

Дать определение понятия предприятия в соответствии с ГК РФ и предприятия общественного питания в соответствии с ГОСТ Р 50762-95.

Задание 12.

Решите задачу.

Рассчитать месячную заработную плату работника при применении сдельно-прогрессивной формы оплаты труда.

Рабочий изготовил за месяц 280 единицы продукции, в том числе 80 единицы – сверх установленного задания. Расценка за единицу продукции, изготовленной в пределах производственного задания, - 97 руб., за дополнительную выработку предусматривается повышение расценки на 8%.

Вариант №2

Обязательная часть

При выполнении заданий 1-10 выберите 1 правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Учредителем акционерного общества могут быть...

- А) только юридические лица
- Б) только физические лица
- В) юридические и физические лица
- Г) любой желающий

2. Какие ПОП делятся на классы:

- А) закусочные
- Б) рестораны
- В) кафе
- Г) столовые

3. Объекты предприятия культурно-бытового назначения, медицинские учреждения, столовые.

- А) основные непроизводственные фонды;
- Б) основные производственный фонды;
- В) оборотные средства предприятия;
- Г) нематериальные активы.

4. Трудоемкость определяет-

- А) затраты труда на производство продукции;
- Б) затраты рабочего времени на производство единицы продукции;
- В) количество продукции производимой в единицу времени;
- Г) количество продукции высшего качества;
- Д) затраты рабочего времени на вспомогательные работы

5. Работник должен предупредить администрацию об увольнении:

- А) За 1 месяц до увольнения
- Б) За три дня до увольнения
- В) За 1 неделю до увольнения
- Г) За две недели до увольнения

6. Не допускается увольнение по инициативе работодателя:

- А) В зимний период
- Б) В период временной нетрудоспособности работника или пребывания его в отпуске
- В) В период испытательного срока
- Г) В период отстранения от работы работника

7. Испытательный срок не распространяется

- А) всех работников
- Б) лиц старше 18 лет
- В) на впервые поступающих на работу
- Г) пенсионеров

8. К обязательственным условиям трудового договора не относятся:

- А) условия об испытательном сроке
- Б) условия об обязательной отработке определённого срока после обучения за счёт работодателя
- В) условия оплаты труда

9. Для повременной формы оплаты характерна оплата труда в соответствии с:

- А) количеством изготовленной (обработанной) продукции
- Б) количеством отработанного времени
- В) количеством оказанных услуг

10. Виды рабочего времени:

- А) нормальное, сокращенное, неполное;
- Б) номинальное, сокращенное, полное;
- В) нормальное, неполное, частичное;
- Г) рабочее, не рабочее.

Дополнительная часть

Выполните практические задания 11 и 12 письменно.

Задание 11.

Перечислите классификации предприятий общественного питания.

Задание 12.

Решите задачу.

Рассчитать заработную плату работника за месяц при применении простой повременной формы оплаты труда.

Работнику установлен оклад 25 400 руб. В определенном месяце количество по графику – 22 рабочих дня, работник проработал 18 дней.

Вариант №3

Обязательная часть

При выполнении заданий 1-10 выберите правильный ответ из предложенных вариантов.

1. К объектам собственности не относится...

- А) автомобиль
- Б) ценные бумаги
- В) трудовой коллектив
- Г) производственные здания и сооружения

2. Назовите основные типы ПОП:

- А) пиццерия, вагоны-рестораны,
- Б) блинная, буфеты, кафетерий
- В) рестораны, бары, столовые, кафе, закусочные
- Г) чайная, бистро, чебуречные

3. К основным средствам относятся средства труда со сроком службы более ... месяцев:

- А) 8;
- Б) 12;
- В) 10;
- Г) 15.

4. Показатели, характеризующие эффективность производительности труда

- А) фонд ресурсов труда и оборотные средства;
- Б) валовая продукция и рабочая сила;
- В) выработка продукции и трудоёмкость;
- Г) рентабельность производства

5. Нормальная продолжительность рабочего времени не может превышать:

- А)40 часов в неделю
- Б) 36 часов в неделю
- В) 48 часов в неделю
- Г) 30 часов в неделю

6. В соответствии с действующим трудовым законодательством, продолжительность рабочего дня или смены, непосредственно предшествующих нерабочему праздничному дню, уменьшается на...

- А) 3 часа
- Б) 1 час
- В) 1 день
- Г) 2 часа

7. Трудовой договор вступает в силу:

- А) с момента вынесения приказа о приеме работника на работу
- Б) со дня его подписания работником
- В) со дня фактического исполнения работником своих трудовых обязанностей
- Г) со дня выхода работника на работу

8. Трудовая книжка выдаётся уволенному работнику:

- А) В течение 3-х дней после увольнения
- Б) В течение 14 дней после увольнения
- В) В последний день работы
- Г) В день подачи заявления об увольнении

9. Сдельная расценка — это:

- А) сдельный тарифный коэффициент выполняемой работы
- Б) показатель увеличения размера заработной платы в зависимости от месторасположения предприятия
- в) оплата труда за единицу продукции (работ, услуг)
- г) районный коэффициент к заработной плате

10. Какой промежуток времени согласно Трудовому кодексу РФ считается ночным временем?

- А) время с 23 часов до 7 часов;
- Б) время с 22 часа до 6 часов;
- В) время с 21 часов до 5 часов;
- Г) данный вопрос законом не урегулирован.

Дополнительная часть

Выполните практические задания 11 и 12 письменно.

Задание 11. (2 балла)

Перечислите классификации основных фондов предприятий общественного питания.

Задание 12. (3 балла)

Решите задачу.

Рассчитать месячную заработную плату работника при применении сдельно- премиальной формы оплаты труда.

Рабочий изготовил за месяц 350 единиц продукции. Расценка за единицу продукции – 90 руб. При отсутствии брака работнику выплачивается премия в сумме 16% от суммы заработной платы, исчисленной в соответствии с прямой сдельной формой.

Вариант №4

Обязательная часть

При выполнении заданий 1-10 выберите 1 правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Коммерческое предприятие – это:

- А) предприятие торговли;
- Б) предприятие, занимающееся посреднической деятельностью;
- В) предприятия, целью которых является получение прибыли;
- Г) решение социальных задач

2. При классификации предприятий по размерам в качестве основного признака обычно используют:

- А) форма собственности;
- Б) численность его персонала;
- В) объем производства;
- Г) стоимость имущества

3. Моральный износ:

- А) потеря потребительской стоимости, непригодности их дальнейшего использования;
- Б) гибель по причине стихийных бедствий;
- В) потеря стоимости, вытеснение современным, экономичным оборудованием;
- Г) амортизационные отчисления.

4. Количество продукции, произведенное в единицу рабочего времени или приходящееся на одного среднесписочного работника

- А) производительность
- Б) объем
- В) мощность
- Г) выработка

5. Какие виды дисциплинарных взысканий предусмотрены трудовым кодексом:

- А) Предупреждение, выговор, строгий выговор, увольнение
- Б) Замечание, выговор, увольнение
- В) Замечание, штраф, лишение премии
- Г) Предупреждение, штраф, дисквалификация

6. Работодатель не обязан

- А) создавать условия труда
- Б) оплачивать труд
- В) обеспечивать жильем
- Г) осуществлять повышение квалификации

7. Лицо в возрасте 14 лет может заключить трудовой договор при соблюдении следующего условия:

- А) если получено согласие одного из родителей (опекуна, попечителя)
- Б) только в случае получения основного общего образования
- В) если работник предоставил письменное подтверждение о его согласии одновременно с работой продолжить обучение

8. Администрация предприятия должна учитывать мотивированное мнение профсоюзного органа:

- А) В случае призыва или поступления работника на военную службу
- Б) При сокращении численности или штата работников
- В) При увольнении работника имеющего ребенка в возрасте до 14 лет
- Г) При увольнении сезонных, временных работников

9. Заработная плата должна выплачиваться не реже, чем:

- А) 1 раз в неделю
- Б) 1 раз в месяц
- В) 2 раза в месяц
- Г) 3 раза в месяц

10. Дайте определение понятию «время отдыха»

- А) время, в течение которого работник свободен от исполнения трудовых обязанностей и которое он может использовать по своему усмотрению;
- Б) время, в течение которого работник может работать сам на себя, используя оборудование работодателя;
- В) время, в течение которого работник может получать двойной оклад за свою деятельность;
- Г) нет правильного варианта ответа.

Дополнительная часть

Выполните практические задания 11 и 12 письменно.

Задание 11.

Перечислите классификации работников предприятий общественного питания по различным основаниям.

Задание 12. (3 балла)

Решить задачу.

Рассчитать месячную заработную плату работника при применении сдельно- премиальной формы оплаты труда.

Часовая тарифная ставка 24,1 руб. Рабочим отработано за месяц 178 часов. Доплаты и премии составляют 40% от тарифного заработка.

Эталоны ответов
1 вариант

1.	В
2.	А
3.	А
4.	В
5.	А
6.	Г
7.	А
8.	Б
9.	А
10.	Г
11.	<p>Предприятие представляет собой самостоятельный хозяйствующий субъект, созданный предпринимателем или объединением предпринимателей для производства и реализации продукции, товаров, выполнения работ и оказания услуг с целью удовлетворения общественных потребностей и получения прибыли. (ГОСТ 50762-95)</p> <p>Под предприятием общественного питания понимается предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации потребления (ГК РФ).</p>
12.	$280 \cdot 97 = 27160$ $97 / 100 \cdot 8 = 7,76$ $7,76 \cdot 80 = 620,8$ $620,8 + 27160 = \mathbf{27780}$

2 вариант

1.	В
2.	Б
3.	А
4.	Б
5.	Г
6.	Б
7.	В
8.	Б
9.	Б
10.	А
11.	<p>1. В зависимости от целей деятельности предприятия общественного питания бывают коммерческими и некоммерческими.</p> <p>Основная цель коммерческих предприятий - получение прибыли на основе оказания услуг населению;</p> <p>Некоммерческих предприятий - решение социальных задач; обеспечение школьников, работников, студентов питанием.</p> <p>2. С точки зрения правового положения предприятия общественного питания классифицируются по форме собственности и организационно-правовым формам:</p> <p>Формы собственности:</p> <p>а) частная, в т.ч. собственность граждан или собственность юридического лица (лиц);</p> <p>б) государственная, в т.ч. Федеральная или субъектов РФ;</p> <p>в) муниципальная, в т.ч. городских образований или сельских образований;</p> <p>г) смешанная, сочетающая несколько форм собственности.</p> <p>3. Предприятия общественного питания могут функционировать в различных организационно-правовых формах, таких как:</p> <p>Государственное унитарное предприятие.</p> <p>Муниципальное унитарное предприятие.</p> <p>Акционерное общество - (закрытое или открытое).</p>

	<p>Общество с ограниченной ответственностью. Индивидуальное частное предприятие</p> <p>4. С точки зрения количественных критериев</p> <ul style="list-style-type: none"> • Крупные • Средние • Мелкие • По отраслевому признаку
12.	$25400/22=1154,55$ $1154,55*18=20781$

3 вариант

1.	В
2.	В
3.	Б
4.	В
5.	А
6.	Б
7.	Б
8.	В
9.	В
10.	Б
11.	<p>1.В зависимости от характера участия ОФ в сфере материального производства:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Производственные - ОФ функционируют в процессе производства, постоянно участвуют в нем, изнашиваются постепенно, перенося свою стоимость на продукт, пополняются за счет капитальных вложений • Непроизводственные – предназначены для обслуживания процесса производства, поэтому в нем непосредственно не участвуют, не переносят свою стоимость на продукт, воспроизводятся за счет национального дохода <p>2.В зависимости от целевого назначения</p> <ul style="list-style-type: none"> • Здания • Сооружения • Передаточные устройства • Машины и оборудование • Транспортная техника • Инструменты • Производственный инвентарь и принадлежности • Прочие основные фонды (рабочий скот, многолетние насаждения) <p>в зависимости от 3.непосредственного участия в производственном процессе подразделяются на:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Активные (обслуживают решающие участки производства и характеризуют производственные возможности предприятия) • Пассивные (здания, сооружения, инвентарь, обеспечивающие нормальное функционирование активных элементов основных фондов)
12.	$350*90=31500$ $31500/100*16=5040$ $31500=5040=36540$

4вариант

1.	В
----	---

2.	Б
3.	В
4.	Г
5.	Б
6.	В
7.	А
8.	Б
9.	В
10.	А
11.	<p>По категориям. В составе кадров общественного питания выделяют: административно – обслуживающий персонал, работники производства, работники зала и работники производственно – торговой группы. Деление работающих по категориям основано на функциональном разделении труда.</p> <p>По должностям. На предприятиях общественного питания в составе административно – обслуживающего персонала выделяют должности руководителей; специалистов (экономисты, бухгалтеры, инженеры – технологи); обслуживающий персонал (механики холодильных установок, гардеробщики, сторожи и т.п.); работников производства (заведующие производством и их заместители, заведующие цехами, кондитеры, пекари и т.д.); работники зала (метрдотели, администраторы, официанты, резчики хлеба, кассиры и т.д.); работников торговой группы (буфетчики, продавцы).</p> <p>По специальностям. В общественном питании в составе работников производства выделяют такие специальности, как пекари, кондитеры, повара и т.д.</p> <p>По уровню квалификации. Работники основных должностей, профессий, специальностей подразделяются на ряд квалификационных категорий, характеризующих степень сложности работ: продавцы и кассиры – на 3, специалисты – на 4, повара, пекари, кондитеры – на 6 и т.д.</p>
12.	$24,1 \cdot 178 = 4289,8$ $4289,8 / 100 \cdot 40 = 1715,92$ $1715,92 + 4289,98 = 6005,72$

Вариант 1

Часть А

1. Определите, когда наступает материальная ответственность при поступлении продуктов на ПОП
 - 1) после проведения взвешивания и пересчёта поступившего товара
 - 2) с момента оприходования товара на склад на основании товаросопроводительных документов
 - 3) с момента распределения товара на складе
 - 4) с момента отгрузки товара со склада поставщика в транспорт покупателя
2. Произведите расчет выхода мякоти при обработке туши говядины 1 категории массой 250 кг.
 - 1) 184,00 кг.
 - 2) 73,75 кг.
 - 3) 176,25 кг.
 - 4) 66,00 кг.
3. Укажите учётные измерители, применяемые в учёте общественного питания
 - 1) рубли, доллары, евро
 - 2) товарные запасы, финансовые показатели,
 - 3) оперативные, статистические, бухгалтерские
 - 4) натуральные, трудовые, денежные
4. Какое количество горбуши потрошенной с головой нужно обработать для того, что бы приготовить 50 порций филе с кожей и рёберными костями жареного (все порции 100 г)?
 - 1) 6,1 кг.
 - 2) 10,2 кг.
 - 3) 7,35 кг.
 - 4) 8,1 кг.
5. Определите, как исправить ошибки, допущенные в товарном отчёте
 - 1) корректурным способом
 - 2) корректурным способом и заверяются подписью МОЛ
 - 3) корректурным способом и заверяются подписью бухгалтера
 - 4) корректурным способом и заверяются подписью бухгалтера и МОЛ
6. Рассчитайте, какое количество картофеля очищенного получим из 50 кг. в марте месяце
 - 1) 37,5 кг.
 - 2) 35 кг.
 - 3) 30 кг.
 - 4) 20 кг.
7. Определите название документа, которым оформляется поступление сырья и продуктов на производство
 - 1) кассовые чеки
 - 2) приходная накладная
 - 3) закупочный акт
 - 4) расходные накладные
8. Рассчитайте, какое количество молока сухого цельного понадобится, если молока пастеризованного цельного необходимо 15 кг.
 - 1) 1,8 кг.
 - 2) 1,35 кг.
 - 3) 5,7 кг.
 - 4) 15,0 кг.
9. Укажите, как производится списание фарфорово-фаянсовой и сортовой стеклянной посуды
 - 1) по наличию фактического боя
 - 2) по инвентаризационной ведомости и фактическому наличию
 - 3) по предельным нормам эксплуатационных потерь и наличию фактического боя
 - 4) по акту на бой, лом и порчу
10. Определите количество гречневой крупы ядрицы поджаренной для варки 200 порций каши рассыпчатой массой 150 г.
 - 1) 1,25 кг.

- 2) 14,28 кг.
- 3) 12,51 кг.
- 4) 7,5 кг.

Часть В

11. Составьте калькуляцию на какао с молоком по 3 колонке, определите цену одной порции массой 200г. (цены: какао-порошок 1 пачка 200г.– 50 руб., сахар 1 кг.- 40 руб., молоко 1 л. – 50 руб.)

- 1) 340 руб. 00 коп.
- 2) 34 руб. 00 коп.
- 3) 6 руб. 80 коп.
- 4) 15 руб. 00 коп.

Вариант 2

Часть А

1. Укажите сроки, отводимые в бухгалтерии, для проверки товарных отчётов

- 1) тут же в присутствии МОЛ по форме, по существу и арифметически
- 2) в тот же день по форме, по существу и арифметически
- 3) в течение 3 дней по форме, по существу и арифметически
- 4) до следующего дня отчёта по форме, по существу и арифметически

2. Для приготовления холодной закуски необходимо 2,3 кг. сельди крупной солёной пряной без головы филе. Какое количество нужно обработать, что бы выполнить заказ

- 1) 3,59 кг.
- 2) 3,13 кг.
- 3) 4,6 кг
- 4) 3,1 кг.

3. Укажите с кем из работников, имеющих доступ к материальным ценностям, не заключают договор о материальной ответственности

1) с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы

2) с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы, грузчиками, уборщицами, сторожами

3) с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы, уборщицами

4) с учениками, практикантами

4. Рассчитайте количество топлёного жира полученного при перетапливании 90 кг. жира – сырца свиного

- 1) 67,5 кг.
- 2) 72кг.
- 3) 18 кг.
- 4) 9 кг.

5. Укажите документ, на основании которого бухгалтерия производит расчёт сырья для кондитерского производства

- 1) план-меню
- 2) меню-требование
- 3) накладная
- 4) наряд-заказ

6. Для приготовления супа необходимо 2 кг. очищенной моркови. Определите, какое количество моркови нужно получить со склада в декабре

- 1) 2,50 кг.
- 2) 2,67 кг.
- 3) 2,40 кг.
- 4) 3,00 кг.

7. Укажите, сколько экземпляров товарного отчёта необходимо составить

- 1) 1 экземпляр

- 2) 2 экземпляра
- 3) 3 экземпляра
- 4) 5 экземпляров

8. Определите какое количество порций каши вязкой молочной массой 200 г. можно приготовить из 2,5 кг. рисовой крупы

- 1) 68 порц.
- 2) 35 порц.
- 3) 56 порций
- 4) 146 порц.

9. Укажите основные этапы инвентаризации:

1) проверка фактического наличия товара.

2) проверка фактического наличия товара; принятие хозяйственных решений на основании результатов инвентаризации.

3) проверка фактического наличия товара; документальное оформление результатов инвентаризации.

4) проверка фактического наличия товара; документальное оформление результатов инвентаризации; принятие хозяйственных решений на основании результатов инвентаризации.

10. Произведите замену томатного пюре 12% на томатную пасту 35-40% при приготовлении гуляша, если томатного пюре необходимо 150 г.

- 1) 0,060 кг.
- 2) 0,045 кг.
- 3) 0,09 кг.
- 4) 0,062 кг.

Часть В

11. Составьте калькуляцию на творог со сметаной и сахаром, определите цену 1 порции (цены: творог 1 пачка 250 г. – 45 руб., сметана за 1 кг. - 130 руб., сахар за 1 кг. - 40 руб.)

- 1) 1138 руб. 50 коп.
- 2) 11 руб. 39 коп.
- 3) 3204 руб.
- 4) 32руб. 04 коп.

Ключ для обработки материалов тестирования

№ п/п	I вариант	II вариант
	Часть А	Часть А
1	б	б
2	а	а
3	б	г
4	г	б
5	г	г
6	в	а
7	б	б
8	а	в
9	г	в
10	в	б
	Часть В	Часть В
11	в	г

Критерии оценивания результатов тестирования

Правильно выполненное задание части А оценивается в 1 балл.

Правильно выполненное задания части В оценивается в 5 баллов.

Выставляется:

«5» – за 15 – 14 баллов

«4» – за 13 – 12 баллов

«3» – за 11 – 9 баллов

«2» – менее 9 баллов

ОП.06 Охрана труда

Задание 1

Уровень А

1. Что подразумевается под понятием «Охрана труда»:

- а) система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности;
- б) система организационных и технических мероприятий, предотвращающих воздействие опасных производственных факторов;
- в) условия труда по созданию безопасности трудовых процессов.

2. Кто осуществляет управление охраной труда:

- а) государство;
- б) работодатель;
- в) профсоюзы

3. Обязан ли работодатель обеспечивать требования законодательства об охране труда на каждом рабочем месте:

- а) да;
- б) нет;
- в) только на государственном предприятии

4. Кто несет ответственность за состояние условий труда на предприятии:

- а) работодатель;
- б) главный инженер;
- в) инженер по охране труда

5. Какой орган имеет право осуществлять государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства о труде и охране труда:

- а) Федеральная инспекция труда;
- б) органы Госгортехнадзора;
- в) органы Госсанэпидемнадзора.

6. Допускаются ли лица моложе 18 лет к выполнению работ, к которым предъявляются дополнительные требования безопасности труда:

- а) не допускаются;
- б) допускаются;
- в) допускаются при непосредственном надзоре опытных рабочих

7. Какая предельно допустимая нагрузка при подъеме и перемещению тяжестей вручную при чередовании с другой работой (до 2 раз в час) установлена для женщин:

- а) 20 кг;
- б) 10 кг;
- в) 7 кг

8. Какая предельно допустимая нагрузка при подъеме и перемещению тяжестей вручную постоянно в течение рабочей смены установлена для женщин:

- а) 25 кг
- б) 15 кг
- в) 7 кг

9. На каких работах запрещается применение труда женщин:

- а) на работах с вредными или опасными условиями труда;
- б) на тяжелых работах;
- в) на всех вышеперечисленных

10. Какая предельно допустимая нагрузка при подъеме и перемещению вручную груза постоянно в течение рабочей смены (для юношей достигших 17 лет) установлена для юношей моложе 18 лет:

- а) 20 кг
- б) 10 кг
- в) 4 кг

11. Сколько времени могут находиться на рабочих местах в течение дня обучающиеся среднего профессионального образования во время прохождения ими производственной практики или проведения работ по договору:

- а) не более 3 ч. в течение рабочего дня;
- б) не более 4 ч. в течение рабочего дня;
- в) не более 6 ч. в течение рабочего дня;

12. Кто является ответственным за обеспечение работников спецодеждой, спецобувью и другими средствами индивидуальной защиты работающих:

- а) профсоюзы;
- б) трудовой коллектив;
- в) работодатель

13. На какие категории в зависимости от характера применения подразделяются средства защиты работающих:

- а) средства защиты от падения с высоты;
- б) средства защиты от поражения электрическим током;
- в) средства коллективной и индивидуальной защиты.

14. Кто проводит вводный инструктаж:

- а) заведующая производством
- б) бригадир
- в) инженер по охране труда.

15. С кем проводится вводный инструктаж:

- а) со всеми вновь поступающими работниками;
- б) только с рабочими
- в) с контингентом вновь поступающих, определенным приказом по предприятию и согласованным с профсоюзным комитетом или иными уполномоченными работниками органом.

16. Кто проводит инструктаж на рабочем месте:

- а) заведующая производством;
- б) бригадир (мастер производственного обучения);
- в) инженер по охране труда.

17. В каком случае проводится внеплановый инструктаж:

- а) при ликвидации последствий аварий, стихийных бедствий;
- б) при введении в действие новых или переработанных стандартов, правил по охране труда, инструкций по охране труда;
- в) по требованию инженера по охране труда.

18. В каком случае проводится первичный инструктаж на рабочем месте:

- А) при выполнении разовых работ, не связанных с прямыми обязанностями;
- Б) при производстве работ, на которые оформляется наряд-допуск;
- В) со всеми принятыми на работу, переводимыми из одного подразделения в другое.

19. В течении какого периода проводится повторный инструктаж:

- а) один раз в год;
- б) один раз в три месяца;
- в) два раза в год.

20. С какой целью проводится повторный инструктаж:

- а) проверка и повышение уровня знаний при нарушении работниками требований безопасности труда;
- б) проверка и повышение уровня знаний правил и инструкций по охране труда;
- в) проверка и повышение уровня знаний при переводе работника с одного цеха в другой

21. Какие производственные факторы являются опасными:

- а) которые приводят к заболеваниям
- б) которые приводят к травмам
- в) которые приводят и к заболеваниям и к травмам

22. Какие производственные факторы являются вредными:

- а) которые приводят к заболеваниям
- б) которые приводят к травмам
- в) которые приводят и к заболеваниям и к травмам

23. Кто должен организовывать расследование учет несчастных случаев, вести учет несчастных случаев, профессиональных заболеваний и аварий?

- а) инженер по охране труда
- б) руководитель предприятия
- в) начальник участка

24. В какой срок с момента окончания расследования работодатель должен выдать потерпевшему или другому заинтересованному лицу один экземпляр акта расследования несчастного случая, профессионального заболевания или аварии?

- а) в трехдневный срок
- б) по требованию
- в) на следующий день с момента окончания расследования

25. Специальное расследование группового несчастного случая проводится в течении не больше:

- а) трех дней
- б) 15 дней
- в) по требованию

Уровень В

1. Метеорологические условия в рабочей зоне и микроклимат производственных помещениях определяется:

- а) Температурой воздуха;
- б) Скоростью движения воздуха;
- в) Относительной влажностью;
- г) Атмосферным давлением;
- д) Сейсмичностью.

2. Высокая температура оказывает неблагоприятное влияние на жизнедеятельность человека (что может привести к производственной травме):

- а) Вызывает нарушение нормального функционирования сердечно-сосудистой системы;
- б) Нервной системы;
- в) Вызывает нарушение нормального функционирования органов пищеварения;
- г) Вызывает ослабление и снижение внимания;
- д) Повышает аппетит.

3. Переохлаждение организма работников возникает при:

- а) Выполнении работ вне помещений;
- б) Повышенной влажности;
- в) Повышенном движении воздуха;
- г) Пониженном давлении воздуха.

4. Основными признаками переохлаждения являются:

- а) Бледность кожи;
- б) Ощущения холода;
- в) Замедление частоты пульса и дыхания;
- г) Повышение кровяного давления;
- д) Понижение кровяного давления.

5. Влажность воздуха непосредственно влияет на терморегуляцию организма человека:

- а) При низких температурах высокое содержание водяных паров в воздухе вызывает усиленное отведение теплоты;
- б) При высоких температурах происходит перегрев;
- в) При низких температурах вызывает сонливость.

6. Как влияет на жизнедеятельность человека быстрое снижение атмосферного давления по отношению к его нормальной величине (745мм рт. ст.)

- а) Вызывает болезненные ощущения;
- б) Вызывает диарею;
- в) Вызывает тошноту.

7. Характер воздействия пыли на организм человека зависит от:

- а) Её химического состава;
- б) Физического состава;
- в) Биологического состава.

Ключи

№	ответ	№	ответ	№	ответ
1	а	9	в	17	б
2	а	10	в	18	в
3	а	11	б	19	б
4	а	12	в	20	а
5	а	13	в	21	б
6	а	14	в	22	а
7	б	15	а	23	а
8	в	16	б	24	а

Оценка знаний, умений и навыков по результатам итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог

30-35 баллов (89-90 %)	5	отлично
25-30 баллов (78 - 88%)	4	хорошо
20-25 баллов (67 - 77%)	3	удовлетворительно
Менее 20 баллов (66 %)	2	неудовлетворительно

Задание 2 Уровень А

1. Охрана труда включает в себя:

- а) Вопросы трудового законодательства;
- б) Вопросы уголовного законодательства;
- в) Вопросы техники безопасности;
- г) Вопросы пожарной безопасности;
- д) Вопросы производственной санитарии и гигиены труда.

2. Что является основными законодательными актами в области охраны труда?

- а) Федеральный закон от 17.07.1999. №181ФЗ об основах охраны труда в РФ;
- б) Трудовой кодекс РФ (ТК РФ);
- в) Уголовный кодекс.

3. Что устанавливает трудовой кодекс РФ (ТК РФ)

- а) Правовые основы регулирования отношений в области охраны труда;
- б) Уголовные основы регулирования отношений;
- в) Деловые основы регулирования отношений в области охраны труда.

4. На что направлен трудовой кодекс РФ?

- а) На создание условий труда, соответствующих требованиям сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности;
- б) На создание условий отдыха, соответствующих требованиям сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности;
- в) На создание условий сна соответствующих требованиям сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности.

5. Законодательство об охране труда содержит:

- а) Положения об организации управления охраной труда, трудового процесса;
- б) Положения о требованиях безопасности;
- в) Положения об ответственности за состояние условий труда;
- г) Положения о нормировании труда;
- д) Положения о спортивных соревнованиях.

6. На кого распространяется действие законодательства РФ?

- а) На работодателей;
- б) Работников, состоящих с работодателями в трудовых отношениях;
- в) Членов кооперативов, участвующих в совместной производственной и иной хозяйственной деятельности, основанной на их личном трудовом участии;
- г) Военнослужащих;
- д) На безработных;
- е) На всех граждан РФ.

7. Законодательство об охране труда содержит:

- а) Положения об организации управления охраны труда, трудового процесса;
- б) Положения о требованиях безопасности;
- в) Положения об ответственности за состояние условий труда;
- г) Положения о нормировании труда;
- д) Положения о спортивных соревнованиях.

8. Ответственность за состояние условий и охраны труда на предприятии возлагается:

- а) На работодателя (руководитель предприятия);
- б) На работника предприятия;
- в) На инспектора по О.Т.

9. Ответственность за состояние условий и охраны труда в подразделения предприятия несут:

- а) Руководитель подразделения;
- б) Руководитель предприятия;
- в) Инспектор по О. Т.

10. К какой ответственности привлекаются руководители предприятий

автомобильного транспорта, их заместители, главные специалисты предприятий, а так же начальники цехов, их заместители, начальники производственных участков и мастера, за нарушение об охране труда?

- а) К дисциплинарной ответственности;
- б) К административной ответственности;
- в) К уголовной ответственности.

11. Случай на производстве в результате которого на работающего произошло воздействие опасного производственного фактора, называется:

- а) Профессиональным заболеванием;
- б) Несчастным случаем на производстве.

12. Несчастные случаи в зависимости от места, причин и характера их возникновения делятся:

- а) На произошедшие на производстве (производственные);
- б) Произошедшие вне производства, но связанные с работой;
- в) Произошедшие вне производства, не связанные с производством
- г) Бытовые.

13. Травма, полученная работающим на производстве и вызванная не соблюдением требований безопасности труда называется:

- а) Несчастным случаем;
- б) Производственной травмой;
- в) Профессиональным заболеванием.

14. К несчастным случаям, произошедшим вне производства, но связанные с работой относятся те случаи, которые произошли с работником:

- а) Во время следования на работу (с работы) на личном или общественном транспорте;
- б) При исполнении гражданского долга (по заданию государственных или общественных организаций, по спасению человеческой жизни, охране правопорядка) ;
- в) При выполнении трудовых обязанностей и иных действий в интересах производства хотя бы и без поручения администрации (работодателя) ;
- г) Вблизи предприятия, учреждения или иного места работы в течение рабочего времени, если нахождение работника там не противоречило требованиям правил внутреннего распорядка, а так же во время установленных перерывов на отдых;
- д) Бытовые.

15. Расследованию и учёту как несчастные случаи подлежат травмы, в том числе полученные в результате нанесения тяжких телесных повреждений другим лицом

- а) Острое отравление;
- б) Тепловой удар;
- в) Ожог;
- г) Обморожение;
- д) Утопление;
- е) Поражение электрическим током;

- ж) Молнией или модернизирующим излучением;
- з) Укусы насекомых и пресмыкающихся;
- и) Телесные повреждения, нанесенные животными;
- к) Повреждения в результате взрывов, аварий;
- л) Разрушения зданий сооружений и других конструкций, стихийных бедствий и других чрезвычайных ситуаций повлекшие за собой необходимость перевода работника на другую работу, временно или стойко утраты и трудоспособности либо его смерть и происшедшие с работником при выполнении своих трудовых обязанностей на территории организации или вне её , а также во время следования к месту работы или с работы на транспорте, представлены организации;
- м) Нанесение тяжких повреждений в период трудового отпуска в результате ссоры;
- н) Нанесение тяжких повреждений во время выходного дня.

16. При возникновении несчастного случая работодатель или им уполномоченное лицо обязан:

- а) Обеспечить незамедлительное оказание помощи пострадавшему;
- б) Обеспечить незамедлительное оказание пострадавшему первой помощи, а при необходимости доставку его в учреждение скорой медицинской помощи или любое иное лечебно-профилактическое учреждение;
- в) Принять неотложные меры по предотвращению развития аварийной или иной чрезвычайной ситуации и воздействию травмирующих факторов на других лиц;
- г) Обеспечить сохранение до начала расследования обстоятельств и причин несчастного случая, обстановки на рабочем месте и оборудования такими, какими они были на момент происшествия;
- д) Организовать формирование комиссии по расследованию несчастного случая;
- е) Сообщать в течение суток по установленной форме о каждом групповом или тяжелом несчастном случае, а также несчастном случае со смертельным исходом в вышестоящие органы.

17. Какая запись о проведении вводного инструктажа должна быть в журнале?

- а) Ф.И.О инструктируемого;
- б) Профессия инструктажа;
- в) Разряд для рабочих;
- г) Возраст и дату рождения инструктируемого;
- е) Краткое содержание и дату инструктажа;
- ж) Ставят подписи проводящий и получивший инструктаж.

18. Первичный инструктаж на рабочем месте:

- а) Проводит мастер или другое ответственное лицо индивидуально с каждым принятым на работу;
- б) Показывает на практике безопасные приемы и методы труда в соответствии с инструкциями по охране труда руководитель предприятия;

- в) Показывает на практике безопасные приемы, повышающие производительность труда работник

19. В программу первичного инструктажа на рабочем месте входит ознакомление:

- а) С технологическим процессом на данной участке, конструкцией оборудования, приспособлений, ограждающих и защитных устройств;
- б) С порядком подготовки к работе (проверкой исправности оборудования, пусковых приборов, заземляющих устройств, приспособлений и инструментов);
- в) С требованиями надлежащего содержания рабочего места;
- г) С основными правилами безопасности при индивидуальном или совместном с другими рабочими выполнении работ;
- д) С перерывами для отдыха на рабочем месте.

20. Повторный инструктаж проходят:

- а) Все работающие независимо от их квалификации, образования и стажа работы не реже 1 раза в 3 месяца.

б) Лица, для которых не проводится первичный инструктаж на рабочем месте

21. Внеплановый инструктаж проводится в случаях:

а) При изменении правил охраны труда;

б) Изменении технологического процесса, замене или модернизации оборудования, приспособлений, инструментов, исходного сырья, материалов и других факторов, влияющих на безопасность труда;

в) Нарушения работающими требований безопасности труда, которые могут привести или привели к травме, аварии взрыву или пожару, отравлению;

г) Перерывах в работе на 30 календарных дней или более для работ, к которым предъявляются дополнительные (повышенные) требования безопасности труда; для остальных работ – до 60 дней и более.

д) Перерывах в работе на 15 календарных дней и менее для работ, к которым предъявляются дополнительные (повышенные) требования безопасности труда.

22. Результаты обучений и проверки знаний вводного и других инструктажей регистрируются:

а) В личной карточке (хранится в личном деле работников в отделе кадров);

б) В журнале учёта рабочего времени.

23. Оформление первичного повторного и внепланового инструктажа ведется:

а) В журнале с обязательными подписями инструктируемого и инструктирующего (хранится у руководителя работ, после заполнения сдаются в отдел охраны труда);

б) В журнале учёта рабочего времени.

24. Целевой инструктаж проводится:

а) При выполнении разовых работ, связанных с прямыми обязанностями по специальности;

б) При ликвидации последствий аварий, стихийных бедствий и катастроф;

в) При производстве работ, на которые оформляются наряд - допуск, разрешение или другие документы;

г) При проведении экскурсий на предприятии;

д) При организации массовых мероприятий с учащимися.

Ключи

№	ответ	№	ответ	№	ответ
1	авгд	9	а	17	абвеж
2	аб	10	а	18	аб
3	а	11	б	19	абвг
4	а	12	абг	20	а
5	абвг	13	б	21	абвг
6	абвг	14	абвг	22	а
7	абвг	15	абвгдежзикл	23	а
8	а	16	абвде	24	бвгд

Уровень В

1. Как влияет пыль на организм человека?

а) Вызывает пневмокониоз;

б) Вызывает силикоз, антракоз, сидероз;

- в) Вызывает бронхит;
- г) Конъюнктивит;
- д) Дерматит;
- е) Экзему;
- ж) Образует в организме человека ядовитые вещества;
- з) Вызывает повышенное давление.

2. В зависимости от химического состава пыль подразделяют на:

- а) Раздражающую;
- б) Засоряющую;
- в) Токсическую.

3. Мерами борьбы с производственной пылью являются:

- а) Устранения источников пыли;
- б) Локализация источников пыли;
- в) Замена «пыльных технологий» чистыми;
- г) Механизация и автоматизация производственных процессов;
- д) Снижения влажности в производственных помещениях.

4. Какие очистные устройства и средства индивидуальной защиты вы знаете?

- а) Пылеуловители, фильтры;
- б) Респираторы, противогазы;
- в) Марлевые повязки;
- г) Спецодежда;
- д) Аэрозоли.

5. Назовите процесс удаления загрязнённого или нагретого воздуха из помещения и подачи чистого воздуха, для осуществления которого используется комплекс специальных устройств:

- а) Вентиляция;
- б) Концентрация.

6. Обмен воздуха внутри помещения (проветривание), происходящий за счёт разности температур воздуха в помещении и вне его, действия ветра и диффузии газов называется:

- а) Принудительной вентиляцией;
- б) Естественной вентиляцией.

7. Вентиляция, которая создает обмен воздуха посредством специальных воздуховодных механизмов и приспособлений (вентиляторов, эжекторов) называется:

- а) Искусственной вентиляцией;
- б) Механической вентиляцией;
- в) Естественной вентиляцией.

Ключи Задание 1,2 Вариант В

№	ответ	№	ответ
1	абвг	1	абвгде
2	абвг	2	ав
3	абв	3	абвг
4	абвг	4	абвг
5	аб	5	а
6	а	6	б
7	а	7	аб

Оценка знаний, умений и навыков по результатам итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
30-32 баллов (89-90 %)	5	отлично
25-30 баллов (78 - 88%)	4	хорошо
20-25 баллов (67 - 77%)	3	удовлетворительно
Менее 20 баллов (66 %)	2	неудовлетворительно

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Вариант 1.

1. Прочитайте и переведите текст, выполните задания.



The Greeks have Mediterranean eating habits with a diet of fresh fruit, vegetables, meat, fish, cheese and olive oil. The herbs and spices used are oregano, mint, garlic, onion, dill and bay leaves. Lunch is the main meal with meze, traditional Greek starters like grilled octopus, olives, aubergine or goat's cheese salad. Food is usually served with bread and dips such as taramosalata, made of fish roe, or tzatziki, made of yoghurt and cucumber and accompanied with a glass of red wine. This is followed by main courses such as moussaka, made with aubergines, lamb and cheese, or souvlaki, skewered meat cooked in a traditional way, grilled on an open fire. Other cooking techniques include frying, sauteing, boiling, baking and roasting.

2. Заполните таблицу

Factfile on _____ food.

Typical meal: meze, dips, bread and a main course.

Spices/souses/dips: _____

Traditional cooking technique/pot: skewered meat, grilled on an open fire.

Habits and customs: _____

Typical dishes: _____

Typical drinks: _____

Вариант 2.



1. Прочитайте и переведите текст.

Mexicans love to eat together. Traditional Mexican cuisine is hot and spicy, with chilli and garlic and herbs like oregano. A central ingredient is corn to make tortilla, a type of flatbread. Tortillas can be fried and filled with meat, fish, vegetables, beans and cheese to make enchiladas. They are often served with a spicy tomato sauce called salsa, sour cream, or an avocado dip called guacamole. Mexicans also eat a lot of rice and sweet potatoes and it is the birthplace of chocolate! Mexican beers and fresh fruit juices are popular drinks. Cooking methods include grilling, frying and boiling, but they also have a more traditional technique of slow cooking marinated meat over an open fire known as barbacoa. It is easy to see where the word 'barbecue' came from.

2. Заполните таблицу.

Factfile on _____ food.

Typical meal: _____.

Spices/souces/dips: _____

Traditional cooking technique/pot: barbacoa.

Habits and customs: _____

Typical dishes: enchilada.

Typical drinks: _____



Вариант 3.



Прочитайте и переведите текст.

Chinese cuisine is popular and varied, reflecting China's different regions. A typical Chinese meal includes several dishes, with a balance of meat, fish or tofu, combined with vegetables and served with rice or noodles. Tasty sauces like soy, oyster or yellow bean and a combination of spices such as ginger, garlic, cloves and peppers, create unique flavors . Meals usually end with a cup of green tea. The Chinese believe in the philosophy of opposites , yin and yang. This is evident in the food with many hot and cold, spicy and mild, and sweet and sour dishes, such as sweet and sour pork. Cooking techniques include steaming, boiling and stir-frying in very little oil using a wok, a traditional deep frying pan. People eat food with wooden sticks called chopsticks.

1. Заполните пропуски.

Factfile on _____ food.

Typical meal: _____.

Spices/souses/dips: ginger, garlic, cloves and peppers, soy, oyster, yellow bean sauce.

Traditional cooking technique/pot: barbacoa.

Habits and customs: _____

Typical dishes: _____

Typical drinks: green tea.



Вариант 4.

1. Прочитайте и переведите текст.

Indian meals are based on rice and curry, a dish of meat, fish or vegetables cooked in a spicy sauce. Common spices are chilli, cumin , turmeric, ginger, coriander and garlic, while dips include mango chutney, lime pickle and raita , made of yoghurt and cucumber. There are many vegetarian dishes too, because

Hindus, the main religious group in India, do not usually eat meat. Indian food is traditionally eaten by hand and accompanied by different kinds of flatbread such as naan, baked in a tandoori , a traditional hot clay oven, where you also cook the famous dish, tandoori chicken. Indians love drinking masala chai: tea leaves, spices and milk boiled together to make a very sweet drink. Lassi is also a popular drink, combining yoghurt, milk , fruit and spices.



2. Заполните пропуски.

Factfile on _____ food.

Typical meal: _____.

Spices/souces/dips: _____

Traditional cooking technique/pot: _____

Habits and customs: often vegetarian, eat by hand.

Typical dishes: tandoori chicken.

Typical drinks: _____



Вариант 5.

1. Прочитайте и переведите текст.

I've always liked food. I was slim when I was young. However, when I was 40 I was very overweight and I didn't have much energy. My doctor gave me lots of information about diets and exercise, but it was very complicated. Then I read about it in the newspaper. It's very simple. You eat only one meal a day - in the evening, so I don't eat breakfast or lunch. However, for dinner in the evening you can eat as much as you like.

So, a normal dinner for me is a big piece of grilled fish or a really big steak with a medium-sized bowl of pasta or a couple of baked potatoes, and a lot of vegetables or salad. I often have one or two fried eggs with that. Then I have desserts - some fruit or a big slice of apple pie. After that I have some cheese with several biscuits and a couple of glasses of wine, too.

I have dinner at 9 o'clock, so when I go to bed I feel very full. However, I always sleep well.

I started the diet a few months ago. It was very hard at first. I felt very hungry by midday and I wanted a biscuits or a sandwich, but it's OK now. I don't have any snacks and I just drink a lot of water during the day. And it works. I've lost 20 kilos. I've got more energy, too, so I feel great.



2. Прочитайте текст, выберите верный вариант ответа.

1. What is the basic rule of the diet?
 - a) You eat a little but often
 - b) You don't eat anything on one day a week
 - c) You only eat one meal a day
2. When does he eat?
 - a) in the evening
 - b) every four hours
 - c) in the morning

Вариант 6.

1. Прочитайте и переведите текст.

Kitchen design may vary according to the following things: the food outlet location, the type of customer, the number of covers, the menu, the service and the number of staff. However, the organization of every kitchen should always follow two basic rules: a linear production line, so that there is a logical progression from preparation to service to improve efficiency, and a separation of processes, to avoid contact between raw materials, packaging, leftovers and kitchen waste, which can lead to contamination.

Therefore, the kitchen should be in a strategic point, between the storage areas and the restaurant, so that raw materials are conveniently stored and final dishes are served quickly to customers. Access to storage premises should be easy for vehicles carrying goods and waste from outside, but totally separate from food preparation areas. Storage premises should cover the smallest possible area to avoid wasting space and to ensure the regular supply of raw materials. Inside the kitchen, space is divided according to the type of activity carried out in different areas. Each area (or specialist station) is equipped and located to communicate with the other areas. For example the cold preparation section, the area where raw materials are prepared, must be near the cold storage rooms, where perishable goods are stored. Next to this, you usually find the storeroom, where equipment and non-perishable goods are stored. Whereas the main kitchen or hot dish section, where hot food is prepared, must be directly connected to the service area, where orders are placed and waiting staff collect food. This in turn must be near the dishwashing area, where dishes, pots and pans are washed and stored.



2. Соедините названия частей кухни с их назначением.

- 1) The main kitchen is ...
- 2) The cold preparation section is ...
- 3) The service area is ...
- 4) The storeroom is ...
- 5) The cold storage room is ...
- 6) The dishwashing area is ...
 - a) where equipment and non-perishable goods are stored.
 - b) where dishes, pots and pans are washed and stored.
 - c) where hot food is prepared.

d) where orders are placed and waiting staff collect food.

e) where perishable goods are stored.

f) where raw ingredients are prepared.



Вариант 7.



1. Прочитайте и переведите текст.

How much do you know about the history of some of your favorite foods? Do you know when people in England started cooking curry dishes? Do you know in which country pizzas or hamburgers were first made? The facts might surprise you.

Many people think the English found out about curry from people in India in the 1600s. In reality, wealthy English people were eating dishes made with curry spices hundreds of years before British ships traveled to India. Cooks of wealthy English families during the time of King Richard I were making curry dishes, and in fact, the word “curry” can be found in an English language cookbook as far back as 1377.

As for pizza, this dish was probably first made in Persia (what is now Iran). The Persians were eating round, flat bread with cheese in the 500s. That was nearly 1,000 years before pizza caught on in Naples, Italy! Finally, let’s look at the truth behind hamburgers. Many people think hamburgers are an American food. However, according to some stories, hamburgers came from Hamburg, Germany. A German named Otto Kuasw created the first hamburger in 1891. Four years later, German sailors introduced hamburgers to Americans. Where foods come from isn’t nearly as important as how they taste; as long as they are delicious! So, go get some of your favorite food and dig in.

2. Выберите правильный вариант ответа.

1. What is the main idea of this reading?

a) Curry was created in England. b) There are many foods that help your body.

c) People created fast food long ago. d) Some facts about foods are surprising.

2. Which is probably true about British curry dishes in the 1400s?

a) The dishes did not have meat. b) The spices cost a lot.

c) People ate curry on special days. d) British sailors first made curry.

3. What did people in Naples learn from Persians?

a) How to make pizza b) How to cook cheese

c) How to use spices from Iran d) How to make flat bread

4. Who introduced hamburgers to America?

a) Persians b) Otto Kuasw

c) Italians d) German sailors

5. Which food was probably made first?

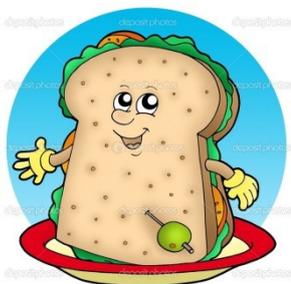
a) Hamburgers b) Cheesy Persian bread

c) Italian pizza d) English curry



Вариант 8.

1. Прочитайте и переведите текст.



John Montagu loved playing cards. When he was in London he played all the time. One day I 1762, he was hungry - but he wanted to continue playing cards. So he took two pieces of bread and a piece of meat. he put the meat between the bread – and made the world’s first sandwich! Why did he call it a sandwich? Because that was John Montagu’s other name – the Earl of sandwich.



South American Indians ate potatoes 4000 years ago. Potatoes arrived in Europe nearly 5 centuries ago, but they weren't popular at first. People didn't eat them - because they thought they were poisonous! The most popular fast food is "French fries" – or in the USA, just "fries". The British call them "chips" - "fish and chips" is traditional British fast food.

A baker called Raffaele Esposito of Naples, Italy invented the modern pizza in 1889 when the Italian king and queen went to Naples. Raffaele wanted his new pizza to look like the Italian flag – it was white (mozzarella cheese), green (basil) and red (tomatoes).

The queen really liked this pizza. She was called Queen Margherita, so this kind of pizza is now called a Margherita.

2. Ответьте на вопросы.

- 1) What is the American name for 'chips'?
- 2) Who invented the modern pizza?
- 3) What's the traditional fast food?
- 4) How did the Earl of Sandwich make the first sandwich?



Вариант 9.

1. Прочитайте и переведите текст.

Choosing a restaurant .

Most cities have hundreds of restaurants, so travelers have many options. Fast food restaurants are good for people who don't have a lot of time. These restaurants make your food very quickly and some even have drive – through service. A family restaurant usually has table service. Here the waitstaff takes your order and brings your food to you. A steakhouse is another type of restaurant. It offers many cuts of meat. Restaurants serve different types of cuisines. For example, Indian cuisine has a lot of vegetarian dishes. Before you choose a restaurant, look at a guide that contains ratings. A restaurant with better food and service receives more stars.

2. Соотнесите слова и их значения.

- | | |
|----------------------|------------------|
| 1) Family restaurant | 4) Steakhouse |
| 2) Waitstaff | 5) Drive-through |
| 3) Cuts | 6) Cuisine |



- a) A restaurant that serves different types of meat
- b) A restaurant that welcomes children and adults
- c) Different types of meat
- d) Restaurant workers who serve customers
- e) A type of restaurant service in which customers receive their food in their car
- f) The style of food from a place

Вариант 10.

1. Прочитайте и переведите текст.
Miracle oil.

Did you know that there is a fruit juice that you can cook with, wash with and preserve things with? Well, there is. It has been used for thousands of years in countries such as Greece, Italy and Spain. What is it? It's olive oil, of course, and it's fast becoming the most popular oil in the world.

Although people in Mediterranean countries have been using olive oil over 4000 years, it has only recently become popular in other parts of the world. In fact, people beyond the Mediterranean once saw olive as little more than an exotic but expensive luxury. However recent studies linking an olive oil-rich diet with low rate heart disease have made the rest of the world sit up and on notice. As a result, more and more people have come realise the many health and nutritional benefits of giving other oils and using olive oil instead.

As well as tasting delicious and being the health cooking oil available, olive oil has many other uses. It is major ingredient in many cosmetics, hair conditioners soaps. It also has a wide variety of lesser known uses, as fixing squeaky doors and even polishing diamonds also a preservative, and will keep fish and cheese years.

Perhaps more important, though, is olive oil's value a medicine. Not only can eating olive oil lower the risk serious diseases, such as cancer and heart disease, it can also have a healing effect on many stomach disorders. On top of this Mediterranean people have traditionally used it to treat minor wounds and illness. This could explain why people in Mediterranean countries tend to live longer. So the next time you go shopping, don't forget to add olive to your list. It will make your food taste better and your life last longer.

2. Выберите правильный вариант ответа.
 - 1) Olive oil....
 - a) Is not well known
 - b) Is going popularity
 - c) Is a fruit
 - d) Is used only in the Mediterranean
 - 2) The people of the Mediterranean
 - a) Have been using olive oil for a very long time

- b) Think olive oil is too expensive
 - c) Have recently discovered olive oil
 - d) Have a high rate of heart disease.
3. Olive oil is not used
- a) To wash with
 - b) To cook with
 - c) To polish wood
 - d) To keep food fresh
4. Olive oil can
- a) Cure heart disease
 - b) Heal serious injuries
 - c) Cause stomach problems
 - d) Help you live longer



Критерии оценивания чтения:

При оценке чтения учитываются следующие критерии:

- свободное чтение вслух;
- соблюдение правил чтения;
- умение выделить опорные смысловые блоки в отрывке;
- выделения логических связей в отрывке;
- соблюдение интонационного рисунка, свойственного иностранному языку.

За каждый из критериев 1 балл. Итого 5 баллов.

Критерии оценивания письменного перевода

Письменный перевод оригинального специализированного текста с иностранного языка на родной является эффективным способом контроля полноты и точности понимания.

При оценке письменного перевода учитываются следующие критерии:

- научный стиль перевода;
- точность и эквивалентность перевода;
- свободное владение профессиональной терминологией;
- соблюдение всех структурно-грамматических категорий при передаче информации.

В соответствии с уровнем выполнения задания может получить следующее количество баллов:

5 баллов – соответствие вышеперечисленным критериям в полном объеме;

4 балла – научный стиль не выдержан, основные структуры текста переданы частично;

3 балла – языковые средства использованы некорректно, нарушена логическая последовательность перевода, потеряно структурно- семантическое ядро текста;

2 балла – не соблюдены основные критерии, студент не имеет достаточного знания лексического материала по специальности.

Критерии оценивания послетекстового задания:

3 балла – выполнено 90 - 100% от всего задания

2 балла – выполнено 80 - 90% от всего задания

1 балл – выполнено 70 - 80% от всего задания

0 баллов - выполнено меньше 70%

Критерии оценивания лексического задания:

Каждый термин оценивается в 1 балл, максимальное количество баллов – 10.

Общее оценивание

По заключению проведения испытания количество баллов выставляется с учетом вышеперечисленных критериев и выводится средний балл по 4-х балльной системе:

21 - 23 баллов – "отлично"

17 - 20 баллов – "хорошо"

13 - 16 баллов – "удовлетворительно"

Ниже 12 баллов – "неудовлетворительно"