



**Итоговый тест**  
**по МДК 06.01. «Управление структурным подразделением**  
**организации»**

**по профессии среднего профессионального образования**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Челябинск, 2022**

## Итоговый тест МДК 06.01

### «Управление структурным подразделением организации»

#### Вариант 1

#### Выбрать правильные варианты ответов

1. К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:
  - А) для приема и хранения продуктов;
  - Б) административно-бытовые;
  - В) производственные;
  - Г) помещения приемно-вестибюльной группы.
2. К *заготовочным* цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:
  - А) холодный цех;
  - Б) овощной цех;
  - В) мясной цех;
  - Г) рыбный цех.
3. К *доготовочным* цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:
  - А) кондитерский цех;
  - Б) моечная кухонной посуды;
  - В) холодный цех;
  - Г) мясной цех.
4. Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:
  - А) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении;
  - Б) с северной стороны здания в подвальных этажах;
  - В) расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок;
  - Г) в подвальном помещении здания с любой стороны.
5. К *вспомогательным* помещениям НЕ относятся:
  - А) моечная столовой посуды;
  - Б) сервизная;
  - В) хлеборезка;
  - Г) мастерские.
6. *Технологический процесс приготовления пищи* - это:

- А) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации;
- Б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи;
- В) ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция;
- Г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения.

7. К способам *тепловой кулинарной обработки* НЕ относится:

- А) припускание;
- Б) сортировка;
- В) бланширование;
- Г) пассерование.

8. Какое действие НЕ является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:

- А) припускание;
- Б) порционирование;
- В) оформление;
- Г) отпуск потребителю.

9. Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:

- А) заготовочными;
- Б) доготовочными;
- В) предприятиями с полным циклом производства;
- Г) предприятиями с неполным циклом производства.

10. Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее:

- А) 2,5 м;
- Б) 2,4 м;
- В) 2,55 м;
- Г) 1,8 м.

11. В составе складских помещений обязательными НЕ являются:

- А) стеллажи;
- Б) подтоварники;
- В) холодильники;
- Г) бойлеры.

12. Производственные помещения традиционно НЕ располагают:

- А) на первых этажах с северо-западной стороны здания;
- Б) на первых этажах с северной стороны здания;
- В) на цокольных этажах с западной стороны здания;
- Г) на первых этажах с северной стороны здания.

13. Механическое оборудование рыбного цеха на крупных предприятиях состоит из:

- А) чешуеочистительных машины;
- Б) требухочисток;
- В) плавникорезок;
- Г) головоотсекающих машин.

14. Субпродукты – это;

- А) производственное название пищевых (кроме мясной туши) продуктов, получаемых при убойе животных и разделке туш;
- Б) полуфабрикаты, содержащие заменители мяса;
- В) полуфабрикаты, НЕ содержащие заменители мяса;
- Г) производственное название пищевых продуктов, получаемых из сои.

15. Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:

- А) супового и бульонного;
- Б) бульонного и соусного;
- В) супового и соусного;
- Г) соусного и бульонного.

16. В механическое оборудование холодного цеха НЕ входят:

- А) овощерезки;
- Б) слойверы;
- В) слайсеры;
- Г) универсальный привод.

17. При какой температуре отпускаются холодные блюда после охлаждения в холодильных шкафах:

- А) 10-14°C;
- Б) 10-12°C;
- В) 8 -12°C;
- Г) 8 -14°C.

18. Какое количество гнезд в ваннах для санитарной обработки яиц, где проверяют их качество и обрабатывают теплой водой и водой с дезинфицирующими растворами:

А) четыре;

Б) два;

В) шесть;

Г) три.

19. Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды:

А) четыре;

Б) два;

В) шесть;

Г) три.

20. Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:

А) 65-70°C;

Б) 45-55°C;

В) 35-40°C;

Г) 45-50°C.

21. Признаки, по которым НЕ делятся раздаточные:

А) по конструктивным особенностям используемого оборудования;

Б) по ассортименту реализуемой продукции;

В) по способу работы горячего цеха;

Г) по способу реализации продукции.

22. По конструктивным особенностям раздаточные НЕ различаются на:

А) немеханизированные;

Б) механизированные;

В) автоматизированные;

Г) неавтоматизированные.

23. Раздаточные по способу реализации продукции НЕ подразделяются на:

А) специализированные;

Б) смешанные;

В) универсальные;

Г) комбинированные.

## Вариант 2

### Выбрать правильные варианты ответов.

1. Раздаточные *по способу реализации продукции* НЕ подразделяются на:

А) специализированные;

Б) смешанные;

В) универсальные;

Г) комбинированные.

2. По *конструктивным особенностям* раздаточные НЕ различаются на:

А) немеханизированные;

Б) механизированные;

В) автоматизированные;

Г) неавтоматизированные.

3. Признаки, по которым НЕ делятся *раздаточные*:

А) по конструктивным особенностям используемого оборудования;

Б) по ассортименту реализуемой продукции;

В) по способу работы горячего цеха;

Г) по способу реализации продукции.

4. Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:

А) 65-70°C;

Б) 45-55°C;

В) 35-40°C;

Г) 45-50°C.

5. Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды:

А) четыре;

Б) два;

В) шесть

Г) три.

6. Какое количество гнезд в ваннах для санитарной обработки яиц, где проверяют их качество и обрабатывают теплой водой и водой с дезинфицирующими растворами:

А) четыре;

Б) два;

В) шесть;

Г) три.

7. При какой температуре отпускаются холодные блюда после охлаждения в холодильных шкафах:

А) 10-14°C;

Б) 10-12°C;

В) 8 -12°C;

Г) 8 -14°C.

8. В механическое оборудование холодного цеха НЕ входят:

- А) овощерезки;
- Б) слойверы;
- В) слайсеры;
- Г) универсальный привод

9. Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:

- А) супового и бульонного;
- Б) бульонного и соусного;
- В) супового и соусного;
- Г) соусного и бульонного.

10. Субпродукты – это;

- А) производственное название пищевых (кроме мясной туши) продуктов, получаемых при убойе животных и разделке туш;
- Б) полуфабрикаты, содержащие заменители мяса;
- В) полуфабрикаты, НЕ содержащие заменители мяса;
- Г) производственное название пищевых продуктов, получаемых из сои.

11. Механическое оборудование рыбного цеха на крупных предприятиях состоит из:

- А) чешуеочистительных машины;
- Б) требухочисток;
- В) плавникорезок;
- Г) головоотсекающих машин

12. Производственные помещения традиционно НЕ располагают:

- А) на первых этажах с северо-западной стороны здания;
- Б) на первых этажах с северной стороны здания;
- В) на цокольных этажах с западной стороны здания;
- Г) на первых этажах с северной стороны здания.

13. В составе складских помещений обязательными НЕ являются:

- А) стеллажи;
- Б) подтоварники;
- В) холодильники;
- Г) бойлеры.

14. Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее:

- А) 2,5 м;

- Б) 2,4 м;
- В) 2,55 м;
- Г) 1,8 м.

15. Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:

- А) заготовочными;
- Б) доготовочными;
- В) предприятиями с полным циклом производства;
- Г) предприятиями с неполным циклом производства.

16. Какое действие НЕ является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:

- А) припускание;
- Б) порционирование;
- В) оформление;
- Г) отпуск потребителю.

17. К способам *тепловой кулинарной обработки* НЕ относится:

- А) припускание;
- Б) сортировка;
- В) бланширование;
- Г) пассерование.

18. *Технологический процесс приготовления пищи* - это:

- А) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации;
- Б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи;
- В) ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция;
- Г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения.

19. К *вспомогательным* помещениям НЕ относятся:

- А) моечная столовой посуды;
- Б) сервизная;
- В) хлеборезка;
- Г) мастерские.

20. Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:



- А) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении;
- Б) с северной стороны здания в подвальных этажах;
- В) расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок;
- Г) в подвальном помещении здания с любой стороны

21. К **доготовочным** цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

- А) кондитерский цех;
- Б) моечная кухонной посуды;
- В) холодный цех;
- Г) мясной цех.

22. К **заготовочным** цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

- А) холодный цех;
- Б) овощной цех;
- В) мясной цех;
- Г) рыбный цех.

23. К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:

- А) для приема и хранения продуктов;
- Б) административно-бытовые;
- В) производственные;
- Г) помещения приемно-вестибюльной группы.

**Инструкция:**

1. Ответьте на вопросы теста.
2. Напишите ответы на вопросы.
3. Максимальное время выполнения задания – 60 мин