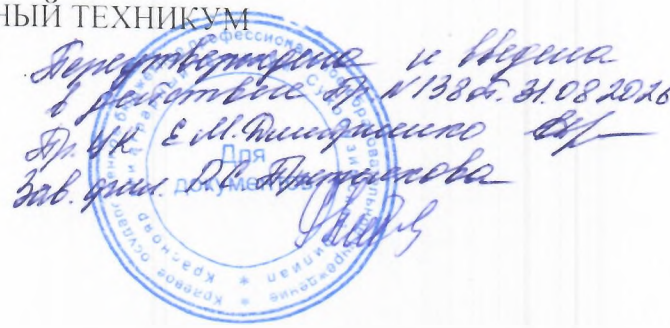
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"

Подписано: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"
DN: cn=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", c=RU, o=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", email=kat69@mail.ru
Дата: 2026.10.26 11:58:37 +0700

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУХОБУЗИМСКИЙ ФИЛИАЛ»
КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ



МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
по выполнению контрольных работ для обучающихся

по дисциплине ОП 01. «Организация производства предприятий общественного питания»

С. МИНДЕРЛА 2025

Методические утверждены на малом педагогическом совете от _____ года

Начальник отдела по УПР _____Р.С. Третьякова

Разработчик:
Преподаватель _____ Л.А. Бойко

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
2. Порядок выполнения, содержание и выбор варианта контрольной работы
3. Содержание контрольных работ
Список использованных литературы

1. Общие положения

Дисциплина «Организация производства предприятий общественного питания» является одной из ведущих дисциплин в подготовке специалистов по профессии «Изготовитель пищевых полуфабрикатов», которая завершает их теоретическое обучение. по мере изучения этой дисциплины будущие специалисты приобретают необходимые знания по организации работы предприятий питания. Они учатся осуществлять планировку и оснащение рабочих мест в соответствии с основными принципами и методами организации производства, осуществлять оперативное планирование работы рабочего места.

Изучение организации деятельности предприятий общественного питания тесно связано с такими дисциплинами как «Кулинария», «Оборудование предприятий общественного питания.

Задача курса заключается в том, чтобы научить студентов принимать обоснованные решения, дать им основные теоретические знания и практические навыки в организации работы предприятий общественного питания.

Одной из форм самостоятельной работы студентов, является выполнение контрольной работы, которая служит одной их форм промежуточного контроля знаний студентов.

2. Порядок выполнения, содержание и выбор варианта контрольной работы

Данная контрольная работа состоит из тестовых заданий, включающих варианты ответов.

Важным условием написания контрольной работы является изучение рекомендуемой литературы, а также информации по вопросам организации производственного процесса предприятий общественного питания, публикуемой в периодических изданиях.

При этом не допускается дословное изложение текста из литературы: студент должен осмыслить изученный материал и самостоятельно выбрать ответ на поставленный вопрос.

Обязательным условием является изучение нормативных, инструктивных и методических материалов.

Контрольная работа должна быть выполнена в полном объеме, аккуратно и правильно оформлена.

Текст работы излагается рукописным способом в раздаточном материале контрольной работы.

. На титульном листе должны быть указаны

все данные о студенте (Ф.И.О, курс, группа, дата).

Содержание контрольных работ

Тестовое контрольное задание по дисциплине: «Организация производства ПОП».

Ф.И.О._____гр._____дата_____

Выбрать правильный вариант ответа.

Тема: «Характеристика предприятий общественного питания».

1.Предприятие общественного питания - …

а) реализация потребления продукции общественного питания, включая кулинарную продукцию

б) все виды мучных кондитерских и булочных изделий

в) предприятие, предназначенное для производства, реализации и организации потребления продукции общественного питания, включая кулинарную продукцию, мучные кондитерские и булочные изделия.

2. Класс предприятия общественного питания - ….

а) совокупность отличительных признаков предприятия конкретного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания

б) предприятие с характерными условиями обслуживания, ассортиментом реализуемой продукции общественного питания и технической оснащенностью

в) ассортимент реализуемой продукции общественного питания.

3. Типы предприятий общественного питания : …

а) все магазины, включая магазин кулинарии

б) ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная, предприятие быстрого обслуживания, буфет, кафетерий, кофейня, магазин кулинарии

в) вся сеть кафе, столовых, закусочных

4. Верно ли утверждение «Рестораны различают по ассортименту реализуемой продукции; по местонахождению; по интересам потребителей; по методам и формам обслуживания, по составу и назначению помещений» ?...

а) верно

б) неверно.

Тема: «Организация складского и тарного хозяйства».

5. Складские помещения в ПОП служат:

а) для обработки сырья и продуктов;

б) для приёмки и кратковременного хранения;

в) для приготовления полуфабрикатов;

г) все ответы верны.

6. Определите последовательность складских операций:

а) размещение на хранение;

б) приёмка товаров;

в) разгрузка транспорта;

г) отпуск товаров из мест хранения.

7. Режим хранения сырья и продуктов – это:

а) определённая температура и относительная влажность;

б) хорошая вентиляция и естественное освещение;

в) искусственное освещение и влажная уборка;

г) все ответы верны.

8. Для хранения продуктов на полках, стеллажах, в шкафах, используют способ хранения:

а) стеллажный;

б) штабельный;

в) ящичный;

г) насыпной.

9. Для хранения продуктов на крючьях, используют способ хранения:

а) стеллажный;
б) штабельный;
в) ящичный;
г) подвесной.

10. Нарушение установленных правил и режимов хранения может привести:

а) к нормируемым потерям;
б) к нормируемым излишкам;
в) к ненормируемым потерям;
г) к ненормируемым излишкам.

11. Нормируемые потери – это:

а) потери в пределах норм естественной убыли;
б) порча продуктов материально-ответственными лицами;
в) потери в случае стихийных бедствий;
г) потери в случае неудовлетворительных условий перевозки.

12. Служат для приемки товаров, полуфабрикатов?

а) Организация питания
б) Кулинарные цеха
в) Складское помещение
г) Все ответы верны
д) Коридорные помещения

13. Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?

а) Руководитель ПОП
б) Директор ПОП
в) Работники
г) Все ответы верны
д) Налоговая

14. Режим хранения товаров это?

а) Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность
б) Срок реализации продуктов
в)Отпуск продуктов
г) Влажность продукта
д) Питательные вещества

15. Где не рекомендуется хранить продукты?

а) В коридорах на разгрузочных площадках
б) Складских помещениях
в) В складе
г) В холодильнике
д) В Цехах

12. К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:

а) для приема и хранения продуктов;
б) административно-бытовые;
в) производственные;
г) помещения приемно-вестибюльной группы.

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

а) холодный цех;
б) овощной цех;

в) мясной цех;
г) рыбный цех.

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

а) кондитерский цех;
б) моечная кухонной посуды;
в) холодный цех;
г) мясной цех.

15. К *вспомогательным* помещениям НЕ относятся:

а) моечная столовой посуды;
б) сервизная;
в) хлеборезка;
г) мастерские.

16. В соответствии с конспектом, *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.

17. 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.

18. В составе складских помещений обязательными НЕ являются:

а) стеллажи;
б) подтоварники;
в) холодильники;
г) бойлеры.

19. 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.

20. В механическое оборудование холодного цеха НЕ входят:

а) овощерезки;
б) слойверы;
в) слайсеры;
г) универсальный привод.

Тема «Механическое оборудование предприятий общественного питания».

1.Указать, по какому признаку классифицируются машины и механизмы, используемые на предприятиях общественного питания:

1.По назначению обрабатываемого продукта.
2.По виду обрабатываемого продукта.

2. Указать, на какие группы подразделяется механическое оборудование, используемое на предприятиях общественного питания:

1.Многофункциональное. 2.Неавтоматическое. 3.Полуавтоматическое. 4.Автоматическое.

3. Выбрать неосновные материалы, использующиеся для изготовления машин предназначенные для предприятий общественного питания?

1.Сталь. 2.Чугун. 3.Алюминий. 4.Медь. 5.Хром. 6.Никель 7.Цинк

4.Назовите основные части и детали машин, эксплуатируемые на предприятиях общественного питания:

1.Передаточный механизм. 2.Основа. 3.Станина. 4.Корпус машины.
5.Рабочая камера. 6.Рабочие органы.

5.Назовите способы механических передач, применяемые при эксплуатации машин и механизмов на предприятиях общественного питания:

1.Валиковая передача. 2.Зубчатая передача. 3.Передаточная передача.
4.Червячная передача. 5.Цепная передача. 6.Ременная передача.
7.Фрикционная передача.

6. Указать, какая техническая документация выдаётся на каждую машину:

1.Эксплуатационная документация. 3.Паспорт.
2.Ремонтная документация. 4.Формуляр.

7.Назовите аппараты включения электрооборудования:

1.Микропереключатели. 4.Рубильники.
2.Кулачковые переключатели. 5.Кнопочные переключатели.
3.Пакетные переключатели. 6.Штепсельные разъёмы.

8.Назовите аппараты защиты электрооборудования:

1.Автоматические переключатели.
2.Плавкие предохранители.
3.Тепловые реле защиты.

9. К какому виду оборудования относятся электроплиты?

А. механическое оборудование
Б. тепловое оборудование
В. холодильное оборудование
Г. немеханическое оборудование

10. К какому виду оборудования относятся моечные ванны?

А. механическое оборудование
Б. тепловое оборудование
В. холодильное оборудование
Г. немеханическое оборудование

11. На каких предприятиях общественного питания чаще всего используют универсальные кухонные машины?

_____
_____

12. Перечислите оборудование овощного цеха

_____
_____
_____
_____

13. Перечислите оборудование мясного цеха

_____

_____

_____

_____

14. Перечислите тепловое оборудование

_____

_____

_____

Дифференцированный зачёт

в форме тестовой контрольной работы по дисциплине «Организация производства предприятий общественного питания»

Ф.И.О. _____дата _____группа_____

Тема: Организация работы предприятий общественного питания для обслуживания посетителей.

1. В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры?

А. Холодный цех

В. Кулинарный цех

С. Горячий цех

Д. Все ответы верны

Е. Кондитерский цех

2. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?

А. Бар

В. Кафе

С. Ресторан

Д. Закусочная

Е. Ларёк

3. Служат для приёмки товаров, полуфабрикатов?

А. Организация питания

В. Кулинарные цеха

С. Складское помещение

Д. Все ответы верны

Е. Коридорные помещения

4. Меню это?

А. Соответствующий документ

В. Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже на данный день с указанием цены

С. Накладная

Д. Сертификат

Е. Товарный чек

5. Что такое рабочее место работника?

А. Это часть производственный площадки, где работник выполняет определенные операции

В. Производственные помещения

С. Организация питания без участия работника

Д. Санаторий

E. Все ответы верны

6. Перечислите виды торговых залов?

A. Закрытые, полузакрытые, открытые сады

B. Заготовочные

C. Закрытые сады

Д. Полузакрытые

E. Открытые

7. Торговый зал это?

A. Помещения для складов

B. Помещения для людей.

C. Помещения для развлечений

Д. Помещения, где принимают и обслуживают посетителя

E. Помещения для детей

8. К каким прибором относят нож и вилку

A. Фруктовой

B. Столовые

C. Все ответы верны

Д. Закусочные

E. Десертные

9. Метрдотель-это?

A. Официант

B. Главный по кухне

C. Связующие звено между руководством и посетителями

Д. Все ответы верны

E. Администратор

10.Что должно соблюдаться при хранения сырья и продуктов?

A. Санитарные нормы

B. Контроль продуктов

C. Температура помещения

Д. Влажность помещения

E. Все ответы верны

11. Посуда, изготавливаемая из глины

A. керамическая

B. хрустальная

C. фарфоровая

Д. металлическая

E. пластмассовая

12. Нормы оснащения столовой посудой на одно посадочное место

Список используемой литературы

1. Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник для профессионального образования. Изд. центр «Академия», 2017г.

Дополнительные источники:

1. Золин В.П.Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Изд. центр «Академия», 2010.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: ПрофОбрИздат,2002, 2003, 2004.
3. Хромеенков В.М. «Оборудование хлебопекарного производства»: Учебник для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2000.
4. Улейский Н.Т., Улейская Р.И. «Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания» (Сер. «Учебники XXI»). – Ростов-на-Дону: изд-во «Феникс», 2000
6. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов-на-Дону издательства «Феникс», 2011г.