

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 20.07.2026 10:23:51
Уникальный программный ключ:
f498e59e83f65dd7c5ce/bb8a25c0babb55e6e58

**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Международный Институт Дизайна и Сервиса»
(ЧОУВО МИДиС)**

Кафедра гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций

**КОМПЛЕКТ
ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ
СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЕ**

**Б1.О.20 ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль): Управление бизнес-процессами в гастрономии
Квалификация выпускника: бакалавр

Процесс изучения дисциплины «Технологическое оборудование общественного питания» направлен на формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенций выпускника	Код и наименование индикатора достижения компетенций
ОПК 3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК 3.1. Определяет показатели качества услуг в избранной профессиональной деятельности
	ОПК 3.2. Оценивает качество оказания услуг организаций в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных лиц
	ОПК 3.3 Обеспечивает требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
ПК-10 Способен организовывать технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технический контроль оборудования для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания и осуществлять теххимический, лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания	ПК-10.1 Проводит входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания
	ПК-10.2 Контролирует технологические параметры режимов производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
	ПК-10.3 Осуществляет технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания

Компетенция: ОПК 3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

ОПК 3.1. Определяет показатели качества услуг в избранной профессиональной деятельности

1 семестр

1. Что понимается под «технологическим оборудованием» предприятия общественного питания?

а) Мебель для обеденного зала

б) Совокупность машин и аппаратов для выполнения процессов обработки продуктов

в) Система вентиляции и освещения

г) Рекламные вывески и кассовые аппараты

2. На какие две основные группы делится оборудование по источнику энергии?

а) Ручное и механическое

б) Электрическое и газовое (тепловое)

- в) Съемное и стационарное
- г) Импортное и отечественное

3. Установите соответствие между функциональной группой оборудования и конкретным примером:

Группа оборудования	Пример аппарата
1. Механическое	А) Пароконвектомат
2. Тепловое	Б) Картофелечистка
3. Холодильное	В) Льдогенератор

Варианты ответа:

а) 1-Б, 2-А, 3-В

б) 1-А, 2-Б, 3-В

в) 1-В, 2-А, 3-Б

г) 1-Б, 2-В, 3-А

4. Как называется машина, выполняющая несколько различных технологических операций при смене рабочих органов?

- а) Моноблок
- б) Универсальный привод**
- в) Миксер
- г) Фритюрница

5. Основная роль технологического оборудования на современном предприятии питания — это:

- а) Только украшение интерьера кухни
- б) Снижение трудоемкости и интенсификация производственных процессов**
- в) Увеличение количества отходов
- г) Замена профессионального образования повара

6. К какой категории относится оборудование, предназначенное для нарезки овощей?

- а) Тепловое
- б) Весоизмерительное
- в) Механическое**
- г) Транспортирующее

7. Укажите основное преимущество использования модульного оборудования:

- а) Оно занимает больше места
- б) Позволяет рационально использовать площадь кухни и выстраивать технологические линии**
- в) Не требует подключения к электросети
- г) Стоит дешевле ручного труда

8. Какое понятие описывает количество продукции, перерабатываемое оборудованием в единицу времени?

- а) Габарит

б) Производительность

в) Энергоемкость

г) Надежность

9. К тепловому оборудованию периодического действия относится:

а) Ленточная печь для пиццы

б) Пищеварочный котел

в) Конвейерный тостер

г) Посудомоечная машина

ОПК 3.2. Оценивает качество оказания услуг организаций в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных лиц

1 семестр

10. Что является объектом изучения дисциплины «Технологическое оборудование»?

а) Психология общения с гостем

б) Устройство, принципы работы и правила эксплуатации машин

в) Бухгалтерский учет продуктов

г) История развития кухонь мира

11. Заполните пропуск в таблице классификации:

Тип процесса	Вид оборудования
Измельчение	Мясорубка
Перемешивание	Фаршемешалка
(?)	Тепловой шкаф
а) Замораживание	
б) Нагрев (доведение до готовности)	
в) Просеивание	
г) Взвешивание	

12. Какое оборудование используется для кратковременного хранения готовых горячих блюд перед раздачей?

а) Морозильник

б) Мармит

в) Овощерезка

г) Слайсер

13. Безопасность эксплуатации оборудования обеспечивается в первую очередь:

а) Красивым цветом корпуса

б) Соблюдением правил техники безопасности и инструкций завода-изготовителя

в) Высокой ценой аппарата

г) Наличием Wi-Fi модуля

14. Что означает индекс «П» в названии многих российских машин (например, МП-800)?

а) Популярный

б) Привод

в) Планетарный

г) Продуктовый

15. Какое оборудование является обязательным для «холодного цеха»?

а) Жарочный шкаф

б) Слайсер и холодильный стол

в) Фритюрница

г) Котлетный автомат

16. Целью изучения дисциплины является формирование компетенций по:

а) Дизайну обеденных залов

б) Эффективному и безопасному использованию техники на производстве

в) Продаже оборудования конкурентам

г) Ремонту сантехники в ресторане

17. Знание устройства оборудования необходимо повару для того, чтобы:

а) Самостоятельно разбирать двигатель

б) Грамотно эксплуатировать аппарат и предотвращать поломки

в) Сдавать его в аренду

г) Писать инструкции по эксплуатации

18. В какой области применяются знания о производительности оборудования?

а) При расчете меню-раскладки

б) При проектировании и техническом оснащении предприятий питания

в) При подборе униформы персонала

г) При выборе музыкального сопровождения

19. Что из перечисленного относится к «вспомогательному» оборудованию?

а) Плита электрическая

б) Производственный стол и моечная ванна

в) Тестомес

г) Пароконвектомат

ОПК 3.3 Обеспечивает требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания

1 семестр

20. Установите соответствие между процессом и требуемым оборудованием:

1. Первичная обработка овощей — А) Пекарский шкаф

2. Тепловая обработка — Б) Картофелечистка

3. Оформление кондитерских изделий — В) Кремозбивалка

Варианты ответа:

а) 1-Б, 2-А, 3-В

б) 1-А, 2-Б, 3-В

в) 1-В, 2-А, 3-Б

г) 1-Б, 2-В, 3-А

21. Современная тенденция в развитии оборудования — это:

а) Увеличение ручного труда

б) Автоматизация, цифровое управление и энергосбережение

в) Отказ от электричества

г) Использование только деревянных деталей

22. Какое оборудование используется для первичной обработки мяса и рыбы?

- а) Коптильня
- б) Мясорубка и пила для костей**
- в) Вафельница
- г) Блендер

23. Для чего в общественном питании применяются весоизмерительные приборы?

- а) Для определения температуры блюда
- б) Для контроля массы сырья и выхода готовых порций**
- в) Для измерения времени приготовления
- г) Для определения объема жидкости

24. К какому типу относится оборудование, работающее в автоматическом режиме?

- а) Аппараты, требующие постоянного присутствия человека
- б) Аппараты, выполняющие цикл операций по заданной программе без участия человека**

в) Инструменты для ручной резки

г) Деревянные разделочные доски

25. Знание правил санитарной обработки оборудования позволяет:

- а) Увеличить расход моющих средств
- б) Обеспечить гигиену производства и безопасность продукции**
- в) Замедлить работу предприятия
- г) Изменить вкус блюда в лучшую сторону

26. Выберите верное утверждение:

- а) Тепловое оборудование не требует заземления
- б) Механическое оборудование можно чистить во время работы двигателя**
- в) Перед началом работы необходимо проверить исправность ограждений и заземления
- г) Оборудование можно использовать не по назначению

27. Таблица «Эффективность оборудования». Выберите фактор, НЕ влияющий на эффективность:

Фактор	Влияние
Техническое состояние	Высокое
Квалификация персонала	Высокое
(?)	Минимальное
а) Регулярное ТО	
б) Время суток за окном	
в) Соблюдение норм загрузки	
г) Качество сырья	

28. Изучение принципов работы гидравлического и пневматического оборудования важно для работы с:

- а) Обычными ножами
- б) Крупными упаковочными линиями и прессами**

- в) Деревянными лопатками
- г) Салфетницами

29. Какое оборудование объединяет функции жарочного шкафа и пароварки?

- а) Микроволновая печь
- б) Пароконвектомат**
- в) Электроплита
- г) Кипятильник

30. Область применения полученных знаний по дисциплине включает:

- а) Только работу на кухне
- б) Управление производством, проектирование и материально-техническое снабжение**
- в) Работу в гардеробе
- г) Написание художественной литературы

Компетенция: ОПК 3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

ОПК 3.1. Определяет показатели качества услуг в избранной профессиональной деятельности

2 семестр

1. Какая группа оборудования предназначена для изменения физического состояния продукта без изменения его химического состава (измельчение, перемешивание)?

- а) Тепловое
- б) Холодильное
- в) Механическое**
- г) Торговое

32. К какому функциональному классу относятся пароконвектоматы и пищеварочные котлы?

- а) Подъемно-транспортное
- б) Тепловое**
- в) Механическое
- г) Весоизмерительное

33. По какому признаку оборудование делится на «универсальное» и «специализированное»?

- а) По источнику энергии
- б) По широте выполняемых технологических операций**
- в) По габаритным размерам
- г) По способу установки

34. Установите соответствие между функциональной группой и видом оборудования:

Группа	Пример
1. Моечное	А) Картофелеочистительная машина
2. Механическое	Б) Стаканомоечная машина
3. Тепловое	В) Фритюрница

Варианты ответа:

а) 1-Б, 2-А, 3-В

б) 1-А, 2-Б, 3-В

в) 1-В, 2-А, 3-Б

г) 1-Б, 2-В, 3-А

35. Оборудование, предназначенное для сохранения качества сырья и готовых блюд при низких температурах, называется:

а) Тепловое

б) Холодильное

в) Климатическое

г) Складское

36. Какая категория оборудования используется для перемещения сырья, тары и готовой продукции внутри предприятия?

а) Механическое

б) Подъемно-транспортное

в) Весоизмерительное

г) Раздаточное

7. К специализированному тепловому оборудованию (для одного вида обработки) относится:

а) Плита электрическая

б) Пончиковый аппарат

в) Пароконвектомат

г) Универсальный привод

38. Как классифицируется оборудование по способу установки в помещении?

а) Напольное и настольное

39. К вспомогательному нейтральному оборудованию относятся:

а) Мясорубки

б) Производственные столы и стеллажи

в) Индукционные плиты

г) Миксеры

ОПК 3.2. Оценивает качество оказания услуг организаций в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных лиц

2 семестр

40. Заполните пропуск в таблице «Виды механического оборудования»:

Процесс	Оборудование
Просеивание муки	Мукопросеиватель
Нарезка гастрономии	Слайсер

(?)

Овощерезательная машина

а) Термическая обработка

б) Измельчение овощей

в) Замораживание

г) Взбивание крема

41. По времени воздействия на продукт оборудование бывает:

а) Утреннее и вечернее

б) Периодического и непрерывного действия

в) Быстрое и медленное

г) Ручное и автоматическое

42. К какому типу относится оборудование линии раздачи в столовых?

а) Заготовочное

б) Раздаточное (презентационное)

в) Первичное

г) Лабораторное

43. Оборудование для упаковки готовой продукции (вакууматоры) относится к:

а) Механическому

б) Тепловому

в) Фасовочно-упаковочному

г) Весоизмерительному

44. Признаком классификации «по степени автоматизации» является деление на:

а) Металлическое и пластиковое

б) Ручное, полуавтоматическое и автоматическое

в) Газовое и электрическое

г) Отечественное и зарубежное

45. Какое оборудование является «сердцем» горячего цеха в классификации по цеховому назначению?

а) Холодильный шкаф

б) Тепловое оборудование

в) Посудомоечная машина

г) Весы

46. Какое оборудование преобладает на предприятиях «доготовочных» (работающих на полуфабрикатах)?

а) Мощные овощечистительные линии

б) Разогревочное и тепловое оборудование (печи, мармиты)

в) Мясоперерабатывающие цеха

г) Мукопросеиватели

47. В ресторанах быстрого обслуживания (Fast Food) чаще всего используется:

а) Универсальное оборудование с долгим циклом

б) Высокопроизводительное специализированное оборудование (фритюрницы, грили)

в) Только ручной труд

г) Оборудование для молекулярной кухни

48. Для баров характерно наличие специализированного оборудования, такого как:

а) Пищеварочные котлы

б) Блендеры, льдогенераторы, кофемашины

в) Тестораскаточные машины

г) Котлетные автоматы

49. Установите соответствие между типом предприятия и приоритетным оборудованием:

Тип предприятия	Оборудование
1. Кондитерский цех	А) Жарочные поверхности для стейков
2. Гриль-бар	Б) Тестомесы и пекарские шкафы
3. Столовая при заводе	В) Линии раздачи и котлы большой емкости

*Варианты ответа:***а) 1-Б, 2-А, 3-В**

б) 1-А, 2-Б, 3-В

в) 1-В, 2-А, 3-Б

г) 1-Б, 2-В, 3-А

ОПК 3.3. Обеспечивает требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания

2 семестр

50. Какое оборудование обязательно для столовых, работающих по принципу самообслуживания?

а) Индивидуальные грили на столах

б) Мармиты для первых и вторых блюд

в) Машины для чистки чеснока

г) Тандыры

51. В чем отличие оборудования для школьных столовых согласно нормам?

а) Нет отличий

б) Повышенные требования к безопасности и возможность щадящей тепловой обработки (паром)

в) Используются только микроволновые печи

г) Обязательное наличие барных стоек

52. Какое оборудование классифицируется как «мобильное» для кейтеринга (выездного обслуживания)?

а) Стационарные плиты

б) Термоконтейнеры и складные столы

в) Промышленные мясорубки

г) Лифты-подъемники

53. Оборудование «открытой кухни» (Front Cooking) должно отличаться:

а) Низкой ценой

б) Эстетичным внешним видом и низким уровнем шума

в) Огромными размерами

г) Отсутствием системы вентиляции

54. Заполните таблицу соответствия «Продукт — Оборудование»:

Продукт	Оборудование
Мягкое мороженое	Фризер
Кофе по-восточному	Аппарат на песке
Пицца	(?)

а) Фритюрница

б) Подовая или конвейерная печь

в) Пароварка

г) Слайсер

55. На предприятиях «заготовочных» (фабрики-кухни) используется оборудование:

а) Малой мощности (бытовое)

б) Крупногабаритное, высокой производительности

в) Только настольного типа

г) Предназначенное для обслуживания одного клиента

56. Основным критерий выбора оборудования для малых кафе:

а) Максимальные габариты

б) Многофункциональность и компактность

в) Работа только на угле

г) Отсутствие гарантии

57. Оборудование для су-вид (Sous-vide) относится к:

а) Оборудование для измельчения

б) Низкотемпературному тепловому оборудованию

в) Холодильному оборудованию

г) Механическому оборудованию

58. Какой тип оборудования классифицируется как «демонстрационный»?

а) Овощерезка в подсобке

б) Тепловая витрина в зале

в) Посудомоечная машина

г) Складской стеллаж

59. Для пиццерий специализированным оборудованием является:

а) Мясорубка

б) Тестораскатка и специализированная печь

- в) Соковыжималка
- г) Фритюрница

60. Знание классификации оборудования позволяет менеджеру:

- а) Правильно подобрать технику под задачи конкретного цеха и предприятия**
- б) Экономить больше электроэнергии
- в) Разбирается в технике безопасности
- г) Уменьшить количество поваров

Компетенция: ПК-10 Способен организовывать технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технический контроль оборудования для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания и осуществлять теххимический, лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания

ПК-10.1 Проводит входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания

1 семестр

61. Какое действие является обязательным перед включением любой электрической машины в сеть?

- а) Смазка подшипников растительным маслом
- б) Визуальная проверка целостности заземления и шнура питания**
- в) Влажная уборка корпуса аппарата изнутри
- г) Нагрев рабочих органов до 40 градусов

62. Что категорически запрещается использовать для проталкивания продуктов в горловину работающей мясорубки?

- а) Специальный пластиковый толкатель, идущий в комплекте
- б) Деревянную лопатку или пальцы рук**
- в) Продукты того же типа, но большего размера
- г) Ничего из вышеперечисленного не запрещено

63. Установите соответствие между типом опасности и основной мерой её предотвращения:

Тип опасности	Мера предотвращения
1. Поражение током	А) Использование сухих прихваток и спецодежды
2. Механическая травма	Б) Наличие диэлектрических ковриков и заземления
3. Термический ожог	В) Работа только с установленными защитными кожухами

Выберите верный вариант сопоставления:

- а) 1-Б, 2-В, 3-А**
- б) 1-А, 2-Б, 3-В
- в) 1-В, 2-А, 3-Б
- г) 1-Б, 2-А, 3-В

64. Каким огнетушителем разрешается тушить возгорание внутри электрического шкафа под напряжением?

- а) Воздушно-пенным**

б) Водным

в) Углекислотным

г) Песком, смоченным водой

65. Какое устройство автоматически отключает двигатель машины при снятии защитной крышки или загрузочного бункера?

а) Термостат

б) Манометр

в) Микровыключатель (блокировка)

г) Реле времени

66. Как часто должна проводиться полная санитарная обработка (мойка) технологического оборудования?

а) Один раз в неделю при генеральной уборке

б) Только по мере видимого загрязнения

в) Ежедневно по окончании каждой рабочей смены

г) Раз в месяц силами сервисной службы

67. Что означает понятие «Техническое обслуживание» (ТО) в отличие от ремонта?

а) Замена уже сломавшейся детали на новую

б) Комплекс профилактических работ для поддержания исправности

в) Покраска корпуса оборудования в эстетических целях

г) Полная разборка двигателя при каждой эксплуатации

68. При эксплуатации пароконвектомата открывать дверь во время работы следует:

а) Резко и максимально широко

б) Только после полного обесточивания здания

в) В два этапа: сначала приоткрыть для выхода пара, затем открыть полностью

г) С помощью специальных металлических щипцов

69. Заполните пропуск в таблице «Виды технического обслуживания»:

Вид ТО	Кем выполняется
Ежесменное ТО (ЕТО)	Повар / Оператор
Периодическое ТО (ТО-1, ТО-2)	(?)

а) Директор предприятия

б) Уборщик производственных помещений

в) Квалифицированный электромеханик (техник)

г) Поставщик продуктов

70. Использование абразивных материалов (металлических сеток) для чистки полированных поверхностей оборудования:

а) Рекомендуются для придания блеска

б) Сокращает время нагрева плиты

в) Запрещено, так как повреждает защитный слой металла

г) Допускается только для газового оборудования

71. Какое средство защиты является обязательным при работе рядом с электроплитами и котлами?

а) Резиновые сапоги

б) Диэлектрический резиновый коврик

в) Кожаные перчатки

г) Пластиковый шлем

72. Если во время работы машины появился посторонний шум, запах гари или вибрация, работник обязан:

а) Увеличить скорость вращения, чтобы устранить засор

б) Немедленно отключить аппарат кнопкой «Стоп» и рубильником

в) Дождаться окончания обработки текущей порции продукта

г) Попробовать разобрать корпус без отключения от сети

73. Какое из перечисленных действий относится к мерам «пассивной безопасности»?

а) Регулярный инструктаж персонала

б) Наличие защитных ограждений на движущихся частях (ремнях, цепях)

в) Проверка температуры продукта термометром

г) Заполнение журнала учета продукции

74. При санитарной обработке оборудования КАТЕГОРИЧЕСКИ запрещается:

а) Использовать разрешенные моющие средства

б) Поливать водой из шланга панели управления и электродвигатели

в) Протирать корпус влажной ветошью

г) Использовать одноразовые салфетки

75. Что такое «планово-предупредительный ремонт» (ППР)?

а) Ремонт, который проводится только после аварии

б) Система работ, проводимых по графику для исключения поломок

в) Замена оборудования на более современное

г) Утилизация старой техники

76. Какой цвет обычно имеет кнопка аварийной остановки на пультах управления?

а) Зеленый

б) Синий

в) Красный (грибовидная форма)

г) Белый

77. Перед началом работы с пароконвектоматом или котлом необходимо проверить работу:

а) Вытяжной вентиляции

б) Телевизора в зале

в) Музыкального оборудования

г) Рации охранника

78. Заполнение рабочей камеры пищеварочного котла продуктами должно производиться:

а) До самого края (100%)

б) Не более чем на 80-90% объема (до отметки)

в) Только на 10% объема

г) Произвольно, на глаз повара

79. Какое требование предъявляется к режущим органам (ножам) после мойки?

а) Хранение в дезинфицирующем растворе

б) Сборка в мокром виде

в) Просушивание и смазка пищевым жиром (для черных металлов)

г) Заточка о край стола

80. Для чего в конструкции электроплит предусмотрены бортовые камни (поручни)?

а) Для красоты

б) Для защиты персонала от ожогов при контакте с горячей конфоркой

в) Для сушки полотенец

г) Для удобства перемещения плиты по кухне

ПК-10.2 Контролирует технологические параметры режимов производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

1 семестр

81. Какая категория персонала имеет право проводить ремонт электрической части оборудования?

- а) Повар 5-го разряда
- б) Администратор зала
- в) Специалист с соответствующей группой допуска по электробезопасности**
- г) Любый сотрудник, прочитавший инструкцию

82. Что необходимо сделать с оборудованием, если оно признано неисправным?

- а) Оставить включенным в сеть для прогрева
- б) Вывесить табличку «Не включать! Неисправно» и обесточить**
- в) Накрыть его скатертью, чтобы не портило вид
- г) Продолжить работу, проявляя осторожность

83. Какую информацию содержит «Журнал технической эксплуатации»?

- а) Список рецептов блюд
- б) Даты проведения проверок, ТО и выявленные дефекты**
- в) Фамилии всех гостей заведения
- г) Цены на запчасти в магазинах

84. Использование универсального привода со сменными механизмами требует:

- а) Смены насадок только при полной остановке двигателя**
- б) Смены насадок на максимальном ходу для проверки зацепления
- в) Смазки насадок в процессе их вращения
- г) Подключения двух насадок одновременно

85. Основная причина быстрого выхода из строя ТЭНов в оборудовании (чайники, котлы):

- а) Слишком частое использование
- б) Образование слоя накипи из-за жесткой воды**
- в) Использование очищенной воды
- г) Высокая температура в помещении

86. Перед проведением ТО-1 (месячного обслуживания) мастер обязан:

- а) Увеличить мощность аппарата
- б) Проверить наличие санитарной книжки у повара
- в) Убедиться в отсутствии напряжения на токоведущих частях**
- г) Включить все конфорки на максимум

87. Что такое «обкатка» машины?

- а) Проверка работы на холостом ходу перед вводом в эксплуатацию**
- б) Перевозка оборудования из одного цеха в другой
- в) Испытание машины на прочность при ударах
- г) Процесс мойки внешних панелей

88. В какой последовательности производится отключение электрооборудования по окончании смены?

- а) Выключение кнопкой -> отключение рубильником -> санитарная обработка**
- б) Санитарная обработка -> выключение рубильником
- в) Отключение рубильником -> выключение кнопкой
- г) Просто уход с рабочего места (автоматика отключит сама)

89. Защитное заземление корпуса аппарата обеспечивает:

- а) Экономии электроэнергии
- б) Защиту человека от удара током при пробое изоляции на корпус**

- в) Стабильную температуру нагрева
- г) Бесперебойную связь по Wi-Fi

ПК-10.3 Осуществляет технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания

1 семестр

90. Какое из перечисленных действий НЕ входит в обязанности повара по уходу за оборудованием?

- а) Проверка комплектности перед началом работы
- б) Ежедневная очистка от остатков пищи
- в) Замена изношенных щеток в электродвигателе**
- г) Контроль чистоты рабочих поверхностей

91. Система «Decalcification on-demand» в бойлерах означает:

- а) Постоянный налет извести
- б) Автоматическую очистку от накипи без разборки аппарата по сигналу датчика**
- в) Ручную чистку щеткой раз в неделю
- г) Использование только дистиллированной воды

92. Использование ультразвуковых моек для овощей и зелени позволяет:

- а) Сварить овощи
- б) Удалить пестициды и микробы из труднодоступных мест за счет кавитации**
- в) Изменить цвет продукта
- г) Нарезать овощи без ножа

93. Технология «Dry Aging» (сухое созревание мяса) в современных шкафах контролируется:

- а) Визуально поваром «на глаз»
- б) Высокоточными контроллерами влажности, температуры и УФ-стерилизацией воздуха**
- в) С помощью вентилятора из обычного магазина
- г) Опрыскиванием водой из пульверизатора

94. Какое преимущество дает «Solid State Cooking» (твердотельные радиочастотные генераторы) в печах?

- а) Увеличение веса печи
- б) Равномерный нагрев без «мертвых зон» и долгий срок службы по сравнению с магнетронами**
- в) Возможность готовить только твердые продукты (камни)
- г) Снижение скорости приготовления

95. Инновационные био-компостеры для ресторанов предназначены для:

- а) Выращивания цветов в зале
- б) Переработки пищевых отходов в удобрение за 24 часа непосредственно на объекте**
- в) Хранения свежего мяса
- г) Измельчения льда

96. Функция «Self-Cleaning» в современных печах гриль (на углях) реализуется за счет:

- а) Ручного соскабливания жира
- б) Высокотемпературного пиролиза (выжигания остатков жира)**
- в) Использования мочалки и мыла
- г) Смыва водой из ведра

97. В 2025 году инновационное оборудование для фудтраков (мобильных кухонь) ориентировано на:

- а) Громоздкие агрегаты
- б) Максимальную энергоэффективность и работу от мощных литиевых аккумуляторов**
- в) Использование только открытого огня
- г) Отсутствие систем вентиляции

98. Что такое «Haptic Touch» на панелях управления профессиональной техники?

- а) Сенсорный экран без отклика
- б) Тактильный отклик (вибрация) при нажатии на сенсорные кнопки, удобный для работы в перчатках**
- в) Кнопки, которые нужно нажимать ногой
- г) Голосовое управление на китайском языке

99. Технология «Ozone Sanitization» в шкафах для хранения инвентаря заменяет:

- а) Нагрев воды
- б) Химическую обработку, эффективно уничтожая вирусы и запахи озоном**
- в) Смазку ножей
- г) Процесс заточки

Компетенция: ПК-10 Способен организовывать технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технический контроль оборудования для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания и осуществлять теххимический, лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания

ПК-10.1 Проводит входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания

2 семестр

100. Какое основное требование предъявляется к материалам, из которых изготовлено оборудование, контактирующее с пищей?

- а) Материалы должны быть пористыми для впитывания лишней влаги
- б) Материалы должны быть инертными, устойчивыми к коррозии и разрешенными для контакта с пищевыми продуктами**
- в) Оборудование должно быть изготовлено исключительно из дерева хвойных пород
- г) Допускается использование любых видов пластика, включая технический

101. Как часто должна проводиться дезинфекция технологического оборудования согласно актуальным санитарным правилам (СанПиН)?

- а) Один раз в год при проведении инвентаризации
- б) После каждой технологической операции или в конце каждой рабочей смены**
- в) Только в случае обнаружения инфекции у персонала
- г) Каждые 30 минут вне зависимости от использования

102. Установите соответствие между типом загрязнения и методом его удаления:

Тип загрязнения	Метод очистки
1. Минеральный налет (накипь)	А) Щелочные моющие средства (обезжиривание)
2. Жировые отложения	Б) Кислотные растворы (декальцинация)

3. Бактериальное загрязнение

В) Дезинфицирующие средства (антисептика)

Выберите верный вариант сопоставления:

а) 1-Б, 2-А, 3-В

б) 1-А, 2-Б, 3-В

в) 1-В, 2-А, 3-Б

г) 1-Б, 2-В, 3-А

103. Какое расстояние (проход) должно быть обеспечено между рядами технологического оборудования для эффективной санитарной обработки пола и стен?

а) Минимум 0,1 метра

б) Не менее 1,2–1,5 метров (в зависимости от типа оборудования)

в) Проходы не обязательны, оборудование должно стоять вплотную

г) Расстояние определяется только длиной электрического шнура

104. Для чего в конструкции современного оборудования (например, столов или моек) углы делают закругленными (радиусными)?

а) Для снижения стоимости производства

б) Для предотвращения скопления грязи и облегчения процесса мойки

в) Для улучшения аэродинамики в цехе

г) Это дизайнерское требование, не связанное с гигиеной

105. Какое требование предъявляется к разделочным доскам и ножам для соблюдения санитарных норм?

а) Использование одного универсального ножа для всех цехов

б) Наличие четкой маркировки в соответствии с видом обрабатываемого сырья (например, «СМ» — сырое мясо)

в) Хранение всех досок в одной общей корзине в моечной

г) Обязательное изготовление досок из прессованного картона

106. Каким образом должна осуществляться мойка разборных частей машин (дисков овощерезок, ножей мясорубок)?

а) Достаточно протереть сухой ветошью без разборки

б) Полная разборка, замачивание в дезрастворе, мойка, ополаскивание и просушивание

в) Очистка путем прогона через машину черствого хлеба

г) Мойка только один раз в неделю в горячей воде

107. Санитарный брак продукции часто связан с использованием неисправного оборудования. Что из этого является критическим нарушением?

а) Отсутствие подсветки в духовом шкафу

б) Нарушение герметичности (протечка) смазочных масел из редуктора в рабочую камеру

в) Потертость краски на внешней панели плиты

г) Громкий звук работы вентилятора

108. Заполните пропуск в таблице «Требования к инвентарю»:

Тип инвентаря	Санитарное требование
Ветошь для столов	Хранение в маркированной таре в дезрастворе
Щетки для мытья	Ежедневная очистка, сушка и хранение в спец. месте
(?)	Обязательная проверка на наличие сколов и трещин

- а) Электрический шнур
- б) Фарфоровая и стеклянная посуда**
- в) Гаечные ключи мастера
- г) Деревянные паллеты

109. Температура воды для ополаскивания посуды и съемных частей оборудования в посудомоечных машинах с целью дезинфекции должна быть не ниже:

- а) +40 °С
- б) +65 °С (в идеале +82–85 °С для стерилизации)**
- в) +20 °С
- г) Температура значения не имеет

110. Почему запрещено использовать оборудование с поврежденным эмалевым покрытием (сколами)?

- а) Это портит интерьер кухни
- б) Мелкие частицы эмали могут попасть в пищу, а в месте скола размножаются бактерии**
- в) Это увеличивает расход электроэнергии
- г) Сколы мешают правильному распределению тепла

ПК-10.2 Контролирует технологические параметры режимов производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

2 семестр

111. Применение какого оборудования наиболее эффективно для уничтожения бактерий на руках персонала в современных условиях 2025 года?

- а) Обычное ведро с водой
- б) Бесконтактные сенсорные смесители и автоматические дозаторы антисептика**
- в) Кусковое хозяйственное мыло
- г) Электросушители старого образца с горячим воздухом

112. Какое из перечисленных действий является нарушением личной гигиены при работе с техникой?

- а) Использование одноразовых перчаток при работе со слайсером
- б) Прием пищи непосредственно за производственным столом**
- в) Сбор волос под специальный головной убор
- г) Тщательное мытье рук после каждой операции

113. В каком состоянии должно находиться оборудование перед началом санитарной обработки?

- а) Включенным в сеть для самоочистки
- б) Полностью обесточенным и остывшим (если это тепловое оборудование)**
- в) На максимальных оборотах для удаления остатков жира
- г) Заполненным ледяной водой

114. Что такое «крест-контаминация» (перекрестное загрязнение) в контексте использования оборудования?

- а) Выход техники из строя из-за короткого замыкания
- б) Перенос патогенных микробов с сырых продуктов на готовые через общие поверхности или ножи**
- в) Процесс смешивания разных сортов муки
- г) Метод очистки сточных вод предприятия

115. Хранение чистых съемных деталей машин (решетки, ножи) должно осуществляться:

- а) На полу в углу цеха
- б) В специальных закрытых шкафах или на стеллажах-кассетах в подвешенном виде**
- в) Внутри карманов спецодежды поваров
- г) Под раковиной в моечной ванне

116. Таблица: «Санитарный контроль». Выберите ложное утверждение:

Объект контроля	Метод проверки
а) Качество мойки	Визуальный осмотр и люминометрия (тест на АТФ)
б) Стерильность	Взятие смывов на БГКП (бактерии группы кишечной палочки)
в) Чистота фритюра	Определение степени окисления масла тест-полосками
г) Исправность заземления	Проверка на вкус кончиками пальцев

117. Какое требование предъявляется к установке моечных ванн для инвентаря?

- а) Наличие воздушного разрыва в канализации для исключения обратного заброса стоков**
- б) Прямое соединение с канализацией без сифона
- в) Отсутствие подключения к горячей воде
- г) Ванна должна быть сделана из чугуна

118. Использование ветоши с ворсом для протирки ножей слайсера после дезинфекции:

- а) Приветствуется, так как она мягкая
- б) Запрещено, так как ворс остается на лезвии и попадает в продукт**
- в) Обязательно по нормам 2025 года
- г) Не имеет значения

119. Как часто необходимо очищать жиросъемники в системе вытяжной вентиляции над плитами?

- а) Раз в год
- б) По мере загрязнения, но не реже установленного графиком (обычно еженедельно)**
- в) Только если пошел дым
- г) Каждое утро перед завтраком

ПК-10.3 Осуществляет технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания

2 семестр

120. Какое вещество КАТЕГОРИЧЕСКИ запрещено использовать для чистки внутренних поверхностей льдогенераторов?

- а) Пищевую лимонную кислоту
- б) Специализированные средства, рекомендованные производителем
- в) Непищевые токсичные растворители и агрессивный хлор в высокой**

концентрации

г) Дистиллированную воду

121. Почему важно регулярно менять фильтры в системе водоподготовки для кофемашин и пароконвектоматов?

а) Чтобы вода стала дороже

б) Для исключения размножения бактерий в фильтре и удаления солей жесткости

в) Чтобы кофе был холодным

г) Для изменения цвета накипи

122. Какой из документов подтверждает безопасность моющего средства для использования в общепите?

а) Диплом повара

б) Свидетельство о государственной регистрации и паспорт безопасности

в) Чековая квитанция из магазина

г) Личное мнение завскладом

123. К чему приводит некачественная очистка шнека мясорубки от остатков жира в конце дня?

а) К улучшению вкуса мяса на следующий день

б) К прогорканию жира и бурному росту патогенной микрофлоры

в) К увеличению срока службы металла

г) К снижению шума при работе

124. При какой влажности в помещении склада оборудования минимизируется риск развития плесени?

а) 90–100%

б) Не более 60–70%

в) Влажность не влияет на плесень

г) При любой, если включен свет

125. Что должен сделать повар, если в готовое блюдо попал осколок от неисправного оборудования (ножа)?

а) Извлечь осколок и подать блюдо гостю

б) Утилизировать всю партию блюда и доложить о поломке

в) Перемолоть блюдо в блендере

г) Извиниться, но блюдо не выбрасывать

126. Какой метод обеззараживания воздуха в цехах с оборудованием наиболее эффективен в 2025 году?

а) Проветривание через окно без сетки

б) Использование бактерицидных рециркуляторов воздуха (закрытого типа)

в) Распыление духов

г) Курение ароматических палочек

127. Требование к хранению уборочного инвентаря для туалетов и производственных цехов:

а) Хранение в одном шкафу для экономии места

б) Строго раздельное хранение и наличие цветовой маркировки (код)

в) Инвентарь для туалета должен быть белого цвета

г) Хранение под плитой в горячем цехе

128. Проверка эффективности работы холодильного оборудования (соблюдение температурного режима) осуществляется:

а) Прикосновением к продукту рукой

б) Ежедневным снятием показаний контрольных термометров и записью в журнал

в) Один раз в неделю по ощущениям повара

г) По звуку работы компрессора

129. Применение «сухого пара» в клининге оборудования позволяет:

- а) Увеличить влажность в цехе
- б) Эффективно уничтожать микробы и удалять жир без избытка химии и воды**
- в) Сэкономить на покупке пара
- г) Остудить горячие плиты

130. Основная цель санитарного законодательства в сфере эксплуатации оборудования — это:

- а) Сбор штрафов с предпринимателей
- б) Обеспечение безопасности жизни и здоровья потребителей (гостей)**
- в) Увеличение рабочего дня персонала
- г) Сокращение ассортимента блюд