

Приложение 6.22 к ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело



Министерство образования Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«ПО. СПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В. ТЕРЁШКИНА»

РАССМОТРЕНО НА МК:  
Протокол № 01 от 01.09.2025 г.  
Председатель МК Макух /Е.В. Макух /



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГАПОУ СО  
"Полипрофильный техникум  
им. О.В. Терёшкина"  
Ж.А. Бушель  
Приказ № 102/ОД 23.10.2025 г

СОГЛАСОВАНО:  
Зам. директора по УМР:  
Белова /И.Ю. Белова/  
2025 г.

КОМПЛЕКТ КОТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ВЧ.06 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности

**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**  
очное отделение

г. Лесной  
2025 г.

Контрольно-оценочные средства разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённая приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. (ред. от 17.12.2020г) № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828).

ОРГАНИЗАЦИЯ-РАЗРАБОТЧИК: ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В. Терешкина»

РАЗРАБОТЧИК: Макух Елена Викторовна, преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.....4
2. Описание правил оформления результатов оценивания.....15
3. Комплект оценочных средств .....17

## I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Данные оценочные средства предназначены для проведения промежуточной аттестации по дисциплине «ВЧ.06 Метрология и стандартизация» по ОП СПО ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Промежуточная аттестация проводится на 3 курсе в 6 семестре. В виде экзамена.

Для выполнения экзамена по учебной дисциплине «ВЧ.06 Метрология и стандартизация» отводится 2 академических часа.

Проводится в виде тестирования.

Материально-техническое обеспечение для выполнения заданий дополнительного оборудования не требуется. При выполнении работы не разрешается пользоваться учебниками, рабочими тетрадями и другими справочными материалами. Ответ обучающегося оценивается в соответствии с представленными ниже критериями.

При проведении промежуточной аттестации оцениваются освоенные предметные результаты по дисциплине «ВЧ.06 Метрология и стандартизация», сформированность общих и профессиональных компетенций (знания, умения):

**Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

| Код ПК, ОК   | Умения  | Знания  |
|--|---|---|
| ПК 1.1,<br>ПК 2.1,<br>ПК 3.1,<br>ПК 4.1,<br>ПК 5.1,<br>ПК 6.3<br>ОК01-09 | <ul style="list-style-type: none"><li>- Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</li><li>- Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</li><li>- Составить план действия.</li><li>- Определять необходимые ресурсы</li><li>- Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</li><li>- Реализовать составленный план.</li><li>- Оценивать результат и последствия своих действий</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</li><li>- Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном или социальном контексте.</li><li>- Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в</li></ul> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>(самостоятельно или спомощью наставника).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Определять задачи поиска информации. -</li> <li>Определять необходимые источники информации.</li> <li>-Планировать процесспоиска.</li> <li>-Структурировать получаемую информацию.</li> <li>-Выделять наиболее значимое в перечне информации.–</li> <li>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</li> <li>-Оформлять результаты поиска.</li> <li>-Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</li> <li>-Выстраивать траектории профессионального и личностного развит</li> <li>Организовывать работу коллектива и команды.</li> <li>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</li> <li>-Излагать свои мысли на государственном языке.</li> <li>- Оформлятьдокументы.</li> <li>-Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности</li> <li>Сущность гражданско-патриотической позиции.</li> <li>- О б е с п е ч е н и е ресурсосбережение на рабочем месте направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности профессиональной деятельности.</li> <li>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности.</li> <li>Использовать современное программное обеспечение</li> </ul> | <p>профессиональной и смежных сферах. -</p> <p>Структуру плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Н о м е н к л а т у р а информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.</li> <li>- П р и е м ы структурирования информации.</li> <li>-Формат оформления результатов поиска информации.</li> <li>-Содержание актуальной нормативно- правовой документации. -</li> <li>Современная научная и профессиональная терминология.</li> <li>-Возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> <li>Психология коллектива.</li> <li>-Психология личности.</li> <li>Основы проектной деятельности</li> <li>-Особенности социального и культурного контекста.</li> <li>-Правила оформления документов.</li> <li>- О б щ е ч е л о в е ч е с к и е ценности.</li> <li>- Правилаповедения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</li> <li>-Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</li> <li>-Пути обеспечения</li> </ul> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <p>Современные средства и устройства информатизации. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы. Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общепотребительные глаголы. Оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов в системе анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)) и нормативно-техническая документация, используемая при организации хранения сырья и продуктов;</p> | <p>ресурсосбережения<br/> -Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.<br/> -Особенности произношения правил чтения текстов профессиональной направленности.<br/> -Методы контроля качества продуктов перед их использованием.<br/> -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения сохранности товаров, обеспечения условий и сроков хранения.<br/> требования к качеству пищевых продуктов, сырья.</p> |
|--|--|---|

## II Описание правил оформления результатов оценивания

Тест содержит 4 варианта теста по 20 вопросов каждый, в которых нужно выбрать правильный вариант ответа.

### Критерии оценки выполнения заданий в тестовой форме:

- "5" (отлично) - 90-100% правильных ответов;
- "4" (хорошо) - 80-89% правильных ответов;
- "3" (удовлетворительно) - 70-79% правильных ответов;
- "2" (неудовлетворительно) - 69% и менее правильных ответов.

## III Комплект оценочных средств «ВЧ.06 Метрология и стандартизация»

### 1 вариант

Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Группа № \_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_

#### 1. Что такое метрология?

- а) Наука о мерах длины
- б) Наука об измерениях, методах и средствах обеспечения их единства и требуемой точности.
- в) Наука о качестве продукции
- г) Изучение рынка кулинарных услуг

#### 2. Что такое стандартизация?

- а) Процесс приготовления стандартных блюд
- б) Деятельность, направленная на достижение оптимальной степени упорядочения.
- в) Процесс увеличения стоимости продукции
- г) Процесс автоматизации производства

#### 3. Что такое эталон единицы измерения?

- а) Точная копия измерительного прибора
- б) Мера или измерительный прибор, для воспроизведения и хранения единицы физ. величины.
- в) Любой мерный стакан
- г) Специальный прибор для контроля веса продуктов

#### 4. Какие основные виды измерений существуют?

- а) Прямые и косвенные
- б) Быстрые и медленные
- в) Большие и маленькие
- г) Точные и приближительные

#### 5. Что такое систематическая погрешность измерения?

- а) Случайная ошибка
- б) Погрешность, которая остаётся постоянной или закономерно изменяется.
- в) Отсутствие погрешности
- г) Ошибка из-за неправильной записи

**6. Что такое точность измерения?**

- а) Степень детализации измерительного прибора
- б) Характеристика качества измерения, отражающая близость к истинному значению.
- в) Скорость выполнения измерения
- г) Простота использования

**7. Что такое ГОСТ?**

- а) Гарантия отличного сервиса торговли
- б) Государственный стандарт Российской Федерации
- в) Главный отдел стандартизации
- г) Группа организаций стандартизации

**8. Какие документы относятся к нормативным документам по стандартизации (НД)?**

- а) Только кулинарные рецепты
- б) ГОСТы, ТУ, стандарты организаций
- в) Только инструкции к оборудованию
- г) Только санитарные нормы

**9. Какова цель внедрения системы ХАССП (НАССР) на предприятиях общественного питания?**

- а) Увеличение прибыли
- б) Обеспечение безопасности пищевой продукции.
- в) Упрощение процесса приготовления
- г) Снижение затрат на сырье

**10. Что такое сертификация продукции?**

- а) Подтверждение соответствия продукции установленным требованиям
- б) Процесс создания новых видов продукции
- в) Просто рекламный ход
- г) Процесс снижения цены на продукцию

**11. Что такое единство измерений?**

- а) Измерения одним прибором
- б) Состояние измерений, при котором их результаты выражены в узаконенных единицах.
- в) Одинаковые результаты у разных людей.
- г) Измерения только днем

**12. Что такое калибровка средств измерений?**

- а) Ремонт приборов.
- б) Операция, устанавливающая соотношение между значением, полученным с помощью данного средства измерения, и соответствующим значением, определенным с помощью эталона.
- в) Замена батареек
- г) Нанесение шкалы

**13. Что такое случайная погрешность измерения?**

- а) Погрешность из-за неправильной установки.
- б) Погрешность, которую невозможно предсказать, и которая изменяется непредсказуемым образом.
- в) Погрешность из-за невнимательности.
- г) Зависит от времени суток.

**14. Что такое предел допускаемой погрешности?**

- а) Максимальное значение, которое может показать прибор.
- б) Максимально допустимое значение погрешности, установленное нормативной документацией.
- в) Минимальное значение
- г) Зависит от опыта лаборанта.

**15. Что такое ТУ (Технические условия)?**

- а) Документ по учету рабочего времени
- б) Документ, устанавливающий тех. требования, которым должна соответствовать продукция.
- в) Документ, определяющий цену продукции
- г) Документ, описывающий технологию приготовления

**16. Что такое метрологическая аттестация?**

- а) Проверка знаний персонала
- б) Подтверждение соответствия средства измерений установленным метрологическим требованиям.
- в) Оценка вкусовых качеств
- г) Оценка внешнего вида оборудования

**17. Какие стадии включает в себя разработка стандарта?**

- а) Только написание текста
- б) Разработка, рассмотрение, принятие, введение в действие, контроль за выполнением
- в) Только утверждение стандарта
- г) Только публикация стандарта

**18. Что такое критическая контрольная точка (ККТ) в системе ХАССП?**

- а) Точка рецепта, где добавляются специи.

- б) Этап тех процесса, на котором может быть осуществлен контроль и предупреждение опасности.
- в) Точка выкладки готового продукта
- г) Момент оплаты покупки.

**19. Какие преимущества дает сертификация продукции для предприятия?**

- а) Увеличение налогов
- б) Повышение доверия, улучшение имиджа, возможность участия в тендерах.
- в) Увеличение затрат на производство
- г) Уменьшение конкурентоспособности

**20. Для чего необходима маркировка продукции?**

- а) Для рекламы
- б) Для предоставления информации потребителям о продукте.
- в) Для увеличения цены
- г) Для затруднения выбора

**Вариант 2**

**Ф.И.О.** \_\_\_\_\_

**Группа №** \_\_\_\_\_ **курс** \_\_\_\_\_

**1. Для чего нужна метрология?**

- а) Для правильной сервировки
- б) Для обеспечения единства измерений и точности.
- в) Для украшения блюд.
- г) Для уменьшения стоимости продуктов.

**2. Что такое средство измерения (СИ)?**

- а) Любой предмет на кухне.
- б) Техническое средство, предназначенное для измерений.
- в) Мерная посуда.
- г) Инструмент для нарезки продуктов.

**3. Какие единицы измерения массы используются в кулинарии?**

- а) Килограммы, метры, секунды.
- б) Граммы, килограммы, тонны.
- в) Литры, миллилитры, кубические метры.
- г) Вольты, амперы, омы.

**4. Как классифицируют погрешности измерений?**

- а) Большие и маленькие.
- б) Систематические, случайные, грубые промахи.
- в) Светлые и темные.
- г) Красивые и некрасивые.

**5. Что такое относительная влажность и чем ее измеряют?**

- а) Количество воды в продуктах (гигрометром)
- б) Влажность воздуха (гигрометром).
- в) Массовая доля соли (солеметром).
- г) Температура продукта (термометром)

- 6. Что такое стандарт организации (СТО)?**
- а) Стандарт, разработанный и утвержденный организацией.
  - б) Государственный стандарт.
  - в) Международный стандарт.
  - г) Санитарный стандарт.
- 7. Что такое техническое регулирование?**
- а) Управление технологическим процессом.
  - б) Правовое регулирование в области установления, применения и исполнения обязательных требований к продукции.
  - в) Регулирование температуры в холодильнике.
  - г) Регулирование работы персонала.
- 8. Для чего нужны технические регламенты?**
- а) Для упрощения процесса производства.
  - б) Для установления обязательных требований к продукции и производству. в) Для увеличения прибыли.
  - г) Для уменьшения затрат.
- 9. Что такое аудит ХАССП?**
- а) Проверка бухгалтерии.
  - б) Независимая оценка соответствия системы ХАССП требованиям стандарта.
  - в) Проверка вкуса блюд.
  - г) Проверка чистоты в помещении.
- 10. Какие документы обычно входят в пакет документов ХАССП?**
- а) Только рецепты.
  - б) Политика в области безопасности пищевой продукции, процедуры, инструкции, записи.
  - в) Только приказы директора.
  - г) Только санитарные книжки.
- 11. Что такое прослеживаемость продукции?**
- а) Возможность проследить путь продукта от производителя к потребителю. б) Возможность украсть продукты.
  - в) Возможность спрятать испорченные продукты.
  - г) Возможность быстро приготовить продукт.
- 12. Что такое валидация в контексте ХАССП?**
- а) Проверка вкуса блюд.
  - б) Подтверждение того, что выбранные меры контроля эффективны и способны обеспечить безопасность пищевой продукции.
  - в) Проверка наличия продуктов.
  - г) Проверка работы оборудования.
- 13. Что входит в понятие «надлежащая производственная практика» (GMP)?**
- а) Только уборка помещения.
  - б) Соблюдение правил гигиены, санитарии, технологических процессов и требований к персоналу.
  - в) Только проверка качества продуктов.
  - г) Только проверка работы оборудования.
- 14. Какие требования предъявляются к воде, используемой в пищевом производстве?**
- а) Вода должна быть любого качества

- б) Вода должна соответствовать требованиям безопасности и качества, установленным нормативными документами.
  - в) Вода должна быть горячей.
  - г) Вода должна быть холодной.
- 15. Что такое пищевая ценность продукта?**
- а) Только калорийность.
  - б) Совокупность свойств пищевого продукта, обеспечивающих физиологические потребности организма.
  - в) Только вкус продукта.
  - г) Только внешний вид продукта.
- 16. Что такое дегустация?**
- а) Прием гостей.
  - б) Органолептическая оценка продукта с целью определения его качества и соответствия требованиям.
  - в) Приготовление блюда.
  - г) Уборка помещения.
- 17. Что такое органолептические показатели качества продукции?**
- а) Показатели, определяемые с помощью органов чувств (вкус, цвет, запах, консистенция).
  - б) Показатели, определяемые с помощью измерительных приборов.
  - в) Показатели, определяемые по документам.
  - г) Показатели, определяемые по цене.
- 18. Кто несет ответственность за безопасность пищевой продукции?**
- а) Только повар
  - б) Все участники цепи производства и реализации пищевой продукции.
  - в) Только директор.
  - г) Только уборщица.
- 19. Какие требования предъявляются к уборке и дезинфекции на предприятиях.?**
- а) Уборка проводится редко и без дезинфекции.
  - б) Регулярная уборка и дезинфекция с использованием специальных средств. в) Уборка не проводится.
  - г) Проводится только влажная уборка.
- 20. Что такое срок годности продукта?**
- а) Время, которое можно небрежно хранить продукт.
  - б) Период, в течение которого пищевой продукт пригоден к употреблению и сохраняет свои потребительские свойства при соблюдении условий хранения. в) Время, пока продукт не испортится.
  - г) Время, когда продукт теряет свой вкус.

### Вариант 3

Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Группа № \_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_

*Выделите номер правильного ответа:*

- 1. Зачем нужны стандарты в кулинарии?**
- а) Для усложнения приготовления блюд.

- б) Для обеспечения стабильного качества, безопасности и единообразия продукции.
  - в) Для увеличения стоимости блюд.
  - г) Для уменьшения затрат.
- 2. Какие существуют методы измерения температуры?**
- а) Только прямые
  - б) Контактные, бесконтактные (пирометрия).
  - в) Только косвенные
  - г) Визуальные.
- 3. Как часто необходимо поверять средства измерений?**
- а) Никогда
  - б) В сроки, установленные нормативной документацией (межповерочный интервал).
  - в) Каждый день.
  - г) Каждый месяц.
- 4. Чем отличаются ТУ от ГОСТа?**
- а) Ничем
  - б) ТУ разрабатываются при отсутствии ГОСТа или для установления требований, превышающих требования ГОСТа.
  - в) ГОСТ разрабатывается на предприятии.
  - г) ТУ является обязательным, а ГОСТ - нет.
- 5. Какие существуют методы контроля качества сырья?**
- а) Только визуальный осмотр.
  - б) Органолептический, физико-химический, микробиологический.
  - в) Только проверка документов.
  - г) Только взвешивание.
- 6. Что такое метрологический контроль?**
- а) Проверка знаний персонала
  - б) Контроль за соблюдением метрологических требований.
  - в) Проверка вкусовых качеств
  - г) Проверка внешнего вида оборудования.
- 7. Какие стадии включает в себя процесс стандартизации?**
- а) Только принятие стандарта
  - б) Разработка, утверждение, внедрение, контроль.
  - в) Только разработка
  - г) Только внедрение
- 8. Как часто должны проводиться генеральные уборки на пищевом производстве?**
- а) Никогда
  - б) В соответствии с графиком, установленным санитарными нормами и правилами.
  - в) По мере необходимости
  - г) Раз в год
- 9. Что такое приемочный контроль?**
- а) Контроль вкуса продукции
  - б) Контроль качества поступающего сырья, материалов, готовой продукции.
  - в) Контроль внешнего вида персонала
  - г) Контроль уборки помещений
- 10. Что такое технологическая карта?**
- а) Карта местности, на которой расположено предприятие
  - б) Документ, содержащий подробное описание технологического процесса приготовления блюда, нормы закладки сырья, требования к качеству.

- в) Документ, содержащий информацию о персонале
  - г) Документ, содержащий информацию о ценах
- 11. Какие основные виды тары и упаковки используются в кулинарии?**
- а) Только стеклянная.
  - б) Различные виды тары и упаковки, обеспечивающие сохранность и безопасность пищевой продукции (стеклянная, пластиковая, металлическая, бумажная).
  - в) Только бумажная.
  - г) Отсутствие тары и упаковки.
- 12. Что такое ротация продукции на складе?**
- а) Перемещение продукции.
  - б) Правило, согласно которому продукция с более ранним сроком годности должна быть реализована в первую очередь (FIFO, FEFO).
  - в) Инвентаризация продукции.
  - г) Утилизация продукции.
- 13. Какие требования предъявляются к хранению сырья и готовой продукции?**
- а) Хранение в одном помещении
  - б) Раздельное хранение сырья и готовой продукции, соблюдение температурного режима и влажности.
  - в) Хранение на полу
  - г) Хранение без упаковки
- 14. Что такое микробиологический контроль?**
- а) Контроль вкуса продукции.
  - б) Контроль наличия и количества микроорганизмов в сырье и готовой продукции.
  - в) Контроль цвета продукции.
  - г) Контроль запаха продукции.
- 15. Что такое диаграмма Исикавы ("рыбья кость")?**
- а) Рецепт блюда из рыбы.
  - б) Инструмент для анализа причинно-следственных связей, используемый для выявления факторов, влияющих на качество продукции.
  - в) Схема расположения оборудования.
  - г) Схема эвакуации.
- 16. Что такое "5S" система?**
- а) Название известного блюда.
  - б) Система организации и рационализации рабочего места, основанная на пяти принципах: сортировка, соблюдение порядка, содержание в чистоте, стандартизация, совершенствование.
  - в) Система выбора поставщиков.
  - г) Система мотивации персонала.
- 17. Что такое НАССР план?**
- а) План эвакуации при пожаре.
  - б) Документ, описывающий систему НАССР, включая анализ опасностей, определение критических контрольных точек, установление критических пределов, разработку процедур мониторинга и корректирующих действий.
  - в) План проведения дегустаций.
  - г) План проведения рекламных акций.
- 18. Как часто необходимо проверять калибровку термометров?**
- а) Никогда
  - б) Регулярно, в соответствии с установленным графиком или при возникновении подозрений в неправильных показаниях.

- в) Раз в год.
- г) Раз в месяц.

**19. Что такое производственная программа?**

- а) Список дел на день.
- б) План производства продукции, определяющий объемы, ассортимент и сроки выпуска.
- в) Программа обучения персонала
- г) Программа лояльности для клиентов

**20. Какие записи необходимо вести при внедрении системы ХАССП?**

- а) Только рецепты.
- б) Записи о мониторинге ККТ, корректирующих действиях, проверке оборудования, обучении персонала.
- в) Только приказы директора.
- г) Только санитарные книжки.

### Вариант 4

Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Группа № \_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_

**1. Что такое валидность метода измерения?**

- а) Скорость выполнения измерения.
- б) Соответствие метода измерения цели, для которой он применяется.
- в) Дешевизна метода.
- г) Простота метода.

**2. Какие приборы используются для измерения рН?**

- а) Термометры
- б) рН-метры.
- в) Весы
- г) Линейки

**3. Какой способ определения качества меда является наиболее точным?**

- а) Органолептическая оценка
- б) Лабораторные анализы.
- в) Визуальный осмотр
- г) Покупка дорогого меда

**4. Что включают в себя требования к персоналу, работающему на предприятиях питания?**

- а) Только наличие красивой формы
- б) Наличие медицинской книжки, соблюдение правил личной гигиены, прохождение обучения по безопасности пищевой продукции.
- в) Только умение готовить
- г) Знание иностранных языков

**5. Какие документы необходимо предоставлять поставщикам сырья?**

- а) Только счет.
- б) Документы, подтверждающие безопасность и качество продукции (декларации соответствия, сертификаты соответствия, ветеринарные свидетельства).
- в) Только договор
- г) Никакие

- 6. Какие существуют методы стерилизации посуды и оборудования?**
- а) Только мытье в холодной воде
  - б) Автоклавирование, кипячение, обработка паром, химическая дезинфекция.
  - в) Протирание тряпкой
  - г) Не стерилизуют
- 7. Что такое карта рисков в системе ХАССП?**
- а) Карта местности
  - б) Матрица, используемая для оценки вероятности возникновения опасности и степени тяжести последствий.
  - в) Карта поставщиков
  - г) Карта персонала
- 8. Какова цель мониторинга ККТ?**
- а) Увеличение прибыли
  - б) Своевременное выявление отклонений и принятие корректирующих действий.
  - в) Уменьшение затрат
  - г) Контроль персонала
- 9. Что такое корректирующие действия?**
- а) Действия, направленные на исправление рецептуры
  - б) Действия, предпринимаемые для устранения причин несоответствий и предотвращения их повторного возникновения.
  - в) Действия, направленные на увольнение персонала
  - г) Действия направленные на увеличение цены
- 10. Что такое валидация ХАССП плана?**
- а) Проверка вкусовых качеств блюда.
  - б) Подтверждение эффективности ХАССП плана в обеспечении безопасности пищевой продукции.
  - в) Проверка чистоты помещения
  - г) Проверка работы оборудования
- 11. Что такое коэффициент полезного действия (КПД) теплового оборудования?**
- а) Количество затраченной энергии.
  - б) Отношение полезно использованной теплоты к общему количеству теплоты, затраченной на нагрев.
  - в) Температура нагрева.
  - г) Просто внешний вид
- 12. Что такое производственная санитария?**
- а) Поддержание чистоты
  - б) Система мероприятий, направленных на создание безопасных и благоприятных условий труда на производстве.
  - в) Покраска стен
  - г) Смена персонала
- 13. Какие требования предъявляются к освещению на предприятии?**
- а) Тусклое освещение
  - б) Достаточный уровень освещения, обеспечивающий видимость и безопасность.
  - в) Отсутствие освещения
  - г) Цветное освещение
- 14. Что такое калорийность пищевого продукта?**
- а) Вкус продукта.

- б) Количество энергии, которое организм получает при употреблении данного продукта.
  - в) Цвет продукта.
  - г) Запах продукта
- 15. Что такое перекрестное загрязнение?**
- а) Смешивание разных ингредиентов
  - б) Перенос вредных микроорганизмов с одного продукта на другой.
  - в) Приготовление разных блюд
  - г) Использование разных разделочных досок
- 16. Что такое FIFO и FEFO?**
- а) Название блюд.
  - б) Принципы ротации продукции (FIFO - First In, First Out; FEFO - First Expired, First Out).
  - в) Названия поставщиков.
  - г) Названия отделов на предприятии
- 17. Для чего нужны сита и фильтры в кулинарии?**
- а) Для красоты
  - б) Для разделения твердых частиц от жидкости, просеивания муки, удаления примесей.
  - в) Для смешивания ингредиентов.
  - г) Для украшения блюд.
- 18. Как часто необходимо проводить дезинфекцию оборудования?**
- а) Никогда
  - б) Регулярно, в соответствии с графиком и инструкциями.
  - в) Только при загрязнении
  - г) Только после поломки
- 19. Что такое энергетическая ценность продукта?**
- а) Стоимость продукта.
  - б) Количество энергии, которое высвобождается при усвоении продукта организмом.
  - в) Объем продукта
  - г) Вес продукта
- 20. Как правильно утилизировать пищевые отходы?**
- а) Выбрасывать в обычный мусор
  - б) В соответствии с установленными правилами и требованиями, обеспечивающими безопасность для окружающей среды и предотвращающими распространение болезней.
  - в) Сжигать на территории предприятия
  - г) Закапывать в землю.

**Эталон ответов:**

| <b>№ вопроса</b> | <b>1 вариант</b> | <b>2 вариант</b> | <b>3 вариант</b> | <b>4 вариант</b> |
|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| 1                | б                | б                | б                | б                |
| 2                | б                | б                | б                | б                |
| 3                | б                | б                | б                | б                |
| 4                | б                | б                | б                | б                |
| 5                | б                | б                | б                | б                |
| 6                | б                | а                | б                | б                |
| 7                | б                | б                | б                | б                |
| 8                | б                | б                | б                | б                |
| 9                | б                | б                | б                | б                |
| 10               | а                | б                | б                | б                |
| 11               | б                | а                | б                | б                |
| 12               | б                | б                | б                | б                |
| 13               | б                | б                | б                | б                |
| 14               | б                | б                | б                | б                |
| 15               | б                | б                | б                | б                |
| 16               | б                | б                | б                | б                |
| 17               | б                | а                | б                | б                |
| 18               | б                | б                | б                | б                |
| 19               | б                | б                | б                | б                |
| 20               | б                | б                | б                | б                |