



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ

Зам.начальника колледжа
по учебно-методической работе
М.С. Агеева

**ОП.13 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ**

Тестовые задания для специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

КИМ-43.02.15.ОП.13.ТЗ

РАЗРАБОТЧИК

Преподаватель колледжа Червяковская А.В.

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ
МЕТОДИЧЕСКОЙ КОМИССИИ

Червяковская А.В.

ВЕРСИЯ

V.1

ДАТА ВЫПУСКА

2023

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: КИМ-43.02.15. ОП.13.Т3	ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	Стр.2/15

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ КОМПОНЕНТ

Структура производства ; нормативно-правовое регулирование; принципы и методы организации производства готовой продукции на водном транспорте; ассортимент сложной кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий; варианты сервировки, оформления и способы подачи сложной кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; технику безопасности, охрану труда, пожарную безопасность и охрану окружающей среды при работе на водном транспорте, в том числе в штормовых условиях; порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты; основные признаки травм и терминальных состояний; порядок, основные средства и приемы оказания первой медицинской помощи пострадавшему; ассортимент сложной кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий

Количество часов по дисциплине	65
ПОКАЗАТЕЛИ ТЕСТА	
Количество проверяемых дидактических единиц	7
Количество заданий в тесте	95
Ориентированное количество вариантов теста	25

КОНТРОЛИРУЕМОЕ СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛИРУЕМЫХ УЧЕБНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ

Дидактические единицы	Перечень контролируемых учебных элементов	Количество заданий
1. Характеристика предприятий общественного питания водного транспорта и организация снабжения	<i>Знать:</i> структуру производства, нормативно-правовое регулирование <i>Иметь представление:</i> о структуре производства всех видов водного транспорта, классификации судов и назначении судовых помещений	15
2. Организация производства предприятий общественного питания	<i>Иметь представление:</i> об организации камбузной службы в профессиональной деятельности; <i>Знать:</i> принципы и методы организации производства готовой продукции на водном транспорте; ассортимент сложной кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий.	8
3. Организация обслуживания экипажей судов на водном транспорте	<i>Иметь представление:</i> об организации проводимых расчетов по формулам; о температурном режиме при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий. <i>Знать:</i> варианты сервировки, оформления и способы	13


	<p>подачи сложной кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий.</p>	
<p>4. Оборудование и инвентарь ПОП водного транспорта.</p>	<p><i>Иметь представление:</i> об основных приемах ремонта оборудования; об опасных и вредных производственных факторах и соответствующих им рисках. <i>Знать:</i> виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий.</p>	14
<p>5. Основы охраны труда и пожарной защиты на водном транспорте</p>	<p><i>Иметь представление:</i> о соблюдении требования охраны труда и техники безопасности и охраны водной среды в процессе приготовления кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий ; об оценке состояния пострадавшего, применении средств оказания первой медицинской помощи пострадавшим; использовании средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности.</p> <p><i>Знать:</i> фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; технику безопасности, охрану труда, пожарную безопасность и охрану окружающей среды при работе на водном транспорте, в том числе в штормовых условиях; порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты; основные признаки травм и терминальных состояний; порядок, основные средства и приемы оказания первой медицинской помощи пострадавшему.</p>	19
<p>6. Особенности технологии приготовления пищи</p>	<p><i>Знать:</i> ассортимент сложной кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий. <i>Иметь представление:</i> О принимаемых организационных решениях по процессам приготовления кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий.</p>	11
<p>7. Физиология питания, санитария, гигиена и контроль качества</p>	<p><i>Знать:</i> фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий. <i>Иметь представление:</i> об оценке качества и безопасности готовой продукции различными способами.</p>	15
Итого		95

Тестовые задания

Вопрос	Дистракторы	Ответ
1. Характеристика предприятий общественного питания водного транспорта и организация снабжения		
1. Количество, номенклатура и расположение судовых помещений зависят от:	желания судовладельца	
	типа и назначения судна	V
	формы водного транспорта от перевозимых товаров	
2. Все судовые помещения по общим признакам делят на:	жилые, общего пользования и служебные	V
	камбуз, раздаточные и подсобные	
	жилые, складские и санитарно-гигиенические	
3. Расселение экипажа по каютам зависит от:	нет правильного ответа	
	желания экипажа	
	распоряжения капитана	
4. Путь от каюты до рабочего места должен быть	места несения вахты	V
	видов судов	
	находиться на одном этаже	
5. Помещения общего пользования - это	чистым	
	не заставлен оборудованием и продуктами	
	кратчайшим	V
6. К помещениям общего пользования относятся:	помещения, которыми пользуются определенная группа людей или все лица, находящиеся на судне	V
	помещения, которыми пользуются определенная группа людей	
	помещения, которыми пользуются все лица, находящиеся на судне	
7. На пассажирских судах к помещениям общего пользования относят и:	салон, столовая команды	
	столовую команды, салон, бар	
	столовую команды, салон, буфеты, кафе	
8. К служебным помещениям относятся	столовую команды, салон	V
	столовую команды, салон, рестораны	
	салон, столовую команды, рестораны	
9. На пассажирских судах к помещениям общего пользования относят и:	салон, рестораны, буфеты,	
	столовую команды, рестораны, буфеты	
	салон, столовую команды, рестораны, буфеты, бары, кафе	V
10. К служебным помещениям относятся	камбуз, посудомоечная, провизионные кладо-	

также и хозяйственные помещения:	вые	
	хлебопекарня, провизионные кладовые	
	камбуз, хлебопекарня, посудомоечная, провизионные кладовые	V
	камбуз, хлебопекарня	
9.Заявку на материально-техническое обеспечение составляют	на английском языке, по группам товаров и внутригрупповому ассортименту	V
	по группам товаров и внутригрупповому ассортименту	
	по усмотрению капитана	
	по приказу судовладельца	
10.Счет-заявка	заверяется судовой печатью и подписывается капитаном	
	заверяется судовой печатью и подписывается старшим поваром	
	подписывается судовладельцем	
	заверяется судовой печатью и подписывается капитаном и старшим поваром	V
11. Снабжение судна продовольственными товарами осуществляется	через шипчандлеров, рекомендованных страной, поставляющей продукты	
	через поставщиков РФ	
	из сертифицированных согласно национальным стандартам данной страны источников, через шипчандлеров, рекомендованных судовладельцем	V
	из сертифицированных согласно национальным стандартам данной страны источников, через шипчандлеров	
12.Продукты должны соответствовать	требованиям МОРТ и Конвекции о питании и столовом оборудовании, требованиям судовых санитарных норм и правил	V
	требованиям МОРТ	
	Конвекции о питании и столовом оборудовании	
	требованиям судовых санитарных норм и правил	
13.Доставляемые на борт судна продукты	по органолептическим признакам	
	по количеству	

	принимаются по количеству и качеству	V
	по весу	
14.Принятые продукты размещают	в продовольственных кладовых в соответствии с температурным режимом, влажностью и циркуляцией воздуха	V
	в продовольственных кладовых в соответствии с температурным режимом	
	в продовольственных кладовых в соответствии с влажностью и циркуляцией воздуха	
	на камбузе в соответствии с температурным режимом	
15.Температура и влажность воздуха в продовольственных кладовых контролируется	термометром и барометром	
	кондиционером	
	автоматически	
	термометром и психрометром	V
2. Организация производства предприятий общественного питания		
16.Работой по приготовлению и реализацией готовых блюд руководит	заведующий производством	V
	повар	
	пекарь	
	старший кладовщик	
17.Снабжением судна продовольственными товарами и напитками, а также их выдачей занимается	старший кладовщик	V
	помощник капитана	
	боцман	
	повар	
18.Организацией питания экипажа занимается	повар 3 разряда	
	старший повар	V
	раздатчик	
	официант	
19.На грузовых судах оборудуют камбузный блок	отдельно для капитана и моряков	
	для всего экипажа	V
	отдельно для разных смен моряков	
	по распоряжению судовладельца	
20. К судовому пищеблоку относятся:	камбуз, раздаточное, помещения для хранения продуктов	
	горячий и холодный цеха	
	камбуз, заготовочные, раздаточное и посудомоечное отделения, хлебопекарный блок, помещения для хранения продуктов и др.	V
	камбуз	
21.Располагают оборудование на судовых пищеблоках в соответствии	с технологической последовательностью процесса приготовления пищи	
	с учетом удобства разборки и сборки его при ремонте	
	с технологической последовательностью процесса приготовления пищи, с соблюдением санитарных норм, норм свободного прохода перед оборудованием и с учетом удобства	V

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: КИМ-43.02.15. ОП.13.Т3	ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	Стр.7/15


	разборки и сборки его при ремонте с учетом имеющихся площадей	
22. Все морские суда с точки зрения санитарных правил делят на	четыре категории	V
	две категории	
	пять категорий	
	семь категорий	
23. На пассажирских судах со значительной численностью экипажа обычно создают	общие камбузные блоки	
	камбузные блоки для команды и для пассажиров	V
	удобные камбузные блоки	
	современные камбузные блоки	
3. Организация обслуживания экипажей судов на водном транспорте		
24. На пассажирских судах организация питания экипажа и пассажиров	осуществляется в одном торговом зале	
	осуществляется в ресторане	
	осуществляется в буфете	
	осуществляется отдельно	V
25. Ответственный за организацию питания пассажиров-	помощник капитана по пассажирской части	V
	помощник капитана по хозяйственной части	
	первый помощник капитана	
	боцман	
26. Администратор зала (менеджер) – это	работник с большим опытом работы, знает два и более иностранных языка, иностранный сервис, умеет руководить людьми	V
	работник с большим опытом работы	
	работник с большим опытом работы, умеет руководить	
	работник, имеющий высшее образование	
27. Столовые обычно расположены	на всех палубах судов	
	на одной палубе с камбузом	V
	на разных палубах с камбузом	
	рядом с кают-компанией	
28. Для сервировки столов используют	специальную утяжеленную посуду	V
	посуду из фарфора	
	посуду из алюминия	
	посуду из керамики	
29. В столовой команды столы накрывают	цветной клеенкой	V
	скатертями	
	одноразовыми скатертями	
	льняными скатертями	
30. В штормовую погоду скатертями накрывают столы	предварительно их прогладив	
	предварительно смочив их водой для устойчивости посуды	V
	для прочности	
	для снятия нервного напряжения коллектива	
31. Перспективное плановое меню составляется	на декаду	
	на 7 дней или месяц	V
	на месяц	
	на неделю	
32. Счет-заявку составляют	в рекомендованные судовладельцем сроки	V

	в течение месяца	
	в начале рейса	
	в середине рейса	
33.Распределение калорийности рациона	не меняется в течение всего рейса	
	меняется в зависимости от национальной принадлежности плавсостава	
	меняется 2 раза за рейс	
	в зависимости от условий плавания может несколько изменяться	✓
34.Рацион питания предоставляется членам экипажей, находящихся на судах	в период их эксплуатации	
	в период подготовки к эксплуатации и вывода из нее	
	в период их эксплуатации, включая время подготовки к ней и вывода из нее	✓
	нет правильного ответа	
35. Рацион питания	не предоставляется также членам экипажей в период их болезни на борту судна	
	предоставляется также членам экипажей в период их болезни на борту судна	✓
	предоставляется также членам экипажей в период их болезни на борту судна в рабочие дни	
	предоставляется также членам экипажей в период их болезни на борту судна по решению капитана	
36.Судовладелец(арендатор) устанавливает суточную стоимость рациона питания на одного члена экипажа	в соответствии с установленной нормой и наименованием продуктов	✓
	в соответствии с установленной нормой продуктов	
	по своему усмотрению	
	в зависимости от прибыли	
4. Оборудование и инвентарь ПОП водного транспорта.		
37. К обслуживанию оборудования, работающего под давлением, допускаются лица не моложе:	16 лет	
	18 лет	✓
	19 лет	
	20 лет	
38.Центральный участок пищеблока-	хлебопекарня	
	горячее отделение или камбуз	✓
	раздаточная	
	овощное отделение	
39. В мясо-рыбном отделении	продукты могут обрабатываться одновременно	
	продукты должны обрабатываться отдельно	✓
	продукты обрабатываются по усмотрению повара	
	продукты обрабатываются в зависимости от времени приготовления	
40.Рыбное филе размораживают	в воде	
	на решетках	✓
	в ваннах	
	в солевом растворе	

41.Под овощное отделение	чаще всего отводят отдельное помещение	V
	отделяют часть помещения камбуза	
	отделяют часть провизионных помещений	
	отделяют часть моечной кухонной посуды	
42.На судах в основном используется	универсальный привод для горячего цеха	
	универсальный привод общего назначения	V
	универсальный привод для мясного цеха	
	универсальный привод для холодного цеха	
43.Механическое оборудование можно разделить на несколько групп	в зависимости от вида обрабатываемых продуктов	
	в зависимости от вида и назначения обрабатываемых продуктов	V
	в зависимости от назначения обрабатываемых продуктов	
	в зависимости от расположения	
44.Нельзя на мясорубках измельчать	сухари, сахар и т. д.	V
	котлетное мясо диких животных	
	вырезку говяжью и свиную	
	рыбное филе	
45.Тепловое оборудование на судах	не заземляют	
	заземляют по решению судовладельца	
	заземляют в зависимости от времени эксплуатации	
	в обязательном порядке заземляют	V
46.Ко всем видам весов на судах предъявляются	разные требования в зависимости от расположения их	
	требования в зависимости от взвешиваемого продукта	
	общие требования	V
	разные требования к ремонту	
47.Клеймение весов и гирь необходимо производить	ежегодно	V
	1 раз в квартал	
	2 раза в год	
	4 раза в год	
48.Отключают машину холодильных установок, если	она долго работает	
	толщина слоя инея на испарителе превышает 5-6 мм	V
	толщина слоя инея на испарителе превышает 15-16 мм	
	толщина слоя инея на испарителе превышает 2-3 мм	
49.Снеговую шубу с испарителями холодильных установок	запрещается снимать ветошью	
	запрещается снимать ножами	
	разрешается снимать ножами, скребками	
	запрещается снимать ножами, скребками	V
50.Тепловая аппаратура подразделяет-	по источникам тепла, по способу обогрева	


ся на отдельные группы	по способу обогрева и технологическому назначению	
	по источникам тепла, по способу обогрева и технологическому назначению	V
	в зависимости от типа предприятия	
5. Основы охраны труда и пожарной защиты на водном транспорте		
51.Перед выходом в рейс повар обязан проверить	исправность камбузного инвентаря, посуды и в случае неисправности доложить об этом старшему штурману	
	исправность затворов у рундуков, ларей, ящиков, на дверках плит, духовках и в случае неисправности креплений доложить об этом старшему штурману	
	исправность камбузного инвентаря, посуды, затворов у рундуков, ларей, ящиков, на дверках плит, духовках и в случае неисправности креплений доложить об этом старшему штурману	V
	наличие необходимого инвентаря, посуды	
52.Во время шторма камбузный персонал	обязан принять определенные меры	V
	обязан прекратить работу	
	обязан выключить оборудование	
	работает в штатном порядке	
53. В период шторма	обжаривание не разрешается, если невозможно предотвратить выплескивание жира из посуды	V
	обжаривание не разрешается	
	обжаривание разрешается	
	обжаривают на плите	
54.Палуба пищеблока и кладовых	должна быть сухой	V
	должна быть прочной	
	должна периодически мыться	
	должна быть окрашена в зеленый цвет	
55. Жидкости называются горючими, если они имеют температуру вспышки до:	30°	
	45°	V
	100°	
	150°	
56. Жидкости называются горючими, если они имеют температуру вспышки выше:	45°	V
	80°	
	100°	
	150°	
57. При тушении пожаров учитывают, что скорость распространения пламени по поверхности твердых материалов составляет:	4 м/мин	V
	10 м/мин	
	15 м/мин	
	20 м/мин	
58. При тушении пожаров учитывают, что скорость распространения пламени по поверхности жидкостей составляет:	30 м/мин	V
	15 м/мин	
	10 м/мин	
	5 м/мин	
59.Рабочее место у плиты должно	быть чистым	
	быть свободным от посторонних предметов	V

	быть сухим	
	быть оснащено необходимым инвентарем	
60. Воду нельзя использовать для тушения:	пожаров в электрических сетях	✓
	складских помещениях	
	административных помещений	
	подсобных помещений	
61. Во время шторма супницы, миски, тарелки	нельзя наливать полные	✓
	не используют	
	наливают полными	
	убирают в кладовые	
62. Углекислотный огнетушитель при использовании необходимо держать вертикально:	дном вверх	
	дном вниз	✓
	или горизонтально	
	нет правильного ответа	
63. Во время шторма проходы в кают-компании, столовой и на камбузе	должны быть сухими	
	должны быть свободными	
	необходимо застелить влажной тканевой дорожкой	✓
	необходимо застелить сухой тканевой дорожкой	
64. Суточное меню	должно меняться в зависимости от конкретных погодных условий	✓
	не должно меняться	
	должно меняться в зависимости от пожеланий капитана	
	должно меняться в зависимости от решения повара	
65. Химические пенные огнетушители предназначены для тушения:	электроустановок	
	твёрдых материалов и горючих жидкостей	✓
	дерева	
	нет правильного ответа	
66. Химический пенный огнетушитель при тушении пожара необходимо держать:	вверх дном	✓
	дном вниз	
	горизонтально	
	нет правильного ответа	
67. Переносить продукты	следует в ведрах с крышками	
	следует держась свободной рукой за поручни при подъеме и спуске по трапу	
	следует в ведрах с крышками, держась при этом свободной рукой за поручни при подъеме и спуске по трапу	✓
	следует вдвоем	
68. Упавшие предметы следует	мыть	
	протирать	
	перебирать	
	немедленно убирать	✓
69. Живучесть судна обеспечивается	непотопляемостью, взрывопожаробезопасностью, живучестью судовой техники, подготовленностью экипажа к борьбе за живучесть судна, комплексом предупредительных мероприятий по обеспе-	✓


	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: КИМ-43.02.15. ОП.13.Т3	ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	Стр.12/15

	чению живучести	
	непотопляемостью, взрывопожаробезопасностью, живучестью судовой техники	
	подготовленностью экипажа к борьбе за живучесть судна, комплексом предупредительных мероприятий по обеспечению живучести	
	непотопляемостью, живучестью судовой техники	
6. Особенности технологии приготовления пищи		
70.Нормы вложения продуктов массой нетто и брутто	даны в кг	
	даны в кВт	
	даны в граммах	✓
	даны в шт	
71.На новые виды сырья	используют нормы подобных продуктов	
	используют примерные нормы отходов	
	устанавливают постоянные нормы отходов и потерь	
	устанавливают временные нормы отходов и потерь	✓
72.Контрольные отработки временных норм	оформляются соответствующими актами	✓
	оформляются произвольно	
	не оформляются	
	записываются с тетрадь	
73.Для приготовления блюд	пользуются действующими сборниками рецептур и ТТК	✓
	пользуются любыми сборниками рецептур	
	пользуются разными книгами	
	не пользуются действующими сборниками рецептур	
74.Холодные блюда и закуски	не оформляют продуктами, входящими в рецептуру самих блюд	
	оформляют зеленью	
	оформляют продуктами, входящими в рецептуру самих блюд	✓
	оформляют листьями салата	
75.Мясопродукты к супам до отпуска	хранят в горячем бульоне	✓
	не хранят на плите	
	хранят на мармите	
	кладут в тарелки	
76.Отвары овощей	следует выливать	
	следует кипятить	
	следует использовать для приготовления супов и соусов	✓
	следует прогревать	
77.Макаронные изделия перед варкой	промывают	
	продувают	
	закладывают в кипящую воду	

	просматривают и закладывают в кипящую воду	V
78.В мясных блюдах куски мяса	должны быть нарезаны вдоль волокон	
	подают 3-4 куска на порцию	
	должны быть нарезаны поперек волокон	V
	должны быть мелко нарезаны	
79.Сладкие блюда подразделяются	на красивые и вкусные	
	на порционные и многопорционные	
	на холодные и горячие	V
	на теплые, холодные и горячие	
80.Готовят сладкие соусы	из свежих, сушеных ягод и фруктов, а также из повидла и джема	V
	из свежих, сушеных ягод и фруктов	
	из свежих фруктов, а также из повидла и джема	
	из повидла и джема	
7. Физиология питания, санитария, гигиена и контроль качества		
81.Лица, работающие на морских судах, должны быть отнесены по затратам килокалорий	частично к 2 группе (комсостав и обслуживающий персонал) и частично к 3 группе (матросы и машинная команда)	V
	частично к 4 группе (комсостав и обслуживающий персонал) и частично к 1 группе (матросы и машинная команда)	
	все к 4 группе	
	нет правильного ответа	
82. Рациональное питание с учетом правил гигиены и физиологических норм основано на	суточной потребности организма в пищевых веществах	V
	недельной потребности организма в пищевых веществах	
	декадной потребности организма в пищевых веществах	
	Месячной потребности организма в пищевых веществах	
83.Рацион питания для моряков	зависит от условий плавания	V
	не зависит от условий плавания	
	зависит от вида судна	
	зависит от судового повара	
84.При отсутствии необходимого количества овощей и фруктов	пищу витаминизируют препаратами аскорбиновой кислоты и концентрата витамина А	V
	пищу витаминизируют соками	
	делают капельницы	
	разнообразят употребление животных продуктов	
85.Пищевые продукты, доставленные на судно, должны отвечать	требованиям СанПиН	
	требованиям ГОСТ, ТУ	
	всем требованиям международных стандартов или временных технических условий	V
	требованиям по вкусу	
86.Доброкачество пищевых продуктов устанавливается	в соответствии с требованиями СанПиН	
	визуально	

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: КИМ-43.02.15. ОП.13.Т3	ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	Стр.14/15

	органолептическим способом, а в необходимых случаях производят пробную варку при бракераже	V
87.Уборка помещений камбуза производится	в конце смены	
	после каждого их загрязнения	V
	в начале и в конце смены	
	в свободное время повара	
88.Для мытья и обработки поверхностей оборудования, машин, приборов	необходимо использовать трехведерный способ	V
	необходимо использовать двухведерный способ	
	необходимо использовать ведерный способ	
	нет правильного ответа	
89.Работники коллективного питания допускаются к работе	после прохождения ими медкомиссии, подвергаются профпрививкам и освоению программы по санитарии и гигиене с получением международного сертификата	V
	после прохождения медкомиссии	
	после освоения программы по санитарии и гигиене с получением международного сертификата	
90.Для производства бракеража на судне	после заключения трудового договора	
	создается постоянно действующая бракеражная комиссия в составе повара, завпроизводством, представителя администрации	V
	создается дегустационная комиссия в составе повара, завпроизводством, представителя администрации	
	создается постоянно действующая бракеражная комиссия в составе боцмана, завпроизводством, представителя порта	
91. Оценку качества блюд и готовых кулинарных изделий	производят по качественным удостоверениям	
	производят по органолептическим показателям	V
	производят после принятия пищи	
	производят по температуре подачи	
92.Хранить пищу на раздаче	не разрешается	
	разрешается не более двух часов	V
	разрешается не более трех часов	
	разрешается не более четырех часов	
93.Обеденные столы убирают	после каждого питающегося или группы питающихся	V
	2 раза в день	
	3 раза в день	
	ежедневно	
94.Сырые продукты и те, что прошли тепловую обработку,	можно разделять на одной доске после обработки	

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: КИМ-43.02.15. ОП.13.Т3	ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	Стр.15/15

	разрешено разделять на одном столе и доске	
	должны разделяться на разных столах и досках	V
	нет правильного ответа	
95.Хранить размороженные субпродукты	можно в течение 2 часов	
	можно в течение 3 часов	
	разрешено	
	категорически запрещается	V