

Билеты для дифференцированного зачета
ОП. 11 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Билет № 1

1	Что означает контроль качества продукции общественного питания? Каково назначение контроля качества продукции?
2	Какой орган является основным государственным органом, осуществляющим контроль над предприятиями общественного питания в России?
3	Какой орган осуществляет государственный санитарно-эпидемиологический надзор за осуществлением производственного контроля на ПОП?

Билет № 2

1	Что означает показатель качества продукции?
2	Что представляет собой органолептический анализ? Назовите основные показатели данного анализа.
3	Какие различают услуги питания?

Билет № 3

1	Охарактеризуйте дефекты по значимости влияния на качество.
2	Какой Закон регламентирует необходимость организации и проведения производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов?
3	Какие показатели можно определить по внешнему виду продукции?

Билет № 4

1	Какое значение имеет контроль качества продукции общественного питания?
2	Какие показатели определяют при оценке консистенции блюд?
3	Что представляет собой услуга питания ресторана?

Билет № 5

1	Что значит безопасность пищевых продуктов?
2	Какими способами определяют консистенцию блюд?
3	Что представляет собой услуга питания бара?

Билет № 6

1	Что такое сертификация?
2	Какую проверку осуществляет операционный контроль на предприятиях общественного питания?
3	Как можно определить запах у блюд внутри изделий с плотной консистенцией (из мяса, рыбы)

Билет № 7

1	Что такое сертификат?
2	Какими методами производится операционный контроль продукции на предприятиях общественного питания?
3	Какие правила необходимо соблюдать при снятии пробы блюда?

Билет № 8

1	Какую проверку качества производят при входном контроле?
2	В какой последовательности должна производиться очередность анализа оценки отдельных показателей качества блюд (изделий)?
3	Что представляет собой услуга питания кафе?

Билет № 9

1	Кто осуществляет операционный и приемочный контроль на предприятии ОП?
2	Охарактеризуйте температурные условия для проведения вкусовой дегустации блюд.
3	Что характеризуют физико-химические показатели в кулинарной продукции?

Билет № 10

1	На чем основан визуальный метод контроля качества продукции?
2	Что представляет собой услуга питания столовой?
3	Назовите методы оценки качества обслуживания?

Билет № 11

1	Что такое летучий контроль?
	Что означает непрерывный контроль?
	Что означает сплошной контроль?
	Что означает производственный контроль?
	Что означает логистический контроль?
	Что означает внутрифирменный контроль?
	Что означает внешний контроль?
	Что такое бракераж?
2	Назовите микробиологические показатели качества кулинарной продукции.

Билет № 12

1	Каким блюдам дается оценка «Отлично» (5 баллов)?
	Каким блюдам дается оценка «Хорошо» (4 балла)?
	Каким блюдам дается оценка «Удовлетворительно» (3 балла)?
	Каким блюдам дается оценка «Неудовлетворительную» (2 балла)?
2	Что устанавливает ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»?
3	С чем должны ознакомиться члены комиссии перед тем как приступить к бракеражу?

Билет № 13

1	На чем основан обязательный метод контроля качества продукции?
2	Что устанавливает ГОСТ Р №50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»?
3	В каком помещении предприятиях общественного питания проводят бракераж кулинарной продукции?
	Какие требования предъявляются к помещению, в котором проводят бракераж кулинарной продукции?

Билет № 14

1	На чем основан аудиометод контроля качества продукции?
2	- Каким документом являются технические условия (ТУ)? - Кем они разрабатываются?
3	Что непосредственно комиссия проверяет при проведении бракеража кулинарной продукции?

Билет № 15

1	Что определяют измерительными методами при контроле качества продукции?
2	Назовите основные технические документы, позволяющие контролировать качество продукции и услуг на предприятиях общественного питания.
3	Какими методами определяют консистенцию кулинарной продукции?

Билет № 16

1	Назовите виды контроля качества в зависимости от контролирующего органа.
2	Какие показатели называют единичными?
3	Охарактеризуйте понятия - аромат - букет

Билет № 17

1	Назовите виды контроля качества в зависимости от сроков проведения.
2	определения показателей качества продукции
3	Какие правила следует соблюдать при определении вкуса продукции общественного питания?

Билет № 18

1	Посредством каких мероприятий осуществляется государственный контроль и надзор за качеством продукции общественного питания?
2	На чем основан сенсорный метод определения показателей качества продукции? (он же органолептический)
3	Как на органы вкуса влияет температура воздуха в помещении?

Билет № 19

1	Какая нормативная документация предприятий общественного питания являются основополагающей?
2	Что представляет собой органолептический анализ?
3	Что означает идентификация?

Билет № 20

1	Какая служба является уполномоченным федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей?
2	Назовите основные показатели данного анализа.
3	В каких целях проводят идентификацию продукции общественного питания?

Билет № 21

1	С какой целью проводится потребительская идентификация?
2	Какие виды включают в себя услуги по организации потребления и обслуживания?
3	- С какой периодичностью проводится Инспекционный контроль за сертифицированными услугами? - Каким органом определяется периодичность Инспекционного контроля?

Билет № 22

1	Что означает организация внутрифирменного контроля качества на ПОП?
2	В чем заключается суть товарно-партионной идентификации?
3	Какие условия учитываются при определении качества обслуживания?

Билет № 23

1	Какие объекты предприятий общественного питания подвергаются производственному контролю?
2	Что устанавливает сортовая идентификация?
3	Каким требованиям должны отвечать услуги предприятий общественного питания?

Билет № 24

1	Какую роль в контроле качества играет книга отзывов и предложений?
2	Что означает фальсификация?
	Какие пищевые продукты будут считаться фальсифицированными?
3	Назовите виды идентификации.

Билет № 25

1	Почему фальсифицированные товары представляют угрозу здоровью и жизни людей?
2	На основании каких информационных источников проводится идентификация продукции (товаров)?
3	Назовите методы оценки качества обслуживания?