***Професійно-теоретична підготовка***

Комплексні кваліфікаційні тестові завдання

із професії:7412 **«Кондитер»,** кваліфікація – 3 розряд

1.Які інгридієнти **відносять до желюючих речовин?**

а) патока;

б) агар;

в) праліне.

2. Який ґатунок борошна за такими показниками: дуже м’яке, тонкого помелу, білого кольору зі слабким кремовим відтінком, солодкуватого смаку?

а) вищий ґатунок;

б) перший ґатунок;

в) другий ґатунок.

3. Які органолептичні показники має цукрова патока?

а) світло-жовта тягуча рідина;

б) темно-коричнева густа тягуча рідина;

в) світло-жовта тягуча рідина з кристалами цукру.

4. Як готують меланж до використання?

а) його розморожують;

б) його розморожують і проціджують;

в) його прогрівають на водяній парі.

5. Яку сировину проціджують перед використанням?

а) борошно, желе і помадку;

б) молоко, сметану, вершки;

в) молоко, сиропи та розчин цукру, солі й дріжджів.

6. Як підвищена кількість цукру впливає на якість тіста?

а) покращує набухання клейковини;

б) розріджує тісто;

в) підвищує пружність тіста.

7. Які вершки використовують для збивання?

а) 20–25 % жирності;

б) 30–35 % жирності;

в) 15-20 % жирності.

8. Для приготування якого тіста використовують борошно з сильною клейковиною?

а) заварного і вафельного;

б) дріжджового і листкового;

в) бісквітного.

9. При якій відносній вологості в сухому приміщенні слід зберігати цукор?

а) не вище за 30 %;

б) не вище за 70 %;

в) не вище за 50 %.

10. Який правильний варіант взаємозаміни 1 кг яєць меланжем?

а) 1: 0,5;

б) 1 :1;

в) 1 : 2.

11. **Для якого виду тіста додається крохмаль?**

а) заварне;

б) бісквітне;

в) пісочне.

12. Який смак і запах має крем масляний «Новий»?

а) солодко – кислуватий з ароматом какао;

б) солодко – гіркуватий з ароматом кави;

в) солодкий з ароматом ванілі і коньяку.

13. Коли при збиванні масляного основного крему додають у масу пудру ванільну і коньяк?

а) на початку;

б) у кінці;

в) перед використанням.

14. Який сироп готують таким способом: цукор з’єднують із водою, доводять до кипіння знімають піну та утворюють до температури 110 °С, охолоджують до 80 °С додають есенцію?

а) сироп для просочування виробів;

б) сироп тиражний;

в) сироп інертний.

15. Скільки часу дозріває помадка основна?

а) 12 - 24 год.;

б) 4 – 8 год.;

в) 6 – 10 год.

16. До якої температури охолоджують помадний сироп перед збиванням?

а) до 15 – 25 °С;

б) до 20 – 30 °С;

в) до 35 – 40 °С.

17. Які органолептичні показники є у сиропі цукровому, увареного до 105, 3 °С:

а) нитка середня;

б) нитка тонка;

в) нитка товста.

18. До якого стану вариться сироп для просочування?

а) до тонкої нитки;

б) до температури 116 °С;

в) до кипіння.

19. Який оздоблювальний напівфабрикат можна приготувати за таким набором продуктів: цукор, патока, какао, пудра ванільна та есенція?

а) сироп для просочування виробів;

б) помадка основна;

в) помадка шоколадна.

20. Яка причина виникнення такого дефекту як, помадка не має глянцю?

а) помадка готувалася в посуді, що окислюється;

б) температура підігрівання більше за 50 °С;

в) сироп збивали при температурі більше за 40 °С і повільно при охолодження кристалів цукру.

21. Яке тісто готують із застосуванням розпушувачів?

а) тісто для пельменів;

б) дріжджове тісто;

в) тісто для локшини.

22. При приготуванні якого тіста використовують хімічний спосіб розпушування?

а) пісочного;

б) бісквітного;

в) дріжджового.

23. При приготуванні якого тіста використовують механічний спосіб розпушування?

а) пряничного;

б) листкового;

в) бісквітного.

24. В якому стані краще додавати до тіста жир, щоб отримати вироби з великим підніманням?

а) у пластичному;

б) у розплавленому

в) не має різниці.

25. Як впливає крохмаль, що додається до тіста, на якість виробів?

а) надає виробам розсипчастості;

б) створює поруватість виробів;

в) робить тісто твердим і склоподібним;

26. При використанні якого борошна тривалість замішування тіста повинна бути більшою?

а) борошна із сильною клейковиною;

б) борошна із слабкою клейковиною;

в) борошна із середньою клейковиною.

27. Яка оптимальна t° для розвитку дріжджів у тісті?

а) 15-20 °С;

б) 20-28 °С;

в) 28-32 °С.

28. Унаслідок якого бродіння в тісті виділяється вуглекислий газ?

а) маслянокислого;

б) спиртового;

в) лимоннокислого.

29. Які фактори впливають на кількість обминок дріжджового тіста?

а) якість клейковини та густина тіста;

б) кількість рідини, що використовувалася для приготування тіста;

в) кількість тіста.

30. При якій температурі дріжджі припиняють свою життєдіяльність?

а) 40 °С;

б) 60 °С;

в) 50 °С.

31. При якій температурі краще бродить дріжджове тісто?

а) при 20 °С;

б) при 30 °С;

в) при 40 °С.

32. До якої температури підігрівають молоко або воду для приготування дріжджового тіста безопорним способом?

а) 20-25 °С;

б) 25-34 °С;

в) 35-40 °С.

33. Яка тривалість технологічного процесу приготування дріжджового тіста безопорним способом?

а) 6год;

б) 4год;

в) 3год.

34. За якими органолептичними показниками визначають готовність тіста після бродіння?

а) тісто збільшується в об’ємі у 2,5-3 рази; поверхня тіста стає опуклою; поява приємного спиртового запаху; при легкому натискуванні пальцями на поверхні залишається слід, який повільно вирівнюється;

б) тісто збільшується в об’ємі у 1-2 рази; поверхня тіста стає опуклою; поява приємного спиртового запаху;

в) тісто збільшується в об’ємі у 3-4 рази.

35. За скільки хвилин перед випіканням змащують вироби?

а) за 30-40 хв;

б) за 5-10 хв;

в) за 20-30 хв.

36. При якій температурі випікають невеликі вироби із дріжджового тіста?

а) 140-160 °С;

б) 200-250 °С;

в) 250-280 °С.

37. Які фактори впливають на колір кірочки випечених виробів із дріжджового тіста?

а) кількість цукру та амінокислот у тісті;

б) кількість здоби в тісті;

в) розмір виробів.

38. При якій температурі завершується клейстеризація крохмалю в процесі теплової обробки виробів із дріжджового тіста?

а) 95-97 ºС;

б) 70-75 ºС;

в) 80-85 ºС.

39. Яка причина виникнення такого недоліку при приготуванні дріжджового тіста: тісто не підходить або процес бродіння проходить мляво?

а) тісто охолоджене нижче 10 ºС або перегрілося і має температуру понад 55 ºС або використаних недоброякісних дріжджі;

б) тісто знаходилося в приміщенні з низькою відносною вологістю;

в) тісто недостатньо обминали.

40. Яке дріжджове тісто готують опарним способом?

а) із великою кількістю здоби;

б) із малою кількістю здоби.

в) не має різниці.

41. Яким способом готують дріжджове тісто для приготування пиріжків смажених?

а) безопарним;

б) опарним;

в) не має різниці.

42. Які вироби із дріжджового тіста, при формуванні яких краї тіста защипують над фаршем у вигляді складок, а середину залишають відкритою?

а) біляші;

б) кулеб’яка;

в) розтягаї.

43. Вкажіть вироби із дріжджового тіста, які смажать у фритюрі?

а) біляші, кекс «Столичний»;

б) пончики, біляші;

в) хрустики, кулеб’яка.

44. Який час випікання та температурний режим для кулеб’яки?

а) протягом 15-20 хв. при температурі 160-180 ºС;

б) протягом 35-45 хв. при температурі 160-180 ºС;

в) протягом 8-10 хв. при температурі 220-240 ºС.

45. Який виріб із дріжджового тіста має таку органолептичну характеристику: форма - кругла, поверхня рівномірна і посипана цукром, консистенція дрібнопориста?

а) булочка лимонна;

б) булочка шкільна;

в) булочка домашня.

46. При якій температурі та скільки часу випікають булочку «бутербродну»?

а) протягом 10-12 хв. при температурі 230-240 ºС;

б) протягом 10-20 хв. при температурі 160-180 ºС;

в) протягом 8-10 хв. при температурі 240-260 ºС.

47. Які розпушувачі використовують для приготування пісочного тіста?

а) дріжджі;

б) двовуглекислий натрій та вуглекислий амоній;

в) жирові емульсії.

48. Якої консистенції повинно бути вафельне тісто?

а) ніпіврідкої;

б) рідкої;

в) густої.

49. При якій температурі пісочного тіста формують із нього вироби?

а) 10-12 °С;

б) 12-14 °С;

в) 15-18 °С.

50. Які із перерахованих виробів виготовляють із пісочного тіста?

а) сочники, коржики;

б) тістечка «Буше»; рулет з кремом;

в) печиво «Домашнє» , «Корзинка з кремом».

51. Яка причина замісу непластичного пісочного тіста, що при розкачуванні кришиться, а під час випікання з нього витікає жир?

а) довго місили тісто;

б) порушили температурний режим замішування тіста, тісто було теплим;

в) жир у тісто додали останнім.

52. Яке тісто характеризується великим вмістом прянощів, цукру, меду, патоки та розпушувачів?

а) пісочне;

б) прісне здобне;

в) пряничне.

53. Яке тісто готують із такого набору сировини: борошно, цукор, масло або маргарин, яйця, вода або сметана, сода?

а) бісквітне;

б) заварне;

в) здобне прісне.

54. При якій температурі та протягом якого часу випікають пряники?

а) 150-160 °С – 10-12 хв.;

б) 190-210 °С – 7-15 хв.;

в) 170-180 °С – 5-10 хв.

55. З якого тіста готують коврижку медову із начинкою?

а) бісквітного;

б) пряничного;

в) заварного.

56. При якій температурі випікають вироби із бісквітного тіста?

а) 150-160 °С;

б) 160-180 °С;

в) 200-220 °С.

57. Скільки часу витримують бісквіт після випікання?

а) протягом 2-3 год.;

б) протягом 4-5 год.;

в) протягом 6-8 год.

58. Скільки часу випікають бісквітний напівфабрикат для рулетів?

а) 5-7 хв.;

б) 10-15 хв.;

в) 20-25 хв.

59. Який час випікання вафельного напівфабрикату?

а) 2-3 хв.;

б) 5-6 хв.;

в) 7-10 хв.

60. Яка причина виникнення дефектів виробів із вафельного тіста: начинка виступає за краї вафель?

а) вафельні форми не зачищені;

б) нарізано недостатньо охолоджені шари;

в) нерівномірне обігрівання вафельниць.

61. Яким способом розпушують тісто на млинчики?

а) механічним способом;

б) біологічним способом;

в) хімічним способом.

62. Яка причина виникнення такого недоліку при приготуванні млинцевого тіста: напівфабрикат сухий і ламкий?

а) тісто випікали тривалий час при низькій температурі;

б) тісто випікали при високій температурі;

в) тісто густе, наливали товстим шаром.

63. Яке борошно використовують для приготування здобного прісного тіста?

а) із середньою клейковиною;

б) із сильною клейковиною;

в) із слабкою клейковиною.

64. З якого тіста готують ватрушки, сочники та коржики?

а) заварного;

б) бісквітного;

в) здобного прісного.

65. З яких основних стадій складається технологічний процес приготування тістечок?

а) приготування оздоблювальних напівфабрикатів та оздоблення випечених основних н/ф;

б) приготування основного випеченого напівфабрикатів, приготування оздоблювальних н/ф, прошарування та наповнення і оздоблення;

в) приготування прикрашальних напівфабрикатів і оздоблення випеченого н/ф.

66. Яке вино можна використовувати при приготуванні тістечок?

а) сухе червоне;

б) вино міцне;

в) вино десертне солодке.

67. До якої товщини розкачують пісочне тісто для приготування тістечок пісочне «Кільце»?

а) до 2-3 мм;

б) до 6-7 мм;

в) до 3-4 мм.

68. При якій температурі випікають тістечко пісочне «Кільце»?

а) 230-240 °С;

б) 180-200 °С;

в) 220-230 °С.

69. З якого тіста випікають напівфабрикат для тістечок «Корзинки»?

а) заварного;

б) пісочного;

в) бісквітного.

70. Який крем використовують для склеювання пісочних пластів під час

приготування тістечка пісочного, глазурованого помадою?

а) масляний крем;

б) білковий крем;

в) фруктовий крем.

71. Який правильний варіант оздоблення тістечка «Пісочна корзинка із білковим кремом»?

а) готові пісочні корзиночки наповнити фруктовою начинкою, зверху «відсадити спіраллю білковий крем»;

б) готові пісочні корзиночки заповнити повидлом, зверху, «відсадити» крем «шарлот»;

в) готові пісочні корзинки заповнити фруктовою начинкою і на поверхню викладають крем «глясе».

72. Який крем краще використовувати для приготування бісквітно-кремового торту?

а) заварний;

б) білковий;

в) масляний.

73. Яка назва бісквітного торта за такими ознаками : торт має видовжену форму у вигляді поліна, прошарований та оздоблений шоколадним і кольоровим кремом, бічні сторони обсипані бісквітними крихтами?

а) торт «Кавовий»;

б) торт «Казка»;

в) торт «Подарунковий».

74. До складу якого торта в тісто додають горіхи?

а) «Абрикотин»;

б) «Пісочно-фруктовий»;

в) «Листопад».

75. З кількох шарів складається торт «Абрикотин»?

а) двох;

б) чотирьох;

в) п’яти.

76. Яким кремом склеюють торт «Абрикотин»?

а) заварним;

б) масляним;

в) білковим.

77. Яким кремом склеюють торт «Листопад»?

а) масляним;

б) масляним «Шарлот»;

в) масляним «Глясе».

78. При якій температурі випікають напівфабрикати для пісочних тортів?

а) 180-190 °С;

б) 200-210 °С;

в) 230-240 °С.

79. Якою збивачкою збивають круте тісто?

а) прутковою;

б) лопатевою;

в) гакоподібною.

80. Які показники висвічуються на індикаторі електронних ваг?

а) маса і кількість товару;

б) ціна, маса, вартість товару;

в) маса, вартість товару.

81.Чому машину типу МПМ-800 необхідно вимикати, якщо крильчатка не покрита борошном?

а) щоб не стирались робочі деталі;

б) щоб машина не працювала без навантаження;

в) щоб не розпилялось борошно під час закінчення просіювання.

82.Чому під час роботи з м’ясорубками, кутерами, розпушувачами м’яса заборонено відволікатись та залишати машини без нагляду?

а) тому, що працівник не вимкне своєчасно машину;

б) тому, що працівник не забезпечуватиме рівномірної подачі сировини в робочу камеру;

в) тому, що працівник втратить увагу, пильність і може статись травмування.

83. Як змінити ступінь подрібнення кави в жорновій кавомолці?

а) змінити відстані між жорнами;

б) змінити швидкості жорен;

в) змінити кількість подачі кави.

84. З якої причини відбувається прилипання продукту на валки машини для подрібнення сухих продуктів?

а) оброблювальний продукт вологий;

б) погано притиснуті шкребки;

в) усі відповіді вірні.

85. Якою збивачкою збивають легкі маси?

а) прутковою;

б) лопатевою;

в) гакоподібною.

86. Який час нагріву пароконвектомата?

а) 5 хв. – 220 °С;

б) 10 хв. – 220 °С;

в) 15 хв. – 220 °С.

87. Для випікання яких виробів призначені пекарські печі й шафи?

а) кондитерських, дрібних хлібобулочних виробів та хліба;

б) пряничних виробів;

в) сухарних виробів.

88. В яке положення встановлюють лімб терморегулятора після закінчення роботи?

а) 1 ;

б) 2 ;

в) 0 .

89. Як називається апарат, що забезпечує рівномірне розподілення підсмаженої скоринки по всій поверхні продукту?

а) пароконвекційна шафа;

б) жаро-кондитерська шафа;

в) гриль.

90. На які групи поділяють машини за структурою робочого циклу?

а) безперервної та періодичної дії;

б) поступової дії;

в) часткової дії.

91. Як називається частина машини виготовлена без складальних операцій?

а) вузлом;

б) корпусом;

в) деталлю.

92. Де встановлена пускова та захисна апаратура протиральної машини?

а) на кронштейні;

б) на панелі, яка закріплена на каркасі;

в) на скидачі.

93. Що є робочими органами м’ясорубки ?

а) ножі;

б) шнек, ножі, решітки;

в) шнек.

94. Як задають температуру випікання у пекарській шафі?

а) пакетним перемикачем;

б) терморегулятором;

в) сигнальною лампочкою.

95. Що є нагрівальним елементом у електричній фритюрниці ?

а) тени;

б) магнетрон;

в) спіралі .

96. Що служить основою кожної сковороди?

а) кришка;

б) спіралі нагрівника;

в) зварна рама;

97. На які групи за характером організації виробництва поділяються підприємства ресторанного господарства?

а) універсальні і спеціалізовані;

б) загальнодоступні і підприємства ресторанного господарства при виробничих підприємствах, установах і навчальних закладах;

в) заготівельні, доготівельні, з повним виробничим циклом, роздавальні.

98. Яку з перерахованих функцій не виконують заклади ресторанного господарства?

а) виробництво кулінарної продукції;

б) утилізація відходів кулінарної продукції;

в) реалізація кулінарної продукції.

99. Які вироби виготовляють кондитери III розряду?

а) різні кекси, рулети, печиво вищих сортів, складні торти і тістечка;

б) прості торти і тістечка, кекси, рулети, печиво вищих сортів, складні торти і тістечка;

в) прості торти і тістечка, хлібобулочні вироби, різні види тіста, кремів, начинок.

100.Які повинні бутиповерхні столів кондитерського цеху ?

а) металеві;

б) пластмасові;

в) дерев’яні.

101.Яке обладнання встановлюють для оздоблення виробів?

а) універсальні приводи, м'ясорубки, протиральні машини малої потужності;

б) збивальні машини, універсальні приводи;

в) збивальні машини, холодильні шафи.

102. Який інвентар та інструменти використовують для організації робочого місця в кондитерському цеху?

а) сотейники, розробні дошки «ОС», кухарська голка;

б) наплитні котли, каструлі, кондитерські листи, качалки, сита, ступки, ножі;

в) соусники, закусочні тарілки, чайні ложки.

103. Яким устаткуванням повинні бути оснащені склади?

а) ваговимірювальним;

б) тепловим;

в) холодильним.

104. Яке відділення призначене для оздоблення тортів та тістечок?

а) формовочне;

б) оздоблювальне;

в) експедиція.

105. На які типи поділяються їдальні за асортиментом реалізованої продукції?

а) загального типу і дієтична;

б) загальнодоступна, за місцем навчання, роботи;

в) шкільна, студентська, робоча .

106. Який вид меню застосовують в шкільних їдальнях?

а) меню комплексних обідів;

б) дієтичне меню;

в) меню з вільним вибором страв.

107. Яку має назву повне знищення всіх форм існування мікроорганізмів ?

а) пастеризація;

б) стерилізація.

в) ліквідація.

108. Яку хворобу називають хворобою «брудних рук»?

а) холеру;

б) дизентерію;

в) туберкульоз.

109. Який збудник має здатність утворювати сильнодіючий нейротоксин?

а) холерний вібріон;

б) червонотифозна паличка;

в) паличка ботулізму.

110. Який збудник потребує анаеробних умов існування?

а) сальмонельозу;

б) туберкульозу;

в) ботулізму.

111. Який термін зберігання та реалізації тортів та тістечок з білково-збивним кремом?

а) 72 год.;

б) 36 год.;

в) 24 год.

112. Збудниками якого захворювання є бактерія Shigella dysenteriae?

а) сибірки;

б) дизентерії;

в) туберкульозу.

113. Збудниками якого захворювання є паличка Коха?

а) сибірки;

б) дизентерії;

в) туберкульозу.

114. Скільки часу потрібно мити руки?

а) 20-30 секунд;

б) 5-10 секунд;

в) 3-2 секунди.

115 Скільки необхідно ван для миття яєць?

а) одна ванна;

б) дві ванни;

в) три ванни.

116. Який механізм передачі збудника властивий кишковим інфекціям?

а) крапельний;

б) трансмісивний;

в) фекально-оральний.

117. Дати визначення: збірник рецептур страв – це:

а) нормативний документ, де описується господарська діяльність підприємства громадського харчування;

б) нормативний документ, який призначений для використання під час приготування кулінарної продукції;

в) нормативний документ – де описана система обліку продуктів харчування на ПГХ.

118. Який розділ не входить до Збірника рецептур борошняних і булочних кондитерських виробів?

а) кекси і рулети;

б) морозиво;

в) здобні булочні вироби.

119. Яка стандартна вологість борошна, прийнята у всіх рецептурах?

а) 12 %;

б) 14,5 %;

в) 13,5 %.

120. Якщо фактична вологість борошна більше стандартної, то що потрібно зробити з кількістю води у рецептурі?

а) збільшити;

б) зменшити;

в) залишити незмінним.

121.Якою масою дано норми закладки сировини в Збірнику рецептур борошняних і булочних кондитерських ?

а) нетто в грамах;

б) брутто в грамах;

в) нетто і брутто в грамах.

122. Чому дорівнює % сухих речовин борошна, якщо борошно містить 14,5 % вологості?

а) 100 %

б) 85,5 %

в) 14,5 %

123. Який правильний варіант взаємозаміни 1 кг яєць меланжем?

а) 1:0,5;

б) 1:1;

в) 1:2.

124. Що значить техніка малювання ?

а) нанесення ліній, штрихів, мазків;

б) нанесення фрагменту малюнку;

в) кольорове зображення.

125. Що таке орнамент?

а) узор, складений з елементів рослинного і тваринного світу, геометричних форм, що ритмічно чергуються;

б) узор, складений з елементів рослинного і тваринного світу, геометричних форм, що не чергуються;

в) узор, складений з елементів, що розміщуються в одну лінію.

126. Як називають найсвітлішу ділянку повністю освітленої поверхні предмету?

а) блиском;

б) півтінню;

в) відблиском*.*

127. З чого краще починати малювання рослин?

а) зі стебла;

б) з квітки;

в) з листя.

128. Які ви знаєте основні кольори спектру?

а) червоний, жовтий і синій;

б)  червоний, жовтий і зелений;

в) чорний, жовтий і синій.

129. Які ви знаєте теплі кольори спектру?

а) червоний, жовтий і синій;

б) червоний, оранжевий і жовтий;

в) червоний, жовтий і коричневий.

130. Які ви знаєте холодні кольори спектру?

а) фіолетовий, синій, чорний, рожевий;

б) синій, голубий, білий і зелений;

в) фіолетовий, синій, голубий і зелений.

131.Який основний законодавчий акт, що гарантує право громадян на належні, безпечні та здорові умови праці?

а) Конституція України;

б) Закон України «Про охорону праці»;

в) Кодекс законів про працю.

132. Який вид інструктажу проводять на робочому місці до початку роботи?

а) вступний ;

б) первинний;

в) позаплановий.

133. До яких небезпечних виробничих чинників відносяться рухомі машини, елементи обладнання?

а) біологічні;

б) хімічні;

в) фізичні.

134. Який вік прийняття на роботу неповнолітніх?

а) з 15 років;

б) з 15 років, а в окремих випадках з 14 років;

в) з16 років.

136. При якій відносній вологості умови роботи вважаються умовами з підвищеною електронебезпекою?

а) менше 40%;

б) більше 75%;

в) 60%.

137. Хто проводить вступний інструктаж з питань безпеки праці?

а) інженер з охорони праці або особа призначена наказом;

б) майстер зміни;

в) головний інженер.

138. Яке максимальне навантаження за санітарними нормами допускається жінкам і дітям згідно Кодексу Законів про Працю?

а) до 10 кг;

б) до 7 кг;

в) до 12 кг.

139. На який час при артеріальній кровотечі накладають джгут вище рани влітку?

а) 1,5-2 години;

б) 40-60 хвилин;

в) 5 годин.

140. При наявності якої кількості працюючих на підприємствах, установах та

організаціях обов’язково створюється служба охорони праці?

а) не менше 40;

б) не менше 50;

в) не менше 100.

141. Як називається здатність конструкцій, матеріалів затримувати поширення вогню?

а) горіння;

б) вогнестійкість;

в) вибух.

142. На яких роботах Закон не забороняє застосовувати працю неповнолітніх?

а) на важких роботах;

б) на роботах у шкідливих або небезпечних умовах;

в) щодо переміщення вантажів, маса яких не перевищує встановлені граничні норми.

143. Яке покарання передбачає дисциплінарна відповідальність за порушення законодавства про охорону праці?

а) догана або звільнення;

б) штраф;

в) відшкодування збитків.

144. Який термін перегляду інструкцій з охорони праці?

а) один раз на 5 років;

б) один раз на 2 роки;

в) один раз на рік.

145. Де робиться запис про вступний інструктаж з безпеки праці?

а) у журналі обліку інструктажів;

б) на окремій сторінці журналу обліку навчальних досягнень;

в) у журналі обліку виробничої практики.

146. Хто проводить первинний інструктаж з охорони праці?

а) директор;

б) заступник директора з НВР;

в) майстер виробничого навчання.

147. Як поділяється освітлення?

а) природне, штучне, змішане;

б) штучне, загальне;

в) сумісне, верхнє.

148. Які ви знаєте види ураження електричним струмом?

а) електричні травми і електричні удари;

б) електричні опіки;

в) теплові удари.

149. Які є види електрики?

а) промислова, статична, атмосферна;

б) промислова, статична;

в) місцева, промислова.

150. Як називається локальне ушкодження цілісності тканин тіла, кісток під впливом електроструму чи електродуги?

а) електричний удар;

б) місцева електротравма;

в) електричний знак.

Термін виконання – 90 хвилин

**Комплексні кваліфікаційні завдання**

**з професійно-теоретичної підготовки**

**ДПТНЗ «Конотопське професійно-технічне училище»**

**з професії 7412 «Кондитер»**

**Відповіді до тестових завдань**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1-б | 2-а | 3-а | 4-б | 5-в | 6-б | 7-б | 8-б | 9-б | 10-б |
| 11-б | 12-б | 13-б | 14-а | 15-а | 16-в | 17-б | 18-в | 19-в | 20-б |
| 21-б | 22-а | 23-в | 24-а | 25-а | 26-а | 27-в | 28-б | 29-а | 30-б |
| 31-б | 32-в | 33-б | 34-а | 35-б | 36-в | 37-а | 38-а | 39-а | 40-а |
| 41-а | 42-в | 43-б | 44-в | 45-в | 46-а | 47-б | 48-а | 49-в | 50-в |
| 51-б | 52-в | 53-в | 54-б | 55-б | 56-в | 57-в | 58-а | 59-а | 60-б |
| 61-а | 62-а | 63-а | 64-в | 65-б | 66-в | 67-б | 68-а | 69-б | 70-в |
| 71-а | 72-в | 73-б | 74-в | 75-в | 76-б | 77-б | 78-в | 79-в | 80-б |
| 81-в | 82-в | 83-а | 84-в | 85-а | 86-б | 87-а | 88-в | 89-в | 90-а |
| 91-в | 92-б | 93-б | 94-в | 95-а | 96-в | 97-в | 98-б | 99-в | 100-а |
| 101-в | 102-б | 103-а | 104-б | 105-б | 106-а | 107-б | 108-б | 109-в | 110-в |
| 111-б | 112-б | 113-в | 114-а | 115-в | 116-в | 117-б | 118-б | 119-б | 120-б |
| 121-а | 122-б | 123-б | 124-а | 125-а | 126-в | 127-в | 128-а | 129-б | 130-в |
| 131-а | 132-б | 133-в | 134-б | 135-б | 136-б | 137-а | 138-б | 139-а | 140-в |
| 141-б | 142-в | 143-а | 144-а | 145-а | 146-в | 147-а | 148-а | 149-а | 150-б |