


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 58 Р.П. ЮРТЫ»  
(ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты)

Рассмотрено и одобрено МО  
социально-экономического профиля  
Протокол № 1  
«28» августа 2020 г.

 Л.Л. Баженова

Согласовано:  
Заместитель директора  
по УПР

 О. В. Савицкая

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.01 КУЛИНАРИЯ

<i>профессия</i> ОВЗ	16675 Повар
<i>профиль</i>	Социально-экономический
<i>цикл дисциплины</i>	Профессиональный

Автор-разработчик: Стаброва М.Ю. ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты  
(ФИО преподавателя)

р.п. Юрты, 2020г.

Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы профессионального модуля ПМ.01 КУЛИНАРИЯ по профессии 16675 Повар.

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт фонда оценочных средств	4
1.1	Область применения	4
1.2	Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие промежуточной аттестации	4
1.3	Контроль и оценка освоения программы учебной дисциплины	5
1.4	Критерии оценки	6
	Приложение 1	9

# 1 Паспорт фонда оценочных средств

## 1.1 Область применения

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ.01 КУЛИНАРИЯ.

ФОС включают контрольные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена.

ФОС разработан по программе профессионального модуля ПМ.01 КУЛИНАРИЯ по профессии 16675 Повар.

## 1.2 Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие промежуточной аттестации

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется проверка следующих умений и знаний:

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Освоенные умения</b>	
выполнять вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий; оказывать самопомощь и первую помощь при несчастных случаях, пользоваться медицинской аптечкой; обеспечивать пожарную безопасность при выполнении заданий; организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности; определять качество поступивших овощей, плодов и грибов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки; выполнять основные приемы, используемые при механической обработке сырья: сортирование, измельчение, перемещение, взбивание, прессование, дозирование, формование; готовить полуфабрикаты из овощей, плодов, грибов, оценивать их качество; определять количество отходов при механической обработке овощей; с;облюдовать условия хранения сырья и полуфабрикатов. готовить блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки: варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц; жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков; запекание овощных и крупяных изделий; процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формование, фарширование, начинка изделий; приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов; порционировать (комплектовать), раздача блюд массового спроса;	практическая работа, проверка конспектов, устный фронтальный опрос, тест, устные сообщения, индивидуальное творческое задание

<p>организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности;  определять качество поступившего сырья и полуфабрикатов;  выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы: оттаивание рыбы, вымачивание соленой рыбы;  обрабатывать чешуйчатую, бесчешуйчатую рыбу, уметь обрабатывать некоторые особые виды рыб, рыбу осетровых пород;  обрабатывать сельдь, кильку;  использовать отходы при механической кулинарной обработке рыбы;  использовать меры по снижению отходов.  выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки различных видов мяса;  обрабатывать поросят и кроликов, мясо диких животных;  обрабатывать кости;  определять кулинарное назначение отдельных частей туш.</p>	
<b>Освоенные знания</b>	
<p>роль повара в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания;  основные виды травматизма на предприятиях общественного питания, основные требования охраны труда;  пожарную безопасность;  понятие о механической кулинарной обработке продуктов;  характеристику основных приемов, используемых при механической обработке сырья: сортирование, измельчение, перемещение, взбивание, прессование, дозирование, формование;  основные приемы механической кулинарной обработки овощей, плодов и грибов свежих и переработанных;  рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;  правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;  назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  технологический процесс обработки различных видов рыбы и нерыбных продуктов моря, приготовление полуфабрикатов;  технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, птицы, субпродуктов.</p>	<p>практическая работа, проверка конспектов, устный фронтальный опрос, тест, устные сообщения, индивидуальное творческое задание</p>

### 1.3. Контроль и оценка освоения программы учебной дисциплины

Система контроля и оценки освоения учебной дисциплины соответствует учебному плану ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты.

Промежуточная аттестация освоения дисциплины (зачет) проводится в форме экзамена (Приложение 1), который преследует цель оценить освоение образовательных результатов по дисциплине. Условиями допуска к экзамену являются положительные результаты текущих аттестаций и выполненные практические работы по всему курсу учебной дисциплины.

#### 1.4. Критерии оценки

Оценивание ответов обучающихся проводится членами аттестационной комиссии.

Выполнение каждого задания оценивается в 1 балл. Общий максимальный балл за выполнение всех заданий теста – 20 баллов.

Оценка «5» выставляется: если обучающийся при ответе на вопросы тестового задания набрал 15 - 20 баллов.

Оценка «4» выставляется: если обучающийся при ответе на вопросы тестового задания набрал 11 - 14 баллов.

Оценка «3» выставляется: если обучающийся при ответе на вопросы тестового задания набрал 8 - 13 баллов.

Оценка «2» выставляется: если обучающийся при ответе на вопросы тестового задания набрал 7 и ниже баллов.

На выполнение тестового экзаменационного задания отводится – 120 минут.

**План теста по разделам представлен в таблице 1.**

Таблица №1

№	Проверяемые элементы содержания (разделы/темы МДК)	Требования к проверяемому уровню подготовки (профессиональные/общие компетенции)	Число заданий	Максимальный балл
1	Технологический процесс обработки овощей и грибов	знать: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; технику обработки овощей, грибов, пряностей;	1	1
2	Технологический процесс приготовления блюд из овощей и грибов	знать: способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров; правила хранения овощей и грибов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования	2	1
3	Технологический процесс обработки сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста	знать: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; способы минимизации отходов при подготовке продуктов;	1	1
4	Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста	знать: температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; правила проведения бракеража;	2	1

		способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования		
5	Технологический процесс приготовления заправочных супов	знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;	2	1
6	Технологический процесс приготовления сложных соусов	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; температурный режим и правила приготовления супов и соусов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температура подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	2	1
7	Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом	знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;	1	1
8	Технологический процесс приготовления блюд из рыбы	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	1
9	Технологический процесс обработки мясного сырья	знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;	1	1
10	Технологический процесс приготовления блюд из мяса и домашней птицы	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления,	2	1

		температуру подачи; правила хранения и требования к качеству; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
11	Технология приготовления холодных блюд	знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;	1	1
12	Технология приготовления закусок	правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; правила проведения бракеража; правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; требования к качеству холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи холодных блюд и закусок; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	1	1
13	Технология приготовления сладких блюд	знать: классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;	1	1
14	Технология приготовления напитков	последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; требования к качеству сладких блюд и напитков; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	1	1



Экзамен.

Вариант 1

Выберите правильный вариант ответа:

**1. Какие овощи содержат больше крахмала:**

- а) морковь, редис; б) огурцы, помидоры; в) картофель, кукуруза

**2. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:**

- а) горячим; б) теплым; в) остывшим

**3. Какие крупы получают из пшеницы:**

- а) перловая, ячневая; б) «Полтавская», «Артек»; в) рисовая, гречневая ядрица

**4. Какой жир используют для жаренья блюд из творога:**

- а) растительное масло; б) сливочное масло; в) кулинарный жир

**5. От чего зависит концентрация бульона:**

- а) соотношение продуктов и воды; б) от времени варки;  
в) от способа варки; г) от степени измельчения продуктов

**6. Температура подачи горячих супов:**

- а) 75-80°C; б) 60-65°C; в) 80-85°C; г) 70-75°C.

**7. Температура проточной воды для вымачивания солёной рыбы:**

- а) 5° - 6°C; б) 10° - 12°C; в) 18° - 20°C; г) 1° - 2°C.

**8. Сколько требуется воды для варки 1 кг рыбы:**

- а) 3 литра; б) 2 литра; в) 1 литр

**9. При обвалке свинины получают:**

- а) корейку, покромку, грудинку, окорок; б) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею;  
в) лопатку, грудинку, пашину, вырезку, шею; г) шею, грудинку, корейку, окорок?

**10. Укажите блюда жареные на сливочном масле:**

- а) котлета по-киевски; б) котлета из филе птицы панированная;  
в) птица по-столичному; г) птица жареная во фритюре

**11. Канapé – это бутерброд:**

- а) открытый; б) закрытый; в) закусочный; г) сложный

**12. К какой группе сыров относят брынзу:**

- а) кисломолочные; б) рассольные; в) мягкие; г) твердые

**13. Как подразделяются кисели по консистенции:**

- а) густые, полугустые, жидкие; б) жидкие, густые, полужидкие;  
в) густые, средней густоты, полужидкие; г) жидкие, полугустые, нормальной консистенции

**14. Для приготовления пудинга сухарного необходимо следующие продукты:**

- а) сухари, сливки, цукаты, сахар, сливочное масло;  
б) сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное;  
в) яйца, орехи, масло сливочное, черствый батон, сметана;  
г) белки яиц, молоко, сухари, сахарная пудра, масло сливочное

**15. Жилровка мяса это-**

- а) отделение мякоти от костей; б) деление мяса на отруба;  
в) освобождение мякоти от грубых соединительно-тканевых образований

**16. Рабочим органом мясорубки служит:**

- а) шнек; б) гребенка; в) редуктор

**17. Для жарки используют следующие части говядины:**

- а) лопаточная, пашина; б) толстый край, вырезка;  
в) боковая, наружные части задней части; г) покромка, грудинка, шея

**18. Выберите из перечисленных вариантов ответов тот, который соответствует определению бульона:**

- а) отвар, полученный при варке костей, мяса, рыбы  
б) жидкость, оставшаяся после варки каких-либо продуктов

**19. При какой температуре коллаген рыбы свертывается и переходит в глютин:**

- а) 40° С; б) 50° С; в) 70° С; г) 55° С.

**20. Помидоры, баклажаны, перец относятся к группе овощей:**

- а) клубнеплоды; б) корнеплоды; в) плодовые; г) пряные.

Экзамен.

Вариант 2

Выберите правильный вариант ответа:

**1. Какие вещества обуславливают цвет моркови:**

- а) хлорофилл; б) каротин; в) антоцианы (фиолетовые).

**2. Для варки в молоке, картофель нарезают:**

- а) брусочками; б) ломтиками; в) кубиками.

**3. Что вариться дольше:**

- а) манная, рисовая крупа; б) фасоль, перловая крупа; в) пшено, гречневая крупа.

**4. В чем причина затягивания белой пленкой желтка у яичницы – глазуньи:**

- а) жаренье при низкой температуре; б) жаренье с закрытой крышкой;  
в) в нее добавили избыточное количество соли.

**5. Какие супы заправляют льезоном и сливочным маслом:**

- а) молочные супы; б) сладкие супы; в) супы-пюре; г) прозрачные супы.

**6. Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы:**

- а) повышают калорийность; б) придают цвет; в) придают вкус и аромат?

**7. Наиболее ценным продуктом питания является:**

- а) живая; б) охлажденная; в) мороженая; г) солёная?

**8. Определите оптимальную температуру и время жарки рыбы:**

- а) 5-7 минут при температуре 200°C;  
б) 20-30 минут при температуре 100 °C;  
в) 10-20 минут при температуре 140-160 °C?

**9. Для жарки используют следующие части говядины:**

- а) лопаточная, пашина; б) толстый край, вырезка;  
в) боковая, наружные части задней части; г) покромка, грудинка, шея?

**10. Внутри, какого блюда из птицы находится небольшой кусочек сливочного масла:**

- а) цыпята табака; б) котлета натуральная;  
в) птица по-столичному; г) котлета по-киевски?

**11. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:**

- а) вкусовые добавки; б) эмульгаторы; в) содержание жира 40-67 %?

**12. Мясо для салата мясного:**

- а) отваривают, жарят; б) жарят, запекают;  
в) отваривают, запекают; г) припускают, жарят?

**13. Кисель доводят до кипения и проваривают не более:**

- а) 1-2 мин.; б) 5-6 мин; в) 10 мин; г) 8 мин?

**14. Из какой крупы готовят гурьевскую кашу:**

- а) рисовая; б) овсяная; в) манная; г) гречневая?

**15. Рыбные пресервы – это:**

- а) стерилизованный продукт, укупоренный в герметическую тару;  
б) не стерилизованный продукт, укупоренный в герметическую тару продукт, консервированный поваренной солью?

**16. Для взбивания жидких смесей используют венчики:**

- а) плоскорешетчатые; б) прутиковые; в) крюкообразные?

**17. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:**

- а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая; б) тушеное мясо, шпигованное, ростбиф;  
в) грудинка фаршированная, ростбиф, мясо шпигованное; г) вырезка, антрекот, мясо тушеное?

**18. Выберите из перечисленных в ответах характеристик воды ту, которая соответствует требованиям к воде, применяемой для заливки продуктов при приготовлении бульонов:**

- а) холодная; б) теплая; в) горячая?

**19. Какие вещества при варке рыбы переходят в отвар и придают вкус бульону, способствуют возбуждению аппетита:**

- а) альбумины; б) глобулины; в) экстрактивные; г) коллаген?

**20. Ревень - это:**

- а) тыквенные овощи; б) плодовые овощи;  
в) десертные овощи в виде плоских листьев с черешками;  
г) десертные овощи в виде побегов?

**Вариант 3**

Выберите правильный вариант ответа:

**1. Какие овощи содержат больше фитонцидов:**

- а) помидоры, баклажаны; б) лук, чеснок; в) капуста, морковь?

**2. При температуре 170-180° С овощи жарят:**

- а) основным способом; б) во фритюре; в) в жарочном шкафу?

**3. Каковы условия хранения творога:**

- а) 2 °С – 36 ч.; б) – 18° С - бессрочно; в) 10° С – 2 недели?

**4. Как определяют количество жидкости для приготовления каш различной консистенции:**

- а) на основании расчетов;  
б) по таблице в Сборнике рецептов блюд и кулинарных изделий;  
в) на глаз?

**5. Назвать супы, в состав которых входят соленые огурцы:**

- а) щи, окрошка; б) рассольник, солянка; в) ботвинья, борщ; г) окрошка, щи?

**6. С какой целью овощи для супов пассеруют:**

- а) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий;  
б) сокращения продолжительности варки;  
в) изменения консистенции?

**7. Виды рыбы, которые относятся к лососевым:**

- а) осетр, горбуша, окунь; б) горбуша, сёмга, форель;  
в) сёмга, форель, севрюга; г) треска, судак, сельдь?

**8. Какого количество кусочков рыбы в тесте на одну порцию:**

- а) 5 – 7 шт.; б) 6 – 8 шт.; в) 10 – 12 шт.?

**9. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:**

- а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая;  
б) тушеное мясо, шпигованное, ростбиф;  
в) грудинка фаршированная, ростбиф, мясо шпигованное;  
г) вырезка, антрекот, мясо тушеное?

**10. Потери при варке мяса составляют:**

- а) 10-20%; б) 20-30%; в) 30-40%; г) 40-50%?

**11. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:**

- а) при 10°C; б) - 18°C; в) 2°C?

**12. Салаты украшают:**

- а) зеленью, морепродуктами; б) майонезом, овощами;  
в) продуктами, входящими в состав салата, зеленью; г) овощами, зеленью?

**13. К желированным сладким блюдам относятся:**

- а) компоты, кисели, самбуки, желе; б) кисели, муссы, желе, свежие фрукты;  
в) кремы, желе, муссы, самбуки, кисели; г) суфле, кремы, желе, самбуки, компоты?

**14. К горячим сладким блюдам относятся:**

- а) гренки с плодами, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный, парфе;  
б) пудинг рисовый, яблоки в тесте, каша гурьевская;  
в) суфле, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, крем ванильный из сметаны;  
г) пудинг манный, яблоки в тесте, каша герьевская, самбук?

**15. Брезерование - это**

- а) комбинированный приём тепловой обработки;  
б) основной приём тепловой обработки;  
в) вспомогательный приём тепловой обработки?

**16. Рабочим органом тестомесильной машины является ...**

- а) привод; б) месительный рычаг; в) дежа?

**17. Определите форму нарезки мяса для бефстроганов:**

- а) кубики 30-40г; б) брусочки длиной 30-40 мм, массой 5-7г;  
в) кусочки мякоти прямоугольной формы массой 10-15 г; г) кубики 20-30 г?

**18. Выберите из перечисленных вариантов ответов тот, который соответствует определению бульона:**

- а) отвар, полученный при варке костей, мяса, рыбы  
б) жидкость, оставшаяся после варки каких-либо продуктов?

**19. Для варки рыбы порционными кусками используют:**

- а) чистое филе; б) филе с кожей; в) филе с кожей и костями; г) куски-кругляши?

**20. Сульфитирование картофеля - это:**

- а) обработка кислотой; б) обработка щёлочью;  
в) обработка паром; г) обработка бисульфитом натрия?

**Вариант 4**

Выберите правильный вариант ответа:

**1. Какие овощи содержат эфирные масла в повышенных количествах:**

- а) свекла, арбузы; б) петрушка, укроп, сельдерей; в) томаты, баклажаны?

**2. Для жарки из отварного, картофель нарезают:**

- а) брусочками; б) ломтиками; в) кружочками?

**3. Почему бобовые промывают только холодной водой:**

- а) для предупреждения развития молочнокислого брожения;  
б) сохранения питательных веществ;  
в) сохранение формы?

**4. С какой целью рекомендуется сочетать крупы с другими продуктами (молоко, яйцо, творог и др.):**

- а) крупы лучше развариваются;  
б) повышается качество белкового состава круп;

в) крупы лучше усваиваются?

**5. Определить набор сырья для рассольника домашнего:**

- а) картофель, петрушка, сельдерей, лук, огурцы соленые, шпинат, жир, сметана;
- б) картофель, крупа, морковь, лук, огурцы, маргарин;
- в) капуста свежая, картофель, морковь, лук, огурцы соленые, маргарин;
- г) картофель, огурцы соленые, лук, морковь, щавель, шпинат, маргарин?

**6. Какой соус имеет неоднородную консистенцию;**

- а) томатный;                      б) грибной;                      в) паровой?

**7. Для жарки основным способом порционные куски рыб нарезают под углом:**

- а) 40°;                                      б) 60°;                                      в) 90°;                                      г) 30°?

**8. Сколько времени варятся кальмары:**

- а) 10 – 15 минут;                      б) 18 – 20 минут;                      в) 5 – 7 минут?

**9. Для приготовления котлет пожарских используется:**

- а) кнельная масса из птицы;                      б) котлетная масса из птицы;
- в) натурально-рубленая масса из мяса;                      г) котлетная масса из мяса?

**10. Ростбиф нарезают на порционные кусочки при отпуске:**

- а) вдоль волокон под углом 90°;                      б) вдоль волокон под углом 45°;
- в) поперек волокон под углом 90°;                      г) поперек волокон под углом 45°?

**11. При каких условиях на сливочном масле образуется желтый налет (штафф):**

- а) при хранении 10°C;                      б) при хранении в темных помещениях при температуре - 1°C;
- в) при хранении при температуре - 18°C до 45 суток?

**12. Нормы хлеба для закрытых бутербродов обычно:**

- а) 20 г;                      б) 30-40 г;                      в) 50 г;                      г) 10 г?

**13. Температура подачи мороженого:**

- а) 4-6° С;                      б) 10-14° С;                      в) 8-10° С;                      г) 0-2°C?

**14. В чем заключается особенность подачи кофе глясе:**

- а) при отпуске кладут взбитые сливки;                      б) при подаче в стакан кладут пенку, снятую с молока;
- в) охлаждают и в бокал кладут шарики мороженого;                      г) охлаждают и в бокал кладут пищевой лед?

**15. Соус «Ткемали» представляет собой:**

- а) соус из свежих помидор, который подают к отварным блюдам из мяса и рыбы;
- б) соус состоит из соевого соуса, томатного пюре, сахара, растительного масла, чеснока.
- в) представляет собой протёртое пюре диких слив с добавлением кинзы, базилика, красного перца?

**16. Что измеряет манометр, установленный на корпусе КПЭ-100:**

- а) давление в пароводяной рубашке;                      б) температуру нагретой воды;                      в) объем подаваемой воды?

**17. Тефтели имеют форму:**

- а) приплюснуто-округлую;                      б) овально-приплюснутую;                      в) шарики;                      г) форма батона?

**18. За сколько минут до окончания варки супа вводят пассерованные корни:**

- а) 5-10 мин;                      б) 20-25 мин;                      в) 10-15 мин?

**19. При варке рыбы на 1 кг берется вода:**

- а) 2,5 л;                      б) 2 л;                      в) 3 л;                      г) 1,5 л?

**20. К какому виду грибов относятся: лисички, рыжики, сыроежки, опята, грузди?**

- а) пластинчатые;
- б) губчатые;
- в) сумчатые;
- г) трубчатые?

## Вариант 5

Выберите правильный вариант ответа:

**1. Для чего производят сульфитацию картофеля:**

- а) для сохранения витаминов;
- б) сокращения сроков варки;
- в) предохранения от потемнения?

**2. Почему при жаренье картофеля фри жир разбрызгивается:**

- а) картофель не обсушили;
- б) картофель крупно нарезали;
- в) картофель посыпали солью?

**3. Что способствует уменьшению времени варки бобовых:**

- а) помещению в горячую воду;
- б) замачивание в холодной воде на 2 – 3ч.;
- в) варка при сильном кипении?

**4. Сколько времени необходимо настаивать яичный порошок перед использованием:**

- а) 10 мин.; б) 40 мин.; в) 1 час?

**5. В чем отличительная особенность приготовления борща украинского:**

- а) заправляют чесноком, растертым с салом шпик;  
б) подают с набором мясных продуктов;  
в) бульон варят с добавлением копченостей;  
г) готовят из квашеной капусты?

**6. Какие соусы относятся к холодным:**

- а) заправки, маринады, сливки; б) майонез, маринады, заправки;  
в) красный, майонез, молочный; г) белый, сметанный, молочный?

**7. Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его смачивают в специальной жидкости:**

- а) в молоке; б) в смеси воды и молока; в) в льезоне; г) в сливках?

**8. Для варки рыбы порционными кусками используют:**

- а) чистое филе; б) филе с кожей; в) филе с кожей и костями; г) куски-кругляши?

**9. Полуфабрикаты из натурально-рубленой массы:**

- а) шницель, бифштекс, фрикадельки; б) тельное, рулет, биточки;  
в) фрикадельки, люля-кебаб, рулет; г) тефтели, рулет, шницель?

**10. При варке мозгов в воду добавляют уксус для того, чтобы:**

- а) получить более плотную консистенцию; б) увеличить выход продуктов;  
в) улучшить вкусовые качества; г) сократить сроки варки?

**11. Какой толщиной нарезают кусочки хлеба для бутербродов:**

- а) 0,5 – 1 см; б) 1 – 1,5 см; в) 1,5 – 2 см; г) 2 – 3 см?

**12. Причина, по которой салат из свежих огурцов и помидоров не солят:**

- а) ухудшаются вкусовые качества; б) ухудшается внешний вид блюда и снижается его пищевая ценность;

- в) ухудшается внешний вид блюда; г) ухудшается консистенция овощей?

**13. Температура подачи горячих сладких блюд:**

- а) 45° С; б) 55° С; в) 65° С; г) 40° С?

**14. Технологический процесс приготовления компотов, состоит из 5 следующих операций:**

- а) подготовка фруктов, ягод, их варка в сиропе, процеживание;  
б) сортировка, промывание фруктов и ягод, их варка, протираание и соединение с сиропом;  
в) подготовка фруктов, ягод, варка сиропа, соединение;  
г) подготовка фруктов и ягод, соединение с фруктовым отваром и охлаждением?

**15. Мальтоза - это**

- а) молочный сахар; б) грибной сахар; в) солодовый сахар?

**16. Специализированные жарочные аппараты, предназначенные для жарки кулинарных и кондитерских изделий в большом количестве жира –**

- а) фритюрницы; б) жарочные шкафы; в) кондитерские печи?

**17. Порционные полуфабрикаты из свинины:**

- а) бифштекс, лангет, котлеты натуральные; б) шницель, антрекот, котлета отбивная;  
в) эскалоп, шницель, котлета натуральная; г) эскалоп, антрекот, лангет, шницель?

**18. Что является характерной особенностью заправочных супов:**

- а) использование пассерованных корней и лука;  
б) использование льезона?

**19. Вареную рыбу хранят в бульоне при температуре 50 - 60° С:**

- а) 2 ч; б) 1 ч; в) 30 мин; г) 1,5 ч?

**20. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа:**

- а) свежие; б) маринованные; в) солёные; г) сушеные?

## Вариант 6

Выберите правильный вариант ответа:

**1. Какой вид овощей перед варкой связывают в пучки?:**

- а) спаржу; б) артишоки; в) ревеня?

**2. Картофельные зразы:**

- а) жарят во фритюре; б) жарят основным способом; в) запекают?

**3. Определите способ варки яиц по характеристике белка и желтка – наружные слои белка свернуты, желток – жидкий:**

- а) «в мешочек»; б) всмятку; в) вкрутую?

**4. Для приготовления каких блюд творог отжимают:**

- а) холодных; б) горячих жареных; в) горячих?

**5. Виды заправочных супов:**

- а) суп лапша домашняя, окрошка, бульон с яйцом;  
б) щи суточные, рассольник ленинградский, суп картофельный;

- в) борщ украинский, суп пюре из картофеля, суп молочный;  
г) солянка рыбная, борщ холодный, окрошка овощная?
- 6. Укажите продолжительность хранения яично-масляных соусов:**  
а) до 2 ч; б) 4 ч; в) 1 ч; г) 30 мин?
- 7. Обваливание продукта в муке или молотых сухарях называется:**  
а) бланшированием; б) панированием; в) фаршированием; г) маринованием?
- 8. При варке рыбы на 1 кг берется вода**  
а) 2,5 л; б) 2 л; в) 3 л; г) 1,5 л?
- 9. Основное назначение приема маринования мяса:**  
а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств;  
б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата;  
в) предохранение от потери влаги;  
г) придание золотистой корочки при тепловой обработке?
- 10. Блюдо «Голубцы с мясом и рисом» относят к:**  
а) жареным; б) припущенным; в) тушеным; г) запеченным?
- 11. Какие соусы используют при отпуске блюда «Рыба заливная»:**  
а) польский; б) майонез с корнионами; в) томатный?
- 12. На ржаном хлебе готовят бутерброды с продуктами:**  
а) любыми; б) слабовыраженного вкуса;  
в) не жирными; г) жирными и продуктами с резко выраженным вкусом и запахом?
- 13. Определить последовательность закладки продуктов при приготовлении компотов из сухофруктов:**  
а) вода, сахар, яблоки и груши, чернослив, изюм, лимонная кислота;  
б) вода, лимонная кислота, чернослив, изюм, яблоки, груши, сахар;  
в) вода, сахар, изюм, яблоки, чернослив, лимонная кислота;  
г) вода, сахар, чернослив, изюм, яблоки, груши, лимонная кислота?
- 14. Указать последовательность операций при приготовлении киселя из яблок:**  
1) протирание; 2) очистка, нарезка яблок; 3) варка;  
4) соединение с отваром и сахаром; 5) заваривание крахмала?
- 15. Какую варят кашу для гречневого крупеника?**  
а) вязкую; б) рассыпчатую; в) жидкую?
- 16. Специализированные жарочные аппараты, предназначенные для жарки кулинарных и кондитерских изделий в большом количестве жира –**  
а) фритюрницы; б) жарочные шкафы; в) кондитерские печи?
- 17. Тефтели имеют форму:**  
а) приплюснуто-округлую; б) овально-приплюснутую; в) шарики; г) форма батона?
- 18. Почему при варке супов, в рецептуру которых входят продукты, содержащие кислоту, в первую очередь закладывают картофель, а через некоторое время продукты, содержащие кислоту:**  
а) для сохранения питательных веществ;  
б) в кислой среде овощи плохо размягчаются и остаются недоваренными?
- 19. При припуске рыбы добавляют:**  
а) белые коренья, лук, специи, белое виноградное вино, лимонную кислоту, отвар от шампиньонов, сливочное масло;  
б) морковь, лук, специи, белое вино, лимон;  
в) белые коренья, лук, специи, сок лимона, томат;  
г) белые коренья, лук, помидоры, специи, лимонную кислоту, отвар шампиньонов?
- 20. Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке:**  
а) калибровка; б) карбование; в) сортировка; г) обтачивание овощей?

### Вариант 7

Выберите правильный вариант ответа:

- 1. Каким образом можно предохранить сырой очищенный картофель от потемнения:**  
а) хранить его в холодной воде; б) посыпать его солью или сахаром; в) исключить доступ кислорода?
- 2. Не добавляют манную крупу в котлеты:**  
а) свекольные; б) капустные; в) картофельные?
- 3. Определите способ варки яиц по характеристике белка и желтка – белок и желток плотные:**  
а) «в мешочек»; б) всмятку; в) вкрутую?
- 4. Что способствует увеличению времени варки бобовых:**  
а) добавление при варке холодной воды, томата, соли;  
б) добавление при варке горячей воды;  
в) замачивание в холодной воде?

**5. Для каких щей квашеную капусту тушат 3-4 часа с добавлением томата и костей копченостей:**

- а) щи из квашеной капусты; б) щи суточные; в) щи по-уральски; г) щи донские?

**6. При какой температуре подают горячие супы:**

- а) 40...500С; б) 70...750С; в) 80...850С?

**7. В состав котлетной массы на 1 кг чистого филе рыбы входят:**

- а) хлеб пшеничный-250 г.; вода или молоко-100 г; соль-9 г; перец-1г;  
б) хлеб пшеничный-250 г; вода или молоко-300-350г; соль-20 г; перец-1 г.;  
в) хлеб пшеничный-300 г; молоко-350 г; соль-20 г; перец-1 г;  
г) хлеб пшеничный 150 г; вода-250 г; соль-10 г; перец-1 г?

**8. Вареную рыбу хранят в бульоне при температуре 50-60°С:**

- а) 2 ч; б) 1 ч; в) 30 мин; г) 1,5 ч?

**9. Как называется полуфабрикат из натурально-рубленой массы в который шпик нарезают мелкими кубиками?**

- а) фрикадельки; б) шницель; в) бифштекс; г) люля-кебаб?

**10. Какое мясо используют для приготовления котлет Пожарских?**

- а) натурально-рубленая масса из мяса; б) котлетная масса из мяса;  
в) котлетная масса из птицы; г) котлетная масса из рыбы?

**11. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:**

- а) филе с кожей; б) филе с кожей и костями;  
в) порционный кусок (кругляш); г) рыбу в целом виде (мелкую)?

**12. Отпускают холодные блюда и закуски при температуре:**

- а) 0-5° С; б) 6-9° С; в) 10-14° С; г) 15-18° С?

**13. Технологический процесс приготовления компотов, состоит из 5 следующих операций:**

- а) подготовка фруктов, ягод, их варка в сиропе, процеживание;  
б) сортировка, промывание фруктов и ягод, их варка, протираание и соединение с сиропом;  
в) подготовка фруктов, ягод, варка сиропа, соединение;  
г) подготовка фруктов и ягод, соединение с фруктовым отваром и охлаждением?

**14. Определить последовательность закладки продуктов при приготовлении компотов из сухофруктов:**

- а) вода, сахар, яблоки и груши, чернослив, изюм, лимонная кислота;  
б) вода, лимонная кислота, чернослив, изюм, яблоки, груши, сахар;  
в) вода, сахар, изюм, яблоки, чернослив, лимонная кислота;  
г) вода, сахар, чернослив, изюм, яблоки, груши, лимонная кислота?

**15. Тмин относят:**

- а) к семенным пряностям; б) к плодовым пряностям; в) к цветочным пряностям?

**16. Что измеряет манометр, установленный на корпусе КПЭ-100:**

- а) давление в пароводяной рубашке; б) температуру нагретой воды; в) объем подаваемой воды?

**17. При обвалке свинины получают:**

- а) корейку, покромку, грудинку, окорок; б) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею;  
в) лопатку, грудинку, пашину, вырезку, шею; г) шею, грудинку, корейку, окорок?

**18. С какой целью готовые супы выдерживают на краю плиты 10-15 минут:**

- а) чтобы не обжечься б) чтобы перестал кипеть в) чтобы жир всплыл и суп стал прозрачным?

**19. Сыромороженных креветок варят:**

- а) 3 мин; б) 5 мин; в) 7 мин; г) 10 мин?

**20. Последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов:**

- а) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка;  
б) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё, нарезка  
в) мытьё, очистка, дочистка, нарезка;  
г) мытьё, очистка, нарезка, сортировка?

## Вариант 8

Выберите правильный вариант ответа:

**1. Какие простые формы нарезки овощей относятся к удлиненным:**

- а) соломка, брусочек, ломтик; б) соломка, брусочек, долька; в) брусочек, кубики, стружка?

**2. При приготовлении тушеной капусты из квашеной капусты увеличивают норму:**

- а) уксуса;  
б) сахара;  
в) томатного пюре?

**3. Почему при приготовлении вареников ленивых в больших количествах сахар в массу не добавляют:**

- а) масса уплотняется;  
б) масса разжижается;  
в) масса становится крошливой?

**4. Определите способ варки яиц по характеристике белка и желтка – белок полужидкий, желток – жидкий:**

- а) «в мешочек»; б) всмятку; в) вкрутую?

**5. Способы подготовки свеклы для борща:**

- а) тушение; б) варка на пару; в) запекание; г) пассерование?

**6. С какой целью в некоторые заправочные супы вводят мучную пассеровку:**

- а) для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета;  
б) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С;  
в) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира?

**7. В фаршированном виде чаще всего приготавливают:**

- а) треску, пикшу, навагу;  
б) осетра, лосось, сельдь;  
в) щуку, судака, карпа;  
г) щуку, налима, окунь?

**8. При припускивании рыбы добавляют:**

- а) белые коренья, лук, специи, белое виноградное вино, лимонную кислоту, отвар от шампиньонов, сливочное масло;  
б) морковь, лук, специи, белое вино, лимон;  
в) белые коренья, лук, специи, сок лимона, томат;  
г) белые коренья, лук, помидоры, специи, лимонную кислоту, отвар шампиньонов?

**9. Определите форму нарезки мяса для бефстроганов:**

- а) кубики 30-40г; б) брусочки длиной 30-40 мм, массой 5-7г;  
в) кусочки мякоти прямоугольной формы массой 10-15 г; г) кубики 20-30 г?

**10. Какое из этих блюд не относится к тушеным блюдам из мяса:**

- а) тефтели; б) гуляш; в) бефстроганов; г) голубцы?

**11. Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа МРТ- 300А:**

- а) частота вращения ножа;  
б) расстояние между опорным столиком и ножом;  
в) расстояние между загрузочным лотком и ножом?

**12. Для салата «Летнего» отварной картофель нарезают:**

- а) мелким кубиком; б) ломтиком; в) соломкой; г) брусочками?

**13. Как подразделяются кисели по консистенции:**

- а) густые, полугустые, жидкие; б) жидкие, густые, полужидкие;  
в) густые, средней густоты, полужидкие; г) жидкие, полугустые, нормальной консистенции?

**14. Кисель доводят до кипения и проваривают не более:**

- а) 1-2 мин.; б) 5-6 мин; в) 10 мин; г) 8 мин?

**15. К семейству лососевых относят:**

- а) сёмга; б) треска; в) белуга?

**16. Рабочим органом тестомесильной машины является ...**

- а) привод; б) месительный рычаг; в) дежа?

**17. Порционные полуфабрикаты из свинины:**

- а) бифштекс, лангет, котлеты натуральные; б) шницель, антрекот, котлета отбивная;  
в) эскалоп, шницель, котлета натуральная; г) эскалоп, антрекот, лангет, шницель?

**18. С какой целью готовые супы выдерживают на краю плиты 10-15 минут:**

- а) чтобы не обжечься б) чтобы перестал кипеть в) чтобы жир всплыл и суп стал прозрачным?

**19. Состав теста «кляр» для жарки рыбы:**

- а) мука, вода, белки яиц, соль, сахар; б) молоко, мука, яйца, соль;  
в) сметана, вода, мука, яйца, соль, сахар; г) мука, молоко или вода, масло растительное, яйца, соль?

**20. Условия хранения сульфитированного очищенного картофеля:**

- а) 2-3 часа при Т 4-8°C; б) 12 часов при Т 0°C; в) 24 часа при Т +2°C; г) 48 часов при Т +4+7°C?

### Вариант 9

Выберите правильный вариант ответа:

**1. Помидоры, баклажаны, перец относятся к группе овощей:**

- а) клубнеплоды; б) корнеплоды; в) плодовые?

**2. Почему при тушении свеклы необходимо добавлять кислоту:**

- а) для размягчения; б) для сохранения витаминов; в) для сохранения цвета?

**3. Что способствует сохранению формы бобовых:**

- а) замачивание в холодной воде; б) варка при слабом кипении с закрытой крышкой;  
в) при варке подливают только горячую воду?

**4. Как можно определить готовность запеченных блюд из творога:**

- а) по румяной корочке; б) по румяной корочке и консистенции;



в) по румяной корочке и легкому отставанию от стенок посуды?

**5. Какой рассольник готовится с томатом:**

а) домашний; б) ленинградский; в) московский; г) рассольник обыкновенный?

**6. С какой целью готовые супы выдерживают на краю плиты 10-15 минут:**

а) чтобы не обжечься; б) чтобы перестал кипеть; в) чтобы жир всплыл и суп стал прозрачным?

**7. К головоногим моллюскам относятся:**

а) омары, лангусты; б) раки, кальмары; в) кальмары, осьминоги; г) мидии, трепанги?

**8. Сыромороженных креветок варят:**

а) 3 мин; б) 5 мин; в) 7 мин; г) 10 мин?

**9. Тефтели имеют форму:**

а) приплюснуто-округлую; б) овально-приплюснутую; в) шарики; г) форма батона?

**10. Для приготовления блюда «Мозги жареные» мозги панируют в:**

а) муке; б) сухарях; в) льезоне, сухарях; г) муке, льезоне, сухарях?

**11. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ 200:**

а) для торможения движения ножа в процессе работы;  
б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;  
в) отключения машины после нарезания хлеба?

**12. Салат из квашеной капусты доводят до вкуса:**

а) соль, сахар, уксус; б) соль, сахар, перец; в) сахар, уксус, перец; г) соль, сахар?

**13. Для приготовления пудинга сухарного необходимо следующие продукты:**

а) сухари, сливки, цукаты, сахар, сливочное масло;  
б) сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное;  
в) яйца, орехи, масло сливочное, черствый батон, сметана;  
г) белки яиц, молоко, сухари, сахарная пудра, масло сливочное?

**14. Из какой крупы готовят гурьевскую кашу:**

а) рисовая; б) овсяная; в) манная; г) гречневая?

**15. Какие продукты входят в состав картофельной массы:**

а) картофель, сливочное масло, яйцо, соль;  
б) картофель, яйцо, соль.  
в) картофель, молоко, сливочное масло, яйцо, соль?

**16. Специализированные жарочные аппараты, предназначенные для жарки кулинарных и кондитерских изделий в большом количестве жира –**

а) фритюрницы; б) жарочные шкафы; в) кондитерские печи?

**17. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:**

а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая; б) тушеное мясо, шпигованное, ростбиф;  
в) грудинка фаршированная, ростбиф, мясо шпигованное; г) вырезка, антрекот, мясо тушеное?

**18. Почему при варке супов, в рецептуру которых входят продукты, содержащие кислоту, в первую очередь закладывают картофель, а через некоторое время продукты, содержащие кислоту:**

а) для сохранения питательных веществ;  
б) в кислой среде овощи плохо размягчаются и остаются недоваренными?

**19. В прямом отваре варят рыбу:**

а) рыбу с приятным запахом; б) речную рыбу; в) морскую рыбу; г) треску, зубатку, камбалу?

**20. Существуют следующие формы нарезки капусты:**

а) брусочки, дольки; б) крошка, кубики; в) соломка, шашки; г) дольки, кубики?

## Вариант 10

Выберите правильный вариант ответа:

**1. Сульфитирование картофеля - это:**

а) обработка кислотой; б) обработка бисульфитом натрия; в) обработка паром?

**2. Не сливают, а используют вместе с овощами жидкость, оставшуюся:**

а) при припускивании; б) при варке?

**3. Какие из перечисленных макаронных изделий относят к трубчатым:**

а) ракушки и спиральки; б) вермишель и спагетти; в) макароны и перья?

**4. Укажите крупы, из которых приготавливают крупеник:**

а) рисовая, пшенная; б) гречневая, пшеничная; в) гречневая, рисовая?

**5. Выберете из предложенного списка супов только те, которые относятся к заправочным?**

а) щи зеленые б) суп-пюре из птицы в) борщ флотский г) суп-пюре из бобовых

**6. С какой целью овощи для супов пассеруют;**

а) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий;  
б) сокращения продолжительности варки;  
в) изменения консистенции?

**7. В каком цехе обрабатывают рыбу:**

- а) заготовочный цех; б) мясорыбный цех; в) холодный цех?
- 8. Состав теста «кляр» для жарки рыбы:**  
а) мука, вода, белки яиц, соль, сахар; б) молоко, мука, яйца, соль;  
в) сметана, вода, мука, яйца, соль, сахар; г) мука, молоко или вода, масло растительное, яйца, соль?
- 9. Порционные полуфабрикаты из свинины:**  
а) бифштекс, лангет, котлеты натуральные; б) шницель, антрекот, котлета отбивная;  
в) эскалоп, шницель, котлета натуральная; г) эскалоп, антрекот, лангет, шницель?
- 10. Причины размягчения мяса при тепловой обработке:**  
а) отбивание; б) денатурация белков;  
в) переход коллогена в глютин; г) испарение влаги?
- 11. Каким способом выполняется простая нарезка овощей:**  
а) только вручную; б) вручную и используя овощерезку; в) используя только овощерезку?
- 12. Какая машина предназначена для нарезания сырых овощей:**  
а) МРОВ -160; б) МКП- 60; в) МРО -50-200?
- 13. К желированным сладким блюдам относятся:**  
а) компоты, кисели, самбуки, желе; б) кисели, муссы, желе, свежие фрукты;  
в) кремы, желе, муссы, самбуки, кисели; г) суфле, кремы, желе, самбуки?
- 14. Температура подачи мороженого:**  
а) 4-6° С; б) 10-14° С; в) 8-10° С; г) 0-2°С?
- 15. Какой тепловой обработке подвергают азу?**  
а) запеканию; б) тушению; в) жарению?
- 16. Для взбивания жидких смесей используют венчики:**  
а) плоскорешетчатые; б) прутиковые; в) крюкообразные?
- 17. Как называется полуфабрикат из натурально-рубленой массы, в который шпиг нарезают мелкими кубиками:**  
а) фрикадельки; б) шницель; в) бифштекс; г) люля-кебаб?
- 18. Что является характерной особенностью заправочных супов:**  
а) использование пассерованных корней и лука; б) использование лезона?
- 19. При варке раков добавляют:**  
а) соль, специи, лук, морковь; б) зелень ароматических корней, укроп, перец, лавровый лист, соль;  
в) соль, специи; г) только соль?
- 20. Какие овощи перед фаршированием бланшируют:**  
а) помидоры, баклажаны; б) перец, кабачки, огурцы;  
в) перец, кабачки, капуста для голубцов; г) картофель, помидоры, огурцы?

### Вариант 11

Выберите правильный вариант ответа:

- 1. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа:**  
а) свежие; б) маринованные; в) сушеные?
- 2. Почему на рулете картофельном после запекания появляются трещины:**  
а) картофельная масса слишком влажная;  
б) картофельная масса плотная;  
в) не сделали проколы?
- 3. В какое блюдо добавляют творог:**  
а) запеканка рисовая; б) пудинг манный; в) лапшевник?
- 4. Для приготовления каких блюд творог отжимают:**  
а) холодных; б) горячих жареных; в) горячих?
- 5. За сколько минут до готовности в суп кладут специи (лавровый лист, перец) и соль:**  
а) за 1 – 2 минуты б) за 15 – 20 минут в) за 5 – 7 минут?
- 6. Какой борщ перед подачей заправляют чесноком:**  
а) московский; б) украинский; в) сибирский?
- 7. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:**  
а) приготовление полуфабрикатов б) разделка  
в) вымачивание г) размораживание?
- 8. В пряном отваре варят рыбу:**  
а) рыбу с приятным запахом; б) речную рыбу; в) морскую рыбу; г) треску, зубатку, камбалу?
- 9. Температура подачи горячих блюд из мяса:**  
а) 75°С ; б) 65°С; в) 80°С; г) 55°С?
- 10. Какой полуфабрикат готовят из рубленой массы баранины:**  
а) бифштекс; б) люля-кебаб; г) бефстроганов?
- 11. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:**

а) филе с кожей; б) филе с кожей и костями; в) порционный кусок (кругляш); г) рыбу в целом виде (мелкую)?

**12. Какой толщиной нарезают кусочки хлеба для бутерброд:**

а) 0,5 – 1 см                      б) 1 – 1,5 см                      в) 1,5 – 2 см                      г) 2 - 3 см ?

**13. К горячим сладким блюдам относятся:**

а) гренки с плодами, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный, парфе;  
б) пудинг рисовый, яблоки в тесте, каша гурьевская;  
в) суфле, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, крем ванильный из сметаны;  
г) пудинг манный, яблоки в тесте, каша герьевская, самбук?

**14. В чем заключается особенность подачи кофе глясе:**

а) при отпуске кладут взбитые сливки;  
б) при подаче в стакан кладут пенку, снятую с молока;  
в) охлаждают и в бокал кладут шарики мороженого;  
г) охлаждают и в бокал кладут пищевой лед?

**15. Какое количество крупы и жидкости берут для приготовления вязкой каши:**

а) 1:2;                      б) 1:3;                      в) 1:5 ?

**16. Рабочим органом мясорубки служит:**

а) шнек;                      б) гребенка;                      в) редуктор?

**17. Для жарки используют следующие части говядины:**

а) лопаточная, пашина;                      б) толстый край, вырезка;  
в) боковая, наружные части задней части;                      г) покровка, грудинка, шея?

**18. За сколько минут до окончания варки супа вводят пассерованные корни:**

а) 5-10 мин;                      б) 20-25 мин;                      в) 10-15 мин?

**19. Для варки рыбы порционными кусками используют:**

а) чистое филе;                      б) филе с кожей;                      в) филе с кожей и костями;                      г) куски-кругляши?

**20. Помидоры, баклажаны, перец относятся к группе овощей:**

а) клубнеплоды;                      б) корнеплоды;                      в) плодовые;                      г) пряные?

## Вариант 12

Выберите правильный вариант ответа:

**1. Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке:**

а) калибровка;                      б) карбование ;                      в) сортировка?

**2. Температура отпуска горячих овощных блюд:**

а) не ниже 55°C;                      б) не ниже 65°C;                      в) не ниже 74°C?

**3. Какую рассыпчатую кашу можно варить тремя способами:**

а) рисовую;                      б) гречневую;                      в) перловую?

**4. В чем причина затягивания белой пленкой желтка у яичницы – глазуньи:**

а) жаренье при низкой температуре;  
б) жаренье с закрытой крышкой;  
в) в нее добавили избыточное количество соли?

**5. За сколько минут до готовности супа закладывают пассерованные овощи:**

а) за 10 – 15 минут;                      б) за 20 – 30 минут;                      в) за 5 – 7 минут?

**6. Какой вкус должен иметь борщ:**

а) кислый;                      б) сладковатый;                      в) кисло-сладкий?

**7. В какой последовательности осуществляется разделка чешуйчатой рыбы?**

а) удаление жабр, удаление внутренностей                      б) промывание  
в) очистка чешуи                      г) удаление плавников?

**8. При варке раков добавляют:**

а) соль, специи, лук, морковь;                      б) зелень ароматических корней, укроп, перец, лавровый лист, соль;  
в) соль, специи;                      г) только соль?

**9. Укажите причины образования корочки на поверхности мяса при жарке:**

а) концентрация экстрактивных веществ;                      б) образование новых вкусовых веществ;  
в) деформация;                      г) испарение влаги?

**10. Какой полуфабрикат нарезают из говяжьей вырезки:**

а) эскалоп ;                      б) ромштекс;                      в) бифштекс?

**11. Какой толщиной нарезают кусочки хлеба для бутербродов:**

а) 0,5 – 1 см;                      б) 1 – 1,5 см;                      в) 1,5 – 2 см;                      г) 2 - 3 см ?

**12. Салат из квашеной капусты доводят до вкуса:**

а) соль, сахар, уксус;                      б) соль, сахар, перец;                      в) сахар, уксус, перец;                      г) соль, сахар?

**13. Температура подачи горячих сладких блюд:**

а) 45° C;                      б) 55° C;                      в) 65° C;                      г) 40° C?

**14. Какое количество крахмала следует взять для приготовления 1 кг густого киселя:**

- а) 20-30 г; б) 100-120 г.; в) 15-20 г; г) 60-80 г?

**15. В течение какого времени осуществляют замачивание желатина?**

- а) 15 минут б) 40 минут в) 1 –1,5?

**16. Специализированные жарочные аппараты, предназначенные для жарки кулинарных и кондитерских изделий в большом количестве жира –**

- а) фритюрницы; б) жарочные шкафы; в) кондитерские печи?

**17. При обвалке свинины получают:**

- а) корейку, покромку, грудинку, окорок; б) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею;  
в) лопатку, грудинку, пашину, вырезку, шею; г) шею, грудинку, корейку, окорок?

**18. Выберите из перечисленных в ответах характеристик воды ту, которая соответствует требованиям к воде, применяемой для заливки продуктов при приготовлении бульонов:**

- а) холодная; б) теплая; в) горячая?

**19. Сыромороженных креветок варят:**

- а) 3 мин; б) 5 мин; в) 7 мин; г) 10 мин?

**20. К какому виду грибов относятся: лисички, рыжики, сыроежки, опята, грузди?**

- а) пластинчатые; б) губчатые; в) сумчатые; г) трубчатые?

**Эталоны ответов**

**Вариант 1**

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ответы	в	а	б	б	а.б	г	б	б	г	б
№ вопроса	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ответы	в	б	в	б	в	а	б	а	а	в

**Вариант 2**

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ответы	б	а	б	б	в	в	а	а	б	г
№ вопроса	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ответы	в	а	а	в	а	б	в	а	в	в

**Вариант 3**

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ответы	б	б	в	б	б	а	б	б	в	в
№ вопроса	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ответы	а	в	в	а	в	б	б	а	г	г

**Вариант 4**

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ответы	б	в	б	б	в	б	г	в	б	г
№ вопроса	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ответы	а	б	а	в	в	а	в	в	б	а

**Вариант 5**

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ответы	в	а	б	б	а	б	в	г	а	в
№ вопроса	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ответы	а	г	б	г	в	а	г	а	в	г

**Вариант 6**

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ответы	а	б	а	б	б	а	б	б	б	г
№ вопроса	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ответы	б	г	а	2,3,1,4,5	б	а	в	б	а	б

**Вариант 7**

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ответы	а	в	в	а	б	б	б	в	в	в
№ вопроса	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ответы	а	в	г	а	а	а	г	в	б	б

Вариант 8

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ответы	б	б	б	б	а	в	в	а	б	г
№ вопроса	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ответы	б	б	в	а	а	б	г	в	б	б

Вариант 9

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ответы	в	в	б	б	б	в	в	б	в	г
№ вопроса	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ответы	б	г	б	в	б	а	в	б	б	в

Вариант 10

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ответы	б	а	в	в	а,в	а	б	б	г	г
№ вопроса	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ответы	б	в	г	а	б	б	в	а	б	в

Вариант 11

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ответы	в	в	в	б	в	б	г,в,б,а	б	б	б
№ вопроса	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ответы	а	а	б	в	а	а	б	в	г	в

Вариант 12

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ответы	б	б	а	б	а	в	в,г,а,б	б	г	в
№ вопроса	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ответы	а	г	б	г	б	а	г	а	б	а