

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
Освоенные умения	
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>	
Освоенные знания	
<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. Крупнотушковые 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°С; б) при хранении в темных помещениях при температуре - 1°С;
- в) при хранении при температуре - 18°С 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°С?

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) ремень?

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-рубленная 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 припускании; 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 кореньев и лука; б) использование лезона?
- 19. При варке раков добавляют:**
а) соль, специи, лук, морковь; б) зелень ароматических кореньев, 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) покромка, 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, пашины, 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