

Министерство образования Белгородской области  
Областное государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Белгородский индустриальный колледж»

Рассмотрено  
цикловой комиссией  
Протокол заседания №\_\_\_\_\_.  
от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.  
Председатель цикловой комиссии  
\_\_\_\_\_ Чепурная М.Н.

**СБОРНИК ЗАДАНИЙ**  
в тестовой форме  
по профессиональному модулю  
**ПМ.03 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ  
ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»**

по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация техник-технолог

Разработчик:  
Преподаватели  
Белгородский индустриальный  
колледж  
Романенко Т.В., Котлярова С.В.

Белгород 2023 г.

Сборник тестовых заданий для закрепления теоретических знаний, а также для получения практических навыков и умений составлен в соответствии с рабочей программой по профессиональному модулю **ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»** по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе базовой подготовки

Рассмотрена  
предметной цикловой комиссией  
специальности «ТПОП»  
протокол № \_\_\_\_\_  
от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.

председатель ПЦК  
ОГАПОУ «Белгородский  
индустриальный колледж»

Чепурная М.Н.

---

Разработчики:

**Романенко Татьяна Владимировна**, преподаватель специальных дисциплин ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»;

**Котлярова Светлана Владимировна**, преподаватель специальных дисциплин ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж».

## Содержание

	Стр.
1. Пояснительная записка	3
1.1. Краткая характеристика дисциплины, ее цели и задачи. Место тестовых заданий в курсе профессионального модуля	3
1.2. Организация и порядок проведения тестовых заданий	3
1.3. Общие указания по выполнению тестовых заданий	3
1.4. Критерии оценки результатов выполнения тестовых заданий	4
2. Содержание тестовых заданий. Часть 1.	5
3. Эталоны ответов к тестовым заданиям часть 1.	15
4. Содержание тестовых заданий. Часть 2.	16
5. Эталоны ответов к тестовым заданиям часть 2.	41
6. Информационное обеспечение	44

## **1. Пояснительная записка**

### **1.1. Краткая характеристика профессионального модуля, его цели и задачи.**

#### **Место практических работ в курсе профессионального модуля.**

Профессиональный модуль ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горечей кулинарной продукции» является частью рабочей основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Профессиональный модуль изучается с IV по VIII семестры.

Цель настоящих тестовых заданий: оказание помощи обучающимся в выполнении лабораторных, практических и самостоятельных работ по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горечей кулинарной продукции», качественное выполнение которых поможет обучающимся освоить обязательный минимум содержания дисциплины и подготовиться к промежуточной аттестации в форме квалификационного экзамена.

### **1.2. Организация и порядок проведения тестовых заданий**

Тестовые задания проводятся после изучения теоретического материала. Введение тестовых заданий в учебный процесс служит связующим звеном между теорией и практикой. Они необходимы для закрепления теоретических знаний, а также для получения практических навыков и умений. При проведении тестирования задания, выполняются студентом самостоятельно, с применением знаний и умений, усвоенных на предыдущих занятиях, а также с использованием необходимых пояснений, полученных от преподавателя. Обучающиеся должны иметь методические рекомендации по выполнению тестовых заданий, конспекты лекций, измерительные и чертежные инструменты, средство для вычислений.

### **1.3. Общие указания по выполнению тестовых заданий**

Настоящий сборник заданий в тестовой форме предназначен для текущего, промежуточного, итогового контроля, подготовленности студентов по профессии Повар, кондитер. Информация, содержащаяся в методической разработке, позволяет освоить практические знания и умения по профессиональному модулю, формирует у студентов профессиональные компетенции, входящие в состав профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

Курс тестовых заданий по профессиональному модулю ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горечей кулинарной продукции» предусматривает проведение разнообразной формы заданий: на соответствие, выбор правильного или несколько ответов из предложенных вариантов, пропущенное слово, технологическая последовательность приготовления горячих блюд и т.д...

К заданиям в тестовой форме предлагаются эталоны ответов, краткая инструкция по выполнению заданий, что значительно ускоряет процесс самопроверки.

Практическое выполнение заданий в тестовой форме дает студентам возможность объективно оценить тот уровень профессиональных компетенций, который необходим для усвоения модуля.

Сборник заданий в тестовой форме по профессиональному модулю ПМ.03 позволяет студентам подготовиться к квалификационному экзамену.

Задания в тестовой форме по ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горечей кулинарной продукции» для оценки освоения тем: «Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов, соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними»; «Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд,

кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде»; «Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними». «Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос»; «Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации»

#### 1.4. Критерии оценки результатов выполнения тестовых заданий

Критериями оценки результатов работы обучающихся являются:

- уровень усвоения обучающимся учебного материала;
- умение обучающегося использовать теоретические знания при выполнении тестовых заданий;

- сформированность общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней птицы).

- обоснованность и четкость изложения материала;

- уровень оформления работы.

- анализ результатов.

#### Критерии оценивания тестовых заданий часть 1.

<b>Оценка</b>	<b>Критерии оценивания</b>
5(отлично)	27-30 –правильных ответов (90 – 100 %)
4(хорошо)	24-26 – правильных ответов (80 %)
3(удовлетворительно)	22– 23 правильных ответов (75%)
2(неудовлетворительно)	21 и менее правильных ответов (74%)

Критерии оценивания тестовых заданий часть 2.

<b><i>Оценка</i></b>	<b><i>Критерии оценивания</i></b>
<i>5(отлично)</i>	<i>68-75 –правильных ответов (90 – 100 %)</i>
<i>4(хорошо)</i>	<i>60-67 – правильных ответов (80 %)</i>
<i>3(удовлетворительно)</i>	<i>56-59– правильных ответов (75%)</i>
<i>2(неудовлетворительно)</i>	<i>55 и менее правильных ответов (74%)</i>

## 2. Содержание тестовых заданий. Часть 1.

### 1 – вариант

#### 1. Выберите один вариант ответа:

В суповом отделении осуществляется приготовление

1. соусов;
2. бульонов и супов;
- 3 горячих напитков;
4. вторых блюд

#### 2. Выберите несколько вариантов ответов:

Технологический процесс приготовления бульона состоит стадий:

- 1.приготовление полуфабрикатов;
2. подготовки сырья;
3. приготовление супов;
4. приготовления бульона

#### 3. Дополните выражение:

Первые блюда должны отпусаться с температурой не ниже , \_\_\_\_\_ град С.

4. Соотнесите соотношение ступенчатого регулирования мощности конфорки электроплиты

№ п\п	Наименование	Характеристика
1	Слабый нагрев	а. температура на поверхности конфорки 340-350°C
2	Средний нагрев	б. температура на поверхности конфорки 350-400°C
3	Сильный нагрев	в. температура на поверхности конфорки 180-200°C
		г. температура на поверхности конфорки 220-230°C

#### 5. Выберите несколько вариантов ответов:

В цехе для приготовления горячих блюд должна быть инвентарь и посуда

1. кондитерские мешки;
2. кастрюли, сковороды;
3. черпаки, вилки поварские;
4. просеиватель

#### 6. Сделайте расшифровку:

КПЭ – 160- это

#### 7. Выберите несколько вариантов ответов:

При производстве супов особое внимание уделяют:

1. время приготовления;
2. срок годности;
3. температуру хранения;
4. подготовку сырья

**8. Выберите один вариант ответа:**

Современная упаковка пищевых продуктов должна иметь:

1. длительное и надежное хранение продуктов;
2. удобное для повара;
3. современная подача;
4. сохранение пищевой ценности

**9. Выберите один вариант ответа:**

Температура подачи горячих супов:

1. 65°C;
2. 75°C;
3. 55°C;
4. 10-14°C;

**10. Выберите несколько вариантов ответов:**

Перед началом работы с пищеварочными котлами

1. проверяют состояние варочного сосуда;
2. наличие заземления;
3. состояние клапана турбинки;
4. уровень воды в пароводяной рубашке

**11. Выберите несколько вариантов ответов:**

К вспомогательным способам тепловой обработки относят:

1. пассерование;
2. бланширование ;
3. запекание;
4. тушение

**12. Дополнить выражение:**

Особенностью пароконвектомата является сохранять \_\_\_\_\_ - вещества приготавливаемого продукта.

**13. Найдите соответствие между режимом работы пароконвектомата и температурой:**



№ п\п	Режим работы пароконвектомата	Температура
1	Пар	а. до 270 °С
2	Комбинированный	б. до 300°С
3	Конвекция	в. 100°С
		г. до 250°С

**14. Выберите несколько вариантов ответов:**

Сроки хранения супов в простом запайщике:

1. не более 5-10 суток;
2. не более 48 часов;
3. не более 24 часов;
4. не более 4-5 суток

**15. Выберите несколько вариантов ответов:**

Для упаковки соусов применяют:

1. стеклянные бутылки;
2. тарелки;
3. пластиковые стаканы;
4. соусники;

**16. Выберите несколько вариантов ответов:**

После окончания работы с жарочным шкафом

1. исправность пускорегулирующих приборов;
2. отключают от электросети;
3. очищают от подгоревшей пищи;
4. наружную поверхность насухо вытирают

**17. Дополните выражение:**

Тушение- это припускание в бульоне или \_\_\_\_\_ предварительно обжаренных продуктов с добавлением специй.

**18. Выберите один вариант ответа:**

Для отпуска заказных первых блюд предназначен

- 1.электросковороды;
- 2.стол секционный модульный с охлаждаемым шкафом и горкой;
3. жарочный шкаф;
4. привод с мясорубкой

**19. Выберите один вариант ответа:**

По картинке определите вид оборудования



1. холодильный шкаф для полуфабрикатов;
2. электрическая сковорода;
3. весы электронные;
4. шкаф сушильный

**20. Дополнить выражение:**

В ресторанах, где соусы готовят для вторых блюд специальные \_\_\_\_\_ для соусов не выделяют.

**21. Дополните выражение:**

**Термостатирование** называют поддержание заданной \_\_\_\_\_ блюд на раздаче или при доставке к месту потребления.

**22. Выберите один вариант ответа:**

Срок хранения горячих первых блюд в термосах не должен превышать (включая время их транспортирования).

1. 1 час;
2. 2 часа;
3. 4 часа;
4. 3 часа

**23. Дополните выражение:**

Горячий цех подразделяется на \_\_\_\_\_ 2 специализированных отделения – суповое и \_\_\_\_\_.

**24. Выберите один вариант ответа:**

Грохот предназначен для

1. снятия хлопьев денатурированного белка;
2. перемешивания продуктов;
3. процеживания бульона;
4. измельчения продуктов

**25. Сделайте расшифровку оборудования:**

СОЭСМ-3- это

**26. Выберите один вариант ответа:**

СВЧ аппаратах погрев прогрев п/ф осуществляется благодаря:

1. понижению температуры;

2. повышению температуры;
3. свойствам электромагнитных волн проникать во внутрь;
4. свойствам поддержания температуры

**27. Дополните выражение:**

Наиболее современным считается \_\_\_\_\_ линейное расположение модульно-  
\_\_\_\_\_ оборудования.

**28. Выберите один вариант ответа:**

Температура подачи супов пюре:

1. 10-14°C;
2. не ниже 80-85°C;
3. не ниже 70-75°C;
4. не ниже 60-65°C

**29. Выберите несколько вариантов ответов:**

Упаковка на вынос классифицируют по параметрам:

1. материалу, конфигурации;
2. герметичности, прочности;
3. объему, назначению;
4. аккуратности и привлекательности

**30. Дополните выражение:**

Для варки при пониженной применяют \_\_\_\_\_ баню или \_\_\_\_\_.

**2 – вариант**

**1. Выберите один вариант ответа:**

В соусном отделении осуществляется приготовление

1. соусов;
2. бульонов;
- 3 супов;
4. первых блюд

**2. Выберите несколько вариантов ответов:**

Горячий цех оснащен оборудованием:

1. тепловым;
2. водонагревающим;
3. холодильным;
4. агрегатами

**3. Дополните выражение:**

Супы заправленные лезоном хранят при температуре \_\_\_\_\_ град С.

**4. Соотнесите соотношение ступенчатого регулирования мощности конфорки электроплиты**

№ п\п	Наименование	Характеристика
1	Слабый нагрев	а. температура на поверхности конфорки 340-350°C
2	Средний нагрев	б. температура на поверхности конфорки 350-400°C
3	Сильный нагрев	в. температура на поверхности конфорки 180-200°C
		г. температура на поверхности конфорки 220-230°C

**5. Выберите несколько вариантов ответов:**

В цехе для приготовления супов и соусов должна быть инвентарь и посуда

1. тестомес;
2. котлы наплитные, сковороды;
3. взбивальная машина;
4. ситейники, вкладыши для варки

**6. Сделайте расшифровку:**

КЭ – 100- это

**7. Выберите несколько вариантов ответов:**

Для супов применяют виды упаковок:

1. бутылки
2. стаканы;
3. пакеты;
4. контейнера под запайку

**8. Выберите несколько вариантов ответов:**

Мармиты предназначены для

1. подготовки сырья;
2. приготовления блюд;
3. обеспечения вкусовых качеств блюд;
4. обеспечения сохранения температуры

**9. Выберите один вариант ответа:**

Температура подачи холодных супов:

1. 10-14°C;
2. 75°C;
3. 55°C;
4. 65°C;

**10. Выберите несколько вариантов ответов:**

Во время работы с пищеварочными котлами

1. состояние клапана -турбинки;
2. наличие заземления;
3. манометра;
4. сигнальных ламп

**11. Выберите несколько вариантов ответов:**

К комбинированным способам тепловой обработки относят:

1. пассерование;
2. бланширование;
3. запекание;
4. тушение

**12. Дополните выражение:**

Тепловая обработка продуктов повышает \_\_\_\_\_ пищи.

**13. Найдите соответствие между режимом работы бойлерного пароконвектомата и температурой:**

№ п\п	Режим работы	Варианты ответов
1	Пар 100°C	а. подача пара и воздушных тэнов
2	Комбинированный до 250 °С	б. подача пара при помощи вентилятора
3	Конвекция до 270°C	в. без пара
		г. воздушные тэны без подачи пара

**14. Выберите один вариант ответа:**

Сроки хранения супов в усовершенствованной модели запайщике

1. не более 5-10 суток;
2. не более 48 часов;
3. не более 24 часов;
4. не более 4-5 суток

**15. Выберите несколько вариантов ответов:**

Герметическая упаковка для соусов предотвращает:

- 1 сохранение внешнего вида ;
2. обеспечивает длительное хранение;
3. сохранение консистенции;
- 4 порчу продукта;

**16. Выберите несколько вариантов ответов:**

Во время работы с жарочным шкафом

1. нельзя оставлять шкаф без присмотра;
2. открывать дверки шкафа осторожно;
3. не работать с неисправными пакетными переключателями;
4. наружную поверхность насухо вытирают

**17. Дополните выражение:**

Запекание-это нагревание продуктов в жарочном шкафу для доведения его готовности с образованием \_\_\_\_\_ корочки.

**18. Выберите один вариант ответа:**

Для небольших ресторанов на 40-60 мест применяют

1. пищеварочные котлы;
2. пароконвектоматы;
3. фритюрницы;
4. электрические плиты

**19. Выберите один вариант ответа:**

По картинке определите вид оборудования



1. холодильный шкаф для полуфабрикатов;
2. плита электрическая;
3. весы электронные;
4. электрическая сковорода секционно- модулированная.

**20. Выберите один вариант ответа:**

Дополните выражение:

Некоторые соусы требуют длительного взбивания, поэтому в цехе должна быть \_\_\_\_\_ машина.

**21. Дополните выражение:**

**Брезирование** – припускания продукта в жарочном шкафу с \_\_\_\_\_ и затем обжаривание (глазирование).

**22. Выберите один вариант ответа:**

Срок хранения горячих первых блюд в термосах не должен превышать (включая время их транспортирования).

1. 1 час;
2. 2 часа;

3. 4 часа;

4. 3 часа

**23. Дополните выражение:**

В суповом отделении производится приготовление \_\_\_\_\_ и супов.

**24. Выберите один вариант ответа:**

Шумовка предназначена для

1. снятия хлопьев денатурированного белка;

2. перемешивания продуктов;

3. процеживания бульона;

4. измельчения продуктов

**25. Сделайте расшифровку оборудования:**

СМВСМ-это;

**26. Выберите один вариант ответа:**

Ускорение варки пищи может достигнуто применением

1. электроплитой;

2. СВЧ;

3. жарочный шкафом;

4. пароварочным шкафом

**27. Дополните выражение:**

Единая технологическая линия улучшает состояние предприятия и условия

---

**28. Выберите один вариант ответа:**

Для ускорения бульона из костей, блюд из круп, бобовых, гороха устанавливают

1. автоклавы;

2. пароконвектоматы;

3. котел пищеварочный электрический;

4. кипятильник непрерывного действия

**29. Выберите несколько вариантов ответов:**

Бумажная упаковка для горячих обедов на вынос должна быть:

1. различной конфигурации;

2. герметичной; влагостойкой;

3. объемной, эластичной;

4. аккуратной и привлекательной

**30. Дополните выражение:**

Лучшей посудой для жаренья \_\_\_\_\_ сковороды и \_\_\_\_\_.

### 3. Эталоны ответов (Часть 1).

#### Вариант №1

Вариант 1	1	2		4	5	6	7	8	9	10
	2	3,4	5	1г, 2а,3б	2,3	котел пищева рочны й, электр ически й 160 литров	2,3	1	2	1,2.4
Вариант 1	11	12	3	14	15	16	17	18	1	20
	1,2	полезн ые	.в,2г ,3а	3	1,3	2,3,4	соуса	2	9	1 места
Вариант 1	21	22	3	24	25	26	27	28	2	30
	тем пера тур ы	4	оусн ое	3	стол охлажда емым шкафом и горкой	3	секци онног о	4	,3	1 водя- ную, мар- мит

#### Эталоны ответов

#### Вариант №2

Вариант 2		2	4	3	5	6	7	8		10
		1,3	1г, 2а,3б	60-65	2,4	котел электр ически й 100 литров	3,4	3,4		1,3.4
Вариант 2	1	12	14	13	15	16	17	18	9	20
	,4	усвое мость	1	1б,2а,3г	2,4	1,2,3	поджар истой	2		взбив альна я
Вариант 2	1	22	24	23	25	26	27	28	9	30
	буль оно м	4	1	бульоно в	стол со встроен ной моечной ванной	2	труда	1	,4	чугун - ные, жаров ни



#### 4. Содержание тестовых заданий. Часть 2.

##### Вариант-1

###### 1. Выберите один вариант ответа:

Температура фритюра при приготовлении картофеля фри

- 1.140-160°C;
- 2.170-180°C;
- 3.120-140°C;
- 4.100-120°C

###### 2. Вставьте пропущенный ингредиент:

Для жарки во фритюре используют:

1. \_\_\_\_\_
2. Жир
3. Маргарин или сливочное масло

###### 3. Выберите несколько вариантов ответов:

К блюдам из картофельной массы относят:

1. запеканку картофельную;
2. голубцы овощные;
3. шницель из капусты;
4. крокеты

###### 4. Дополнить выражение:

Зразы картофельные имеет форму\_\_\_\_\_.

###### 5. Установите правильную последовательность приготовления

**картофельного пюре:**

1. варят картофель до готовности;
2. взбивают до получения пышной массы;
3. вливают горячее кипяченое молоко;
4. добавляют растопленное сливочное масло;
5. протирают

###### 6. Установите соответствие между кулинарным изделием и формой

**панировки**

Кулинарные изделия

Форма

- |            |                         |
|------------|-------------------------|
| 1. зразы   | а. кирпичика            |
| 2. котлеты | б. овальная             |
| 3. крокеты | в. овально приплюснутая |

4.шницель

с. одним заостренным концом

**7.Дополните выражение:**

При варке овощи закладывают в \_\_\_\_\_ воду

**8. Определите блюдо по набору ингредиентов:**

- 1.капуста белокочанная;
2. мука пшеничная;
- 3.яйца;
- 4.сухари;
5. маргарин столовый, масло сливочное;
6. сметана или соус

**9. Выберите несколько вариантов ответов:**

Для блюда «Кабачки фаршированные» используют соусы:

- 1.белый основной
- 2.польский
3. сметанный
- 4.сметанный с томатом

**10. Дополните выражение:**

Чтобы во время жарки во фритюре не разбрызгивался жир овощи \_\_\_\_\_

**11.Дополните выражение:**

Котлеты морковные отличаются от свекольных тем, что в состав массы добавляют \_\_\_\_\_.

**12. Установите правильную последовательность приготовления зраз картофельных:**

- 1.готовят картофельную массу;
- 2.доводят до готовности в жарочном шкафу;
- 3.кладут фарш на середину;
- 4.обжаривают с двух сторон;
- 5.панируют, придавая форму кирпичика;
- 6.придают форму лепешки;
- 7.разделяют на порции;
- 8.соединяют края;

**13.Выберите несколько вариантов ответов:**

Грибы запеченные в сметанном соусе подают:

1. в порционной сковороде;
2. на тарелке;

3. в баранчике;

4.на блюде

**14. Выберите несколько вариантов ответов:**

Перечислите овощи, предназначенные для фаршированных блюд из овощей

1. огурцы, патиссоны;

2. кабачки, тыква;

3. баклажаны, помидоры;

4. брокколи

**15. Выберите несколько вариантов ответов:**

Перечислите способы тепловой обработки при приготовлении суфле из моркови

1. припускание, протираание;

2. варка;

3. жарка;

4. запекание

**16. Выберите один вариант ответа:**

На рыбном бульоне чаще всего готовят супы:

1. щи из свежей капусты;

2. щи зеленые;

3. щи из квашенной капусты;

4. борщи

**17. Выберите один вариант ответа:**

Норма отпуска супа на порцию в граммах

1. 150;

2. 500;

3. 200;

4. 300

**18. Выберите один вариант ответа:**

Белая пассеровка для соуса готовится:

1.с жиром и без жира;

2. с майонезом;

3. со сметаной;

4. без жира

**19.Выберите один вариант ответа:**

Супы классифицируются по жидкой основе:

1. холодные;

2. горячие;
3. приготовленные на бульонах, отварах, молоке, хлебном квасе;
- 4 заправочные;

**20. Выберите один вариант ответа:**

Производным какого соуса является кисло- сладкий

1. сметанного;
2. белого;
3. молочного;
4. красного

**21. Выберите несколько вариантов ответов:**

Для сладких супов в качестве гарнира используют:

1. отварной рис;
2. клецки, вареники с ягодами;
3. отварные спагетти;
4. отварную гречку

**22. Установите соответствие:**

**Между блюдом и особенностью приготовления и подачи**

<b>Блюда</b>	<b>Особенности приготовления и подачи</b>	<b>1. Солянка</b>
домашняя	<b>а.</b> отваривают мясо, добавляют вареные	
2. Паста сырная	желтки с горчицей и солью, огурец,	
3 Окрошка мясная	заправляют хлебным квасом, при отпуске	
	кладут нарезанное мясо, белки яйца, огурцы,	
	лук, сметану;	
	<b>б.</b> варят мясокостный бульон с	
картофелем,	пассерованный лук, томатное пюре, припу-	
	щенные огурцы, специи, соль, при отпуске	
	кладут набор мясных продуктов, наливают	
	суп, кладут сметану, зелень;	
	<b>в.</b> зачищенный сыр натирают, соединяют с	
	маслом сливочным, добавляют перец	
	красный молотый, протирают и взбивают до	
	образования пышной массы	

**23. Выберите один вариант ответа:**

Соус, который готовят с добавлением рубленого вареного яйца и зелени.

1. соус польский;
2. соус сухарный;
3. соус голландский;
4. соус белый

**24. Выберите несколько вариантов ответа:**

Для борщей свеклу предварительно:

1. тушат;
2. пассеруют;
3. обжаривают
4. варят

**25. Дополните выражение:**

Бульон – отвар, полученный при \_\_\_\_\_ в воде мяса, костей, птицы, рыбы.

**26. Выберите один вариант ответа:**

Подача солянки сборной мясной.

1. в тарелку кладут набор мясных продуктов, наливают солянку. кладут сметану и измельченную зелень;
2. в тарелку кладут маслины, кружочек очищенного лимона, посыпают измельченной зеленью;
3. в тарелку кладут набор мясных продуктов, маслины или оливки, наливают солянку, кладут кружочек очищенного лимона. сметану. измельченную зелень;
4. в тарелку кладут свинокочености, наливают суп и посыпают зеленью

**27. Установите правильную последовательность приготовления супа картофельного с фрикадельками**

1. варят до готовности;
2. в кипящий мясной бульон кладут картофель, нарезанный кубиками;
3. доводят до кипения, кладут пассерованные овощи, нарезанные брусочками;
4. за 5-7 минут до окончания готовности добавляют пассерованное томатное пюре, припущенные фрикадельки

**28. Дополните выражение:**

Соусы сметанные бывают \_\_\_\_\_ и на белом соусе.

**29. Выберите несколько вариантов ответов:**

К шам из свежей капусты можно отдельно подать

1. гречневая кашу;
2. ватрушку с творогом;

3. крупеник;

4. кулебяку

**30. Установите правильную последовательность приготовления соуса красного основного**

1. закладывают пассерованные овощи с томатным пюре;

2. приготовление красной мучной, сухой пассеровки, охлаждение до 70-80°C;

3. варят в течении 1 часа при слабом кипении;

4. в коричневый бульон вливают разведенную пассеровку;

5. за 10-15 минут до конца варки добавляют соль, сахар, лавровый лист

6. приготовление коричневого бульона

**31. Выберите номер правильного ответа:**

При варке рыбы целую рыбу и звенья заливают водой:

1. горячей;

2. холодной;

3. кипятком;

4. теплой

**32. Выберите номер правильного ответа:**

Припущенную рыбу заливают бульоном или водой, чтобы жидкость покрыла:

1. на 1 л. объема;

2. на 2 л объем;

3. на 1/3 л объема

4. на 1/5 объема

**33. Установите соответствие между блюдом и видом его тепловой обработки**

**Наименование блюд**

**Вид тепловой обработки**

1. рыба припущенная

а. варка в небольшом количестве жидкости

2. рыба жареная с луком по- ленинградски

б. жарка основным способом

3. рыба жареная с зеленым маслом

в. жарка в жарочном шкафу

4. тефтели

г. жарка во фритюре

д. тушение

**34. Установите правильную последовательность приготовления тельного.**

1. обжаривают во фритюре;

2. панируют в сухарях;

3. сформованное тельное смачивают в льезоне;

4. укладывают на сковороду и ставят в жарочный шкаф

**35. Дополните выражение:**

При отпуске тефтелей на подогретую тарелку укладывают картофель или \_\_\_\_\_, рядом кладут готовые тефтели, поливают соусом, используемым при тушении.

**36. Дополните набор ингредиентов необходимых для приготовления блюда « Рыба фри»**

- 1.рыба
- 2.мука
- 3.\_\_\_\_\_
4. сухари
- 5.соль, перец
6. растительное масло

**37. Выберите номер правильного ответа:**

Солянку рыбную готовят:

1. на порционной сковороде;
2. в рыбном котле;
3. в сотейнике;
4. в кастрюле

**38.Выберите номер правильного ответа:**

Отварную и припущенную рыбу хранят на мармите в бульоне

1. не более 1 часа;
2. не более 30 минут;
- 3 не более 2-3 часов;
4. не более 3-4 часа

**39. Установите соответствие между видом кулинарного изделия и формой.**

Кулинарные изделия	Форма
1. Котлеты	а) полумесяц
2. Биточки	б)прямоугольная,овально- удлиненная
3. Тефтели	в) маленькие шарики
4. Фрикадельки	г) овально- прямоугольная
5. Рулет	д) кругло - приплюснутая
6. Зразы рубленые	е) шарики d до 3 см
7. Тельное	ж)овально- приплюснутая с одним заостренным концом

**40. Выберите номер правильного ответа:**

В какое рыбное блюдо добавляют вареные макароны?

1. Рыба запеченная с картофелем по- русски;
2. Рыба запеченная в сметанном соусе;
3. Рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по-русски;
4. Рыба запеченная под молочным соусом

**41. Дополните выражение:**

Мясо жарят крупными, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ кусками.

**42. Выберите номер правильного ответа:**

Блюдо говядина в кисло –сладком соусе относится:

1. к жареным мясным блюдам;
2. к запеченным мясным блюдам;
3. к тушеным мясным блюдам
4. к отварным мясным блюдам

**43. Дополните выражение:**

Для плова мясо нарезают кусочками в виде \_\_\_\_\_ массой 20-30г.

**44. Установите правильную последовательность подачи рулета мясного с макаронами.**

1. кладут на блюдо 1-2 куса ;
2. нарезают на порционные куски;
3. подготовленный рулет запекают;
4. поливают соусом красным;

**45. Установите соответствие между наименованием блюда и его поливкой:**

Наименование блюда	Поливка
1. голубцы мясные	а. маслом
2. котлета натуральная	б. мясным соком
3. мясо тушеное	в. не поливают
4. шницель	г.соусом

**46. Дополните выражение**

Печень нарезанную брусочками 3-4 см массой 5-7 г кладут на разогретую с жиром \_\_\_\_\_ слоем 1-1, 5см , посыпают \_\_\_\_\_, перцем и 3-4 мин обжаривают.

**47. Определите блюдо по набору ингредиентов:**

- 1.мясо говядины свинины;
- 2.картофель;



3. лук репчатый;
4. жир животный топленый
5. томатное пюре

**48. Выберите номер правильного ответа:**

Ромштекс жарят:

1. во фритюре;
2. в гриле;
3. основным способом;
4. на углях

**49. Выделите номера правильных ответов:**

Готовность мяса определяют:

1. по упругости мяса;
2. цвету;
3. запаху;
4. выделению сока

**50. Дополните выражение:**

Мясо тушат вместе с \_\_\_\_\_ и вместе отпускают.

**51. Дополните выражение:**

Блюда из яиц содержат жирорастворимые витамины \_\_\_\_\_ и Д.

**52. Выберите номер правильного ответа:**

К запеченным блюдам из яиц относят:

1. фаршированный омлет;
2. омлет натуральный;
3. яичница-глазунья;
4. драчена;

**53. Дополните выражение:**

Процесс свертывания белка начинается при температуре \_\_\_\_\_.

**54. Установите правильную последовательность приготовления яиц запеченных под молочным соусом:**

1. белый хлеб зачищают от гренков;
2. яйца варят в мешочек, очищают от скорлупы;
3. обжаривают на сливочном масле
4. поливают молочным соусом, посыпают сыром ;

5. на смазанную маслом порционную сковороду укладывают гренки, на каждый из них по 1 яйцу;

6. запекают в жарочном шкафу.

**55. Выберите номера правильных ответов:**

Блюдо «Омлет с жареным картофелем»

1. варят;

2. жарят во фритюре;

3. жарят основным способом;

4. запекают

**56. Дополните выражение:**

Вареные яйца всмятку должны иметь жидкий желток и \_\_\_\_\_ белок.

**57. Определите блюдо по набору ингредиентов:**

1. яйца или меланж;

2. молоко или вода;

3. мука пшеничная;

4. маргарин столовый;

5. масло сливочное

**58. Выберите номер правильного ответа:**

Перед тепловой обработкой куриные яйца

1. выдерживают в воде;

2. проверяют на овоскоп;

3. промывают с солью;

4. промывают мылом

**59. Установите соответствие между блюдом яиц и временем его варки:**

**Блюда из яиц**

**Времени варки**

1. вкрутую

а. 2,5-3 мин;

2. всмятку

б. 3,5-4 мин

3. в мешочек

в. 4,5-5 мин

г. 10-12 мин

**60. Дополните выражение:**

Блюда из творога содержат до 16.5% белков, до \_\_\_\_\_% жира.

**61. Выберите номер правильного ответа:**

К запеченным блюдам из творога относят:

1. запеканку из творога;

2. ленивые вареники;

3. пасху;

4. вареники с творогом

**62. Дополните выражение:**

Блюдо из творога, которое выдерживают в пасочнице называется \_\_\_\_\_ сырая.

**63. Установите правильную последовательность приготовления сырников:**

1. массу хорошо перемешивают;
2. жарят основным способом;
3. творог протирают и соединяют с яйцами, растертым сахаром, с мукой или манной крупой
4. разделяют в виде биточков и панируют в муке;

**64. Выберите номера правильных ответов:**

К холодным блюдам из творога относят:

1. запеканку;
2. пасху сырую;
3. сырники
4. творожную массу

**65. Дополните выражение:**

Перед приготовлением блюд из творога протирают через \_\_\_\_\_ или протирочную машину.

**66. Определите блюдо по набору ингредиентов:**

1. творог;
2. крупа манная;
3. мука пшеничная;
4. сахар, яйца;
5. маргарин столовый
6. сухари, сметана

**67. Выберите номер правильного ответа:**

Вареники и сырники хранят до отпуски в теплом месте не более

1. 10 минут;
2. 15 минут;
3. 20 минут
4. 25 минут

**68. Установите соответствие.**

Блюда, полуфабрикаты	Особенности приготовления и
----------------------	-----------------------------

	<b>подачи</b>
1. Макароны со сметаной	а. бобовые (горох) заливают холодной водой и варят при слабом кипении 1,5 часа, заправляют солью, перцем, растопленным маслом, отпускают, посыпая зеленью
2. Котлеты манные	б. обработанный картофель варят до готовности, отвар сливают, картофель обсушивают и протирают в горячем состоянии, добавляют пассерованный репчатый лук и вареные нарезанные грибы
3. Бобовые с жиром и луком	в. макароны варят сливным способом, заправляют сливочным маслом. При отпуске кладут на порционную тарелку, заправляют сметаной
	г. варят вязкую манную кашу на смеси молока с добавлением сахара. Готовую кашу охлаждают до 60°C, добавляют сырые яйца, перемешивают, порционируют, формируют котлеты, панируют в сухарях, жарят на сковороде с двух сторон основным способом до образования поджаристой корочки.

**69. Дополните выражение:**

По густоте каши делят на \_\_\_\_\_, вязкие и жидкие.

**70. Установите правильную последовательность приготовления рисовой каши молочной.**

1. в подсоленную кипящую воду засыпают подготовленную крупу и варят 5-7 минут;
2. варят кашу до готовности;
3. заливают крупу горячим молоком

**71. Выберите номер правильного ответа:**

Крупа, которую не рекомендуют промывать перед приготовлением.

1. пшеница;
2. манная;

3. гречневая;

4. рисовая

**72. Дополните выражение:**

Процесс замачивания сокращает время \_\_\_\_\_ бобовых и сохраняет их форму.

**73. Дополните ингредиент необходимый для приготовления блюда «Блинчики»**

1. яйца;

2.молоко или вода;

3.сахар;

4.соль;

5. \_\_\_\_\_

**74. Установите правильную последовательность приготовления каши овсяной из геркулеса.**

1. добавляют соль, сахар;

2. размешивают и всыпают крупу;

3.смесь молока или воды доводят до кипения

4.отпускают в порционной тарелке в горячем виде;

5.варят, помешивая, при слабом кипении до готовности

**75. Выберите несколько вариантов ответов:**

Пудинги отличаются от запеканок тем, что их

1. готовят на сковородах;

2. готовят в формах;

3. в их состав входят взбитые белки;

4. в их состав входят яйца

**Вариант-2**

**1. Выберите один вариант ответа:**

Температура жира блюд из овощей жарки основным способом

1.140-150°C;

2.170-180°C;

3.120-140°C;

4.100-120°C

**2. Дополните выражение :**

Блюда из овощей благоприятно влияют на процесс пищеварения благодаря наличию:

1. \_\_\_\_\_

2. жиров;
3. бактерицидных веществ;
4. крахмала,

**3. Выберите несколько вариантов ответов:**

К запеченным овощным блюдам относят:

1. голубцы овощные;
2. помидоры фаршированные;
3. солянку сборную;
4. шницель из капусты

**4. Дополните выражение:**

Рулет картофельный имеет форму \_\_\_\_\_.

**5. Установите правильную последовательность приготовления помидор фаршированных:**

1. запекают;
2. наполняют фаршем;
3. подготавливают для фарширования;
4. посыпают тертым сыром смешанным с сухарями;
5. укладывают на противень, смазанный маслом;
6. сбрызгивают маслом

**6. Установите соответствие между кулинарным изделием и видом его панировки:**

**Кулинарные изделия**

1. котлеты свекольные
2. шницель из капусты
3. крокеты
4. лук фри

**Виды панировки**

- а. мука, яйцо, сухари
- б. сухари
- в. мука пшеничная
- г. мука пшеничная, яичный белок, сухари

**7. Дополните выражение:**

Часть водорастворимых витаминов при варке переходит в \_\_\_\_\_.

**8. Определите блюдо по набору ингредиентов:**

1. морковь;
2. маргарин столовый;
3. молоко, бульон;
4. крупа манная;

5.яйцо, творог;

6.сухари, мука пшеничная

**9. Выберите несколько вариантов ответов:**

Для блюда « Голубцы фаршированные» используют соусы:

1.голландский;

2.сметанный;

3.сметанный с томатом;

4.сухарный

**10. Дополните выражение:**

Тушат овощи в посуде с закрытой крышкой при \_\_\_\_\_ кипении.

**11. Дополните выражение:**

Жареные овощи используют как самостоятельное блюдо и в качестве \_\_\_\_\_.

**12. Установите правильную последовательность приготовления запеканки картофельной овощной:**

1 смазывают маслом, посыпают сухарями;

2 запекают;

3. часть картофельной массы выкладывают на противень;

4 выравнивают, смазывают сметаной;

5 кладут овощной фарш;

6. кладут другую часть картофельной массы;

**13. Выберите несколько вариантов ответов:**

Грибы в сметанном соусе подают:

1. в порционной сковороде;

2. на тарелке;

3. в баранчике;

4.на блюде

**14. Выберите несколько вариантов ответов:**

Перечислите овощи, предназначенные для блюд из жареных овощей

1. огурцы, патиссоны;

2. кабачки, тыква;

3. баклажаны, помидоры;

4. брокколи

**15. Выберите несколько вариантов ответов:**

Перечислите способы тепловой обработки при приготовлении пюре из свеклы

1. жарка;
2. варка или припускание;
3. протираание, прогревание;
4. запекание

**16. Выберите один вариант ответа:**

Отличительным признаком супа харчо является:

- 1 использование козлятины, гречневой крупы;
2. использование курицы, перловой крупы;
3. использование свинины, пшенной крупы;
- 4.использование говядины или баранины, сливы ткемали, рисовой крупы

**17. Выберите один вариант ответа:**

Норма отпуска соуса на порцию в граммах

1. 10;
2. 5;
3. 75;
4. 30

**18. Выберите один вариант ответа:**

Красная пассеровка для соуса готовится:

- 1.с жиром и без жира;
2. с майонезом;
3. со сметаной;
4. без жира

**19. Выберите один вариант ответа:**

Супы классифицируются по способу приготовления на:

1. холодные;
2. заправочные, пюреобразные, прозрачные;
3. приготовленные на бульонах, отварах, молоке, хлебном квасе;
- 4 горячие;

**20. Выберите один вариант ответа:**

Производным какого соуса является соус луковый с горчицей

1. сметанного;
2. белого основного;
3. молочного;
4. красного основного



## 21. Выберите несколько вариантов ответов:

В какой сладкий суп добавляют картофельный крахмал:

1. суп из консервированных плодов;
2. суп из сушеных ягод;
3. суп из смеси сухофруктов;
4. суп из свежих плодов

## 22. Установите соответствие:

Между блюдом и особенностью приготовления и подачи

Блюда	Особенности приготовления и подачи
1. Солянка домашняя	<b>а.</b> отваривают мясо, добавляют вареные
2. Паста сырная	желтки с горчицей и солью, огурец,
3. Окрошка мясная	заправляют хлебным квасом, при отпуске кладут нарезанное мясо, белки яйца, огурцы, лук, сметану;
	<b>б.</b> варят мясокостный бульон с картофелем, пассерованный лук, томатное пюре, припу- щенные огурцы, специи, соль, при отпуске кладут набор мясных продуктов, наливают суп, кладут сметану, зелень
	<b>в.</b> зачищенный сыр натирают, соединяют с маслом сливочным, добавляют перец красный молотый, протирают и взбивают до образования пышной массы

## 23. Выберите один вариант ответа:

Соус, который готовят с добавлением сухарей белого хлеба и сливочного масла.

1. соус польский;
2. соус сухарный;
3. соус голландский;
4. соус белый

## 24. Выберите несколько вариантов ответа:

Для щей из квашеной капусты предварительно:

1. тушат;
2. пассеруют;
3. обжаривают;
4. варят

**25. Дополните выражение:**

Борщи-это супы, в состав которых обязательно входят \_\_\_\_\_ овощи и которые являются \_\_\_\_\_ блюдом.

**26. Выберите один вариант ответа:**

Подача рассольника традиционного.

1. в тарелку наливают льезон, кладут кусочек курицы нарезанные почки, наливают рассольник, посыпают зеленью, отдельно подают ватрушку;

2. в тарелку рассольник заправляют шпиком, растертым с чесноком, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки;

3. в тарелку кладут мясо, наливают рассольник, добавляют сметану и зелень;

4. в тарелку кладут кусочек мяса птицы или рыбы, наливают рассольник, добавляют сметану и зелень, отдельно подают ватрушку, а к рассольнику с рыбой - расстегай

**27. Установите правильную последовательность приготовления супа полевого**

1. шпик нарезают кубиками, обжаривают и на выделившемся жире пассеруют репчатый лук, нарезанный мелкими кубиками;

2. затем добавляют картофель и продолжают до готовности, приправляя солью и специями;

3. при подаче суп наливают в тарелку и посыпают зеленью ;

4. в кипящий бульон кладут лук со шпиком, подготовленное пшено и варят 10-15 минут

**28. Дополните выражение:**

Основой сырного соуса является соус "\_\_\_\_\_".

**29. Выберите один вариант ответа:**

К шам суточным подают

1. рассыпчатую гречневую кашу;

2. пирожки с яйцом и зеленью;

3. ватрушку с творогом;

4. кулебяку

**30. Установите правильную последовательность приготовления соуса белого парового.**

1. в разведенную пассеровку закладывают пассерованные овощи и варят 30 минут;

2. горячую белую пассеровку разводят в несколько приемов горячим мясным бульоном 80°C;

3. заправляют сливочным маслом;

4. в готовый соус добавляют соль, лимонную кислоту процеживают и доводят до кипения;

5. в посуде с толстым дном пассеруют муку на сливочном масле до кремового цвета;

6. приготовление мясного или рыбного бульона

**31. Выберите номер правильного ответа:**

При варке рыбы порционными кусками заливают водой

1. горячей;

2. холодной;

3. кипятком;

4. теплой

**32. Выберите номер правильного ответа:**

Отварную рыбу заливают бульоном или водой, чтобы жидкость покрыла:

1. на 1 л. объема;

2. на 2 л объем;

3. на 1/3 л объема;

4. на 1/5 объема

**33. Установите соответствие между блюдом и видом его тепловой обработки**

<b>Наименование блюд</b>	<b>Вид тепловой обработки</b>
1.рыба отварная	а. жарка во фри
2.рыба жареная основным способом	б. жарка в жарочном шкафу
3. рыба "фри"	в.варка основным способом
4. тельное	г. жарка основным способом
	д. тушение

**34. Установите правильную последовательность приготовления тефтелей**

1.заливают соусом томатным;

2.обжаривают основным способом с обеих сторон;

3.полуфабрикат в виде шариков укладывают на противень с жиром;

4.тушат 10-15 минут в жарочном шкафу

**35. Дополните выражение:**

При приготовлении зраз рыбную котлетную массу раскладывают в виде лепешек, на середине выкладывают в виде лепешек, придают форму \_\_\_\_\_, панируют в \_\_\_\_\_ панировке.

**36. Дополните набор ингредиентов необходимых для приготовления блюда « Рыба фри с зеленым маслом»**

1.рыба;

2. мука пшеничная;

3. \_\_\_\_\_

4. белая панировка;

5. соль, перец

6. растительное масло

**37. Выберите номер правильного ответа:**

Кнели в соусе готовят:

1. на порционной сковороде;

2. в рыбном котле;

3. в сотейнике;

4. в формочках

**38. Выберите номер правильного ответа:**

Жареную рыбу хранят на мармите в бульоне

1. не более 1 часа;

2. не более 30 минут;

3. не более 2-3 часов;

4. не более 3-4 часа

**39. Установите соответствие между видом кулинарного изделия и формой.**

Кулинарные изделия	Форма
1. Котлеты	а) полумесяц
2. Биточки	б) прямоугольная, овально-удлиненная
3. Тефтели	в) маленькие шарики
4. Фрикадельки	г) овально-прямоугольная
5. Рулет	д) кругло - приплюснутая
6. Зразы рубленые	е) шарики d до 3 см
7. Тельное	ж) овально-приплюснутая с одним заостренным концом

**40. Выберите номер правильного ответа:**

В какое рыбное блюдо входит вареный картофель в кожуре?

1. Рыба запеченная с картофелем по-русски;

2. Рыба запеченная в сметанном соусе;

3. Рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по-русски;

4. Рыба запеченная под молочным соусом

**41. Дополните выражение:**

Мясо жарят в \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_ виде.

**42. Выберите номер правильного ответа:**

Блюдо жаркое по- домашнему относится:

1. к жареным мясным блюдам;
2. к запеченным мясным блюдам;
3. к тушеным мясным блюдам;
4. к отварным мясным блюдам

**43. Дополните выражение:**

Для гуляша мясо нарезают в виде \_\_\_\_\_ массой 20-30 г

**44. Установите правильную последовательность подачи " Биточков рубленых".**

1. доводят до готовности в жарочном шкафу;
2. обжаривают с обеих сторон на сковороде основным способом;
3. подают с гарнирами- картофельное пюре, картофель отварной;
4. готовые биточки панируют в сухарях

**45. Установите соответствие между наименованием блюда и его поливкой:**

Наименование блюда	Поливка
1. антрекот	а. маслом
2. зразы отбивные	б. мясным соком
3. плов	в. не поливают
4. ромштекс	г. соусом

**46. Дополните выражение:**

Подготовленные языки кладут в горячую воду, доводят до \_\_\_\_\_, добавляют сырую \_\_\_\_\_, петрушку, репчатый лук и варят при слабом кипении 2-3 часа.

**47. Определите блюдо по набору ингредиентов:**

1. мясо говядины или свинины;
2. томатное пюре;
3. лук репчатый;
4. картофель;
5. жир животный топленый

**48. Выберите номер правильного ответа:**

Эскалоп жарят:

1. во фритюре;

2. в гриле;
3. основным способом;
4. на углях

**49. Выделите номер правильного ответа:**

Способы жарки котлет по- киевски:

1. во фритюре в течении 7-10 минут до коричневой корочки;
2. во фритюре в течении 5-7 минут до золотистой корочки, дожаривают в жарочном шкафу 2-3 минуты;
3. основным способом на сковороде, дожаривают в жарочном шкафу;
4. основным способом

**50. Дополните выражение:**

Для запекания мясные продукты предварительно варят, \_\_\_\_\_, тушат или жарят до полной готовности.

**51. Дополните выражение:**

Блюда из яиц содержат жироподобные вещества \_\_\_\_\_ и лецитина.

**52. Выделите номер правильного ответа:**

К отварным блюдам из яиц относят:

1. фаршированный омлет;
2. омлет натуральный;
3. яичная кашка;
4. драчена;

**53. Дополните выражение:**

Процесс свертывания желтка начинается при температуре \_\_\_\_\_.

**54. Установите правильную последовательность приготовления омлета натурального запеченного:**

1. взбивают;
2. готовят омлетную смесь;
3. ставят в жарочный шкаф и запекают до полного загустения массы и появления подрумяненной корочки;
4. выливают на противень, смазанный маслом;
5. нарезают на порционные куски

**55. Выделить номер правильного ответа:**

Блюдо из яиц запекают при температуре

1. 100 °C-120 °C

2.160 °С -180 °С

3.180 °С -200 °С

4.140 °С -160°С

**56. Выберите номера правильных ответов:**

Блюдо «Яйца запеченные под молочным соусом»

- 1.варят;
2. жарят во фритюре;
- 3.жарят основным способом;
4. запекают

**57. Определите блюдо по набору ингредиентов:**

- 1.яйца или меланж;
2. молоко или вода;
- 3.мука пшеничная;
4. маргарин столовый;
5. сметана

**58. Выберите номера правильных ответов:**

Перед тепловой обработкой сильно загрязненные куриные яйца

1. промывают в воде;
2. дезинфицируют 2%-ным раствором хлорной извести, ополаскивают;
3. промывают с солью;
4. промывают мылом

**59. Установите соответствие между наименованием блюд и правилами отпуска:**

**Наименование блюд**

**Правила отпуска**

- |                       |                         |
|-----------------------|-------------------------|
| 1.яйца всмятку        | а. порционная тарелка   |
| 2.вареники            | б.подставка для яиц     |
| 3. яичница с гарниром | в. порционная сковорода |

**60. Дополните выражение:**

Блюда из творога содержат большое количество \_\_\_\_\_, витамины \_\_ и Е.

**61. Выберите номер правильного ответа:**

К жареным блюдам из творога относят:

- 1.запеканку из творога;
- 2.ленивые вареники;
- 3.сырники;
4. вареники с творогом

**62. Дополните выражение:**

По способу кулинарной обработки блюда из творога делят на \_\_\_\_\_ жареные и \_\_\_\_\_

**63. Установите правильную последовательность приготовления вареников ленивых:**

1. подготовленную массу 1 см толщиной нарезают полосками шириной 2- 2,5 см;
2. тщательно перемешивают;
3. творог протирают и соединяют с сырыми яйцами, с сахаром, с солью, пшеничной мукой;
4. разделявают в виде кружочков;
5. варят при слабом кипении

**64. Выберите номера правильных ответов:**

Пудинги из творога отличаются от запеканок:

1. ингредиентами;
2. температурой приготовления;
3. большим числом компонентов ( изюм, ванилин);
4. нежной консистенцией

**65. Дополните выражение:**

Для улучшения аромата в творог можно добавлять тертую \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.

**66. Определите блюдо по набору ингредиентов:**

1. творог;
2. крупа манная;
3. мука пшеничная;
4. соль, сахар, яйца;
5. морковь;
6. маргарин или масло

**67. Выберите номер правильного ответа:**

Замороженные вареники с творожным фаршем: хранят

1. -18 °С;
2. -25 °С;
3. -10 °С;
4. - 20 °С;

**68. Установите соответствие:**

Блюда	Особенности приготовления и подачи
1. Блинчики	а) омлетную смесь выливают на



	подготовленную разогретую сковороду с маслом и жарят до загустения массы, на середину укладывают подготовленный фарш, завертывают с двух сторон края омлета, закрывая ими фарши и придавая ему форму пирожка, подают на тарелке швом вниз
2. Фаршированный омлет	б) варят вязкую кашу на смеси молоко и воды с добавлением сахара, готовую кашу охлаждают до 60°C, добавляют сырые яйца, перемешивают, формируют котлеты, панируют в сухарях, жарят основным способом с 2-х сторон на сковороде до образования поджаристой корочки
3. Котлеты манные	в) в посуду кладут сахар, соль, яйца, вливают молоко 50% от нормы, всыпают муку, взбивают до однородного массы и постепенно вливают остальное молоко, выпекают на вращающихся электрических жаровнях, с одной и другой стороны.

**69. Дополните выражение:**

Каши варят из \_\_\_\_\_ круп на молоке, \_\_\_\_\_ или смеси молока с водой.

**70. Установите правильную последовательность приготовления крупеник гречневый.**

1.полученную массу кладут на противень, предварительно смазанный жиром, посыпанный сухарями;

2.запекают в жарочном шкафу при температуре 220-240°C;

3. готовый крупеник охлаждают до температуре 60-70 °C и нарезают на порционные куски;

4.поверхность выравнивают, смазывают сметаной;

5. готовят мягкую рассыпчатую гречневую кашу, добавляют сахар, яйца, протертый творог, часть сметаны

**71. Выберите номер правильного ответа:**

Несливной способ варки макаронных изделий используется для приготовления

1. запеканок и макаронников;
2. паст;
3. гарниров;
4. блюд из макаронных изделий

**72. Дополните выражение:**

При замачивании бобовые увеличивают \_\_\_\_\_ в 2 \_\_\_\_\_.

**73. Дополните ингредиент необходимый для приготовления теста для пельменей**

1. яйца;
2. \_\_\_\_\_;
3. соль;
4. мука пшеничная

**74. Установите правильную последовательность приготовления вареников с отварным картофелем.**

1. варят при слабом кипении;
2. защипывают, придавая форму вареников;
3. отпускают вареники по 6-7 штук на порцию;
4. готовое тесто раскатывают на кружочки;
5. кладут на них фарш из вареного картофеля

**75. Выберите несколько вариантов ответов:**

К мучным гарнирам относят:

1. лапшу домашнюю;
2. оладьи;
3. клецки;
4. блинчики

**5. Эталоны ответов (Часть 2).**

**Вариант №1**

Вариант 1	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	1	растительное масло	1,4	кирпичика	1,5,4,3,2	1а;2в;3г;4б	в кипящую	шницель из капусты	3,4	обсушивают
Вариант 1	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	творог	1,7,6,3,8,5,4,2	1,3	2,3	1,4	3	2	1	3	4
Вариант 1	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
	1,2	1б,2в,3а	1	1,2,4	варке	3	2,3,1,4	натуральные	2,4	6,2,4,1,3,5
Вариант-1	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
	2	3	1а,2б,в,3	3,2,1,4	картофельное	льезон	1	2	1ж,2д3е,4в	4

			вг, 4 б,д		пюре				56,6г, 7а	
Вариант-1	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
	порц ионн ыми, мелки ми	3	куби ков	3,2,1.4	1г,2б; 3г;4а	сково роду, солью	жар кое по- дома шне му	3	1,4	гарни ром
Вариант-1	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
	А	4	50	1,3,2,5, 4,6	3,4	полу- жид кий	драче на	2	1г; 2а;3в	18,5
Вариант-1	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70
	1	пасха	3,1.4. 2	2,4	сито	запека нка из творо- га	2	1в, 2.г, 3 а	рассы пча тые	1,3,2
Вариант-1	71	72	73	74	75					
	2	варки	мука пшен ичная	3,1,2,5, 4	2,3					

### Эталоны ответов

#### Вариант №2

Вариант 2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	1	клет- чатки	1,2	рулет а	3,2,5,4,6 ,1	1б;2а; 3г;4в	в отвар	котле ты морко вные	2,3	слабо м
Вариант 2	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	гар нира	1,3,5, 6,2	1,3	2,3	2,3	4	3	1	2	4
Вариант-2	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
	3	1б,2в, 3а	2	1	пассеро ванные, украин ским	4	1,4,2, 3	беша мель	1,3	6, 5,2,14 ,3
Вариант-2	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
	1	2	1в, 2г,3а, 4а,б	3,2,1, 4	кирпичи ка, белой	льезон	4	3	1ж,2д 3е,4в 5б,6г, 7а	1
Вариант-2	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
	натура льном, паниро	3	куби ков	4,2,1. 3	1б;2г; 3в;4а	кипени я, мор ковь	Азу	3	2	прип ускаю т

	ванном									
Вариант-2	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
	холес- терина	3	70 °С	2,1,4, 3,5,	2	1,3,4	драче на	1,2	1б,2а, 3в	каль ция , А
Вариант-2	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70
	3	отвар ные, запе чен ные	3,2,1, 4,5,	3,4	цедру, ванилин	сырни ки с морков ью	1	1.в; 2а; 3 б	разли чных, воде	5,1,4, 2,3
Вариант-2	71	72	73	74	75					
	1	мас- су, раза	вода	4,5,2, 1,3	1,3					

## **6. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

### **Основные источники (печатные):**

1. М.В.Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.: ООО « Дом славянской книги», 2022г.
2. Голунова «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП.- СПб.: Профи, 2011г.
- 3.Г.Г. Лутошкина Техническое оснащение и организация рабочего места, М.: Академия 2017 г.
4. Т.А. Качурина Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. М:Академия, 2021г.с

### **Электронные:**

- 1.<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
- 2.<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
- 3.<http://www.ohranatruda.ru/obiblio/normativ/data>
- 4.[normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/obiblio/normativ/data/normativ/46/46201/)  
<http://www.ohranatruda.ru/obiblio/normativ/data/normativ/9/9744/>

### **Дополнительные источники:**

- 1.Н.А. Анфимова Кулинария «Повар, кондитер».- М.: Академия 2005г.