**43.01.09 Повар, кондитер**

**Перечень теоретических вопросов**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| **ВОПРОСЫ НА ВЫБОР ОТВЕТА****Инструкция к заданиям 1-20: из предложенных вариантов выберете букву правильного ответа**При ответе на задания №№ 1 – 20 засчитывается по 0,1 балла за правильный ответ. |
| 1. Дайте определение энергетической ценности пищи: | А) Пища переваренная, всосавшаяся в кровь и использованная для восстановления энергииБ) Распределение пищи в течение дня по времени, калорийности и объёму.В) Количество скрытой энергии, заключённой пище |
| 2. Органолептические показатели качества включают: | А) ВкусБ) Цвет, запахВ) Консистенция, внешний видГ) Все варианты ответов верны |
| 3. Вид инструктажа, проводимый с работниками на рабочем месте: | А) повторный;Б) вводный;В) первичный;Г) целевой |
| 4. Спецодежда для работников предприятий общественного питания предназначена для: | А) для предотвращения обсеменения микробами;Б) выходить на улицу;В) для красоты внешнего вида;Г) для создания микроклимата. |
| 5. Какова основная цель тепловой обработки продуктов? | А) получение готового продуктаБ) разнообразие блюдВ) уничтожение микроорганизмов |
| 6. Заболевание, вызванное воздействием вредных условий труда на работающего: | А) несчастный случай на производстве;Б) производственная травма;В) профессиональное заболевание;Г) порезы |
| 7. Какое из, приведённых определений санитарии является верным? | А) Санитария - это область науки живого организмаБ) Санитария - это система мероприятий, обеспечивающих охрану здоровья и профилактику различных заболеваний, а также комплекс мер по практическому применению разработанных гигиенической наукой нормативов, санитарных правил и рекомендаций, обеспечивающих оптимизацию условий воспитания и обучения, быта, труда, отдыха и питания людей с целью укрепления, и сохранения их здоровьяВ) Санитария - это практическое применение обоснованных гигиеной нормативов, санитарных правил и рекомендаций, направленных на улучшение условий жизни человека и его окружения |
| 8. Укажите условия хранения(температура и срок хранения) грибных соусов, при котором сохраняются исходные вкусовые качества соусов: | А) при Т 10-12°С от 1 до 3-х сутокБ) при Т 60°С не более 12 часовВ) при Т 80°С 3-4 часаГ) при Т 0°С до 15 суток |
| 9. Белок яйца, отделённый от желтка, применяется в качестве: | А) пенообразователя;Б) загустителя;В) увлажнителя. |
| 10. Углеводы, хорошо растворяющиеся в воде – это | А) крахмал, сахароза;Б) клетчатка, фруктоза, инулин;В) сахароза, глюкоза. |
| 11. В рецептуру заварного полуфабриката не входят: | А) сахар и разрыхлитель;Б) соль и сливочное масло;В) яйца и вода |
| 12. При ожогах кипятком или горячим предметом поражённый участок тела необходимо: | А) быстро охладить струёй холодной воды;Б) обработать содой пищевой;В) наложить марлевую повязку;Г) все ответы верны. |
| 13. Выберите правильный вариант ингредиентов супа-крема из тыквы: | А) тыква, сливки, молокоБ) масло, лук, морковьВ) тыква, масло, картофельГ) лук, картофель, тыква |
| 14. Для приготовления сложных соусов используют алкогольные напитки: | А) водка, спирт, ромБ) текила, старка, шампанскоеВ) вино, бренди, коньякГ) шампанское, пиво, водка |
| 15. Для придания супам-пюре густой консистенции вводят? | А) КрахмалБ) Белый соусВ) Льезон |
| 16. Для придания сладким супам густой консистенции вводят? | А) КрахмалБ) ЛьезонВ) Белый соус |
| 17. Для осветления бульонов используют | А) Введение и проваривание оттяжкиБ) ПроцеживаниеВ) Удаление пены |
| 18. При приготовлении бульонов добавляют соль | А) Вообще не солятБ) В начале варкиВ) В конце варки |
| 19. Как влияют экстрактивные вещества на свойства бульона? | А) повышают калорийностьБ) придают цветВ) придают вкус и аромат |
| 20. Пассерование - это процесс подогревание продуктов с жиром или без, при температуре: | А) 14-160 градусовБ) 160-180 градусовВ) 110-120 градусов |
| **ВОПРОСЫ С ОТКРЫТОЙ ФОРМОЙ****Инструкция 21-50: дополните предложения.**При выполнении заданий №№ 21-50 засчитывается:* ответ дан правильный – 0,2 балла;

- ответ дан неправильный – 0 баллов. |
| 21. Букетик из сухих душистых трав, завёрнутых в лавровые листья, перевязанный кулинарной ниткой или завёрнутый в мешочек из хлопчатобумажной ткани.Используется как приправа при приготовлении супов, бульонов, тушёных блюд, соусов с целью улучшения их аромата и вкуса, называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. |
| 22. Эта технология смешивания и измельчения компонентов того или иного блюда при постоянном нагреве, называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. |
| 23. Назовите способ приготовления мяса, рыбы, овощей в собственном соку, запекание на гриле или в духовом шкафу в конверте из промасленной бумаги или пергамента, а позднее в алюминиевой фольге \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. |
| 24. Какова форма нарезки бефстроганов? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. |
| 25. Определите и впишите название блюда по описанию:Жарят с обеих сторон около 15 мин до нужной степени готовности: с кровью, полупрожаренный или прожаренный. При отпуске кладут гарнир, строганый хрен, рядом укладывают . \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, поливают мясным соком, сверху можно положить зелёное масло или яичницу-глазунью. |
| 26. Дрожжи — это колония микроскопических \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Наряду с мукой и водой - один из важнейших компонентов в хлебопечении. |
| 27. Назовите два способа приготовления дрожжевого теста\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| 28. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ - это хлебопекарный полуфабрикат, смесь в равных пропорциях муки и воды, в которой происходит процесс молочнокислого брожения. |
| 29. Овощи для салатов лучше всего варить в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, для сохранения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. |
| 30. Сколько процентов базисная влажность муки? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. |
| 31.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ - холодное желированное сладкое блюдо, желе из миндального или коровьего молока, сахара и желатина |
| 32. Как называется целая наука о сочетании продуктов с разными вкусами и запахами, но обладающими общим вкусовым компонентом? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. |
| 33. Степень \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ мяса — критерий, определяющий уровень готовности/тепловой обработки блюда и характеризующийся, прежде всего, его внутренней температурой, определяющей также цвет в разрезе и сочность. |
| 34. По консистенции соусы делят на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, средней густоты, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ . |
| 35. Белки, содержащие все НАК (их восемь: триптофан, лейцин, изолейцин, валин, треонин, лизин, метионин, фенилаланин) и в тех соотношениях, в каких они входят в белки нашего организма, называются \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. |
| 36. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_— это взаимодействие денатурированных молекул белка, которое сопровождается образованием более крупных частиц |
| 37. Жареный кусок мяса из тонкого или толстого края, толщиной 1-1,5 см, овально-продолговатой формы называют \_\_\_\_\_\_\_\_. |
| 38. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_-кондитерское тесто и полуфабрикат, приготовленный из муки, сахара и яиц (причём яиц по объёму намного больше, чем муки). |
| 39. Маленькие круглые пирожные из особого бисквита (смесь пшеничной и картофельной муки), начинённые мармеладом, желе или кремом называют \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. |
| 40. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_– это значит добавить к тому, что жарилось на жире, для снятия пригорелости или ощущения жирности немного сухого красного вина в самом конце приготовления. |
| 41. 3а какой период работник должен предупредить администрацию о расторжении трудового договора? |
| 42. Выпеченный полуфабрикат в виде фигурной лепёшки из несладкого теста \_\_\_\_\_\_\_ используется для подачи банкетных закусок и блюд. |
| 43.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_— это концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции. |
| 44. \_\_\_\_\_\_\_\_контроль качества представляет собой проверку сырья, которые поступили на предприятие общественного питания от поставщиков для дальнейшего приготовления блюд. |
| 45. Инновационная технология приготовления пищи в вакуумной упаковке на водяной бане или в воде при очень точной постоянной температуре называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| 46. Закуска к алкогольному напитку, с испанского переводится как «крышка»-это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| 47. Закуска из рубленной массы овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, запечённых в огнеупорных формах, носит название\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| 48. Сыр из дичи носит название \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. |
| 49. Как называется механическое устройство, передающее вращательное движение от вала электродвигателя к валу рабочих органов? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. |
| 50. Смесь яиц и молока (воды), в которой смачивают изделия перед панированием для удержания панировки на поверхности продукта - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. |
| **ВОПРОСЫ НА УСТАНОВЛЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ****Инструкция к заданиям 51-80: установите соответствие между элементами первой и второй колонки**При выполнении заданий №51-80 засчитывается:* ответ дан правильный – 0,3 балла;

-ответ дан неправильно – 0 баллов. |
| 51. Установите соответствие между группой и видом пряностей.

|  |  |
| --- | --- |
| Группа пряностей | Вид пряностей |
| 1. Семенные | А) Черный перец |
| 2. Листовые | Б) Горчица |
| 3. Плодовые | В) Лавровый лист |

 |
| 52. **Соотнесите сроки хранения холодных закусок и блюд**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Сроки хранения при температуре +4…+6** |
| 1) Салат витаминный | А) в течение 24 часовБ) 30 мин.В) 15 мин.Г) не более 12 часовД) 6 часов |
| 2) Бутерброды покрытые желе и закусочные |
| 3) Салат столичный |
| 4) Заливное из мяса |
| 5) Вскрытые консервы (в фарфоровой посуде) |

 |
| 53. **Соотнесите виды разделки рыбы, используемые для заливных рыбных блюд**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование заливных рыбных блюд** | **Виды разделки рыбы** |
| 1. Рыбные фрикадельки заливные
 | А) Филе с кожей без костей |
| 1. Рыба заливная целиком
 | Б) Чистое филе |
| 1. Рыба заливная в растяжку
 | В) Тушка обработанная целиком |
| 1. Рулет заливной из рыбы
 | Г) Филе с кожей, нарезанное порционными кусками по углом 90 градусов |
| 1. Студень из рыбы
 | Д) Филе с кожей, рёберными костями |
| 1. Рыба заливная порционными кусками
 |  |

 |
| 54.Соотнесите наименование блюда и правила подачи

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюда | Правила подачи |
| 1. Шпроты с лимоном | А) нарезают на порционные куски и отпускают с соусом хрен с уксусом, украшают зеленью. |
| 2. Студень говяжий | Б) подают в селедочнице, рядом укладывают овощной гарнир, украшают зеленью |
| 3. Сельдь с гарниром | В) выкладывают на закусочную тарелку, украшают кружочками лимона, зеленью петрушки или салата |

 |
| 55.Установите соответствие статьи трудового кодекса и ее характеристики**:**

|  |  |
| --- | --- |
| № статьи | Характеристика статьи |
| 1. ст.209 ТК РФ | А) Дисциплинированная ответственность |
| 2. ст.95 ТК РФ | Б) Аттестация рабочих мест по условиям труда |
| 3. ст. 189 ТК РФ | В) Продолжительность рабочего дня в праздничные дни |

 |
| 56.Соотнесите питательные вещества и продукты, входящие в холодные блюда и закуски

|  |  |
| --- | --- |
| 1. белки | а) майонез, масло |
| 2. жиры | б) мясо, птица |
| 3. углеводы | в) фрукты, ягоды |

 |
| 57. **Установите соответствие подачи кофе**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Кофе по-венски****2. Кофе гляссе****3. Кофе по-восточному****4. Кофе по-варшавски** | А. В стакан сверху кладут взбитые сливки с сахарной пудройБ. При подаче кладут пенку, снятую с молокаВ. В бокале подают холодную водуГ. В бокал кладут шарик мороженого |

 |
| 58. **Установите соответствие.** Запишите в таблицу буквы выбранных ответов.

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование** | **Определение наименования** |
| 1. Парфе | А) Замороженный десерт, приготовленный из сахарного сиропа и фруктового сока или пюре. Вместо фруктового наполнителя возможно также использование шампанского или вина |
| 2. Семифредо | Б) Напиток в восточных странах, который готовится из шиповника, кизила, розы и различных специй с добавлением льда |
| 3. Граните | В) Десерт из взбитых и хорошо замороженных сливок с различными дополнениями |
| 4. Шербет | Г) Мороженое с различным наполнителем: орехами, фруктами, ягодами, шоколадом. В его состав входят сырые яйца и сливки большой жирности |
| 5. Сорбе | Д) Сицилийский десерт на основе фруктовых соков или пюре, рыхлой консистенцией мокрого снега |

 |
| 59. **Установите соответствие меду видами тестов и способами их приготовления**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование** | **Определение наименования** |
| 1. Тулип | А) Десерт из блинчатого теста, запечённого вместе с фруктами |
| 2. Фило | Б) Тесто для профитролей, шу, эклеров |
| 3. Тюиль | В) Пресное, очень тоненькое, вытяжное тесто |
| 4. Эппл пай | Г) Миндальные печенье небольшого размера |
| 5. Штрудель | Д) Тесто, составными частями которого являются белок, сахарная пудра, пшеничная мука и сливочное масло в одинаковых количествах |
| 6. Заварной | Е) Разновидность пирогов из тонкого теста в виде рулетов с начинками в немецкоязычных саранах |
| 7. Клафутис | Ж) Пирог, особенностью которого, является соотношение количества яблок и теста, теста мало, яблок - очень много. |

 |
| 60. Установите соответствия:

|  |  |
| --- | --- |
| Способ разрыхления | Хлебобулочное мучное кондитерское изделие |
| 1.Биологический2.Химический3.Механический | А. Печенье песочное |
| Б. Булочка ванильная |
| В. Пряник медовый |
| Г. Эклер |
| Д. Бисквит |
| Е. Каравай |

 |
| 61. Установите соответствия:

|  |  |
| --- | --- |
| Вид оборудования | Название оборудования |
| 1.Механическое2.Тепловое3.Холодильное | А. Печь подовая |
| Б. Тестомесильная машина |
| В. Тестораскаточная машина |
| Г. Расстоечный шкаф |
| Д. Планетарный миксер |
| Е. Конвекционная печь |
| Ж. Шкаф шоковой заморозки |

 |
| 62. Установите соответствие:

|  |  |
| --- | --- |
| Вид изделия | Название изделия |
| 1.Булочное2.Мучное кулинарное3.Бараночное | А. Крендель |
| Б. Халла |
| В. Бриош |
| Г. Пирожок печёный |
| Д. Брецель |
| Е. Ватрушка с творогом |

 |
| 63. Установите соответствие:

|  |  |
| --- | --- |
| Вид крема | Название крема |
| 1.Крем сливочный2.Крем заварной3.Крем белковый | А. Крем «Шарлотт» |
| Б. Крем «Английский» ванильный |
| В. Крем «Зефир» |
| Г. Крем «Гляссе» |
| Д. Крем «Патиссьер» |
| Е. Крем «Суфле» |

 |
| 64. Установите соответствие:

|  |  |
| --- | --- |
| Вид муки | Характеристика муки |
| 1.Мука высшего сорта2.Мука первого сорта3.Мука второго сорта | А) Состоит из неоднородных частиц измельчённого эндосперма, с примесью измельчённых оболочек (отрубей) до 10 %. В результате присутствия оболочечных частиц мука приобретает сероватый оттенок. |
| Б) Наиболее распространенный сорт муки для производства хлебобулочных изделий. Мука этого сорта представляет собой тонкоизмельченные всех слоев эндосперма, содержит 3...4% отрубей, цвет белый с желтоватым оттенком. |
| В) Состоит из тонкоизмельченных частиц, центральной части эндосперма , практически не содержит отрубей, имеет белый цвет или белый с кремовым оттенком. |

 |
| 65. Соедините пары:

|  |  |
| --- | --- |
| 1.Чифиндиш2. Аэрогроф3.Аппарат су-вид4.Термомиксер | А) Аппарат для смешивания и измельчения компонентов при постоянном нагреве;Б) Тепловой аппарат со встроенным резервуаром для водяной бани;В) Краскораспылитель для пищевых красителей;Г) Металлическая ёмкость с подогревом для настольного применения |

 |
| 66. Дайте правильную характеристику оборудования:

|  |  |
| --- | --- |
| 1.Блендер2.Пакоджет3.Куттер4. Миксер | А) электроприбор, предназначенный для приготовления гомогенных смесей путём измельчения, взбивания, смешивания;Б) аппарат для измельчения замороженных продуктов и смешивания для получения густой ледяной пасты;В) электроприбор, предназначенный для тонкого измельчения и взбивания;Г) электроприбор, предназначенный для быстрого смешивания холодных напитков, взбивания |

 |
| 67. Соотнесите сроки хранения рыбных блюд в оответствии с СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов:

|  |  |
| --- | --- |
| 1) Изделия из рубленной массы с соусом томатным2) Рыба отварная3) Рыба жареная | А) 36 часов от +2 до +6°Б) 48 часов от +2 до +6°В) 24 часа от +2 до +6° |

 |
| 68. Соотнесите сроки хранения горячих мясных блюд в соответствии с санитарно-гигиеническими правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов с видами тепловой обработки

|  |  |
| --- | --- |
| **Экспресс оценка** | **Приборы для оценки** |
| 1)Мясо жареное | А) 12 часов от +2 до 6° |
| 2)Паштеты из мяса, печени и птицы, | Б) 24 часа от +2 до 6° |
| 3)Мясо отварное | В) 24 часа от +0 до 2° |

 |
| 69. Найдите соответствие между режимом работы пароконвектомата и температурой:

|  |  |
| --- | --- |
| **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 |

 |
| 70. Установите соответствие между кулинарным изделием и формой панировки

|  |  |
| --- | --- |
| Кулинарные изделия | Форма |
| 1. зразы | А) кирпичика |
| 2. котлеты | Б) овальная |
| 3. крокеты | В) овально приплюснутая с заострённым концом |
| 4.шницель | Г) шар |

 |
| 71.Установите соответствие между видом кулинарного изделия и формой.

|  |  |
| --- | --- |
| **Кулинарные изделия** | **Форма** |
| 1.  Котлеты | А) полумесяц |
| 2.  Биточки | Б)прямоугольная, овально- удлинённая |
| 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 заострённым концом |

 |
| 72. Установите соответствие между блюдом яиц и временем его варки:

|  |  |
| --- | --- |
| **Блюда из яиц** | **Времени варки** |
| 1. В крутую | а. 2,5-3 мин; |
| 2. Всмятку | б. 3,5-4 мин |
| 3. В мешочек | в. 4,5-5 мин |
| г.10-12 мин |

 |
| 73. 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 |

 |
| 74. Сопоставь понятие и его определение:

|  |  |
| --- | --- |
| **Понятие** | **Определение** |
| 1) Дезинфекция2) Дератизация3) Дезинсекция | А) комплекс мер по уничтожению грызуновБ) комплекс мер по уничтожению насекомыхВ) комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде |

 |
| 75. Соотнесите название продукта со сроком хранения:

|  |  |
| --- | --- |
| **Название продукта** | **Срок хранения** |
| 1.Кефир2.Творог3.Сметана4.Молоко5.Масло6.Сыр | А) 36 часовБ)24 часаВ) 20 часовГ) 72 часаД) 5 сутокЕ) 15 суток |

 |
| 76. Выберите из какой части мяса готовятся следующие полуфабрикаты:

|  |  |
| --- | --- |
| **Полуфабрикаты** | **Части мяса** |
| 1) Лангет2) Антрекот3) Мясо отварное4) Эскалоп5) Рагу | А) лопаточная часть говядиныБ) грудинка баранины или свининыВ) вырезкаГ) корейкаД) толстый и тонкий края |

 |
| 77. Установите соответствие между названием пирожного и видом теста, используемого при приготовлении соответствующего вида пирожного.*Один из предложенных вариантов вида теста – лишний.*

|  |  |
| --- | --- |
| **Название пирожного** | **Вид теста** |
| 1) Эклеры2) Корзиночка с кремом3) Буше | А) Песочное тесто Б) Бисквитное тестоВ) Заварное тестоГ) Слоёное тесто |

 |
| 78. Соотнесите вид крупы и соответствующий способ её первичной обработки:

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды круп** | **Первичная обработка крупы** |
| 1) Пшеничная2) Гречневая3) Манная4) Рисовая5) Хлопья овсяные «Геркулес»6) Перловая7) Пшеничная | А) моютБ) перебираютВ) замачиваютГ) просеиваютД) подсушивают |

 |
| 79. Соотнесите новые технологии и направления в приготовлении блюд с их определениями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Новые направления и технологии** | **Определения** |
| 1) Су-вид2) Молекулярная кулинария3) Фудпейринг4) Фьюжн кулинария | А) это наука о наилучших вкусовых сочетаниях продуктов.Б) гастрономия, которая использует знания из области физики и химии для создания изысканных блюд.В) метод позволяет готовить блюда в собственном соку, без малейшего добавления жира.Г) сочетающая элементы различных кулинарных традиций. |

 |
| 80. Установите соответствие между документом и его определением

|  |  |
| --- | --- |
| **Документы** | **Определения** |
| 1) ГОСТ2) ТР ТС3) СанПиН | А) Формулирует требования государства к качеству продукции, работ и услуг, имеющих межотраслевое значение.Б) Технические требования либо непосредственно, либо путём ссылки на стандарт или технические условия, либо путём включения в себя содержания этих документовВ) это государственные подзаконные нормативные правовые акты с описаниями и требованиями безопасных и безвредных для человека факторов среды обитания |

 |
| **ВОПРОСЫ НА УСТАНОВЛЕНИЕ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ****Инструкция к заданию 81-100: установить последовательность действий**При выполнении задания №81-100 засчитывается:* ответ дан правильный (выполнены все действия) – 0,4 баллов;

- ответ дан неправильно (ответ не верный) - 0 баллов |
| 81. Укажите правильную последовательность приготовления заварного пряничного теста | А) Приготовление сахаро-медового сиропа;Б) Охлаждение теста до 25 градусов;В) Заваривание муки в течении 10-12 мин.Г) Замешивание теста в течении 30 мин;Д) добавление яиц, маргарина, разрыхлителей, пряностей; |
| 82. Укажите правильную последовательность приготовления крема «Заварного ванильного» | А) В яично сахарную смесь добавляют крахмал с мукой;Б) Часть сахара растирают с желтками яиц;В) Молоко, остаток сахара, ванилин доводят до кипения;Г) Добавляют нарезанное сливочное масло и перемешивают;Д) Горячий молочный сироп соединяют с желтковой массой;Е) Массу уваривают до загустения;Ж) Крем сверху посыпают сахарной пудрой |
| 83. Установите последовательность порядка оформления приема на работу: | А) оформление личной карточки работникаБ) заключение трудового договора (контракта)В) ознакомление с коллективным договором и другими локальными нормативно- правовыми актамиГ) издание приказа о приеме на работу |
| 84. Установите последовательность разделов содержания правил внутреннего трудового распорядка: | А) режим работы и режим отдыхаБ) наименование и местонахождение организации-работодателя и его структурных подразделений (филиалов, представительств, отделов, цехов и т.п.В)порядок приема и увольнения работниковГ) основные права и обязанности работников и работодателя |
| 85. Укажите правильную последовательность операций приготовления заварного теста | А) заваривание муки в кипящей жидкости;Б) взбивание массы с добавлением меланжа;Г) нагревание (до кипения) воды, масла, соли;Д) охлаждение заваренного теста. |
| 86. Укажите правильную последовательность операций приготовления блюда «Курица галантин» | А) Отделяют мякоть, оставшуюся на костяхБ) В фарш кладут нарезанный мелкими кубиками шпик, фисташки или зеленый горошек, соль, перец, мускатный орех и перемешивают.В) На обработанной тушке курицы делают продольный надрез вдоль позвоночника и срезают целиком кожу, оставляя слой мякоти толщиной до 1 смГ) Из остальной мякоти приготавливают фарш. Мякоть с добавлением свинины пропускают через мясорубку два-три раза, затем через протирочную машину в несколько приемов добавляют сырые яйца, молоко и выбиваютД) Полученным фаршем наполняют кожу, зашивают разрез и придают форму целой тушки, завертывают ее в салфетку или пергамент, перевязывают шпагатом и варят в бульоне при слабом кипении 1-1,5 часаЕ) Готовую курицу охлаждают в бульоне, кладут под легкий пресс и ставят в холодильник для придания формы.Ж) При отпуске курицу режут по 1-2 куска на порцию, гарнируют, соус подают отдельно. |
| 87. Укажите правильную последовательность операций приготовления блюда «Форшмак из сельди» | А) Разделывают тушку на чистое филеБ) Очищенный лук шинкуютВ) Сельдь вымачивают 2…4 ч. в зависимостиГ) Мякоть сельди мелко рубят или пропускают через мясорубкуД) Очищенное яблоко от кожицы мелко рубят, соединяют с лукомЕ) Подготовленные продукты (хлеб, лук, яблоко) пропускают через мясорубкуЖ) Хлеб пшеничный без корок замачивают в холодной кипяченой водеЗ) Выкладывают в селедочницу и украшают зеленым луком или зеленью петрушкиИ) Все измельченные ингредиенты соединяют со сливочным маслом, молотым перцем, столовым уксусом и перемешивают |
| 88. Укажите правильную последовательность операций приготовления холодного блюда «Паштет из печени» | А) Овощи и печень жарят до готовности с добавлением специйБ) Нарезанные лук, морковь поджаривают со шпиком до полуготовностиВ) Обработанную печень нарезают небольшими ломтиками и добавляют в овощиГ) Добавляют две трети нормы размягченного сливочного масла, молоко или бульон и тщательно вымешивают.Д) Печень и овощи пропускают два раза через мясорубку с частой решеткой или в куттереЕ) Формуют в виде батона и оформляют маслом и рубленым яйцом. |
| 89. Укажите правильную последовательность операций приготовления холодного соуса «Дзадзики классический» | А) Свежие огурцы моют, натирают на мелкой теркеБ) Зелень укропа, петрушки промывают, обсушивают бумажными полотенцами, мелко нарезают.В) Отжимают из огурца сокГ) Очищенный чеснок мелко рубят и соединяют с огурцомД) Отдельно в мякоть огурца добавляют сольЕ) Огуречную массу с чесноком соединяют с зеленью, йогуртом, оливковым маслом, перемешивают |
| 90. Укажите правильную последовательность операций приготовления соуса «Майонез с желе» | А) В горячий бульон вводят набухший желатин, растворяют, процеживаютБ) Приготавливают бульон (мясной, рыбный или из птицы)В) Желатин заливают холодной кипяченной водойГ) Во время взбивания добавляют столовый уксус или лимонную кислотуД) В охлажденный ланспик добавляют растительное масло и взбивают до белой загустевшей массыЕ) Используют для заливания холодной рыбы, филе птицы или дичи |
| 91. Укажите правильную последовательность операций приготовления холодного блюда «Карпаччо из курицы» | А) Подготовленную грудку обертывают пищевой пленкой и замораживаютБ) Приготавливают соус из сока лимона, оливкового масла, белого перцаВ) Куриную грудку промывают холодной водой, обсушиваютГ) Апельсины нарезают тонкими долькамиД) Ломтики птицы выкладывают на сервировочное блюдо, поливают соусомЕ) Застывшее мясо курицы нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3ммЖ) Украшают маслинами, дольками апельсина, зеленым луком |
| 92. Укажите правильную последовательность операций приготовления холодного блюда «Мусс из свежего огурца» | А) Часть свежего огурца нарезают кубиком среднего размераБ) Зелень укропа мелко рубятВ) Желатин со сливками нагревают до растворенияГ) Желатин замачивают в сливкахД) Укроп, огурец, творожный сыр, бальзамический уксус, сахарная пудра, соль пробивается в блендереЕ) в огуречную массу вливают растворенный желатин и взбиваютЖ) Мусс сервируют на порционной тарелке, оформляя листьями салата, свежим огурцом, зеленью укропаЗ) Массу разливают в формы, охлаждают для застывания |
| 93. Установите последовательность приготовления блюда «Бефстроганов»: | А) мясо нарезают брусочками;Б) перемешивают;В) соединяют с пассерованным репчатым луком;Г) укладывают на разогретую с жиром сковороду;Д) посыпают солью, перцем;Е) обжаривают;Ж) соединяют со сметанным соусом с томатом;З) доводят до кипения;И) отпуск. |
| 94. Установите последовательность технологического процесса приготовления полуфабриката рулета рыбного: | А) Готовят фарш из пассерованного лука, отварных яиц, отварных грибовБ) Готовят рыбную рубленую массуВ) На влажную марлю выкладывают рубленую массу в виде прямоугольникаГ) Края марли соединяютД) На раскатанную рубленую массу выкладывают фаршЕ) Сформованный рулет сбрызгивают масломЖ) Рулет прокалывают для выхода параЗ) Поверхность рулета посыпают молотыми сухарями |
| 95. Расположите действия по кулинарной обработке мяса в порядке их последовательности. | А) обсушиваниеБ) обмываниеВ) кулинарная разделкаГ) размораживаниеД) обвалкаЕ) сортировка мясаЖ) приготовление полуфабрикатов |
| 96. Укажите правильную последовательность темперирования белого шоколада: | А) совместить с 1/3 шоколада в мискеБ) нагреть до 42 ⁰СВ) опустить температуру шоколада на мраморной доске до 26 ⁰СГ) 2/3 шоколада вылить на мраморную доску |
| 97. Укажите правильную последовательность темперирования тёмного шоколада: | А) нагреть до 31-32 ⁰СБ) нагреть до 45-50 ⁰СВ) вылить весь шоколад на мраморную доску Г) опустить температуру шоколада до 27 ⁰С |
| 98. Восстановите линию производства полуфабрикатов из мяса: | А) Жиловка и зачисткаБ) Выделение крупнокусковых п/фВ) ОбмываниеГ) ОбсушиваниеД) Обвалка отрубовЕ) Удаление клеймаЖ) Деление на отрубаЗ) Транспортировка в горячий цехИ) Нарезка на полуфабрикаты |
| 99. Определите последовательность разделки чешуйчатой рыбы: | А) удаление жабр;Б) промывание;В) очистка чешуи;Г) удаление плавников;Д) удаление внутренностей |
| 100. Определить последовательность операций при приготовлении супов-пюре: | А) протирание;Б) соединение с соусом;В) проваривание;Г) добавление соли;Д) варка или припускание продуктов вместе с овощами;Е) заправка льезоном и маслом;Ж) отпуск;З) варка или припускание продуктов;И) введение пассерованных овощей;К) разведение бульоном. |