**Перечень теоретических вопросов**

**Вопросы на выбор ответа**

**1. Мытье кухонной посуды производят при температуре:**

А) не ниже 65°С

Б) не ниже 40°С с добавлением моющих средств

В) не ниже 45°С с добавлением моющих средств

Г) не выше 35°С

**2. Какой способ применяется для жарки котлет из филе птицы панированных?**

А) основной способ на сковороде с двух сторон, дожаривают в жарочном шкафу в течение 2 – 3 мин

Б) во фритюре до золотистого цвета

В) быстро обжаривают на сковороде с двух сторон и сразу подают

Г) припускают

**3. Каковы потери (%) при жарке котлет по-киевски?**

А) 15

Б) 20

В) 12

Г) 23

**4. Энергетическая ценность измеряется в:**

А) граммах

Б) килокалориях

В) килограммах

**5. Генеральная уборка и дезинфекция помещений предприятий общественного питания проводится:**

А) не реже 1 раза в месяц

Б) не реже 1 раза в две недели

В) 1 раз в неделю

Г) 1 раз в 2 месяца

**6. Каким способом панируют «Котлеты из филе птицы или дичи, панированные, жареные» (полуфабрикаты имеют овальную форму)?**

А) в льезоне и сухарях

Б) в льезоне и белой хлебной панировке

В) в льезоне и белой хлебной панировке, нарезанной соломкой

**7. В Сборниках рецептур в графе «брутто» указываются:**

А) нормы полуфабриката

Б) нормы сырья

В) выход готового изделия

**8. Калькуляцию на гарниры и соусы составляют:**

А) на 100 порций

Б) на 1 кг

В) на 10 кг

**9. Укажите размеры соломки картофеля:**

А) длина 4-5 см, поперечное сечение 0,2х0,2 см

Б) длина 3,5-4 см, поперечное сечение 0,7х0,7 см

В) длина 4-5 см, поперечное сечение 0,1х0,2 см

**10. Какому метрологическому требованию соответствует определение: свойство весов, выведенных из состояния равновесия, возвращаться в исходное положение показаний?**

А) точность

Б) устойчивость

В) чувствительность

Г) постоянство

**11. Классификация компрессоров холодильных машин по холодному агенту:**

А) фреоновые и аммиачные

Б) гелиевые

В) воздушные

**12. Окна холодного цеха должны выходить:**

А) на север

Б) на запад

В) на восток

Г) на север или северо-запад

**13. Факторы микроклимата холодного цеха:**

А) температура и влажность

Б) температура и скорость движения воздуха

В) температура, влажность и скорость движения воздуха

Г) температура, влажность и тепловое излучение от оборудования

**14. Почему на рулете картофельном после запекания образуются трещины:**

А) картофельная масса слишком влажная

Б) картофельная масса плотная

В) не сделали проколы

Г) не добавили яйцо

**15. Для блюда «Рыба жареная по-Ленинградски» рыбу разделывают на:**

А) филе без кожи и костей;

Б) на кругляши

В) целиком

Г) филе с кожей

**16. Укажите условия хранения (температура и срок хранения) сметанных соусов, при котором сохраняются исходные вкусовые качества сметанных соусов:**

А) при t 10-15°С от 1 до 2-х суток

Б) при t 65°С не более 36 часов

В) при t 75°С не более 2 часов

Г) при t 18°С до 45 суток

**17. Какое блюдо нельзя реализовывать на следующий день:**

А) бифштекс

Б) щи суточные

В) суп молочный

**18. Назовите ассортимент сыров с плесенью:**

А) швейцарский, голландский, моцарелла

Б) маскарпоне, чеддер, эдамский

В) брынза, маскарпоне, голландский

Г) бри, камамбер, дорблю

**19. Контроль продукции или процесса во время выполнения или после завершения технологической операции:**

А) приёмочный контроль

Б) операционный контроль

В) выборочный контроль

Г) периодический контроль

**20. Укажите, чем является сульфитирование картофеля:**

А) обработка кислотой

Б) обработка щёлочью

В) обработка паром

**Вопросы открытой формы**

**21.** Полуфабрикат, имеющий форму кирпичика называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**22.** Полуфабрикат со сливочным маслом внутри приготавливают из\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**23.** При приготовлении морковных котлет морковь \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ в молоке.

**24.** Порционный полуфабрикат из корейки , без косточки, толщиной 1,5-2 см, овальной формы, смоченный в льезоне, панированный в сухарях, называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**25.** Для приготовления блюда «Русская закуска заливная», мясные продукты нарезают тонкой короткой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_и укладывают в формы слоями.

**26.** Галантин из птицы варят около \_\_\_\_ .

**27.** Подготовленные продукты для приготовления щей закладывают только в \_\_\_\_\_\_\_ бульон.

**28.** Соусы холодные приготавливают на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ масле или уксусе.

**29.** Специализированное предприятие, предназначенное для реализации смешанных напитков, называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**30.** Прием тепловой обработки продуктов, при котором овощи припускают до полуготовности, а затем их обжаривают и запекают с добавлением сливочного масла, называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**31.** Чтобы дрожжевое тесто не прилипало к ножу при нарезке, его смазывают \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**32.** Для придания изделиям красивого внешнего вида из дрожжевого теста перед выпечкой их смазывают \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**33.** Срок хранения мороженных мясных субпродуктов при температуре 60С составляет \_\_\_\_\_\_\_\_ часов.

**34.** При подаче кофе по-\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ используют взбитые сливки.

**35.** Для приготовления самбука абрикосового используют \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ из абрикосов.

**36.** Термомиксер – это аппарат для смешивания и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_компонентов при постоянном нагреве.

**37.** Края изделий расстегаи защипывают над фаршем в виде \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**38.** Смесь пряностей, добавляемая к пряничному тест, называется \_\_\_\_\_\_\_\_.

**39.** Воздушное тесто представляет собой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_массу.

**40.** Темперирование шоколада производят на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_плите.

**41.** Торт «Пешт» имеет \_\_\_\_\_\_\_\_\_форму.

**42.** Для того чтобы пенообразная структура мусса сохранилась дольше добавляют \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ или яичные белки.

**43.** Для разделки птицы используют разделочную доску \_\_\_\_\_\_\_\_\_ цвета.

**44.** Борщ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_отпускают с фрикадельками.

**45.** Для приготовления (оттяжки) рыбного бульона используют \_\_\_\_\_\_\_\_ щуки или судака.

**46.** Винегрет можно заправлять растительным маслом или\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .

**47.** Сицилийский десерт, представляющий собой колотый фруктовый \_\_\_\_\_\_\_\_ с сахаром, называется гранита.

**48.** Основным компонентом начинки для чизкейка является мягкий \_\_\_\_\_\_\_\_ или творог.

**49.** Бланманже – это холодный десерт основой, которого является \_\_\_\_\_\_\_\_\_ или коровье молоко.

**50.** В состав соуса польского входит следующие продукты: масло сливочное, \_\_\_\_\_\_\_\_\_, зелень петрушки, лимонный сок.

**Вопросы на установление соответствия**

**51. Установите соответствие между ножами и видами операций:**

|  |  |
| --- | --- |
| нож | вид операций |
| 1. Хакотцу  2. Янагиба | А) нарезка рыбы тонкими ломтиками  Б) разделка больших отрубов |

**52. Установите соответствие между группами овощей и овощами:**

|  |  |
| --- | --- |
| группы овощей | овощи |
| 1. Десертные  2. Пряные | А) артишоки  Б) ревень  В) майоран  Г) мята  Д) спаржа |

**53. Установите соответствие между наименованием блюд и ингредиентами:**

|  |  |
| --- | --- |
| наименование блюда | ингредиенты |
| 1. Щи зеленые  2. Борщ из свежей капусты | А) щавель  Б) капуста свежая  В) свекла  Г) шпинат |

**54. Установите соответствие между видом салата и его оформлением:**

|  |  |
| --- | --- |
| наименование салата | Способ оформления |
| 1.Салат картофельный  2. Винегрет  3. Салат мясной | А) Салат выкладывают в салатник на листья салата горкой, сверху укладывают ломтик мяса, кусочки краба, по бакам – дольки вареных яиц, украшают огурцами, помидорами при отпуске поливают майонезом  Б) Салат выкладывают в салатник посыпают зеленью  В) Салат выкладывают в салатник, украшают кольцами лука, карбованной морковью, свеклой, огурцами листьями салата, зеленью |

**55. Установите соответствие между наименованием блюд и ингредиентами:**

|  |  |
| --- | --- |
| наименование блюда | ингредиенты |
| 1. Борщ московский  2. Борщ украинский | А) окорок копченый  Б) перец болгарский  В) шпик  Г) сосиски |

**56. Установите соответствие между приемами механической кулинарной обработки овощей:**

|  |  |
| --- | --- |
| прием | наименование |
| 1. Распределение по качеству  2. Распределение по размерам  3. Удаление с поверхности загрязнений  4.Удаление частей с низкой пищевой ценностью | А) очистка  Б) сортировка  В) мытье  Г) калибровка |

**57. Установите соответствие между наименованием выпечки и температурой их выпекания:**

|  |  |
| --- | --- |
| наименование выпечки | температура выпекания |
| 1. Украинские пампушки  2. Багеты | А) 200-210 град  Б) 200-220 град |

**58. Установите соответствие между наименованием выпечки и температурой их выпекания:**

|  |  |
| --- | --- |
| наименование выпечки | температура выпекания |
| 1. Смешанный хлеб с пряностями  2. Хлеб с изюмом и орехами | А) 200-220 град  Б) 150-180 град |

**59. Установите соответствие между продуктами, входящими в суп, и наименованием супа:**

|  |  |
| --- | --- |
| наименование супа | продукты |
| 1. Рассольник  2. Солянка  3. Борщ | а) лимон, каперсы, огуречный рассол  б) огурцы, огуречный рассол, белые коренья  в) свекла |

**60. Установите соответствие между блюдом и способом его приготовления:**

|  |  |
| --- | --- |
| блюдо | способ приготовления |
| 1. Желе  2. Крем  3. Самбук | А) блюдо из взбитой сметаны и яично-молочной смеси  Б) фруктовое пюре, взбитое с сахаром и яичными белками  В) прозрачная студнеобразная масса |

**61. Установите соответствие между названием готового блюда и ингредиентами, используемыми при приготовлении:**

|  |  |
| --- | --- |
| блюдо | ингредиенты |
| 1. Азу  2. Рагу  3. Жаркое | А) говядина, картофель, лук, томат  Б) картофель, говядина, соленые огурцы, лук, томат  В) картофель, свинина, морковь, лук, горошек, репа |

**62. Установите соответствие между типом предприятий общественного питания и наименованием предприятия:**

|  |  |
| --- | --- |
| тип ПОП | наименование предприятия |
| 1. Заготовочные  2. Универсальные | А) заготовочные фабрики  Б) кулинарные цехи  В) бар  Г) пирожковые  Д) блинные |

**63. Установите соответствие между видами документов и моментом его составления:**

|  |  |
| --- | --- |
| вид документа | момент составления |
| 1. Дневной заборный лист  2. Наряд-заказ  3. Закупочный акт | А) при отпуске сырья из кладовой и готовых кондитерских изделий  Б) при закупке товарно-материальных ценностей на рынке или у населения  В) Сдача готовых изделий на раздачу или в буфеты. |

**64. Установите соответствие между типом предприятий общественного питания и наименованием предприятия:**

|  |  |
| --- | --- |
| тип ПОП | наименование предприятия |
| 1. Предприятия с полным производственным циклом  2. Узкоспециализированные | А) ресторан  Б) кулинарные цехи  В) пирожковая  Г) кафе  Д) блинная |

**65. Установите соответствие между формой нарезки репчатого лука и использования:**

|  |  |
| --- | --- |
| форма нарезки | использование |
| 1. Кольца  2. Полукольца  3. Дольки  4. Крошка | А) для крупяных супов, фаршей  Б) для щей из свежей капусты, тушеных блюд  В) для супов, соусов  Г) для шашлыков, жарки во фритюре |

**66. Установите соответствие между рабочей рукой и посудой для сервировки завтрака:**

|  |  |
| --- | --- |
| рабочая рука | посуда |
| 1. Правая рука  2. Левая рука | А) сервировка стола пирожковыми тарелками  Б) чайными ложками  В) сервировка стола ножами  Г) сервировка стола стеклом  Д) сервировка стола закусочными вилками  Е) сервировка стола полотняными салфетками |

**67. Установите соответствие между видом теста и изделиями:**

|  |  |
| --- | --- |
| вид теста | изделие |
| 1. Дрожжевое тесто  2. Сдобное тесто  3. Пресное тесто | А) Печенье, пирожное  Б) Вареники  В) Пирожки с капустой |

**68. Установите соответствие между кремом и соответствующим сроком хранения (один из предложенных вариантов срока хранения – лишний):**

|  |  |
| --- | --- |
| вид крема | срок хранения |
| 1. Масляно-сливочный крем  2. Белковый заварной крем  3. Творожный крем | А) 6 часов  Б) 24 часа  В) 36 часов  Г) 72 часа |

**69. Установите соответствие между видом ножа и выполняемой операцией:**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид ножа | Выполняемые операции |
| 1. Хонесуки  2. Гарасуки | А) для нарезки большой птицы  Б) для разделки и нарезки цыплят |

**70. Установите соответствие между видом ножа и выполняемой операцией:**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид ножа | Выполняемые операции |
| 1. Сантоку  2. Хакотцу | А) для разделки говядины и японской кухни  Б) для разделки больших отрубов |

**71. Установите соответствие между типом предприятия и специализацией:**

|  |  |
| --- | --- |
| Тип предприятия | специализация |
| 1. Кулинарная фабрика  2. Фабрика-кухня | А) предприятие выпускающее продукцию собственного производства  Б) предприятие изготовляющее блюда индустриальным методом |

**72. Установите соответствие между технологическими линиями и рабочим местом:**

|  |  |
| --- | --- |
| Технологическая линия | Рабочее место |
| 1. 1 линия  2. 3-линия | А) для потрошения птицы  Б) обработка субпродуктов |

**73. Установите соответствие между классом ресторана и типом меню:**

|  |  |
| --- | --- |
| Класс ресторана | Тип меню |
| 1. Ресторан 1 класса  2. Ресторан высшего класса | А) заказные и фирменные блюда  Б) не менее 25% заказных, а также дежурные блюда |

**74. Установите соответствие между технологической линией и оборудованием, инвентарем:**

|  |  |
| --- | --- |
| Технологическая линия мясного цеха | Оборудование, инвентарь |
| 1. Линия дефростации  2. Линия по обработке костей | А) дисковая пила, стеллажи с контейнерами  Б) подвесной путь или тележки |

**75. Установите соответствие между группой и наименованием вида плодов и ягод**

|  |  |
| --- | --- |
| Группа плодов и ягод | Наименование вида плодов и ягод |
| 1. Орехоплодные  2. Ягоды | А) миндаль  Б) виноград  В) грецкий орех  Г) смородина |

**76. Установите соответствие между группой и наименованием вида плодов и ягод:**

|  |  |
| --- | --- |
| Группа плодов и ягод | Наименование вида плодов и ягод |
| 1. Цитрусовые  2. Ягоды | А) мандарин  Б) виноград  В) апельсин  Г) смородина |

**77. Установите соответствие между группой и наименованием вида плодов и ягод:**

|  |  |
| --- | --- |
| Группа плодов и ягод | Наименование вида плодов и ягод |
| 1. Орехоплодные  2. Тропические | А) миндаль  Б) бананы  В) грецкий орех  Г) ананас |

**78. Установите соответствие между названием готового блюда и способом тепловой обработки:**

|  |  |
| --- | --- |
| название | способ обработки |
| 1. Бефстроганов  2. Плов  3. Макаронник | А) жарка  Б) запекание  В) тушение |

**79. Установите соответствие между группой микробов и способом дыхания плесневелых грибов:**

|  |  |
| --- | --- |
| Группы микробов:  1. Условные анаэробы  2. Аэробы  3. Анаэробы | Способ дыхания:  А) нуждаются в кислороде воздуха  Б) живут и развиваются при отсутствии кислорода  В) развиваются как в присутствии кислорода, так и без него |

**80. Установите соответствие между готовым блюдом и соусом, используемым при его приготовлении:**

|  |  |
| --- | --- |
| блюдо | соус |
| 1. Рыба, запеченная с картофелем, по-русски  2. Рыба по-московски  3. Фрикадельки рыбные | А) сметанный соус  Б) томатный соус  В) соус белый основной на рыбном бульоне |

**Вопросы на установление последовательности**

**81. Расположите операции технологии приготовления яблок по-киевски в порядке последовательности приготовления:**

А) очищенные яблоки бланшируют;

Б) посыпают сахарной пудрой;

В) запекают до готовности;

Г) заливают яично-сметанной смесью;

Д) отверстие заполняют вареньем

**82. Определите правильную последовательность технологического процесса приготовления бисквитного теста:**

А) Тесто выливают в формы для выпечки изделия

Б) Муку просеивают и соединяют с ванилином

В) Меланж взбивают с сахаром до увеличения массы в объеме

Г) Выпекают изделие

Д) Взбитую массу соединяют с мукой

**83. Определите правильную последовательность технологического процесса приготовления заварного теста:**

А) Взбивание заварки с яйцами

Б) Охлаждение заварки

В) Отсаживание теста на листы

Г) Доведение воды с маслом и солью до кипения

Д) Заваривание муки

**84. Определите правильную последовательность технологического процесса приготовления белкового заварного крема:**

А) Первичная обработка яиц и отделение белков от желтков

Б) Варка сиропа

В) Введение сиропа в белки

Г) Введение лимонной кислоты и ванилина

Д) Взбивание белков до увеличения в объеме массы в 6 раз

**85. Определите правильную последовательность технологического процесса приготовления масляно-сливочного крема:**

А) Соединяют сгущенное молоко и сахарную пудру

Б) Добавляют бренди и ванилин

В) Масло взбивают до пластичного состояния

Г) Вводят смесь молока и пудры

**86. Определите последовательность разделки чешуйчатой рыбы:**

А) удаление головы

Б) промывание

В) очистка чешуи

Г) удаление плавников

Д) удаление внутренностей и жабр

**87. Распределите правильно последовательность первичной обработки овощей:**

А) нарезка

Б) промывание

В) очистка

Г) мытье

Д) сортировка

**88. Расположите действия по механической кулинарной обработке рыбы в порядке их последовательности:**

А) приготовление полуфабрикатов

Б) разделка

В) вымачивание

Г) размораживание

**89. Расположите действия по кулинарной обработке мяса в порядке их**

**последовательности:**

А) Обсушивание

Б) Обмывание

В) Кулинарная разделка

Г) Размораживание

Д) Обвалка

Е) Сортировка мяса

Ж) Приготовление полуфабрикатов

**90. Установите правильную последовательность эксплуатации кофемашины:**

А) Наполнить бункер для жидкости питьевой водой

Б) Вставить шнур в сеть и нажать на переключатель

В) Снять крышку и заполнить бункер кофейными зёрнами

Г) Установить чашку на поддон для отвода пара и повернуть регулятор

**91. Восстановите последовательность технологического процесса обработки полупотрошенной птицы:**

А) мытье;

Б) размораживание;

В) опаливание;

Г) потрошение;

Д) удаление голов, шей, ножек;

Е) формовка тушек разделанных;

Ж) изготовление полуфабрикатов.

**92. Установите правильную последовательность эксплуатации соковыжималки:**

А) Подготовка

Б) Поддержание в горячем/охлажденном состоянии

В) Термическая обработка/приготовление

Г) Порционирование

**93. Определите правильную последовательность этапов технологического процесса приготовления чая:**

А) Приготовление заварки

Б) Настаивание

В) Подготовка чайника

Г) Заваривание

**94. Определите правильную последовательность этапов технологического процесса приготовления канапе:**

А) Обработка продуктов

Б) Подготовка и нарезка хлеба

В) Укладывание на блюдо

Г) Формование канапе

**95. Определите правильную последовательность этапов технологического процесса приготовления салата столичного:**

А) Заправка майонезом

Б) Нарезка продуктов

В) Варка мяса птицы

Г) Укладывание в салатник

**96. Установите правильную последовательность этапов технологического процесса приготовления бисквитного теста:**

А) Обработка продуктов

Б) Взбивание

В) Соединение сахара и яиц

Г) Добавление муки

**97. Установите правильную последовательность этапов технологического процесса приготовления слоёного теста:**

А) Слоеобразование

Б) Подготовка масла

В) Выдержка на холоде

Г) Приготовление дрожжевого теста

**98. Определите правильную последовательность этапов технологического процесса приготовления дрожжевого опарного теста:**

А) Замес теста

Б) Подготовка продуктов

В) Брожение

Г) Приготовление опары

**99. Определите правильную последовательность этапов технологического процесса приготовления сдобного пресного теста:**

А) Замес теста

Б) Подготовка продуктов

В) Соединение компонентов

Г) Подготовка разрыхлителя

**100.** **Определите правильную последовательность механической кулинарной обработки капусты белокочанной**

А) промывают

Б) вырезают кочерыгу

В) снимают загрязнённые листья

Г) кочан разрезают на 2 или 4 части

Д) отрезают наружную часть кочерыги