**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. Хакотцу2. Янагиба | А) нарезка рыбы тонкими ломтикамиБ) разделка больших отрубов |

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

|  |  |
| --- | --- |
| группы овощей | овощи |
| 1. Десертные 2. Пряные | А) артишокиБ) ревеньВ) майоранГ) мятаД) спаржа |

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

|  |  |
| --- | --- |
| наименование блюда | ингредиенты |
| 1. Щи зеленые2. Борщ из свежей капусты  | А) щавельБ) капуста свежаяВ) свеклаГ) шпинат |

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

|  |  |
| --- | --- |
| наименование салата | Способ оформления |
| 1.Салат картофельный2. Винегрет3. 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 майонезомБ) Салат выкладывают в салатник посыпают зеленьюВ) 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 московский2. Борщ украинский  | А) окорок копченыйБ) перец болгарскийВ) шпик Г) сосиски |

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

|  |  |
| --- | --- |
| прием | наименование |
| 1. Распределение по качеству2. Распределение по размерам3. Удаление с поверхности загрязнений4.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 пампушки2. Багеты | А) 200-210 градБ) 200-220 град |

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

|  |  |
| --- | --- |
| наименование выпечки | температура выпекания |
| 1. Смешанный хлеб с пряностями2. Хлеб с изюмом и орехами | А) 200-220 градБ) 150-180 град |

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

|  |  |
| --- | --- |
| наименование супа | продукты |
| 1. Рассольник 2. Солянка3. Борщ | а) лимон, каперсы, огуречный рассолб) огурцы, огуречный рассол, белые кореньяв) свекла |

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

|  |  |
| --- | --- |
| блюдо | способ приготовления |
| 1. Желе2. Крем3. Самбук | А) блюдо из взбитой сметаны и яично-молочной смесиБ) фруктовое пюре, взбитое с сахаром и яичными белкамиВ) прозрачная студнеобразная масса |

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

|  |  |
| --- | --- |
| блюдо | ингредиенты |
| 1. Азу2. Рагу3. Жаркое | А) говядина, картофель, лук, томатБ) картофель, говядина, соленые огурцы, лук, томатВ) картофель, свинина, морковь, лук, горошек, репа  |

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

|  |  |
| --- | --- |
| тип ПОП | наименование предприятия |
| 1. Заготовочные2. Универсальные | А) заготовочные фабрикиБ) кулинарные цехиВ) барГ) пирожковыеД) блинные |

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

|  |  |
| --- | --- |
| вид документа | момент составления |
| 1. Дневной заборный лист2. Наряд-заказ3. Закупочный акт | А) при отпуске сырья из кладовой и готовых кондитерских изделийБ) при закупке товарно-материальных ценностей на рынке или у населенияВ) 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 циклом2. Узкоспециализированные | А) ресторанБ) кулинарные цехиВ) пирожковаяГ) кафеД) 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, фаршейБ) для щей из свежей капусты, тушеных блюдВ) для супов, соусовГ) для шашлыков, жарки во фритюре |

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

|  |  |
| --- | --- |
| рабочая рука | посуда |
| 1. Правая рука2. Левая рука | А) сервировка стола пирожковыми тарелкамиБ) чайными ложкамиВ) сервировка стола ножамиГ) сервировка стола стекломД) сервировка стола закусочными вилкамиЕ) сервировка стола полотняными салфетками |

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

|  |  |
| --- | --- |
| вид теста | изделие |
| 1. Дрожжевое тесто2. Сдобное тесто 3. Пресное тесто  | А) Печенье, пирожноеБ) ВареникиВ) 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 крем3. Творожный крем | А) 6 часов Б) 24 часаВ) 36 часовГ) 72 часа |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Вид ножа | Выполняемые операции |
| 1. Хонесуки2. Гарасуки | А) для нарезки большой птицыБ) для разделки и нарезки цыплят |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Вид ножа | Выполняемые операции |
| 1. Сантоку2. Хакотцу | А) для разделки говядины и японской кухниБ) для разделки больших отрубов |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Тип предприятия | специализация |
| 1. Кулинарная фабрика2. Фабрика-кухня | А) предприятие выпускающее продукцию собственного производстваБ) предприятие изготовляющее блюда индустриальным методом |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Технологическая линия | Рабочее место |
| 1. 1 линия2. 3-линия | А) для потрошения птицыБ) обработка субпродуктов |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Класс ресторана | Тип меню |
| 1. Ресторан 1 класса2. Ресторан высшего класса | А) заказные и фирменные блюдаБ) 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 дефростации2. Линия по обработке костей | А) дисковая пила, стеллажи с контейнерамиБ) 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. Орехоплодные2. Ягоды | А) миндальБ) виноградВ) грецкий орехГ) смородина |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Группа плодов и ягод | Наименование вида плодов и ягод |
| 1. Цитрусовые2. Ягоды | А) мандаринБ) виноградВ) апельсинГ) смородина |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Группа плодов и ягод | Наименование вида плодов и ягод |
| 1. Орехоплодные2. Тропические | А) миндальБ) бананыВ) грецкий орехГ) ананас |

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

|  |  |
| --- | --- |
| название | способ обработки |
| 1. Бефстроганов2. Плов3. Макаронник | А) жаркаБ) запеканиеВ) тушение |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Группы микробов:1. Условные анаэробы 2. Аэробы3. Анаэробы | Способ дыхания:А) нуждаются в кислороде воздухаБ) живут и развиваются при отсутствии кислородаВ) 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-русски2. Рыба по-московски3. Фрикадельки рыбные  | А) сметанный соусБ) томатный соусВ) 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