**Региональная Олимпиады профессионального мастерства «Профистарт»**

**Инвариантная часть**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Вопрос | Баллы |
|  | **Информационные технологии в профессиональной деятельности** |  |
|  | **Выберите правильный вариант ответа**  **Расширением текстового файла является:**  А) Com  Б) Exe  В) Хls  Г) Doc | 0,1 |
|  | **Выберите правильный вариант ответа**  **Компьютер, подключенный к Internet, обязательно имеет:**  А) IP-адрес  Б) Web-сервер  В) Домашнюю web-страницу  Г) Доменное имя | 0,1 |
|  | **Допишите определение (одно слово)**  Основными элементом электронной таблицы является | 0,2 |
|  | **Допишите определение**  Заражение компьютерными вирусами может произойти в процессе - …........ | 0,2 |
|  | **Установите соответствие между программными продуктами и их функционалом**  1. Текстовый редактор  2. Табличный процессор  3. Редактор создания баз данных  4. Редактор создания публикаций  А) Microsoft Excel  Б) Microsoft Word  В) Microsoft Access  Г) Microsoft Publisher | 0,3 |
|  | **Установите соответствие между термином и определением**  1. Браузер  2. Электронная почта  3. Поисковый сервер  4. Всемирная паутина  А) WWW  Б) Yandex  В) Internet Explorer  Г) Outlook Express | 0,3 |
|  | **Укажите в порядке возрастания объемы памяти**   1. 12Гбайт 2. 1538 байт 3. 1,5Мбайт 4. 12290Мбайт | 0,4 |
|  | **Расположите носители информации в порядке возрастания их объема:**   1. Флеш диск 2. Дискета 3. CD-диск 4. DVD-диск | 0,4 |
|  | **Системы качества, стандартизация и сертификация** |  |
|  | **В течении какого срока можно вернуть неиспользованный товар в магазин?**  А) 10 дней  Б) 16 дней  В) 14 дней  Г) 12 дней | 0,1 |
|  | **Как называется документ, удостоверяющий соответствие объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров?**  А) Сертификат соответствия  Б) Стандарт  В) Спецификация  Г) Декларация | 0,1 |
|  | **Допишите определение (два слова)**  Нормативно-технический документ по стандартизации, содержащий комплекс требований к конкретным типам изделий, материалам, артикулам продукции – это \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. | 0,2 |
|  | **Допишите определение (одно слово)**  Официальное признание полномочным органом компетентности той, или иной организации, выполнять работы в определённой области называется\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | 0,2 |
|  | **Установите соответствие между термином и определением:**   |  |  | | --- | --- | | 1 | Стандартизация | | 2 | Метрология | | 3 | Сертификация | | А | Наука об измерениях, методах и средствах обеспечения их единства | | Б | Деятельность, направленная на разработку и установление требований, норм, правил | | В | Форма подтверждения соответствия объектов выдвинутым требованиям | | 0,3 |
|  | **Установите соответствие:**  1. Cтандарт предприятий  2. Cтандарт отрасли  3. Cтандарт инженерно-технического общества  4. Государственный стандарт  А – ГОСТ Р  Б – СТП  В – ОСТ  Г - СТО | 0,3 |
|  | **Установите последовательность работ по проведению сертификации:**   1. Рассмотрение и принятия решения по заявке 2. Подача заявки на сертификацию 3. Отбор, идентификация образцов и их испытания 4. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией 5. Выдача сертификата соответствия | 0,4 |
|  | **Укажите порядок стадий разработки стандарта:**   1. Принятие стандарта, его государственная регистрация и издание 2. Разработка проекта стандарта (окончательная редакция) 3. Организация разработки стандарта 4. Разработка проекта стандарта (первая редакция) | 0,4 |
|  | **Охрана труда, безопасность жизнедеятельности, безопасность окружающей среды** |  |
|  | **Поражающими факторами биологических аварий являются …**  А) Ионизирующие частицы, вызывающие заражение  Б) Вирусы, бактерии и микробы  В) Взрыв на предприятии  Г) Поток энергии заряженных частиц | 0,1 |
|  | **Повторный инструктаж по вопросам охраны труда с работниками обычных профессий проводится:**  А) 1 раз в 2 года  Б) 3 раза в год  В) 1 раз в год  Г) 2 раза в год | 0,1 |
|  | **Дополните утверждение (одно слово)**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ инструктаж по охране труда предназначен для усовершенствования знаний техники безопасности и правил поведения на рабочем месте, предупреждения случаев нарушения охраны труда, пожаробезопасности и трудовой дисциплины. | 0,2 |
|  | **Допишите определение (одно слово)**  Массовое распространение инфекционного заболевания среди людей, значительно превышающее обычно регистрируемый на данной территории уровень заболеваемости называется… | 0,2 |
|  | **Установите правильную характеристику условий труда работников:**  1. Вредные  2. Опасные  3. Оптимальные  4. Допустимые  A) Условия труда, при которых воздействие на организм работника факторов производственной среды и трудового процесса, способных оказать неблагоприятное воздействие на организм работника, отсутствует, либо уровни их воздействия минимальны в сравнении со значениями, установленными нормативами условий труда, и создаются предпосылки для поддержания высокого уровня работоспособности.  Б) Условия труда, при которых на организм работника воздействуют факторы производственной среды и трудового процесса, значения показателей которых не превышают значений, установленных нормативами условий труда, а функциональные изменения в организме работника восстанавливаются во время регламентированного отдыха или к началу следующей смены.  В) Условия труда, характеризующиеся наличием факторов производственной среды и трудового процесса, уровни которых способны в течение рабочего дня (рабочей смены) создать угрозу для жизни работника, а последствия их воздействия обеспечивают высокий риск развития острых профессиональных поражений.  Г) Условия труда, характеризующиеся наличием факторов производственной среды и трудового процесса, уровни которых превышают значения, установленные нормативами условий труда. | 0,3 |
|  | **Соотнесите опасные и вредные производственные факторы по группам**  1. Физические А. Перегрузки анализаторов, монотонность труда  2. Химические Б. Высокие уровни шума и вибрации на рабочем месте  3. Биологические В. Влияющие на репродуктивную функцию  4. Психофизиологические Г. Патогенные микроорганизмы | 0,3 |
|  | **В какой последовательности следует накладывать кровоостанавливающий жгут при артериальном кровотечении**  1.Растянуть жгут двумя руками, плотно приложить его к конечности, сделать оборот вокруг конечности затем второй, третий и закрепить его концы  2.На расстоянии 3-5 см выше раны наложить вокруг конечности любую чистую мягкую ткань  3.Прижать пальцем артерию выше раны и придать конечности приподнятое положение  4.Прикрепить к жгуту записку с точным указанием даты и точного времени наложения | 0,4 |
|  | **Определите последовательность действий работодателя при наступлении несчастного случая**  А) Сохранить до начала расследования несчастного случая обстановку, какой она была на момент происшествия, если это не угрожает жизни и здоровью других лиц и не ведёт к катастрофе, аварии или возникновению иных чрезвычайных обстоятельств, а в случае невозможности ее сохранения – зафиксировать ее (составить схемы, провести фото- или видеосъёмку, другие мероприятия)  Б) Принять иные необходимые меры по организации и обеспечению надлежащего и своевременного расследования несчастного случая и оформлению материалов расследования  В) Немедленно организовать первую помощь пострадавшему и при необходимости доставку его в медицинскую организацию  Г) Немедленно проинформировать о несчастном случае органы и организации, указанные в ТК РФ, других федеральных законах и иных нормативных [правовых актах](http://pandia.ru/text/category/pravovie_akti/) РФ, а о тяжёлом несчастном случае или несчастном случае со смертельным исходом – также родственников пострадавшего  Д) Принять неотложные меры по предотвращению развития аварийной или иной чрезвычайной ситуации и воздействия травмирующих факторов на других лиц | 0,4 |
|  | **Экономика и правовое обеспечение профессиональной деятельности** |  |
|  | **Для какого типа конкуренции характерно наличие на рынке только одного продавца определенных товаров, который устанавливает цену?**  А) Чистая монополия  Б) Монополистическая конкуренция  В) Олигополия  Г) Совершенная конкуренция | 0,1 |
|  | **Какое из определений наиболее точно соответствует термину "предложение" в экономике?**  А) Количество товара, которое производители готовы изготовить и продать при определённом уровне цен  Б) Количество товара, которое может быть выпущено при имеющихся ресурсах  В) Количество товара, которое покупатели готовы купить при сложившемся уровне цен  Г) Зависимость количества товара, которые продавцы готовы продать, от цены этого товара | 0,1 |
|  | **Допишите определение (одно слово)**  Термин, обозначающий способность гражданина своими действиями приобретать и осуществлять гражданские права и исполнять гражданские обязанности.......... | 0,2 |
|  | **Допишите определение (одно слово)**  Термин, обозначающий лицо с двойным гражданством | 0,2 |
|  | **Установите соответствие между ситуацией и видом правонарушения:**  А) Переход дороги в неположенном месте  Б) Прогул работы  В) Порча чужого имущества  Г) Кража кошелька из кармана  1. Преступление  2. Гражданский деликт  3. Дисциплинарное правонарушение  4. Административное правонарушение | 0,3 |
|  | **Установите соответствие между санкциями и видами юридической ответственности:**  А) Выговор  Б) Компенсация морального вреда  В) Возмещение испорченного имущества работодателю  Г) Штраф  1. Гражданско-правовая  2. Дисциплинарная  3. Административная  4. Материальная | 0,3 |
|  | **Расположите источники трудового права по юридической силе***:*   1. Трудовой кодекс РФ 2. Указ Президента РФ 3. Конституция РФ 4. Закон субъекта РФ | 0,4 |
|  | **Восстановите правильную последовательность расширения дееспособности гражданина РФ**   1. Исполнить конституционную обязанность по защите Отечества 2. Вносить вклады в кредитные учреждения и распоряжаться ими 3. Быть принятым на работу 4. Быть избранным на пост Президента РФ 5. Совершать мелкие бытовые сделки | 0,4 |

**Вариативная часть**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ Задание** | **ответа** |
| №1 Укажите, в чём измеряется энергетическая ценность продуктов.  *Выберите один вариант ответа* | А) граммах  Б) килокалориях  В) килограммах |
| №2 Укажите условия хранения (температура и срок хранения) сметанных соусов, при котором сохраняются исходные вкусовые качества сметанных соусов *Выберите один вариант ответа* | 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 |
| №3 Выберите из предложенных вариантов температуру варения сахаропаточного сиропа, которым заливают протёртое ядро миндаля при приготовлении заварного марципана.  *Выберите один вариант ответа* | А) 60°С  Б) 80°С  В) 100°С  Г) 120°С  Д) 140°С |
| №4 Укажите, на какое количество порций рассчитывается норма закладки в калькуляционной карточке?  *Выберите один вариант ответа* | А) 1 порция  Б) 10 порций  В) 100 порций |
| №5 Укажите, сколько процентов составляют потери при варке мяса баранины  *Выберите один вариант ответа* | А) 24 %  Б) 36%  В) 64% |
| №6 Выберите из предложенных вариантов допустимую температуру хранения пирожных, тортов с содержанием крема.  *Выберите один правильный вариант ответа* | А) До 4°С  Б) До 6°С  В) До 8°С  Г) До 12°С |
| №7 Выберите из предложенных вариантов все пряности, которые применяются для улучшения вкуса и придания аромата кондитерским изделиям.  *Выберите все правильные варианты ответа* | А) Тмин  Б) Анис  В) Кориандр  Г) Корица  Д) Имбирь  Е) Гвоздика  Ж) Шафран  З) Кунжут |
| №8 Выберите по каким показателям осуществляется приёмка сырья на производство.  *Выберите все правильные варианты ответа* | А) Количественные  Б) Технические  В) Качественные  Г) Производственные |
| №9 Выберите из предложенных вариантов ответа более подходящие варианты для следующей ситуации: При составлении заявки для поставки сырья анализируют:  *Выберите все правильные варианты ответа* | А) Объём имеющегося сырья в остатке  Б) Нормы выхода блюд  В) Уровень спроса исходя из среднего чека  Г) Энергетическую ценность блюд |
| №10 Укажите, какой процесс тепловой обработки вызывает меньшие потери витаминов  *Выберите один правильный вариант ответа* | А) Варка основным способом  Б) Припускание  В) Жарка |
| №11 Из предложенных вариантов выберите холодные супы:  *Выберите все правильные варианты ответа* | А) Щи из свежей капусты  Б) Окрошка  В) Рассольник ленинградский  Г) Свекольник |
| №12 Технологический документ, устанавливающий требования к процессам изготовления, хранения, транспортирования сырья  *Выберите один правильный вариант ответа* | А) Технологическая инструкция  Б) Технологическая карта  В) Технико-технологическая карта  Г) Акт контрольной проработки блюда |
| №13 Контроль продукции или процесса во время выполнения или после завершения технологической операции  *Выберите один правильный вариант ответа* | А) Приёмочный контроль  Б) Операционный контроль  В) Выборочный контроль  Г) Периодический контроль |
| №14 Лечебное действие диетического питания обеспечивается:  *Выберите один правильный вариант ответа* | А) Специальным подбором пищевых продуктов  Б) Учитывая интересы гостей |
| №15 Укажите, чем является сульфитирование картофеля  *Выберите один правильный вариант ответа* | А) обработка кислотой  Б) обработка щёлочью  В) обработка паром  Г) обработка бисульфитом натрия |
| №16 Составьте структуру управления кафе/ресторана  *Дайте развёрнутый ответ на поставленный вопрос* | |
| №17 Тестораскаточная машина предназначена для … … определённой толщины.  *Дайте ответ на поставленный вопрос* | |
| №18 Холодные блюда и закуски, а также п/ф для них хранят в … … при температуре 0-6.  *Дайте ответ на поставленный вопрос* | |
| №19 Повреждение органа или ткани человека в результате внешнего воздействия, во время выполнения им производственного задания называется … ….  *Дайте ответ на поставленный вопрос* | |
| №20 Система законодательных актов, социально-экономических, организационных, технических, гигиенических, лечебно-профилактических мероприятий, обеспечивающих безопасность, здоровье и работоспособность человека в процессе труда – это…:  *Дайте ответ на поставленный вопрос* | |
| №21 Проводить санитарную обработку оборудования необходимо……….  *Дайте ответ на поставленный вопрос* | |
| №22 В целях максимальной экстракции питательных веществ, при варке бульонов, сырьё закладывают в ……  *Дайте ответ на поставленный вопрос* | |
| №23 Хранят горячие соусы на водяной бане при температуре………  *Дайте ответ на поставленный вопрос* | |
| №24 Температура в горячем цехе не должна превышать…….  *Дайте ответ на поставленный вопрос* | |
| №25 Основными продуктами, определяющими специфику борщей, являются……..  *Дайте ответ на поставленный вопрос* | |
| №26 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 | | 1 - \_\_,  2 - \_\_,  3 - \_\_ |
| №27 Установите соответствие между кондитерскими изделиями и ингредиентами, входящими в них.  *Один из предложенных вариантов изделия – лишний.*   |  |  | | --- | --- | | **Изделие** | **Ингредиенты** | | 1) Кольца песочные  2) Коржики  3) Крем | А) Молоко, сахар, масло, яйца, ванилин  Б) Мука, сахар, яйца, масло сливочное, орехи  В) Яйца, сахар, молоко, сливки, желатин  Г) Мука, масло, соль, вода, яйца, сливки, ванилин, сахар уплотнение студня | | 1 - \_\_,  2 - \_\_,  3 - \_\_ |
| №28 Установите соответствие между видом полуфабриката и температурой его выпекания.  *Один из предложенных вариантов температуры – лишний.*   |  |  | | --- | --- | | **Вид полуфабриката** | **Температура выпекания** | | 1) Бисквит для торта  2) Бисквит для рулета 3) Белково-воздушное тесто | А) 100°С  Б) 150°С  В) 180°С  Г) 220°С | | 1 - \_\_,  2 - \_\_,  3 - \_\_ |
| № 29 Установите соответствие между полуфабрикатом и инвентарём, необходимым для приготовления соответствующего полуфабриката.  *Один из предложенных вариантов инвентаря – лишний.*   |  |  | | --- | --- | | **Название полуфабриката** | **Инвентарь для приготовления** | | 1) Бисквитное тесто  2) Слоёное тесто  3) Конфеты | А) Скалка, нож, выемки, весы, стол из нержавеющей стали для раскатывания, весы  Б) Кастрюля, деревянная лопатка, сито, кондитерский мешок, насадка, лист для выпечки  В) Миска, лопатка, термометр, палетка, шпатель, формы  Г) Миксер, лопатка, сито, венчик, бумага для выпечки, лист для выпечки | | 1 - \_\_,  2 - \_\_,  3 - \_\_ |
| №30 Установите соответствия между ассортиментом супов их характеристикой   |  |  | | --- | --- | | **Ассортимент супов** | **Характеристика** | | 1) Суп- пюре  2) Щи  3) Рассольник  4) Солянка  5) Борщ  6) Прозрачные супы | А) В состав приготовления обязательно входит свёкла  Б) Обязательной составной частью являются солёные огурцы, огуречный рассол и белые коренья.  В) Является старинным русским национальным блюдом  Г) Супы обладают высокой пищевой ценностью, легко усваиваются организмом, широко применяются в лечебном и детском питании  Д) Призваны для возбуждения аппетита, так как содержат большое количество экстрактивных веществ и калорийность их не велика.  Е) Приготавливают из белокочанной свежей и квашеной капусты, щавеля, шпината, молодой крапивы. | | 1 - \_\_,  2 - \_\_,  3 - \_\_,  4\_\_,  5\_\_,  6\_\_. |
| №31 Установите соответствия между бульоном и продолжительностью варки:   |  |  | | --- | --- | | **Наименования бульонов** | **Продолжительность варки** | | 1) костный  2) мясокостный  3) из птицы (индейка)  4) рыбный | А)1,5 часа  Б) 3-4 часа  В) 2- 2,5 часа  Г) около 1 часа | | 1-\_\_,  2-\_\_,  3-\_\_,  4-\_\_. |
| №32 Соотнесите подачу соуса к блюдам   |  |  | | --- | --- | | **Соус** | **Подача к блюдам** | | 1) Соус луковый с горчицей  2) Соус польский  3) Соус паровой  4) Соус красный кисло-сладкий  5) Соус молочный сладкий  6) Соус абрикосовый  7) Соус белый основной на рыбном бульоне | А) припущенная рыба  Б) яблоки в тесте  В) сардельки  Г) цветная капуста  Д) отварная курица  Е) пудинг  Ж) тушёное мясо | | 1-\_\_,  2-\_\_,  3-\_\_,  4-\_\_,  5-\_\_,  6-\_\_,  7-\_\_. |
| №33 Какой страны является национальное блюдо? Установите соответствия   |  |  | | --- | --- | | **Страна** | **Национальное блюдо** | | 1. Россия  2. Украина  3. Грузия | А) Борщ  Б) Щи  В) Харчо  Г) Солянка | | 1-\_\_,\_\_,  2-\_\_,  3-\_\_. |
| №34 Установите соответствия между технологической операцией и дефектом   |  |  | | --- | --- | | **Технологическая операция** | **Дефект** | | 1) запах сырой муки и клейкость  2) запах и вкус подгорелой муки  3) водянистый вкус и слабый запах мяса, рыбы, птицы  4) запах и вкус сырого томата  5) наличие комков заварившейся муки  6) наличие тёмных крупинок и горького вкуса | А) слабый бульон  Б) подгорелые овощи  В) мучную пассеровку развели очень горячим бульоном  Г) томат плохо спассеровали  Д) муку перепассеровали  Е) муку не пассеровали | | 1-\_\_,  2-\_\_,  3-\_\_,  4-\_\_,  5-\_\_,  6-\_\_. |
| №35 Установите соответствие между названием крема и ингредиентами, входящими в них.  *Один из предложенных вариантов ингредиентов – лишний.*   |  |  | | --- | --- | | Название крема | Ингредиенты | | 1) Английский крем  2) Франжипан  3) Крем шантии | А) Желтки, сироп  Б) Молоко, желтки, сахар  В) Сливки, сахар  Д) Крем заварной, масло, сливки, миндальная мука | | 1 - \_\_,  2 - \_\_,  3 - \_\_ |
| №36 Установите соответствие между видами рыбы, поступающей на предприятия общественного питания, и описанием способов её хранения.   |  |  | | --- | --- | | **Вид поставки** | **Характеристика** | | 1) Живая рыба  2) Охлаждённая рыба  3) Мороженая рыба | А) хранят не более 5 суток при температуре от -1 до +10 С  Б) Хранят 12 суток при температуре -80 С, 3 суток при 0 до -20 С  В) Хранят не более 2 суток в проточной воде ванн | | 1 - \_\_,  2 - \_\_,  3 - \_\_ |
| №37 Установите соответствие между полуфабрикатами и их формой:   |  |  | | --- | --- | | **Полуфабрикаты** | **Форма** | | 1. Зразы  2. Котлеты  3. Биточки  4. Рулет  5. Тельное  6. Фрикадельки  7. Тефтели | А) батон  Б) овально-приплюснутая с заостренным концом  В) кирпичик  Г) округло-приплюснутая  Д) шар  Е) полумесяца | | 1-\_\_,  2-\_\_,  3-\_\_,  4-\_\_,  5-\_\_,  6-\_\_,  7-\_\_ |
| №38 Установите соответствие:   |  |  | | --- | --- | | А) Пряные  Б) Листовые | 1.Салат  2.Укроп  3.Чабер  4.Шпинат  5.Майоран  6.Щавель  7.Лавровый лист  8.Пастернак  9.Базилик  10.Тмин | | А-\_\_\_\_\_\_\_\_  Б-\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| №39 Сопоставьте методы оценки качества сырья:   |  |  | | --- | --- | | **Методы оценки качества** | **Характеристика методов** | | 1) Органолептический  2) Лабораторный  3) Регистрационный  4) Социологический | А) основан на наблюдении и подсчёте  Б) основан на анализе восприятий органов чувств  В) основан на опросах и мнениях потребителей  Г) на информации, получаемой при использовании технических средств измерений | | 1-\_\_,  2-\_\_,  3-\_\_,  4-\_\_ |
| №40 Подберите соответствия веществ и его источников их загрязнения.   |  |  | | --- | --- | | **Вещества** | **Источники загрязнений** | | 1) Токсины микроорганизмов  2) Токсические элементы (тяжёлые металлы)  3) Антибиотики  4) Пестициды | а) нарушения в применении и использовании химических средств защиты растений.  б) угольная, металлургическая и химическая промышленность.  в) нарушения технологий и использование нестандартного сырья.  г) нарушения применения лекарственных препаратов в ветеринарной практике. | | 1-\_\_, 2-\_\_, 3-\_\_, 4-\_\_ |
| №41 Установите соответствие между документом и его определением  *Один из предложенных вариантов – лишний.*   |  |  | | --- | --- | | **Документы** | **Определение** | | 1) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий  2) Технико-технологическая карта | А) Применяется специалистами в предприятиях питания и определяет нормы закладки сырья, нормы выхода п/ф и готовых блюд, содержит требования к приготовлению;  Б) Разрабатывается на новые блюда и устанавливает требования к качеству сырья, нормы закладки сырья, выхода п/ф, готовых блюд;  С) Содержит нормы закладки сырья, нормы выхода п/ф, готовых блюд и  описание технологического процесса приготовления. | | 1-\_\_,  2-\_\_ |
| №42 Установите соответствие между документом и его определением   |  |  | | --- | --- | | **Документы** | **Определения** | | 1) ГОСТ  2) ТР ТС  3) 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 документов  В) это государственные подзаконные нормативные правовые акты с описаниями и требованиями безопасных и безвредных для человека факторов среды обитания | | 1-\_\_\_  2-\_\_\_  3-\_\_\_\_ |
| №43 Установите соответствия между холодными и горячими супами:   |  |  | | --- | --- | | 1) Холодные супы  2) Горячие супы | А) Окрошка  Б) Шурпа  В) Гаспачо  Г) Буйабес | | 1-\_\_\_\_, 2-\_\_\_\_ |
| №44 Соотнесите кондитерские изделия, которые относятся к одному способу приготовления:  *Несколько из предложенных вариантов ингредиентов – лишний.*   |  |  | | --- | --- | | **Способ приготовления** | **Изделия** | | 1) Сырцовый  2) Заварной | А) Крем белковый  Б) Крем заварной  В) Сахарная мастика  Г) Глазурь  Д) Зефир  Е) Марцыпан | | 1-\_\_, 2-\_\_ |
| №45 Соотнесите к каким видам относятся представленные сладкие блюда:   |  |  | | --- | --- | | 1) холодные сладкие блюда;  2) горячие сладкие блюда; | а) мусс;  б) суфле;  в) самбук;  г) пудинги;  д) кисель;  е) блюда из яблок;  ж) каши сладкие;  з) тирамису. | | 1- \_\_\_\_\_\_  2-\_\_\_\_\_\_\_ |
| №46 Установите соответствие между оборудованием:   |  |  | | --- | --- | | **Оборудование** | **Вид оборудования** | | 1) Электрический котёл;  2)Пароварочный шкаф;  3)Электрическая сковорода;  4)Электрическая плита;  5)Шашлычная печь;  6)Пароконвектомат;  7)Электрический мармит. | а) варочное;  б) подсобное;  в) универсальное;  г) жарочное. | | 1-\_\_\_\_  2-\_\_\_\_  3-\_\_\_\_  4-\_\_\_\_  5-\_\_\_\_  6-\_\_\_\_  7-\_\_\_\_ |
| №47 Определите к какому семейству рыб относятся данные виды рыб:   |  |  | | --- | --- | | **Семейство рыб** | **Виды рыб** | | 1.Сельдевые  2. Карповые  3.Лососевые | А. Сёмга, горбуша  Б. Толстолобик, лещ  В. Салака, килька | | 1-\_\_\_\_  2-\_\_\_\_  3-\_\_\_\_ |
| №48 Подберите к какому виду относятся полуфабрикаты:   |  |  | | --- | --- | | **Полуфабрикаты** | **Виды полуфабрикатов** | | 1)Бефстроганов, гуляш  2)Филе, лангет  3)Ростбиф, мясо шпигованное  4)Люля-кебаб, фрикадельки  5)Биточки, тефтели | А) Крупнокусковые п/ф  Б) Порционные п/ф  В) Мелкокусковые п/ф  Г) Рубленные натуральные п/ф  Д) П/ф из котлетной массы | | 1-\_\_\_  2-\_\_\_  3-\_\_\_  4-\_\_\_  5-\_\_\_ |
| №49 Выберите из какой части мяса готовятся следующие полуфабрикаты:   |  |  | | --- | --- | | **Полуфабрикаты** | **Части мяса** | | 1) Лангет  2) Антрекот  3) Мясо отварное  4) Эскалоп  5) Рагу | а) лопаточная часть говядины  б) грудинка баранины или свинины  в) вырезка  г) корейка  д) толстый и тонкий края | | 1-\_\_  2-\_\_  3-\_\_  4-\_\_  5-\_\_ |
| №50 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) Эклеры  2) Корзиночка с кремом  3) Буше | А) Песочное тесто  Б) Бисквитное тесто  В) Заварное тесто  Г) Слоёное тесто | | 1-\_\_, 2-\_\_\_, 3-\_\_\_ |
| №51 Найдите соответствие признаков доброкачественности и положения яиц в жидкости.   |  |  | | --- | --- | | **Признаки доброкачественности** | **Положение яйца** | | 1) свежее  2) недельной давности  3) не свежее | А) всплывает  Б) лежит на дне  В) стоит вертикально | | 1-\_\_\_  2-\_\_\_  3-\_\_\_ |
| №52 Соотнесите способ приготовления яиц с временем их варки:   |  |  | | --- | --- | | **Способ приготовления** | **Время варки** | | 1) Всмятку  2) В «мешочек»  3) Вкрутую | А) 7- 10 мин  Б) 4-5 мин  В) 2 мин | | 1-\_\_  2-\_\_  3-\_\_ |
| №53 Соотнесите вид крупы и соответствующий способ её первичной обработки:   |  |  | | --- | --- | | **Виды круп** | **Первичная обработка крупы** | | 1) Пшеничная  2) Гречневая  3) Манная  4) Рисовая  5) Хлопья овсяные» Геркулес»  6) Перловая  7) Пшеничная | А) моют  Б) перебирают  В) замачивают  Г) просеивают  Д) подсушивают | | 1-\_\_ ,\_\_  2-\_\_, \_\_, \_\_  3- \_\_  4-\_\_, \_\_  5-\_\_, \_\_  6-\_\_, \_\_  7-\_\_ |
| №54 Соотнесите название продукта со сроком хранения:   |  |  | | --- | --- | | **Название продукта** | **Срок хранения** | | 1.Кефир  2.Творог  3.Сметана  4.Молоко  5.Масло  6.Сыр | А) 36 часов  Б)24 часа  В) 20 часов  Г) 72 часа  Д) 5 суток  Е) 15 суток | | 1-\_\_\_  2-\_\_\_  3-\_\_\_  4-\_\_\_  5-\_\_\_  6-\_\_\_ |
| №55 Установите соответствия между напитками и вариантами их отпуска:   |  |  | | --- | --- | | **Напитки** | **Отпуск** | | 1) Компот  2) Кисель из свежих ягод  3) Желе яблочное  4) Мусс клюквенный  5) Яблоки в тесте жареные  6) Самбук абрикосовый | А) При отпуске укладывают на блюдо, покрытое бумажной салфеткой, и посыпают сверху рафинадной пудрой.  Б) Слегка охлаждают и разливают в креманки, поверхность посыпают сахаром, затем окончательно охлаждают до 10 – 14°С и отпускают  В) При отпуске поливают жидким фруктово-ягодным сиропом.  Г) Вынимают из формочек и перекладывают в вазочки, креманки и отпускают.  Д) Отпускают в охлаждённом виде по 200 гр. на порцию.  Е) При отпуске поливают соусом абрикосовым. | | 1-\_\_\_  2-\_\_\_  3-\_\_\_  4-\_\_\_  5-\_\_\_  6-\_\_\_ |
| №56 С какими гарнирами отпускают прозрачные и сладкие супы:   |  |  | | --- | --- | | **Супы** | **Варианты гарниров** | | 1) Прозрачный бульон  2) Сладкий суп | А) яйцо  Б) вареники с ягодами  В) гренки с сыром  Г) пшеничные хлопья Д) кекс  Е) сухой бисквит  Ж) печенье  З) расстегаи и пирожки  И) кукурузные палочки  К) пельмени | | 1-\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  2-\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| №57 Соотнесите варианты подачи блюд из птицы с данными блюдами:   |  |  | | --- | --- | | **Блюда из птицы** | **Варианты подачи** | | 1) Цыплята табака  2) Птица по-столичному  3) Птица, тушёная в соусе  4) Утка по домашнему | А) Отпускают в баранчике, посыпают зеленью  Б) Отпускают в горшочках, в которых приготавливали, посыпают измельчённой зеленью.  В) На него укладывают консервированные фрукты, прогретые в сиропе, и в момент подачи – охлаждённое сливочное масло в виде цветка.  Г) Укладывают в центр, вокруг гарнир: помидоры, зелёный лук, разрезанный на части длиной 3-4 см, или репчатый, нарезанный кольцами, дольку лимона. | | 1-\_\_\_\_\_\_  2-\_\_\_\_\_\_  3-\_\_\_\_\_\_  4-\_\_\_\_\_\_ |
| №58 Установите соответствия между вариантами подачи блюд из яиц и представленными ниже блюдами:   |  |  | | --- | --- | | **Блюда из яиц** | **Варианты подачи блюд** | | 1) Яйца всмятку  2) Яйца сваренные без скорлупы  3) Яичница глазунья  4) Омлет натуральный запечённый  5) Яйца, запеченные подмолочным соусом | А) Нарезают на порционные куски квадратной и треугольной формы по одному на порцию и отпускают, уложив на тарелку и полив маслом.  Б) Отпускают в порционной посуде, полив растопленным маслом.  В) Отпускают в горячем виде по 1-2 шт., укладывают на тарелку или вставляя в специальные подставки.  Г) Отпускают на порционной сковороде, поливают сливочным маслом, посыпают измельченной зеленью.  Д) Отпускают на гренках из белого хлеба, под соусом или с горячими мясными блюдами | | 1-\_\_\_  2-\_\_\_  3-\_\_\_  4-\_\_\_  5-\_\_\_ |
| №59 Соотнесите новые технологии и направления в приготовлении блюд с их определениями:   |  |  | | --- | --- | | **Новые направления и технологии** | **Определения** | | 1) Су-вид  2) Молекулярная кулинария  3) Фудпейринг  4) 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. | | 1-\_\_\_  2-\_\_\_  3-\_\_\_  4-\_\_\_ |
| №60 Установите соответствия между современным оборудованиями и их определениями:   |  |  | | --- | --- | | **Современное оборудование** | **Определения** | | 1) Куттер  2) Антисковорода  3) Дегидратор | А) Оборудование создающее необычные блюда, добиваясь сочетания замороженной корочки снаружи кулинарного изделия и более тёплого, мягкого крема внутри  Б) Машина для тонкого или структурного измельчения мяса и приготовления фарша  В) Оборудование позволяющее сохранить фрукты и другие сезонные продукты путём их высушивания. | | 1-\_\_\_  2-\_\_\_  3-\_\_\_ |
| №61 Расположите действия по механической кулинарной обработке рыбы в порядке их последовательности.  *Запишите ответ в виде последовательности действий* | А) приготовление полуфабрикатов  Б) разделка  В) вымачивание  Г) размораживание  1. \_\_, 2. \_\_, 3. \_\_, 4. \_ |
| №62 Расположите действия по кулинарной обработке мяса в порядке их последовательности.  *Запишите ответ в виде последовательности действий* | А) обсушивание  Б) обмывание  В) кулинарная разделка  Г) размораживание Д) обвалка  Е) сортировка мяса  Ж) приготовление полуфабрикатов  1.\_\_, 2. \_\_, 3. \_\_, 4. \_\_ 5. \_\_, 6. \_\_, 7. \_\_ |
| №63 Расположите части мясорубки для крупного измельчения в порядке последовательности их сбора  *Запишите ответ в виде последовательности объектов* | А) шнек  Б) подрезной нож  В) стопорное кольцо  Г) решётка с мелкими отверстиями  Д) прижимная гайка  Е) двусторонний нож  1. \_\_, 2. \_\_, 3. \_\_, 4. \_\_, 5. \_\_, 6. \_\_ |
| №64 Расположите операции технологии приготовления яблок по-киевски в порядке последовательности приготовления  *Запишите ответ в виде последовательности объектов* | А) очищенные яблоки бланшируют;  Б) посыпают сахарной пудрой;  В) запекают до готовности;  Г) заливают яично-сметанной смесью;  Д) отверстие заполняют вареньем  1. \_\_, 2. \_\_, 3. \_\_, 4. \_\_, 5. \_\_ |
| №65 Определите правильную последовательность технологического процесса приготовления бисквитного теста.  *Запишите ответ в виде последовательности объектов* | А) Тесто выливают в формы для выпечки изделия  Б) Муку просеивают и соединяют с ванилином  В) Меланж взбивают с сахаром до увеличения массы в объёме  Г) Выпекают изделие  Д) Взбитую массу соединяют с мукой  1 - \_\_, 2- \_\_, 3 - \_\_, 4 - \_\_, 5 - \_\_ |
| №66 Определите правильную последовательность технологического процесса приготовления заварного теста.  *Запишите ответ в виде последовательности объектов* | 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  1 - \_\_, 2- \_\_, 3 - \_\_, 4 - \_\_, 5 - \_\_ |
| №67 Определите правильную последовательность технологического процесса приготовления белкового заварного крема.  *Запишите ответ в виде последовательности объектов* | 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 объёме массы в 6 раз  1 - \_\_, 2- \_\_, 3 - \_\_, 4 - \_\_, 5 - \_\_ |
| №68 Определите правильную последовательность технологического процесса приготовления масляно-сливочного крема.  *Запишите ответ в виде последовательности объектов* | А) Соединяют сгущённое молоко и сахарную пудру  Б) Добавляют бренди и ванилин  В) Масло взбивают до пластичного состояния  Г) Вводят смесь молока и пудры  1 - \_\_, 2- \_\_, 3 - \_\_, 4 - \_\_ |
| №69 Определите правильную последовательность технологического процесса приготовления желе.  *Запишите ответ в виде последовательности объектов* | А) Замачивание желатина  Б) Соединение сиропа и желатина  В) Варка сиропа  Г) Распускание желатина  Д) Охлаждение желе  Е) Разливание по формам  1 - \_\_, 2- \_\_, 3 - \_\_, 4 - \_\_, 5 - \_\_, 6 - \_\_ |
| №70 Укажите правильную последовательность обработки яиц:  *Запишите ответ в виде последовательности объектов* | А) Промывание в 2 % растворе соды  Б) Промывание в 2 % растворе хлорной извести  В) Промывание в сетчатых вёдрах тёплой водой  Г) Ополаскивание в проточной воде  1 - \_\_, 2- \_\_, 3 - \_\_, 4 - |
| №71 Укажите правильную последовательность приготовления яично-молочной смеси:  *Запишите ответ в виде последовательности объектов* | А) ввести кипячёное горячее молоко  Б) растереть яйца с сахаром  В) прогреть до загустения  1 - \_\_, 2- \_\_, 3 - \_ |
| №72 Укажите правильную последовательность темперирования белого шоколада:  *Запишите ответ в виде последовательности объектов* | А) совместить с 1/3 шоколада в миске  Б) нагреть до 42 ⁰С  В) опустить температуру шоколада на мраморной доске до 26 ⁰С  Г) 2/3 шоколада вылить на мраморную доску  1 - \_\_, 2- \_\_, 3 - \_\_, 4 - |
| №73 Укажите правильную последовательность подготовки желатина к использованию:  *Запишите ответ в виде последовательности объектов* | А) замачивание в 8-кратном объёме воды  Б) отвешивание желатина  В) высчитывание объёма воды  Г) распускание на водяной бане  Д) набухание желатина  1 - \_\_, 2- \_\_, 3 - \_\_, 4 -\_\_, 5-,\_\_ |
| №74 Укажите правильную последовательность работы с пектином:  *Запишите ответ в виде последовательности объектов* | А) ввести в смесь при 50 ⁰С  Б) смешать сахар с пектином  В) довести до кипения, кипятить не дольше 30 секунд  Г) помешивать венчиком  1 - \_\_, 2- \_\_, 3 - \_\_, 4 - |
| №75 Укажите правильную последовательность темперирования тёмного шоколада: *Запишите ответ в виде последовательности объектов* | А) нагреть до 31-32 ⁰С  Б) нагреть до 45-50 ⁰С  В) вылить весь шоколад на мраморную доску  Г) опустить температуру шоколада до 27 ⁰С  1 - \_\_, 2- \_\_, 3 - \_\_, 4 - |
| №76 Восстановите линию производства полуфабрикатов из мяса:  *Запишите ответ в виде последовательности объектов* | А) Жиловка и зачистка  Б) Выделение крупнокусковых п/ф  В) Обмывание  Г) Обсушивание  Д) Обвалка отрубов  Е) Удаление клейма  Ж) Деление на отруба  З) Транспортировка в горячий цех  И) Нарезка на полуфабрикаты  1-\_\_,2-\_\_,3-\_\_,4-\_\_,5-\_\_,6-\_\_,7-\_\_,8-\_\_,9-\_\_ |
| №77 Восстановите последовательность линии производства полуфабрикатов из рыбы: *Запишите ответ в виде последовательности объектов* | А) Нарезка п/ф  Б) Очистка рыбы от чешуи  В) Размораживание рыбы  Г) Транспортировка в горячий цех  Д) Удаление плавников, головы  Е) Потрошение, промывание  1-\_\_,2-\_\_,3-\_\_,4-\_\_,5-\_\_,6-\_\_ |
| №78 Определите последовательность разделки чешуйчатой рыбы:  *Запишите ответ в виде последовательности объектов* | А) удаление жабр;  Б) промывание;  В) очистка чешуи;  Г) удаление плавников;  Д) удаление внутренностей  1-\_\_,2-\_\_,3-\_\_,4-\_\_,5- |
| №79 Восстановите цепочку подготовки белокочанной капусты для фарширования:  *Запишите ответ в виде последовательности объектов* | А) Охлаждение  Б) Удаление кочерыжки  В) Очистка от верхних листьев  Г) Мытье  Д) Подсоленная вода 15-20 минут  Е) Варка до полуготовности  Ж) Разделка на листья  З) Формование голубцов  И) Отбивание утолщённой части листа |
| №80 Установите последовательность операций при приготовлении вареников с творогом:  *Запишите ответ в виде последовательности объектов* | А) формовка вареников;  Б) приготовление теста;  В) охлаждение полуфабриката;  Г) варка;  Д) подготовка фарша. |
| №81 Определите последовательность операций при приготовлении супов-пюре:  *Запишите ответ в виде последовательности объектов* | 1) протирание;  2) соединение с соусом;  3) проваривание;  4) добавление соли;  5) варка или припускание продуктов вместе с овощами;  6) заправка льезоном и маслом;  7) отпуск;  8) варка или припускание продуктов;  9) введение пассерованных овощей;  10) разведение бульоном. |
| №82 Укажите последовательность приготовления соуса белого основного на мясном бульоне:  *Запишите ответ в виде последовательности объектов* | 1) пассерованные белые коренья и репчатый лук;  2) горячий мясной бульон;  3) соль, лимонная кислота;  4) горячая белая мучная пассеровка, разведённая бульоном;  5) варка 30 минут;  6) доведение до кипения;  7) заправка сливочным маслом;  8) процеживание |
| №83 Установите последовательность данных операций:  *Запишите ответ в виде последовательности объектов* | А) разделить рыбу на чистое филе;  Б) добавить соль, перец;  В) пшеничный хлеб без корок замочить в воде или молоке;  Г) пропустить чистое филе через мясорубку;  Д) массу перемешать;  Е) измельчённое филе и набухший хлеб пропустить через мясорубку;  Ж) выбивание массы. |
| №84 Перечислите последовательность действий, при окончании работы соковыжималки МС3-40.  *Запишите ответ в виде последовательности объектов* | А. Разбирают сменный механизм.  Б. Промывают горячей водой.  В. Выключают привод.  Г. Очищают от остатков продуктов.  Д. Просушивают. |
| №85 Перечислите правильную последовательность, правил эксплуатации картофелеочистительных машин:  *Запишите ответ в виде последовательности объектов* | А. Проверяют наличие заземления машины.  Б. Санитарное состояние машины.  В. Внешний осмотр машины.  Г. Включение машины.  Д. Приступают к работе на ней.  Е. Проверяют на холостом ходу. |
| №86 Укажите последовательность действий после окончания работы на мясорыхлительной машине:  *Запишите ответ в виде последовательности объектов* | А. Выключают машину.  Б. Охлаждают.  В. Разбирают.  Г. Протирают.  Д. Промывают.  Е. Просушивают.  Ж. Смазывают пищевым жиром. |
| №87 Перечислить последовательность действий при появлении возможных неисправностей, эксплуатируя тестомесильную машину МТМ-15:  *Запишите ответ в виде последовательности объектов* | А. Пригласить мастера по ремонту данного оборудования.  Б. Отключить от напряжения в сети.  В. Остановить машину. |
| №88 Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей: *Запишите ответ в виде последовательности объектов* | А) мытье; Б) нарезка; В) сортировка; Г) калибровка; Д) очистка. |
| №89 Восстановите последовательность операций при приготовлении блюда «Рыба, запечённая с картофелем по-русски».  *Запишите ответ в виде последовательности объектов* | А) поливка маслом;  Б) посыпка сухарями, тёртым сыром;  В) нарезка филе с кожей без костей на порционные куски;  Г) укладывание рыбы на сковороду с жиром;  Д) заливание соусом  Е) запекание в жарочном шкафу;  Ж) укладывание ломтиков варёного картофеля;  З) посыпка солью, перцем. |
| №90 Установите последовательность приготовления блюда «Бефстроганов»:  *Запишите ответ в виде последовательности объектов* | 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. |
| №91 Восстановите последовательность приготовления киселя из клюквы, смородины, вишни, черники: *Запишите ответ в виде последовательности объектов* | 1. А) Отжимание сока 2. Б) Приготовление отвара из мезги 3. В) Приготовление сиропа на отваре 4. Г) Заваривание крахмала 5. Д) Соединение готового киселя с соком 6. Е) Охлаждение |
| №92 Расставьте в нужном порядке, процесс приготовления желе состоит из следующих операций:  *Запишите ответ в виде последовательности этапов* | А) Подготовка желирующего вещества   1. Б) Приготовление сиропа 2. В) Растворение желирующего вещества в сиропе 3. Г) Введение сока 4. Д) Охлаждение до комнатной температуры 5. Е) Разливание в формы 6. Ж) Застывание 7. З) Подача |
| №93 Укажите порядок выполнения операций при приготовлении крема ванильного:  *Запишите ответ в виде последовательности этапов* | а) разливают в формочки;  б) удаляют семена и варят;  в) охладить 1,5 часа;  г) яблоки промывают;  д) яблоки протирают;  е) соединяют с отваром, сахаром, лимонной кислотой;  ж) добавляют манную крупу и варят;  з) доводят до кипения;  и) смесь охлаждают до 300 С ;  к) взбивают на холоде; |
| 1. №94 Восстановите последовательность приготовления мусса.   *Запишите ответ в виде последовательности этапов* | 1. А) Подготовка желирующего вещества 2. Б) Приготовление сиропа 3. В) Растворение желирующего вещества в сиропе 4. Г) Введение сока 5. Д) Охлаждение до комнатной температуры 6. Е) Взбивание на холоде до получения пышной массы 7. Ж) Разливание в формы 8. З) Застывание |
| №95 Восстановите последовательность приготовления крема ванильного из сметаны. *Запишите ответ в виде последовательности этапов* | 1. А) Желатин замачивают, растапливают. 2. Б) Сметану охлаждают до 2 градусов. 3. В) Молоко кипятят. 4. Г) Яйца растирают с сахаром, разводят тёплым молоком. 5. Д) Проваривают на водяной бане до 70 – 80 градусов. 6. Е) Вводят растопленный желатин. 7. З) Процеживают смесь, добавляют ванилин. 8. И) Сметану взбивают, вливают яично-молочную смесь. 9. К) Крем разливают в формочки, охлаждают. 10. Крем перекладывают в креманки, подают с соусом. |
| №96 Восстановите последовательность при приготовлении чая.  *Запишите ответ в виде последовательности этапов* | А. Накрывают салфеткой или специальной грелкой  Б. Затем доливают чайник кипятком  В. Фарфоровый чайник ополаскивают кипятком, чтобы его прогреть  Г. Настаивают 5 - 10 минут  Д. Закрывают крышкой  Е. Заливают кипящей водой на 1/3 объёма чайника  Ж. Кладут сухой чай по норме на определённое количество порций |
| №97 Расставьте в нужном порядке.  При приготовлении кофейного напитка…  *Запишите ответ в виде последовательности этапов* | А. Посуду закрывают крышкой  Б. Заливают кипятком  В. Оставляют для настаивания в течение 5 - 8 минут  Г. Как только кофе поднимется, нагрев прекращают  Д. Доводят до кипения  Е. Кофейник предварительно ополаскивают кипятком  Ж. Всыпают молотый кофе |
| №98 Расставьте в нужном порядке этапы приготовления какао…  *Запишите ответ в виде последовательности этапов* | А. Растирают до получения однородной массы  Б. Доводят до кипения.  В. Подают какао в стакане или чашке. Можно подать какао со взбитыми сливками.  Г. Заливают небольшим количеством горячей воды или молока  Д. После этого тонкой струёй, непрерывно помешивая, вливают остальное молоко  Е. Какао-порошок насыпают в посуду, смешивают с сахаром |
| №99 Установите последовательность технологического процесса приготовления полуфабриката рулета рыбного:  *Запишите ответ в виде последовательности этапов* | А. Готовят фарш из пассерованного лука, отварных яиц, отварных грибов  Б. Готовят рыбную рубленую массу  В. На влажную марлю выкладывают рубленую массу в виде прямоугольника  Г. Края марли соединяют  Д. На раскатанную рубленую массу выкладывают фарш  Е. Сформованный рулет сбрызгивают маслом  Ж. Рулет прокалывают для выхода пара  З. Поверхность рулета посыпают молотыми сухарями |
| №100 Обозначьте последовательность приготовления салатов из свежих овощей:  *Запишите ответ в виде последовательности этапов* | А) выложить в салатницу и украсить  Б) провести первичную обработку овощей  В) заправить салат  Г) нарезать овощи |