**Учреждения СПО**

**Тема:** «Компьютерная контролирующая программа для оценки сформированности компетенций обучающихся по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

**Автор: Борзенко Инна Ивановна,** преподаватель профессионального цикла ОГАПОУ «Борисовский агромеханический техникум».

**Рецензент: Авилова А.В.,** старший методист кафедры менеджмента общего и профессионального образования ОГАОУ ДПО «БелИРО».

**Пояснительная записка**

Контроль знаний и умений обучающихся является важным звеном учебного процесса, от правильной постановки которого во многом зависит успех обучения. Контроль является так называемой "обратной связью" между преподавателем и студентом, тем этапом учебного процесса, когда преподаватель получает информацию об эффективности усвоения изученного материала.

Проверка и оценка знаний, умений и навыков учащихся должна осуществляться на протяжении всех курсов освоения профессии «Повар, кондитер». В повседневной работе педагог использует современные методики оценки знаний и умений обучающихся, среди которых компьютерный контроль знаний, который успешно используется в профессиональных образовательных организациях среднего профессионального образования.

Переход от традиционных форм контроля и оценивания знаний к компьютерному тестированию сегодня отвечает требованиям Федеральных государственных образовательных стандартов, духу времени и общей концепции модернизации и компьютеризации российской системы образования.

Безусловными достоинствами компьютерных тестов являются: быстрое проведение; высокая скорость и безошибочность обработки; возможность безотлагательного получения результатов; обеспечение стандартных условий тестирования для всех студентов.

Тестирование в педагогике выполняет три основные взаимосвязанные функции: диагностическую, обучающую и воспитательную.

 Сущность диагностической функции контроля - в получении информации об ошибках, недочетах и пробелах в знаниях и уменияхобучающихся в овладении изученным материалом, о числе, характере ошибок.

Обучающаяфункция контроля заключается в совершенствовании знаний и умений, их систематизации. В процессе проверкиобучающиеся проверяют и закрепляют изученный материал. Они не только воспроизводят ранее изученное, но и применяют знания и умения в новой ситуации. Проверка помогает им выделить главное, основное в изученном материале, сделать проверяемые знания и умения более ясными и точными. Контроль способствует также обобщению и систематизации знаний.

Воспитательная функция проявляется в периодичности и неизбежности тестового контроля. Это дисциплинирует, организует и направляет деятельность учащихся, помогает выявить и устранить пробелы в знаниях, формирует стремление развить свои способности.

Применяемое компьютерное тестирование имеет ряд преимуществ перед традиционными формами и методами контроля. Это, прежде всего: возможность проверки усвоения обучающимися каждой изученной темы; осуществление оперативной диагностики уровня усвоения учебного материала каждым студентом;обеспечение одновременной проверки знаний обучающихся всей группы и формирование у них мотивации для подготовки к каждому занятию; повышение интереса к выбранной профессии;экономия учебного времени.

Компьютерная контролирующая программа для оценки сформированности компетенций обучающихся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер преподавателя ОГАПОУ «Борисовский агромеханический техникум» Борзенко И.И. предназначена для использования в учебном процессе при проведении текущего, рубежного, итогового контроля знаний студентов.

Компьютерная контролирующая программа выполнена в программе «МуТеst». Программа включает в себя компьютерные тесты для проведения контроля знаний по 7 изучаемым междисциплинарным курсам:

1. МДК 01.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов».

2. МДК 02.01 «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста».

3. МДК 03.01 «Технология приготовления супов и соусов».

4. МДК 04.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы»**.**

5. МДК 05.01 «Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы».

6. МДК 06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок».

7. МДК 08.01 «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий».

Тестирование можно применять на всех этапах учебного процесса. С его помощью эффективно обеспечиваются предварительный, текущий, тематический и итоговый контроль знаний по междисциплинарным курсам, профессиональным модулям.

Для проведения текущего, рубежного контроля знаний по каждому МДК разработано по 35 вопросов, а для МДК 08.01 «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» - 50 вопросов, всего компьютерная программа включает 260 тестовых заданий. Компьютерная программа содержит разноуровневые тестовые вопросы: на одиночный, множественный выбор ответа, ручной ввод текста.

Преимуществом программы «МуТеst» является возможность по итогам контроля выводить результаты по тестируемому после окончания теста, показать подробный отчет по каждому заданию, сохранять результаты в текстовый файл, сохранять защищенный результат (под паролем) в файл.

В MyTest можно использовать любую систему оценивания: 5-балльная, зачет/незачет.

С помощью программы «MyTest» можно организовать как локальное, так и сетевое тестирование.

Используя модуль журнала «MyTest», можно:

1. Организовать сбор и обработку результатов тестирования.
2. Организовать раздачу тестов учащимся через сеть.
3. Следить за процессом тестирования.

Каждый тест имеет оптимальное время тестирования, уменьшение или превышение которого снижает качественные показатели теста. Поэтому, в настройках теста, предусмотрено ограничение времени выполнения, как всего теста, так и любого ответа на задание (для разных заданий можно выставить разное время).

Имеется возможность использовать несколько вариантов вопроса задания, удобно создавать выборку заданий для учащихся, перемешивать задания и варианты ответов. Это значительно уменьшает возможность списывания при прохождении одного и того же теста несколькими тестируемыми или повторном прохождении теста.

Компьютерная контролирующая программа для оценки сформированности компетенций обучающихся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер позволяет эффективно оценить знания обучающихся.

**МДК 01.01 «Технология обработки сырья и приготовления**

**блюд из овощей и грибов»**

**1. Какой из перечисленных овощей относится к корнеплодам?**

А)Картофель;

Б) Свекла;

В)Чеснок;

Г)Артишок.

**2. К какой группе овощей относится овощ – кольраби?**

А) Капустные;

Б) Луковые;

В) Пряные;

Г) Томатные.

**3.В каких овощах содержатся бактерицидные вещества фитонциды?**

А) Свекла, морковь;

Б) Чеснок, лук;

В) Картофель, огурец;

Г) Тыква, капуста.

**4. В каких овощах содержатся ароматические вещества и эфирные масла?**

А) Картофель, тыква;

Б) Сельдерей, петрушка;

В) Свекла, капуста;

Г) Спаржа, шпинат.

**5. Какой корнеплод содержит каротин?**

А) Свекла;

Б) Сельдерей;

В) Морковь;

Г) Редька.

**6. Соотнесите приемы механической кулинарной обработки овощей:**

1. Очистка; А) Распределение по качеству;

2. Сортировка;Б) Распределение по размерам;

3. Мытье; В) Удаление с поверхности загрязнений;

4. Калибровка. Г) Удаление частей с низкой пищевой ценностью.

**7. Какой вид нарезки картофеля можно выполнить методом обтачивания или с использованием специального инструмента?**

А) Бочоночки;

Б) Стружку;

В) Чесночки;

Г) Шарики.

**8. Какие размеры у картофеля, нарезанного брусочками?**

А) Длина 4-5 см, сечение 2 мм;

Б) Длина 3-4 см, сечение 1 см;

В) Длина 4-5 см, сечение 0,5 см;

Г)Длина 2-3 см, сечение 2.5 см.

**9. Картофель, нарезанный крупными кубиками, используют для приготовления:**

А) Супов;

Б) Салатов;

В) Гарниров к холодным блюдам;

Г) Гарниров ко вторым горячим блюдам.

**10. Какая из перечисленных нарезок картофеля используется при приготовлении гарнира к отварным рыбным блюдам?**

А) Стружка;

Б) Чесночки;

В) Бочонки;

Г) Соломка.

**11. Выберите операции по обработке краснокочанной капусты:**

А) Снимают только загрязненные листья;

Б) Снимают загнившие и загрязненные листья, отрезают наружную часть кочерыжки;

В) Снимают листья и вырезают кочерыжку;

Г) Снимают только загнившие листья.

**12. Как нарезают морковь для приготовления маринада?**

А) Кубиками;

Б) Брусочками;

В) Соломкой;

Г) Кружочками.

**13. Какая получится нарезка, если разрезать поперек брусочки моркови?**

А) Кубики;

Б) Дольки;

В) Соломка;

Г) Чесночки.

**14. Какой овощ нарезают "шашками"?**

А) Репчатый лук;

Б) Белокочанную капусту;

В) Свеклу;

Г) Баклажан.

**15. Как нарезают белокочанную капусту для борщей флотского и сибирского?**

А) Соломкой;

Б) Шашками;

В) Дольками;

Г) Ломтиками.

**16. Соотнесите формы нарезки репчатого лука согласно использованию**:

1. Для крупяных супов, фаршей; А) Кольца;

2. Для щей из свежей капусты, тушеных блюд; Б) Полукольца;

3. Для супов, соусов; В) Дольки;

4. Для шашлыков, жарки во фритюре. Г) Кубики.

**17. Где используют перезрелые помидоры?**

А) Для приготовления салатов;

Б) Для фарширования;

В) Для оформления холодных блюд;

Г) Для приготовления супов.

**18. Какие овощи нарезают ромбиками?**

А) Свежие огурцы;

Б) Соленые огурцы;

В) Стручковый перец;

Г) Капусту.

**19. Какие овощи кратковременно хранят в воде?**

А) Очищенный картофель;

Б) Очищенную морковь;

В) Зелень петрушки;

Г) Томаты.

**20. Как варят овощи для лучшего сохранения витамина С?**

А) С открытой крышкой;

Б) При закрытой крышке;

В) С приоткрытой крышкой;

Г) Все ответы верны.

**21. При какой варке лучше сохраняются пищевые вещества, содержащиеся в овощах?**

А) На пару;

Б) В воде;

В) В собственном соку;

Г) В пряном отваре.

**22. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:**

А) Горячим;

Б) Теплым:

В) Остывшим;

Г) Охлажденным.

**23.Как нарезают картофель для блюда "Картофель в молоке"?**

А) Брусочками;

Б) Ломтиками;

В) Кубиками;

Г) Соломкой.

**24. Выберите способ жаркиовощей, где температура жарки170-180º С:**

А) Основной способ;

Б) Во фритюре;

В) В жарочном шкафу;

Г) В пароконвектомате.

**25. Как нарезают отварной картофель для жарки?**

А) Брусочками;

Б) Ломтиками;

В) Кружочками;

Г) Соломкой.

**26. Почему при жаренье картофеля фри жир разбрызгивается?**

А) Картофель не обсушили;

Б) Картофель крупно нарезали;

В) Картофель посыпали солью;

Г) Холодный фритюр.

**27. Какая тепловая обработка используется для блюда«Зразы картофельные»?**

А) Жарка во фритюре;

Б)Жарка основным способом;

В) Запекание;

Г) Тушение.

**28. В какие котлеты не добавляют манную крупу?**

А) Свекольные;

Б) Капустные;

В) Картофельные;

Г) Морковные.

**29. Закладку, какого продукта увеличивают при тушении капусты из квашеной капусты?**

А) Уксуса;

Б) Сахара;

В) Томатного пюре;

Г) Соли.

**30. С какой целью при тушении свеклы необходимо добавлять кислоту?**

А) Для размягчения;

Б) Для сохранения витаминов;

В) Для сохранения ее цвета;

Г) Для сохранения формы.

**31. При какой тепловой обработке жидкость не сливают, а используют вместе с овощами?**

А) При припускании;

Б) При варке;

В) При промывании;

Г) При бланшировании.

**32. Почему на рулете картофельном после запекания появляются трещины?**

А) Картофельная масса слишком влажная;

Б) Картофельная масса плотная;

В) Не сделали проколы;

Г) Картофельная масса слишком мягкая.

**33. При какой температуре отпускают горячие овощные блюда?**

А) Не ниже 55°С;

Б) Не ниже 65°С;

В) Не ниже 74°С;

Г) Не ниже 45°С.

**34. Какие овощи можно хранить в остывшем состоянии в течение дня?**

А) Овощи, жаренные во фритюре;

Б) Овощи в соусе;

В) Тушеные овощи;

Г) Овощное рагу.

**35. В каком из перечисленных овощей содержится витамин А?**

А) Морковь;

Б) Лук репчатый;

В) Картофель;

Г) Батат.

**МДК 02.01 «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста».**

**1. Какую крупу не промывают на предприятиях общественного питания?**

А) Пшено;

Б) Рис;

В) Перловую;

Г) Из дробленого зерна.

**2. Как называют разность масс готовой кашии использованной для ее приготовления крупы?**

А) Прибыль;

Б) Припек;

В) Привар;

Г) Прибавка.

**3. Когда кладут соль в котел при варке каши?**

А) До засыпания крупы;

Б) После окончания варки;

В) После засыпания крупы;

Г) Одновременно с крупой.

**4.Что придает горький вкус дробленым крупам?**

А) Гликозид;

Б) Мучель;

В) Крахмал;

Г) Дубильные вещества.

**5. В течение, какого времени варят манную кашу?**

А)30 - 35 мин;

Б) 25-30 мин;

В) 15-20 мин;

Г) 5-10 мин.

**6. От чего зависит консистенция каши?**

А) От вида крупы;

Б) От соотношения крупы и воды;

В) От способа варки;

Г) От температуры нагрева.

**7.Какой водой перед варкой заливают бобовые?**

А) Теплой;

Б) Кипятком;

В) Холодной;

Г) Горячей.

**8.Какой вид каш используют как самостоятельное блюдо?**

А) Рассыпчатые;

Б) Полужидкие;

В) Вязкие;

Г) Жидкие.

**9. Какую рассыпчатую кашу можно варить тремя способами?**

А) Рисовую;

Б) Манную;

В) Гречневую;

Г) Перловую.

**10. Какую варят кашу для приготовления «крупеника»?**

А) Рассыпчатую;

Б) Жидкую;

В) Полужидкую;

Г) Вязкую.

**11. Какая крупа плохо разваривается в молоке?**

А) Перловая;

Б) Гречневая;

В) Манная;

Г) Хлопья «Геркулес».

**12. Во сколько раз увеличиваются в массе макаронные изделия при варке?**

А) В 6 раз;

Б) В 2,5-3раза;

В) В 4-5 раз;

Г) В 2 раза.

**13. В какую воду следует погружать свежезамороженный зеленый горошек, чтобы в нем сохранились витамины?**

А) В холодную;

Б) В подкисленную;

В) В подсоленную;

Г) В кипящую.

**14. Какое количество воды берут для варки макаронных изделий сливным способом?**

А) 2-3 л. на 1 кг макаронных изделий;

Б) 5-6 л. на 1 кг макаронных изделий;

В) 1-2л. на 1 кг макаронных изделий;

Г) 3-4 л на 1 кг макаронных изделий.

**15. Как варят бобовые?**

А) При бурном кипении;

Б) При закрытой крышке и слабом кипении;

В) Не допуская кипения;

Г) При открытой крышке.

**16. Из каких каш готовят запеканки, пудинги?**

А) Из полужидких;

Б) Из рассыпчатых;

В) Из вязких;

Г) Из жидких.

**17. Каким способом варят макаронные изделия для макаронника?**

А) Сливным;

Б) Не сливным;

В) Комбинированным;

Г) Все ответы верны.

**18. Как делят куриные яйца в зависимости от срока снесения?**

А) Диетические;

Б) Столовые;

В) Холодильниковые;

Г) Все ответы верны.

**19. Сколько граммов меланжа берут для замены 1 яйца?**

А) 50г;

Б) 40г;

В) 60г;

Г) 70г.

**20. Сколько времени варят яйца вкрутую?**

А) 8 мин;

Б) 15 мин;

В) 5 мин;

Г) 10 мин.

**21. Каким должен быть желток у яиц, сваренных «в мешочек»?**

А) Жидкий;

Б) Твердый;

В) Мягкий;

Г) Полужидкий.

**22. Какой творог можно использовать для приготовления холодных блюд?**

А) Обезжиренный творог;

Б) Творог из пастеризованного молока;

В) Полужирный творог;

Г) Творог жирный.

**23. Как называется продукт, полученный из творога с добавлением сахара, изюма, ванилина, мёда, цукатов и др. продуктов?**

А) Творог с цукатами;

Б) Творожный десерт;

В) Твороженная масса;

Г) Творог с изюмом.

**24. Какие твороженные блюда относятся к отварным?**

А) Запеканка;

Б) Пудинг из творога запеченный;

В) Сырники;

Г) Паровой пудинг.

**25. Что из перечисленного не относится к мучным гарнирам?**

А) Профитроли;

Б) Лапша домашняя;

В) Клецки;

Г) Вареники.

**26. Сколько времени хранят прошедшие тепловую обработку вареники и сырники?**

А) 1 час;

Б) 15 мин;

В) 1-1,5 час;

Г) 30 мин.

**27. Подберите инвентарь, инструменты для приготовления лапшевника с творогом:**

А) Лопатка для выравнивания поверхности;

Б) Веселка;

В) Овощерезка;

Г) Карбовочный нож;

Д) Сито.

**28. Какая кислота образуется в результате брожения теста?**

А) Азотная;

Б) Молочная;

В) Соляная;

Г) Уксусная.

**29. Исключите продукты, не используемые для приготовления лапши домашней:**

А) Молоко;

Б) Сахар;

В) Вода;

Г) Мука;

Д) Масло растительное.

**30. Какое оборудование не используют для приготовления кулебяки?**

А) СЭСМ -02;

Б) ФЭСМ – 20;

В) КПЭ – 160;

Г) ТММ-1М;

Д) МПМ – 800.

**31.Чем отличается тесто для блинчиков от теста для блинов?**

А) Тесто для блинов по консистенции более жидкое;

Б) В тесто для блинов не добавляют яйца;

В) В тесто для блинов добавляют только соль, а для блинчиков - сахар;

Г) Тесто для блинов дрожжевое, для блинчиков - бездрожжевое.

**32. Какое сырье используют для приготовления безопарного дрожжевого теста?**

А) Молоко, масло сливочное, сметана, дрожжи, соль, мука;

Б) Молоко или вода, соль, сахар, яйца, мука;

В) Молоко или вода, соль, сахар, яйца, дрожжи, мука, масло или маргарин;

Г) Молоко или вода, дрожжи, соль, сахар, жир, мука.

**33. При какой температуре разводят дрожжи в воде?**

А) 45-500С;

Б) 35-400С;

В) 55-600С;

Г) 65-700С.

**34.Установите последовательность операций при приготовлении сырников:**

А) Панируют в муке;

Б) Протертый творог добавляют муку, яйца, сахар, соль;

В) Обжаривают с обеих сторон;

Г) Нарезают поперек, формуют;

Д) Придают творожной массе форму батончика толщиной 5 - 6 см.

**35. Какие макаронные изделия относятся к нитевидным?**

А) Рожки;

Б) Перья

В) Лапша;

Г) Вермишель.

**МДК 03.01 «Технология приготовления супов и соусов»**

**1. Какие части туши лучше использовать для приготовления мясо-костного бульона?**

А) Мясо грудинки, лопаточной и подлопаточной частей;

Б) Мясо тазобедренной части;

В) Шейную часть;

Г) Корейку.

**2.Какое количество воды потребуется для приготовления нормального бульона, если используют 1 кг продуктов?**

А)1 л.;

Б)2 л.;

В)4 л.;

Г)6 л.

**3.На каком бульоне приготавливают суп-лапшу домашнюю?**

А) Костном;

Б) Рыбном;

В) Из птицы;

Г) Мясокостном.

**4.Что делают с горохом перед варкой супа горохового?**

А) Заливают горячей водой;

Б) Замачивают в холодной воде;

В) Проваривают до полуготовности;

Г) Варят до готовности в бульоне.

**5.Что необходимо сделать во время варки бульона, чтобы он получился прозрачным?**

А) Подливать холодную воду;

Б) Периодически удалять пену и жир с его поверхности;

В) Подливать горячую воду;

Г) Увеличить степень нагрева бульона.

**6.Укажите срок варки бульона из говяжьих костей:**

А) 1,5 - 2,5 час.;

Б) 2,5 - 3,5 час.;

В) 3,5 - 4 час.;

Г) 4 - 5 час.

**7.Какие супы предназначены для возбуждения аппетита?**

А) Прозрачные;

Б) Супы-пюре;

В) Заправочные;

Г) Холодные.

**8.Какие продукты не присутствуют в супе - Харчо?**

А) Крупа рисовая;

Б) Чеснок;

В) Лук;

Г) Морковь;

Д) Томатное пюре;

Е) Пшено.

**9.Что необходимо сделать с солеными огурцами для приготовления рассольников?**

А) Проварить;

Б) Припустить;

В) Пассеровать;

Г) Тушить.

**10.Какой продукт является основным в борщах?**

А) Капуста;

Б) Картофель;

В) Свекла;

Г) Свекла, картофель.

**11.Какой продукт не входит в состав солянок?**

А) Сосиски;

Б) Маслины;

В) Лимон;

Г) Рис.

**12.С каким соусом соединяют протертые продукты при приготовлении супов пюре?**

А) С белым соусом;

Б) Со сметанным соусом;

В) С красным соусом;

Г) С томатным соусом.

**13.Для каких супов используется «оттяжка»?**

А) Для прозрачных;

Б) Для заправочных;

В) Для молочных;

Г) Для пюреобразных.

**14.Какие продукты входят в борщ Сибирский?**

А) Фасоль, окорок, соски, говядина;

Б) Фасоль, фрикадельки;

В) Фасоль, копчености;

Г) Фасоль, ветчина.

**15.Какая форма нарезки капусты для борща флотского?**

А) Дольки;

Б) Соломка;

В) Рубка;

Г) Шашки.

**16.Какую солянку приготавливают с картофелем?**

А) Сборную мясную;

Б) Домашнюю;

В) Рыбную;

Г) Солянку на сковороде.

**17.Какие продукты входят в суп полевой?**

А) Шпик, картофель, пшено, лук, бульон;

Б) Шпик, картофель, пшено, лук, морковь, бульон;

В) Шпик, пшено, лук, морковь, бульон;

Г) Шпик, картофель, лук, морковь, бульон.

**18.До какой температуры можно нагревать заправленные льезоном супы – пюре?**

А) 50˚ С;

Б) 60 ˚С;

В) 70 ˚С;

Г) 80 ˚С.

**19.Какая температура отпуска холодных супов?**

А) Не выше 14 ˚С;

Б) Не ниже 14˚ С;

В) Не выше 18 ˚С;

Г) Не выше 20 ˚С.

**20.Выход первых блюд составляет:**

А) 200, 250 г;

Б) 200, 250, 300 г.;

В) 200, 250, 300, 400 г.;

Г) 250, 300, 400, 500 г.

**21.Назовите дополнительный компонент блюда, характеризующийся полужидкой консистенцией, подаваемый к готовым блюдам для улучшения вкуса и аромата:**

А) Масло сливочное;

Б) Соус;

В) Сметана;

Г) Зелень.

**22. Какую муку используют на предприятиях общественного питания для приготовления соусов?**

А) Пшеничную;

Б) Ржаную;

В) Ржано-пшеничную;

Г) Гречишную.

**23.Как классифицируют соусы по температуре подачи?**

А) Горячие;

Б) Холодные;

В) Летние;

Г) Горячие, холодные.

**24.При какой температуре пассеруют муку для получения красной мучной пассеровки?**

А) 120˚С;

Б) 130˚С;

В) 150˚С;

Г) 170˚С.

**25.Из какого соусаприготавливают томатный соус?**

А) Красного основного;

Б) Белого основного;

В) Соуса-майонез;

Г) Кетчупа.

**26.Установите правильную последовательность технологического процесса приготовления соуса хрен:**

А) Заливают кипятком;

Б) Выдерживают накрыв крышкой;

В) Корень измельчают;

Г) Размешивают;

Д) Хранят в неокисляющейся посуде;

Е) Вводят уксус, соль, сахар;

Ж) Корень хрена выдерживают в холодной воде1,5-2 часа.

**27.Какой продукт является загустителем для сладкого соуса?**

А) Желатин;

Б) Крахмал;

В) Мука;

Г) Мука и желатин.

**28.К каким блюдам подают соус «Сметанный с хреном»?**

А) К языку, ветчине;

Б) К рыбе;

В) Запеченным овощам;

Г) К грибным блюдам.

**29.Какие компоненты не входят в салатную заправку?**

А) Уксус;

Б) Горчица;

В) Сахар;

Г) Соль;

Д) Растительное масло.

**30.Укажите производный соус от красного основного соуса:**

А) Соус с эстрагоном и вином;

Б) Томатный соус;

В) Паровой соус;

Г) Луковый с горчицей.

**31.Установите соответствие:**

1) Соус - хрен, маринады;А) Соусы на сливочном масле;

2) Польский, сухарный;Б) Соусы на растительном масле;

3) Соус красный, белый;В) Соусы на уксусе;

4) Майонез, заправки. Г) Соусы на бульоне.

**32.Что необходимо сделать с соусом, чтобы на его поверхности не образовывалась пленка?**

А) Посыпать сахаром;

Б) Полить растительным маслом;

В) Защипать маслом, маргарином;

Г) Хранить на мармите.

**33.Какое количество соуса отпускают на порцию?**

А) 50, 100, 150г;

Б) 60, 75, 80, 90г;

В) 25, 50, 75, 100г;

Г) 90, 100, 120г.

**34.Сколько времени можно хранить маринады и соус-хрен в охлажденном виде?**

А) 1-2 сут;

Б) 2-3 сут;

В) 3-4 сут;

Г) 5-6 сут.

**35.По набору продуктов определите название соуса. Масло сливочное, яйцо, петрушка (зелень), кислота лимонная.**

А) Белый основной;

Б) Красный основной;

В) Польский;

Г) Паровой.

**МДК 04.01. «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы»**

**1.Какими пищевыми веществами богата рыба?**

А) Белками, жирами, углеводами;

Б) Белками, жирами, витаминами;

В) Белками, жирами, минеральными веществами, экстрактивными веществами;

Г) Белками, минеральными веществами.

**2. Какие рыбы относятся к семейству лососевых?**

А)Минтай, треска, лосось, сёмга;

Б) Лосось, сёмга, осётр, лещ;

В) Лосось, сёмга, горбуша, кета;

Г) Хек, семга, кета, горбуша.

**3. Из каких последовательных операций состоит механическая кулинария обработка рыбы?**

А) Вымачивания, разделки, приготовления полуфабрикатов;

Б) Размораживания, вымачивания, разделки, приготовления полуфабрикатов;

В) Разделки, размораживания, приготовления полуфабрикатов;

Г) Разделки, мойки, приготовления полуфабрикатов.

**4.При какой температуре воды проводят размораживание рыбы?**

А) 10-15 ˚С;

Б) 15-20 ˚С;

В) 20-25 ˚С;

Г) 25-30 ˚С.

**5. У рыб какого семейства на поверхности имеются костные жучки?**

А) Лососевых;

Б) Камбаловых;

В) Сомовых;

Г) Осетровых.

**6.В рецептуру каких п/ф из рыбной котлетной массы входит рис, сваренный до полуготовности?**

А) Котлеты;

Б) Фрикадельки;

В) Тефтели;

Г) Тельное.

**7. При приготовлении, каких блюд производят маринование рыбных полуфабрикатов?**

А) «Рыба жарения фри»;

Б) «Рыба в тесте»;

В) «Рыба припущенная»;

Г) «Рыба жареная».

**8. Льезон - это смесь:**

А) Молока, соли, яиц, муки;

Б) Молока, муки, яиц;

В) Молока, яиц, соли;

Г) Воды, муки, соли.

**9. Что добавляют в котлетную массу из нежирной рыбы для увеличения ее рыхлости?**

А) 25-30 % варёной рыбы;

Б) 25 % хлеба;

В) 25 % яйца;

Г) Растительное масло.

**10. Установите правильную последовательность технологического процесса приготовления котлетной массы:**

А) Измельчают на мясорубке;

Б) Пшеничный хлеб замачивают в жидкости;

В) Рыбу разделывают на чистое филе;

Г) Измельчённое филе и замоченный хлеб соединяют;

Д) Филе нарезают на небольшие кусочки;

Е) Добавляют соль, молотый перец и всё тщательно вымешивают;

Ж) Второй раз измельчают на мясорубке;

З) Массу выбивают.

**11. Установите правильную последовательность технологического процесса разделки чешуйчатой рыбы:**

А) Удаление внутренностей;

Б) Удаление чешуи;

В) Удаление головы;

Г) Удаление плавников.

**12. Определите полуфабрикат из котлетной массы имеющий форму полумесяца:**

А) Зразы;

Б) Тефтели;

В) Тельное;

Г) Биточки.

**13.Установите соответствие между полуфабрикатом и способом тепловой обработки:**

1.Припускание; А) Котлеты, биточки;

2.Запекание; Б) Фрикадельки;

3. Варка; В) Рулет;

4. Жарка. Г) Рыба отварная.

**14.Что происходит с белками рыбы при тепловой обработке?**

А) Разрушаются;

Б) Улетучиваются с паром;

В) Свертываются;

Г) Карамелизуются.

**15. Как определяют готовность рыбного блюда при дожаривании его в жарочном шкафу?**

А) Изделие уменьшается в объеме;

Б) Появляется поджаристая корочка;

В) Появляется запах жаренной рыбы;

Г) Появляются прозрачные пузырьки на поверхности.

**16. Выберите блюдо, приготовленное путём запекания:**

А) Солянка рыбная на сковороде;

Б) Котлеты рыбные;

В) Зразы донские;

Г) Рыба, жареная по - Ленинградски.

**17. В чем смачивают порционные куски рыбы перед панировкой ее в муке или сухарях?**

А) В сливках;

Б) В воде;

В) Вльезоне;

Г) В молоке.

**18. Маринование рыбы способствует:**

А) Размягчению соединительной ткани рыбы;

Б) Лучшей тепловой обработке продукта;

В) Сохранению формы продукта;

Г) Все ответы верны.

**19. Что делают с рыбой перед жаркой, чтобы она не теряла много жидкости, пищевых веществ?**

А) Панируют;

Б) Смачивают в яйце;

В) Смачивают в льезоне;

Г) Смачивают в растительном масле.

**20. Что это за блюдо? Шарики по 3-4 шт. на порцию, укладывают на противень, обжаривают основным способом с двух сторон, заливают соусом томатным или сметанным и тушат 10-15 мин.**

А) Тефтели;

Б) Биточки;

В) Фрикадельки;

Г) Зразы.

**21. К каким блюдам относится "Тельное из рыбы?"**

А) К жареным рыбным блюдам;

Б) К блюдам из котлетной массы;

В) К запеченным рыбным блюдам;

Г) К отварным рыбным блюдам.

**22. Определите по способу отпуска рыбного блюда его название:жаренную рыбу укладывают на порционную сковороду в середину, вокруг - жаренный картофель кружками, а на рыбу кладут кольца жаренного лука.**

А) Рыба жаренная;

Б) Рыба, жаренная с луком по-ленинградски;

В) Рыба по-русски;

Г) Рыба, жаренная во фритюре.

**23. Какие соусы используют при отпуске блюда «Рыба жаренная»?**

А) Томатный;

Б) Красный основной;

В) Томатный с овощами;

Г) Все ответы верны.

**24. С какими гарнирами отпускают блюдо «Рыба отварная»?**

А) Картофель отварной;

Б) Картофельное пюре;

В) Овощное рагу;

Г) Зеленый горошек;

Д) Все ответы верны.

**25. Рыбный фарш и изделия из него готовят на рабочем месте, оборудованном:**

А) Весами, мясорубкой, разделочными досками, ящиками для специй, ножами;

Б) Ванной, производственным столом с охлаждаемым шкафом, весами, различной посудой;

В) Дисковыми резцами, ножом-пилой, электрическими плитами;

Г) Разрубочным стулом, производственным столом, разделочными досками.

**26. Каким ножом поварской тройки производится потрошение рыбы?**

А) Большим;

Б) Средним;

В) Малым;

Г) Все ответы верны.

**27. Сколько времени припускают порционные куски рыбы?**

А) 3-5 мин;

Б) 5-10 мин;

В) 10-20 мин;

Г) 20-30 мин.

**28. При какой температуре жарят рыбу основным способом?**

А) 140 - 160°C;

Б) 160 -180°C;

В) 250 - 280°C;

Г) 280 - 300°C.

**29.Подберите сырье для блюда «Рыба, запеченная по- русски»:**

А) Сметана;

Б) Сухари;

В) Соус;

Г) Маргарин;

Д) Судак;

Е) Картофель;

Ж) Масло сливочное;

З) Сыр.

**30. В какой посуде подают блюдо «Рыба, запеченная в сметанном соусе»?**

А) В баранчике;

Б) В глубокой столовой тарелке;

В) На десертной тарелке;

Г) На порционной сковороде.

**31. Сколько штук на порцию подают зразы донские?**

А) 1-2 шт.;

Б) 2-3 шт.;

В) 3-4 шт.;

Г) 4-5 шт.

**32.Что используют для жарки рыбы?**

А) Сливочное масло;

Б) Растительное масло;

В) Свиной жир;

Г) Смесь сливочного масла и свиного жира.

**33. В какой последовательности, при отпуске, укладывают рыбные блюда на тарелку?**

А) Гарнир, а потом рядом рыбу;

Б) Рыбу, а потом рядом гарнир;

В) Гарнир, а на него рыбу;

Г) Рыбу, а сверху гарнир.

**34. Какое количество рыбы отпускают на порцию?**

А) 75, 100, 125 г;

Б) 50, 75, 100 г;

В) 69, 95, 118 г;

Г) 70, 80, 90 г.

**35.Установите соответствие между рыбными блюдами и сроками их хранения:**

1) 2-3 часа;А) Отварная рыба;

2) 30 минут;Б) Запеченная рыба;

3) Приготавливают по мере спроса; В) Жареная рыба;

4) Ее хранят.Г) Рыба фри.

**МДК 05.01 «Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы»**

**1. Из каких последовательных операций состоит разделка говяжьей полутуши?**

А) Обвалка отрубов, жиловка, зачистка;

Б) Деление на отруба; зачистка, жиловка, обвалка;

В) Деление на отруба, обвалка, жиловка, зачистка;

Г) Зачистка, жиловка, обвалка.

**2.Как называется операция по удалению сухожилий, плёнок, хрящей?**

А) Жиловка и зачистка;

Б) Обвалка;

В) Разделка;

Г) Все ответы верны.

**3.Какие отруба получают при разделке передней четвертины говяжьей полутуши?**

А) Шейная часть, грудинка, лопаточная часть, тонкий край;

Б) Шейная часть, толстый край, покромка, грудинка, подлопаточная часть;

В) Толстый край, покромка, тонкий край;

Г) Тонкий край, подлопаточная часть, пашина.

**4. Где используют вырезку?**

А) Тушения крупным куском и порционными кусками;

Б) Для жарки крупным куском, порционными и мелкими кусками;

В) Для приготовления рубленой массы;

В) Для варки порционными кусками.

**5. Лопаточная и подлопаточная части говяжьей полутуши используются для:**

А) Жарки и варки;

Б) Варки и тушения мелкими кусками;

В) Жарки крупным куском;

Г) Припускания мелкими кусками.

**6. Какое вещество придает красный цвет мясу?**

А) Миоглобин;

Б) Коллаген;

В) Глютин;

Г) Пектин.

**7. Какие ткани отрицательно влияют на качество мяса?**

А) Жировая ткань;

Б) Соединительная;

В) Мышечная;

Г) Костная.

**8. Какие полуфабрикаты из мяса говядины не относятся к мелкокусковым?**

А) Азу;

Б) Бефстроганов;

В) Говядина духовая;

Г) Ромштекс;

Д) Поджарка;

Е) Гуляш.

**9. Шейную часть бараньей туши используют для:**

А) Для жарки мелкими кусками;

Б) Для тушения мелкими кусочками;

В) Для тушения крупными кусками;

Г) Для рубленых изделий.

**10. Грудинку свиной туши используют:**

А) Для запекания;

Б) Для жарки в фаршированном виде, варки, тушения мелкими кусками;

В Для тушения порционными кусками;

Г) Для приготовления котлетной массы.

**11. Какой массой нарезают полуфабрикат «гуляш» из мякоти свинины и говядины?**

А) 10-15 г;

Б) 25 г;

В)20-30 г;

Г) 30-40 г.

**12. Какая температура воды используется для промывания потрошеной птицы?**

А) 15ºС;

Б) 20ºС;

В) 30ºС;

Г) 45ºС.

**13.В каком случае производят заправку птицы?**

А) При тепловой обработке целиком;

Б) При приготовлении мелкими кусками;

В) При запекании птицы;

Г) При жарке в жаровом шкафу.

**14. Какой полуфабрикат приготавливают так: тушку птицы разрубают на кусочки по 4-5 шт. на порцию, массой 25- 30 г каждый?**

А) Рагу;

Б) Плов;

В) Птица по – столичному;

Г) Котлеты Пожарские.

**15. Какая панировка используется при приготовлении шницеля столичного?**

А) Мука;

Б) Сухари красные;

В) Мука, смешанная с сухарями;

Г)Пшеничный хлеб нарезанный соломкой.

**16. Какой полуфабрикат из птицы готовят с использованием сливочного масла?**

А) Биточки;

Б) Котлеты «Пожарские»;

В) Котлеты «По – Киевски»;

Г) Шницель «По– Столичному».

**17. В каком цехе приготавливают горячие мясные блюда?**

А) Мясном;

Б) Горячем;

В) Заготовочном;

Г) Холодном.

**18. Какой массы используют мясо для приготовления блюда «Мясо отварное»?**

А) 1,5 -2 кг;

Б) 2-3 кг;

В) 3-4 кг;

Г) 4-5 кг.

**19. По набору продуктов определить название блюда: порционные куски баранины маринованные вместе с почками и нанизанные на шпажки:**

А) Шашлык по-кавказски;

Б) Шашлык европейский;

В) Шашлык по-московски;

Г) Шашлык по-карски.

**20. Какие мясные блюда относятся кнатуральным жаренным?**

А) Поджарка, бефстроганов;

Б) Бифштекс, лангет;

В) Азу, жаркое по-домашнему;

Г) Антрекот, гуляш.

**21. По набору продуктов определить название блюда: мясо, нарезанное брусочками 10-15 г, томатная паста, картофель, лук, соленые огурцы, чеснок:**

А) Гуляш;

Б) Жаркое по-домашнему;

В) Азу;

Г) Рагу.

**22. К каким блюдам относится люля-кебаб?**

А) Из рубленной массы;

Б) Из котлетной массы;

В) К жаренным блюдам;

Г) К тушеным блюдам.

**23. К каким блюдам относятся голубцы с мясом и рисом по способу тепловой обработки?**

А) Тушеным;

Б) Запеченным;

В) Жареным;

Г) Припущенным.

**24.Какая температура отпуска готовых мясных блюд?**

А) 55 ˚С;

Б) 65 ˚С;

В) 75 ˚С;

Г) 85 ˚С.

**25. Где хранят до реализации отварную птицу?**

А) В бульоне;

Б) В кастрюле без бульона;

В) В жарочном шкафу;

Г) В холодильнике.

**26. Сколько процентов теряется при жарке птицы?**

А) 10%;

Б) 20%;

В) 30%;

Г) 25-40%.

**27. Как поступают со старыми гусями перед жаркой?**

А) Маринуют;

Б) Ошпаривают;

В) Отваривают;

Г) Отбивают.

**28. Каким способом жарят блюдо «Котлета по-Киевски»?**

А) Основным способом;

Б) Во фритюре;

В) В жарочном шкафу;

Г) Все ответы верны.

**29. Какую используют панировку для приготовления котлет рубленных из птицы?**

А) Льезон;

Б) Сухари или белую панировку;

В) Муку;

Г) Красную панировку.

**30. Сколько времени хранят горячими вареные тушки птицы?**

А) Н более 30 мин.;

Б) Не более 40 мин.;

В) Не более 1 часа;

Г) Не более 2-х часов.

**31. В каком виде подают блюдо «Цыплята - табака»?**

А) Целой тушкой;

Б) Половина тушки;

В) Мелкими кусочками;

Г) Все ответы верны.

**32. К каким блюдам относится плов по способу тепловой обработки?**

А) Запеченным;

Б) Жаренным;

В) Отварным;

Г) Тушеным.

**33. В каком количестве голубцы с мясом отпускают на порцию?**

А) 1 шт. на порцию;

Б) 2 шт. на порцию;

В) 3 шт. на порцию;

Г) 4 шт. на порцию.

**34.С каким гарниром отпускают блюдо «Язык отварной»?**

А) С картофельным пюре;

Б) С рисом отварным;

В) С овощами гриль;

Г) С жареным картофелем.

**35. С какими продуктами готовят блюдо «Почки по-русски?**

А) С картофелем;

Б) С солеными огурцами;

В) Томатом;

Г) Все ответы верны.

**МДК 06.01 «Технология приготовления и оформления**

**холодных блюд и закусок»**

**1. Какой хлеб используют для приготовления бутербродов?**

А) Пшеничный;

Б) Ржаной;

В) С отрубями;

Г) Все ответы верны.

**2. Для каких бутербродов используют булочки городские или школьные?**

А) Закрытых;

Б) Открытых;

В) Закусочных;

Г) Канапэ.

**3. Какой толщиной нарезают ломоть хлеба для открытых бутербродов?**

А) 0,5 - 0,9 см.;

Б) 1 - 1,5 см.;

В) 1.7 - 2 см.;

Г) 2-2,5см.

**4. Масса хлеба для простых бутербродов:**

А) 70-80гр.;

Б) 30-40гр.;

В) 100гр.;

Г) 50-60гр.

**5. Что такое сэндвичи?**

А) Закусочные бутерброды;

Б) Открытые бутерброды;

В) Закрытые бутерброды;

Г) Канапэ.

**6. Какой должна быть температура подачи холодных блюд?**

А)8 -10ºС;

Б)10-12ºС;

В) 13 -14ºС;  
Г) 20-30ºС.

**7. Какие бутерброды скрепляют шпажками?**

А) Канапе;

Б) Закусочные;

В) Закрытые;

Г) Открытые.

**8. Какой должна быть последовательность приготовления канапе с бужениной и окороком?**

А) Жареный хлеб - огурец свежий - буженина - окорок - зелень;

Б) Нарезанный хлеб - масло - буженина - окорок - огурец маринованный – зелень;

В) Нарезанный хлеб - масло - сыр - буженина и окорок - огурец маринованный – зелень;

Г) Жареный хлеб - масло - сыр - буженина - окорок - зелень.

**9. Выберите допустимое товарное соседство продуктов при хранении:**

А) Колбаса копченая, буженина, окорок;

Б) Огурцы маринованные, севрюга, окорок;

В) Огурцы свежие, огурцы маринованные;

Г) Окорок, буженина, икра, севрюга.

**10. Какая масса - блюда «Рыба заливная»?**

А) 30– 40;

Б) 50– 75;  
В) 100 – 125;  
Г) 150.

**11. Из рыбы какого семейства получаются хорошие бульоны и порционные куски для блюда «Рыба заливная»?**

А) Карповых;

Б) Окуневых;  
В) Осетровых;  
Г) Сельдевых.

**12. Какие соусы используют при отпуске блюда «Рыба заливная»?**

А) Майонез с корнишонами;

Б) Соус луковый;

В) Польский;

Г) Хрен с уксусом.

**13. Что необходимо сделать с овощами для сохранения витаминов?**

А) При тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду;

Б) Снимать тонкий слой кожицы;

В) При тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду;

Г) Очищенные овощи держать в холодной воде.

**14. Чем руководствуется повар при приготовлении холодных блюд и закусок?**

А) Учитывает время варки овощей;

Б) Соединяет горячие и холодные овощи;  
В) Использует сильно разваренные овощи;  
Г) Заправляет салаты за 2-3 часа.

**15. Какая нарезка овощей используется для винегрета?**

А) Соломка;

Б) Брусочки;  
В) Ломтики;  
Г) Дольки.

**16. Сколько времени хранят нарезанные бутерброды?**

А) 1-2 часа;

Б) 3-4 часа;

В) 2-3 часа;

Г) 30-40мин.

**17. Какой салат называют русским салатом?**

А) Мясной;

Б) Столичный;

В) Летний;

Г) Винегрет.

**18. В состав, какого салата входят: свежие огурцы, редис, листья салата, сметана, вареные яйца?**

А) Витаминный;

Б) Салат картофельный;

В) Весна;

Г) Летний.

**19. Какой слой желе должен быть на поверхности рыбы заливной?**

А) 1-1.5 см.;

Б) 1.5 см.;  
В) 0.5-0.8 см.;  
Г) 2 см.

**20. Что добавляют для восстановления яркой окраски свеклы после варки?**

А) Соль;

Б) Сахар;  
В) Уксус;  
Г) Растительное масло.

**21. Как называют сложные бутерброды?**

А) Ассорти;

Б) Мозаика;  
В) Закусочные;  
Г) Столичные.

**22. Каким должно быть расстояние между кусками рыбы от края посуды при раскладывании ее на застывшее желе?**

А) 1-2см.;

Б) 2-3 см.;  
В) 3-4см.;

Г) 5-6 см.

**23. Какие продукты можно использовать для приготовления бутербродов?**

А) Овощи;

Б) Все ответы верны;

В) Фрукты;

Г) Мясные и рыбные гастрономические продукты.

**24. В состав, какого салата входит вареная куриная грудка?**

А) Витаминного;

Б) Столичного;

В) Мясного;

Г) Картофельного.

**25. По какой причине не солят салат из свежих огурцов и помидоров?**

А) Ухудшаются вкусовые качества;

Б) Ухудшается внешний вид блюда и снижается его пищевая ценность;  
В) Ухудшается внешний вид блюда;  
Г) Ухудшается цвет овощей.

**26. Выход канапе на одну порцию составляет:**

А) 80 г;

Б) 100 г;

В) 120 г;

Г) 40 г.

**27. Каким должен быть размер кусочков хлеба для приготовления канапе (ширина: толщина)?**

А) 3-5 см : 0,5-1 см.;

Б) 5-7 см : 0,5-1 см.;  
В) 5-7 см : 1 - 1,5 см.;  
Г) 5-7 см : 1,5 - 2 см.

**28. Назовите последовательность приготовления канапе с сыром:**

А) Нарезанный хлеб - масло - сыр - огурец свежий – зелень;

Б) Нарезанный хлеб - огурец свежий - масло - сыр – зелень;

В) Жареный хлеб - масло - сыр - огурец свежий – зелень;

Г) Жареный хлеб - сыр - огурец свежий - масло – зелень.

**29. В каком количестве отпускают салаты на порцию?**

А) 100-150г.;

Б) 80-90г.;

В) 200-250 г.;

Г) 40-50 г.

**30. За сколько минут до отпуска нарезают продукты для приготовления бутербродов?**

А)10-20 мин.;

Б)20-30 мин.;

В)30-40 мин.;  
Г) 40-50 мин.

**31. Допустимое товарное соседство продуктов при хранении:**

А) Огурцы свежие, огурцы маринованные;

Б) Окорок, буженина, икра, севрюга;

В) Огурцы маринованные, севрюга;

Г) Сыр, масло, хлеб.

**32. Какое филе сельди используется для блюда «Сельдь с картофелем и маслом»?**

А) Филе с кожей;

Б) Чистое филе;

В) Филе с кожей и костью;

Г) Кругляши.

**33. С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом?**

А) Для сохранения витаминов и минеральных веществ;

Б) Для улучшения вкуса;

В) Чтобы свекла не окрашивала другие овощи;

Г) Все ответы верны.

**34. Почему салаты из вареных овощей заправляют только частью майонеза (50%)?**

А) Для улучшения вкуса;

Б) Для того, чтобы лучше формовалась «горочка» из салата;

В) Чтобы остался майонез для оформления салата;

Г) С целью сохранения витаминов.

**35. Что нужно сделать, чтобы яблоки, входящие в состав некоторых салатов и использующиеся для украшения, после очистки и нарезания не темнели?**

А) Хранить в подкисленной воде;

Б) Посыпать сахаром;

В) Посыпать солью;

Г) Бланшировать.

**МДК 08.01 «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»**

**1.В каком цехе готовят изделия из теста?**

А) Кондитерском;

Б) Заготовочном;

В) Холодном;

Г) Горячем.

**2.Выделите виды дрожжевого теста.**

А) Песочное;

Б) Опарное;

В) Бисквитное;

Г) Безопарное.

**3.Что является основным показателем качества теста?**

А) Воздушность;

Б) Мягкость;

В) Пористость;

Г) Упругость.

**4. Что служит разрыхлителями теста?**

А) Маргарин;

Б) Яйца;

В) Дрожжи;

Г) Двууглекислый натрий;

Д) Углекислый аммоний.

**5. С какой целью просеивают муку?**

А) Для улучшения клейковины муки;

Б) Для удаления посторонних примесей;

В) Для обогащения кислородом воздуха;

Г) Для уменьшения ее влажности.

**6. При какой температуре разводят дрожжи в воде?**

А) 30-350С;

Б) 35-450С;

В) 45-500С;

Г) 50-550С.

**7. Какая кислота образуется в результате брожения теста?**

А) Молочная;

Б) Уксусная;

В) Соляная;

Г) Азотная.

**8.По каким показателям определяют готовность теста?**

А) Однородности;

Б) Отсутствию комков;

В) Тягучести;

Г) Упругости.

**9. Во сколько раз увеличивается выбродившее тесто?**

А) 1,5 раза;

Б) 2 раза;

В) 2,5 раза;

Г) 3 раза.

**10. Как называют жидкое тесто?**

А) Закваска;

Б) Опара;

В) Заготовка;

Г) Дрожжевой раствор.

**11. По каким показателям определяют готовность опары?**

А) Она увеличивается в 1.5 раза;

Б) Она увеличивается в 2 раза;

В) Увеличивается в 2.5 раза;

Г) Немного опадает.

**12. Сколько времени длится первичная расстойка дрожжевых шариков?**

А) 1-2 мин;

Б) 2-3 мин;

В) 3-5 мин;

Г) 5-6 мин.

**13. Чем смазывают перед выпечкой сформованные изделия?**

А) Яичным порошком;

Б) Яйцом;

В) Меланжем;

Г) Растительным маслом.

**14. В результате чего на поверхности изделий образуется румяная корочка?**

А) Карамелизации сахаров;

Б) Коагуляции белков;

В) Испарения влаги;

Г) Испарения спирта.

**15. При какой температуре жарят пирожки?**

А) 160-1700С;

Б) 170-1800С;

В) 180-1900С;

Г) 190-2000С.

1**6. При какой температуре выпекают пирожки печеные?**

А) 210-2200С;

Б) 220-2300С;

В) 230-2400С;

Г) 240-2500С.

**17. К каким разрыхлителям относятся дрожжи?**

А) К химическим разрыхлителям;

Б) К биологическим разрыхлителям;

В) К механическим разрыхлителям;

Г) К физическим разрыхлителям.

**18. Как называют красный пищевой краситель**?

А) Кармин;

Б) Тартразин;

В) Индигокармин;

Г) Хлорофилл.

**19.Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной:**

А) 1:3;

Б) 1:2;

В) 1:1;

Г) 1:6.

**20.Какое тесто приготавливают для кекса «Майского»?**

А) Дрожжевое опарное тесто;

Б) Дрожжевое безопарное тесто;

В) Дрожжевое слоёное тесто;

Г) Песочное.

**21. Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста:**

**изделия тёмно- бурые, мякиш липнет. Это означает, что……**

А) В тесто добавлено мало соли;

Б) Тесто перекисло;

В) В тесто добавлено много сахара;

Г) В тесто добавлено много соли.

**22. Что приготавливают для крема «Шарлотт»?**

А) Яично-молочный сироп;

Б) Яично-сахарную массу;

В) Молочно-сахарную смесь;

Г) Белково-сахарную массу.

**23. Из какого теста приготавливают торт «Прага»?**

А) Из бисквитного теста;

Б) Из песочного теста;

В) Из слоёного теста;

Г) Вафельного теста.

**24. Какую муку используют для приготовления песочного теста?**

А) С небольшим содержанием клейковины;

Б) Муку с «сильной» клейковиной;

В) Муку с очень «слабой» клейковиной;

Г) Все ответы верны.

**25. Где используют заварной крем?**

А) Для украшения изделий;

Б) Для склеивания и смазывания пластов;

В) Для заполнения заварных изделий;

Г) Варианты Б и В.

**26. Из чего приготавливают Нонпарель?**

А) Из сахарной посыпки;

Б) Из готовой помады;

В) Из песочной крошки;

Г) Из марципана.

**27. Определите полуфабрикат по перечисленным ингредиентам: мука, сахар, яичные желтки, яичные белки:**

А) Основной бисквитный п/ф;

Б) Масляный бисквитный п/ф;

В) Бисквит «Буше»;

Г) Все ответы верны.

**28. При какой температуре хранят столовые яйца?**

А) От 0 до 20 градусов;

Б) От 20 до 30 градусов;

В) От 0 до – 2 градусов;

Г) ВариантыБ, В.

**29.Какой крем используют для торта «Сказка»?**

А) «Шарлотт» шоколадный;

Б) «Гляссе»;

В) Сливочный основной;

Г) Заварной.

**30. Укажите срок хранения тортов с белковым кремом?**

А) 36 часов;

Б) 72 часа;

В) 6 часов;

Г) 12 часов.

**31.Каким способом разрыхляется бисквитное тесто?**

А) Механическим;

Б) Химическим;

В) Биологическим;

Г) Физическим.

**32. Что относится к основному сырью хлебопекарного производства?**

А) Мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар;

Б) Мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, вода;

В) Мука, дрожжи, соль, сахар, вода;

Г) Мука, масло сливочное, дрожжи, соль, сахар, вода.

**33. Какие сахаросодержащие продукты применяют на хлебопекарных предприятиях?**

А)  Сахар-песок, сахар-рафинад, сахар жидкий, сахарную пудру, патоку, мед, фруктозу;

Б) Сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, патоку, мед;

В) Сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, солод, мед;

Г) Варианты А, В.

**34. Назовите сахаристый продукт, получаемый путем осахаривания крахмала разбавленными кислотами:**

А) Мед;

Б) Инвертный сахар;

В) Патока;

Г) Солод.

**35. Что делают с патокой перед использованием в производстве?**

А) Пропускают через сито;

Б) Разводят в воде;

В) Подогревают;

Г) Размягчают.

**36. Что такое солод?**

А) Побочный продукт при сортовых помолах пшеницы и ржи;

Б)  Зерна злаков, проросшие в естественных условиях при определенной температуре и влажностии подвергнутые специальной обработке;

В) Зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и влажности:

Г) Зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и влажности и подвергнутые специальной обработке.

**37. Какие из искусственно полученных жиров применяют в хлебопечении?**

А) Саломас;

Б) Маргарин;

В) Пекарский жир;

Г) Масло коровье.

**38. Что входит в состав заварного теста?**

А) Вода, мука, соль, сахар, маргарин, яйца;

Б) Яйца, сахар, мука, маргарин, сода;

В) Вода, мука, соль, маргарин, яйца;

Г) Вода, дрожжи, сахар, мука, яйца.

**39. Из какого полуфабриката приготавливают торт «Наполеон»?**

А) Из бисквитного п/ф;

Б) Из песочного п/ф;

В) Из слоёного п/ф;

Г) Вафельного п/ф.

**40. Почему бисквитный полуфабрикат получился плотный, малопористый?**

А) Высокая температура выпечки;

Б) Низкая температура выпечки;

В) Плохой промесс теста;

Г) Длительный замес теста с мукой.

**41. Какое количество муки заменяют крахмалом при приготовлении бисквитного п/ф.?**

А) 25%;

Б) 50%;

В) 10%;

Г)60%.

**42.Какое технологическое значение соли при производстве хлебобулочных изделий?**

А) Разрыхление теста;

Б) Придание вкуса;

В) Укрепление клейковины;

Г) Ускорение спиртового и молочнокислого брожения.

**43. Какие виды крахмала используют на хлебопекарных предприятиях?**

А) Ячменный;

Б) Кукурузный;

В) Картофельный;

Г) Модифицированные.

**44. Что происходит при брожении теста при больших количествах сахара в нем?**

А) Замедляется;

Б) Ускоряется;

В) Не влияет на скорость брожения;

Г) Не бродит.

**45. Жиры, добавляемые в тесто:**

А) Замедляют процесс брожения;

Б) Ускоряют процесс брожения;

В) Не влияют на процесс брожения;

Г) Ухудшают вкусовые качества теста.

**46. Как называют высушенные после ферментации недозрелые плоды тропического вьющегося растения из семейства орхидейных?**

А) Кориандр;

Б) Тмин;

В) Ваниль;

Г) Корица.

**47. Какие виды молока и молочных продуктов используются в хлебопечении?**

А) Солодовый экстракт;

Б) Пастеризованное молоко;

В) Сгущенное молоко;

Г) Меланж.

**48. Определите крем по перечисленным ингредиентам: яичные белки, сахар, повидло, агар, вода:**

А) Белковый заварной;

Б) Белковый сырцовый;

В) Крем «Зефир»;

Г) Крем «Гляссе».

**49. Чем смазывают рулет «Экстра»?**

А) Кремом «Шарлотт»;

Б) Кремом «Гляссе»;

В) Сливочно-творожным кремом;

Г) Сливочным кремом.

**50. Какая температура выпечки белково-воздушного полуфабриката?**

А) 100 -110 0С;

Б) 130 – 190 0С;

В) 220 0С;

Г) 240 0С.