



УТВЕРЖДАЮ
Директор краевого
государственного
бюджетного профессионального
образовательного учреждения
«Алтайская академия
гостеприимства»
_____ В.Ф. Косинова
« ____ » _____ 2016 г.

**Тестовое задание I уровня профессионального комплексного задания
заключительного этапа Всероссийской олимпиады профессионального
мастерства обучающихся по специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
среднего профессионального образования**

Теоретическое задание представляется в виде тестов и выполняется в тестовой системе (оболочке) INDIGO.

Место проведения конкурсного испытания: учебная аудитория КГБПОУ «ААГ».

Теоретическое задание включает в себя вопросы, охватывающие содержание общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»:

- ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности;
- ОП.05. Метрология и стандартизация;
- ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности;
- ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга;
- ОП.08. Охрана труда;
- ОП.09. Безопасность жизнедеятельности;
- ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Теоретическое задание для каждого участника Всероссийской олимпиады формируется методом случайной выборки компьютером вопросов из базы тестовых заданий по предусмотренному алгоритму в количестве 40 вопросов.

Формирование варианта тестового задания происходит после регистрации тестируемого, и каждый вариант индивидуален по составу входящих в него вопросов.

Вопросы тестового задания с множественным выбором и одним вариантами ответов.

Теоретическое задание оценивается в 20 баллов. Стоимость одного вопроса 0,5 балла.

Время, отведенное на выполнение теоретического задания, составляет 1 час (астрономический).

Тестовые задания

ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности

1. Каждый компьютер, подключенный к глобальной сети Internet, имеет свой уникальный:

- а) Web-адрес;
- б) IP-адрес;
- в) TCP-адрес.

2. В формулах электронной таблицы MS Excel текстовую информацию необходимо заключать в-

- а) квадратные скобки [];
- б) кавычки «»;
- в) фигурные скобки {}.

3. Шаблоны Microsoft Word 2007 хранятся в файлах типа:

- а) .docx;
- б) .txt;
- в) .dotx.

4. Известны имя почтового сервера (binary-digit), находящегося в России, и имя почтового ящика (Alex). Определить электронный адрес.

- а) binary-digit@Alex.ru;
- б) Alex@binary-digit.ru;
- в) Alex.binary-digit@ru.

5. В ячейке электронной таблицы H5 записана формула =B5*V5. Какая формула будет получена из нее при копировании в ячейку H7:

- а) =\$B5*V5;
- б) =B5*V5;
- в) =B7*V7.

6. Поле базы данных – это ...

- а) строка таблицы, содержащая набор значений свойств данных;
- б) столбец таблицы, содержащий значения определенного свойства;
- в) совокупность однотипных данных.

7. Какой IP адрес компьютера записан верно:

- а) 200.12.04.109;
- б) 256.123.07;
- в) 212:192:21:1.

8. Чтобы автоматически создать оглавление к текстовому документу необходимо для каждого уровня заголовка в тексте настроить определенный:

- а) шрифт;
- б) стиль;
- в) начертание шрифта.

9. Не существует программного обеспечения:

- а) системное ПО;
- б) дискретное ПО;
- в) прикладное ПО.

10. Что означает запись =СУММ(B2:B4) в строке формул электронной таблицы MS Excel?

- а) вычисляется сумма ячеек B2 и B4;
- б) вычисляется сумма ячеек B2, B3 и B4;
- в) вычисляется частное от деления ячеек B2 и B4.

11. Сколько видов списков существует в MS Word?

- а) 1;
- б) 2;
- в) 3.

12. Операционные системы относятся к ...

- а) прикладному программному обеспечению;
- б) системному программному обеспечению;
- в) драйверам.

13. Сообщение об ошибках в формулах MS Excel начинается значком:

- а) \$;
- б) #;
- в) !.

14. В ячейке электронной таблице H5 записана формула =\$B\$5*V5. Какая формула будет получена из нее при копировании в ячейку H7:

- а) $=B\$7*V7;$
- б) $=B\$5*V5;$
- в) $=B\$5*V7.$

15. Запись базы данных – это ...

- а) строка таблицы, содержащая набор значений свойств данных;
- б) столбец таблицы, содержащий значения определенного свойства;
- в) совокупность однотипных данных.

ОП.05. Метрология и стандартизация

16. В компетенции какого органа находится установление правил применения ОСТ?

- а) Ростехрегулирование;
- б) отраслевые органы государственного управления;
- в) руководители предприятий.

17. Укажите научные принципы стандартизации.

- а) упорядочение, систематизация;
- б) динамичность, управление многообразием, унификация, эффективность, динамичность, комплексность, перспективность, опережаемость;
- в) экономичность, безопасность, охрана окружающей среды, однозначность требований, унификация.

18. Укажите субъекты стандартизации международного уровня:

- а) ЕС СМС, ИСО, МЭК;
- б) ИСО, МЭК, европейская организация по качеству;
- в) ИСО, МЭК, СЕН, СЕНЕЛЭК.

19. Укажите виды стандартов:

- а) на процессы, ГОСТ, ГОСТ Р, на методы испытаний;
- б) МС, ГОСТ, ГОСТ Р, ОСТ, СТН, СТО;
- в) основополагающий, на продукцию и услуги, на процессы, на методы испытаний, на персонал.

20. Укажите методы стандартизации:

- а) упорядочение, систематизация, управление многообразием, селекция, симплификация;
- б) систематизация, селекция, симплификация, проверяемость требований, унификация;
- в) упорядочение, селекция, симплификация, систематизация, типизация, оптимизация, унификация.

21. Укажите документ, в котором можно найти изменения, вносимые в уже действующие стандарты:
- а) ежегодный ИУС;
 - б) ежемесячный ИУС;
 - в) регламент.
22. Укажите организационные принципы стандартизации:
- а) экономичность, управление многообразием, совместимость, взаимозаменяемость, применимость, проверяемость и однозначность требований;
 - б) эффективность, управление многообразием, унификация, однозначность требований;
 - в) обязательность, безопасность, селекция, применимость, экономичность, перспективность.
- 23 Укажите объекты стандартизации:
- а) продукция материальная и нематериальная, процессы, услуги, результаты услуг, персонал;
 - б) требования к техническим процессам, классификация, работы, услуги;
 - в) кодирование информации, процессы, услуги.
24. Принцип динамичности означает:
- а) что разработка правил, норм и характеристик осуществляется с целью достижения максимально возможного эффекта;
 - б) что разработанные и принятые правила, нормы, характеристики систематически пересматриваются, дополняются, изменяются, а при необходимости заменяются на новые;
 - в) что разработка нормативных документов происходит с учетом пользы заинтересованных сторон.
25. Функции технического комитета (ТК):
- а) формирование и реализация государственной политики в области стандартизации;
 - б) государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований государственных стандартов;
 - в) непосредственная разработка стандартов различных видов.
26. Документ, принятый на основе консенсуса всех заинтересованных сторон и утвержденный уполномоченным на то органом:
- а) Стандарт;
 - б) СанПиН;
 - в) СНИП.
27. Средствами стандартизации являются:
- а) нормативные документы;

- б) юридические и физические лица, участвующие в процессе стандартизации;
- в) унификация, управление многообразием.

28. Виды сертификации:

- а) обязательная, добровольная;
- б) фиксирующая, опережающая;
- в) плановая, внеплановая.

29. Что такое аккредитация?

- а) процедура, подтверждающая компетентность;
- б) процедура, подтверждающая независимость органа по сертификации;
- в) процедура, подтверждающая соответствие требованиям нормативной документации.

30. Каков срок действия сертификата на партию товара?

- а) 3 года;
- б) 1 год;
- в) не указывается.

31. В каком случае действие сертификата соответствия приостанавливается?

- а) если выявленные нарушения обязательных требований стандартов возможно устранить в приемлемые сроки;
- б) если корректирующие мероприятия не дали результата;
- в) если выявленные нарушения обязательных требований стандартов устранить невозможно.

32. Что такое сертификат соответствия?

- а) документ, подтверждающий, что данная продукция или услуга соответствует требованиям нормативной документации;
- б) документ, разрешающий заниматься предпринимательской деятельностью;
- в) документ, подтверждающий, что продукция или услуга безопасна для здоровья человека и окружающей среды.

ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности;
ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга

33. При зачислении на баланс предприятия (цеха, корпуса) основные фонды в результате приобретения, строительства оцениваются по:

- а) восстановительной стоимости;
- б) остаточной стоимости;
- в) полной первоначальной стоимости.

34. Показатель фондоотдачи характеризует:
- уровень технической оснащенности труда;
 - количество оборотов основных средств;
 - размер объёма товарной продукции, приходящейся на 1 рубль основных производственных фондов.
35. Коэффициент ввода основных средств определяется по формуле:
- $\text{стоимость вновь поступивших основных средств} / \text{стоимость основных средств на начало периода}$;
 - $\text{стоимость вновь поступивших основных средств} / \text{стоимость основных средств на конец периода}$;
 - $\text{стоимость основных средств на конец периода} / \text{стоимость основных средств на начало периода}$.
36. Коэффициент годности основных фондов рассчитывается как:
- $\text{ОФ первоначальная} / \text{ОФ среднегодовая}$;
 - $\text{ОФ первоначальная} / \text{ОФ остаточная}$;
 - $\text{ОФ остаточная} / \text{ОФ первоначальная}$.
37. Заработная плата – это:
- затраты предприятия на создание, увеличение размеров и полезных свойств, на приобретение средств, предназначенных для длительного использования в хозяйственной деятельности;
 - совокупность вещей, которые человек помещает между собой и предметом труда и которые служат для него в качестве проводника воздействия на него в целях получения необходимых материальных благ выраженная в денежной форме часть совокупного общественного продукта, поступающая в личное потребление трудящихся в соответствии с количеством и качеством затраченного труда;
 - это сумма затрат данного предприятия на производство и реализацию продукции.
38. Фондоотдача основных фондов определяется как:
- $\text{объем реализованной продукции} / \text{среднегодовая стоимость ОФ}$;
 - $\text{среднегодовая стоимость ОФ} / \text{объем реализованной продукции}$;
 - $\text{стоимость ОФ на конец периода} / \text{объем реализованной продукции}$.
39. Воспроизводственная функция заработной платы:
- обеспечивает длительную трудоспособность, рост профессионального и культурного образовательного уровня;
 - побуждает работника к трудовой активности, к максимальной отдаче, повышению эффективности труда;
 - выступает балансом между работниками и работодателем.
40. Какой канал сбыта товаров указан неверно?

- а) двухуровневый;
- б) четырехуровневый;
- в) прямой канал сбыта.

41. Коэффициент оборачиваемости оборотных средств (в разгах или оборотах) характеризует:

- а) затраты производственных фондов на 1 рубль товарной продукции;
- б) среднюю длительность одного оборота;
- в) количество оборотов, оборотных средств за соответствующий отчётный период.

42. Кто на предприятии несет ответственность за организацию и состояние бухгалтерского учета?

- а) руководитель организации;
- б) главный бухгалтер;
- в) технический директор все вместе.

43. В состав фондов обращения включаются:

- а) товары для перепродажи, товары отгруженные, дебиторская задолженность, денежные средства;
- б) готовая продукция, товары отгруженные, расходы будущих периодов, незавершенное производство, полуфабрикаты;
- в) товары отгруженные, расходы будущих периодов, средства в прочих расчетах производственные запасы.

44. Кадры предприятия - это:

- а) совокупность физических лиц, состоящих с ним как с юридическим лицом в отношениях, регулируемых договором найма;
- б) совокупность работников различных профессионально-квалификационных групп, занятых на предприятии и входящих в его списочный состав;
- в) все работники, принятые на постоянную работу, сезонную и временную работу сроком один день и более со дня зачисления их на работу.

45. Квалификация - это:

- а) система и уровень подготовки работника;
- б) комплекс знаний в рамках той или иной профессии;
- в) род деятельности человека, владеющего комплексом специальных знаний и практических навыков, позволяющих выполнять определенный вид работы.

46. В списочный состав включаются:

- а) работники, состоящие в списке и явившиеся на работу;
- б) все работники, принятые на постоянную, сезонную и временную

работу сроком один день и более со дня зачисления их на работу;
в) работники персонала не только пришедшие на работу, но и фактически приступившие к работе.

47. Рентабельность продукции можно определить как отношение:

- а) выручки от реализации к материальным затратам;
- б) абсолютной величины прибыли к себестоимости продукции;
- в) прибыли к материальным затратам.

ОП.08. Охрана труда;

ОП.09. Безопасность жизнедеятельности

48. Назовите верное определение «Охрана труда»?

- а) охрана труда - это техника безопасности и гигиена труда
- б) охрана труда - совокупность факторов производственной среды и трудового процесса, оказывающих влияние на работоспособность и здоровье людей;
- в) охрана труда - система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия;

49. Служба охраны труда должна быть организована?

- а) служба охраны труда организуется в организациях, имеющих в эксплуатации опасные производственные объекты;
- б) в обязательном порядке служба охраны труда создается у работодателей, занимающихся производственной деятельностью, численность работников которого превышает 50 человек;
- в) служба охраны труда образуется в организациях с численностью более 100 работников.

50. На основании каких документов в организации должны разрабатываться инструкции по охране труда?

- а) межотраслевых и отраслевых правил, методических указаний, рекомендаций по охране труда;
- б) межотраслевых или отраслевых типовых инструкций по охране труда (при их отсутствии - межотраслевых или отраслевых правил по охране труда), требований безопасности, изложенных в эксплуатационной и ремонтной документации изготовителя оборудования, а также в технологической документации организации, учитывающей конкретные условия производства;
- в) межотраслевых и отраслевых правил по охране труда, ГОСТ ССБТ, СНиП, СН, ГН, СанПиН, правил промышленной безопасности.

51. На сколько классов по степени воздействия на организм человека

подразделяются вредные вещества?

- а) На 5 классов;
- б) На 3 класса;
- в) На 4 класса.

52. Какое направление государственной политики в области охраны труда является одним из основных?

- а) государственный контроль(надзор) за соблюдением законодательства об охране труда в сочетании с общественным контролем;
- б) государственное управление охраной труда, государственный надзор и контроль за соблюдением требований охраны труда;
- в) приоритет сохранения жизни и здоровья работника.

53. Ответственность за организацию своевременного и качественного обучения и проверку знаний по охране труда по предприятию в целом возлагают на...

- а) руководителя предприятия;
- б) руководителя подразделения;
- в) специалиста по охране труда;

54. Объект исследования (рабочее место) при аттестации предприятия

- а) производственная среда, оборудование, работник;
- б) производственная среда, административная среда;
- в) производственная среда, организация охраны труда;

55. На основе интенсивности энергозатрат организма профессия повар горячего цеха относится:

- а) к категории Ia;
- б) к категории Пб;
- в) к категории Ib.

56. Что входит в обязанности работника в области охраны труда?

- а) соблюдать режим труда и отдыха;
- б) немедленно принять меры к предотвращению аварийной ситуации на рабочем месте;
- в) проходить обучение безопасным методам и приемам выполнения работ.

57. Выберите из предложенных вариантов, правильный ответ:

- а) безопасные условия труда – условия труда, при котором воздействие на работающих вредных производственных факторов исключено;
- б) безопасные условия труда – условия труда, при котором воздействие на работающих производственных факторов исключено либо уровни их воздействия не превышают установленных нормативов;

в) безопасные условия труда – условия труда, при котором воздействие на работающих вредных или (опасных) производственных факторов исключено либо уровни их воздействия не превышают установленных нормативов.

Санитария

58. Допустимые параметры микроклимата (температуры, влажности, скорости движения воздуха) рабочей зоны установлены с учетом

- а) величины тепловыделений в помещении
- б) времени года
- в) величины влагоотделений в помещении

59. При употреблении пищи содержащей ядовитые вещества возникают

- а) пищевые инфекции
- б) пищевое отравление
- в) глистное заболевание

60. Для чего работникам организаций общественного питания необходима санитарная одежда?

- а) для защиты одежды от загрязнений
- б) для опрятного вида
- в) для защиты пищи от заражения болезнетворными микроорганизмами

61. В каких случаях в течение рабочего дня повар или кондитер должен снимать санитарную одежду:

- а) перед выходом из производственного помещения
- б) перед посещением туалета
- в) все ответы верны

62. Разрешается готовить студень, паштет, блинчики с мясом в летний период (с 1 мая до 1 октября):

- а) запрещено
- б) разрешается с утверждением местных санитарно-эпидемиологических служб
- в) разрешается вне зависимости от времени года

63. Дератизация

- а) комплекс мер по уничтожению грызунов
- б) комплекс мер по уничтожению насекомых
- в) комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде

Оборудование

64. Какое устройство имеет привод механического оборудования?

- а) электродвигатель с редуктором заключенный в корпус, имеющий общую

станину и аппаратуру управления;

б) передаточный механизм с редуктором;

в) электродвигатель заключенный в корпус, имеющий общую станину и аппаратуру управления;

65. Какие два способа тепловой обработки совмещаются в пароконвектомате?

а) бойлерный, инжекционный;

б) паровой, конвекционный;

в) жарочный, варочный;

66. Какие движения совершает сито в мукопросеивателе марки МВПМ-300?

а) вращательные

б) возвратно - поступательные

в) вибрационные

67. Из чего состоит исполнительный механизм технологической машины?

а) рабочего органа, приводного вала, устройств загрузки и выгрузки, устройства управления

б) рабочей камеры, рабочего органа, устройств загрузки и выгрузки, устройства управления

в) рабочей камеры, рабочего органа, приводного вала, устройств загрузки и выгрузки, устройства управления

68. Какие подразделяются пароконвектоматы по технологии парообразования?

а) электрические, газовые;

б) механические, электромеханические;

в) бойлерные, инжекционные

69. Укажите тепловой аппарат непрерывного действия?

а) ротационная печь

б) конвейерная печь

в) конвекционная печь

70. Дать определение механизма технологической машины

а) это совокупность подвижно соединенных тел или звеньев, которые совершают возвратно-поступательные движения

б) это последовательность звеньев, которые под действием приложенных сил выполняют определенные целесообразные движения

в) это совокупность подвижно соединенных тел или звеньев, которые под действием приложенных сил выполняют определенные целесообразные движения

71. О какой технологии парообразования идет речь? « пар образуется в парогенераторе».

а) инжекционной;

б) бойлерной;

в) конвекционной;

72.Какой основной рабочий орган в мукопросеивателе ?

- а) сито
- б) рабочий вал
- в) электродвигатель

73.Какие виды приводных устройств вы знаете?

- а) приводные устройства бывают специализированные
- б) приводные устройства бывают универсальные
- в) приводные устройства бывают общего и специального назначения

74.О какой технологии парообразования идет речь? « вода впрыскивается на электронагреватель»

- а) инжекционной;
- б) бойлерной;
- в) конвекционной

75.Что необходимо проверять перед началом работы на взбивальной машине мв-6 ?

- а) проверяют исправность электропусковых приборов
- б) техническое состояние
- в) исправность электропусковых приборов и заземление

76.Что необходимо сделать при возникновении постороннего шума или перегрузок (гудении) технологического оборудования?

- а) при возникновении постороннего шума или гудения технологическую машину необходимо проверить на холостом ходу.
- б) при возникновении постороннего шума или гудения технологическую машину необходимо не перегружать
- в) при возникновении постороннего шума или гудения технологическую машину необходимо немедленно отключить

77.Сколько уровней имеет пароконвектомат с максимальной вместимостью?

- а) до 13 уровней;
- б) до 16 уровней;
- в) до 24 уровней

78.Как расположены нагревательные элементы в подовых печах?

- а) нагрев секций производится одним тэном - сверху
- б) нагрев секций производится тэнами установленными во внутренней коробке по 3шт. сверху и снизу
- в) нагрев секций производится 3 тэнами слева и справа

79. Какие двигатели устанавливаются в механическом оборудовании заготовочных

цехов?

- а) электродвигатели двухфазного тока с короткозамкнутым ротором
- б) электродвигатели переменного тока с короткозамкнутым ротором
- в) электродвигатели однофазного или трехфазного тока с короткозамкнутым ротором

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

80. Укажите способы механической кулинарной обработки

- а) сортирование, прессование, перемешивание, очистка, сульфитация, измельчение, панирование;
- б) сортирование, прессование, перемешивание, очистка, измельчение, формование, панирование, фарширование;
- в) просеивание, сортирование, маринование, перемешивание, очистка, измельчение, формование, панирование.

81. Какие овощи меняют норму отходов по сезонам?

- а) картофель, морковь, свекла;
- б) лук, картофель, морковь;
- в) капуста, морковь, свекла.

82. Как называется порционный полуфабрикат из непластованной рыбы?

- а) филе;
- б) кругляш;
- в) кольбер.

83. Какую рыбу используют для фарширования целиком?

- а) щуку, судака;
- б) щуку, осетра;
- в) щуку, горбушу.

84. Какие части туши говядины можно жарить?

- а) вырезку, толстый край, тонкий край, верхнюю и внутреннюю части задней ноги;
- б) вырезку, толстый край, тонкий край, грудинку, лопатку;
- в) вырезку, толстый край, тонкий край, грудинку, покромку.

85. Как используется покромка у туш говядины II категории упитанности?

- а) как котлетное мясо;
- б) для жарки;
- в) для тушения.

86. Укажите ответ, в котором причислены только порционные натуральные

полуфабрикаты из баранины

- а) эскалоп, котлета натуральная, шашлык по-карски;
- б) эскалоп, котлета натуральная, шницель;
- в) эскалоп, котлета натуральная, котлета отбивная.

87. Укажите ответ, в котором причислены только мелкокусковые полуфабрикаты

- а) азу, поджарка, бефстроганов, гуляш;
- б) азу, поджарка, бефстроганов, антрекот;
- в) азу, полжарка, гуляш, ромштекс.

88. Какая рубленая масса готовится без добавления хлеба?

- а) котлетная масса;
- б) кнельная масса;
- в) натуральная рубка.

89. Укажите, какую часть туши говядины можно использовать для жарки

- а) верхняя часть задней ноги;
- б) боковая часть задней ноги;
- в) наружная часть задней ноги.

90. Какой из перечисленных полуфабрикатов являются мелкокусковыми?

- а) ростбиф;
- б) бифштекс;
- в) беф-строганов.

91. Какая из перечисленных частей туши говядины содержит больше всего в соединительной ткани?

- а) шея;
- б) верхняя часть задней ноги;
- в) лопатка.

92. Какой из перечисленных полуфабрикатов фаршируется и используется для тушения?

- а) говядина духовая;
- б) зразы отбивные;
- в) ромштекс.

93. Какие кулинарные приемы используются при изготовлении антрекота натурального?

- а) порционирование, маринование, жарка;
- б) порционирование, отбивание, жарка;
- в) порционирование, панирование, жарка.

94. Укажите ответ, в котором причислены только полуфабрикаты из котлетной массы из мяса?

- а) котлеты, биточки, рулет;
- б) котлеты, биточки, бифштекс рубленый;
- в) люля-кебаб, котлеты, биточки.

95. Укажите ответ, в котором причислены только полуфабрикаты готовят из филе птицы?

- а) шницель по-столичному, котлета по-киевски, котлета натуральная, котлета панированная;
- б) шницель по - столичному, котлета по-киевски, котлета натуральная, котлета пожарская;
- в) шницель по-столичному, котлета по-киевски, котлета натуральная, зразы.

96. Что означает термин «жиловка»?

- а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;
- б) отделение мякоти от костей;
- в) панировка мяса в сухарях.

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

97. Что такое салат-коктейль?

- а) салат, уложенный слоями в высокой прозрачной посуде;
- б) салат из отварных овощей, заправленный майонезом;
- в) салат из фруктов, заправленный йогуртом.

98. Салат оформляется:

- а) теми продуктами, которые входят в состав;
- б) контрастными по цвету продуктами;
- в) яйцами, зеленью.

99. Какие заправки чаще всего используются при приготовлении винегретов?

- а) маринад, соус паровой, соус хрен;
- б) соус томатный, маринад, соус паровой;
- в) масло растительное, майонез, заправка салатная.

100. Найдите правильное предложение

- а) салаты – разновидность закусок;
- б) закуски – разновидность салатов;
- в) салаты – разновидность винегретов.

101. Укажите температуру подачи холодных сладких блюд.

- а) 15-20 °С;
- б) 10-14 °С;

в) 5-7 °С.

102. Какие бутерброды готовят при обслуживании банкетов.

- а) открытые;
- б) закрытые;
- в) закусочные бутерброды (канапе).

103. Холодный цех организуют на предприятиях:

- а) с цеховой структурой производства(в ресторанах, столовых, кафе);
- б) с безцеховой структурой производства;
- в) с цеховой и безцеховой структурой производства.

104. Холодные цехи предназначены для:

- а) приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок;
- б) приготовления холодных закусок и горячих блюд;
- в) приготовления горячих супов и соусов.

105. Повар какого разряда осуществляет приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих особо сложной кулинарной обработки?

- а) 3 разряда;
- б) 4 разряда;
- в) 6 разряда.

106. Ассорти рыбное подают на:

- а) фарфоровом круглом блюде;
- б) фарфоровом овальном блюде;
- в) мельхиоровом блюде.

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

107. Укажите ответ, в котором причислены только основные приемы тепловой кулинарной обработки

- а) варка, жарка, припускание;
- б) варка, тушение, припускание,
- в) варка, жарка, консервирование.

108. Какой продукт обязательно входит в состав борщей?

- а) картофель;
- б) капуста;
- в) свекла.

109. Какие супы относятся к заправочным?

- а) щи, борщи, рассольники, солянки;
- б) щи, борщи, окрошки, ботвиньи;
- в) щи, борщи, рассольники, супы-пюре.

110. Какой соус готовят на основе растительного масла?

- а) майонез;
- б) маринад;
- в) соус-хрен.

111. Что такое рыба «орли»?

- а) жареная в тесте.
- б) жареная во фритюре с зеленым маслом;
- в) тушенная с овощами.

112. Определить состав теста "кляр" для приготовления рыбы "орли":

- а) мука пшеничная, молоко, масло растительное, соль, сахар, белки, желтки;
- б) мука пшеничная, вода, сметана, белки, желтки;
- в) мука пшеничная, молоко, сметана, яйца, соль.

113. Назовите классификационные признаки соуса томатного.

- а) горячий соус, приготовленный на рыбном бульоне, производный основного белого, в качестве загустителя используется мука;
- б) холодный соус, приготовленный на рыбном бульоне, производный основного белого в качестве загустителя используется мука;
- в) горячий соус, приготовленный на мясном бульоне, производный основного красного, в качестве загустителя используется мука.

114. Почему при приготовлении соусов томат закладывается после пассерованных овощей?

- а) овощи требуют более длительной тепловой обработки, чем томат;
- б) кислота томата препятствует размягчению овощей;
- в) чтобы томат не потерял цвет.

115. Укажите ответ, в котором причислены только фаршированные блюда из рыбы.

- а) тельное, зразы донские, рулет рыбный;
- б) зразы рыбные рубленые, тельное, рыба "Орли";
- в) зразы донские, тельное, рыба по-ленинградски.

116. Укажите ответ, в котором причислены только блюда из мяса жареного порционными натуральными кусками?

- а) бифштекс, филе, лангет;
- б) филе, лангет, ромштекс;

в) эскалоп, шницель, лангет.

117. Какие кулинарные приемы используют при приготовлении гуляша?

- а) нарезка, обжаривание, тушение;
- б) отбивание, обжаривание, тушение;
- в) маринование, обжаривание, тушение.

118. Температура подачи горячих супов заправленных льезоном:

- а) 60-65°;
- б) 75-85°;
- в) 70-75°.

119. Функции повара 3 разряда в горячем цехе:

- а) подготовка продуктов, входящих в состав блюд (варка овощей, варка или жаренье мясных и рыбных полуфабрикатов, нарезка овощей, обработка сельди);
- б) приготовление заправок, порционирование и оформление холодных блюд массового спроса (салаты овощные, рыбные, мясные, винегреты, студни, рыба под маринадом и др.), сладких блюд;
- в) приготовление и оформление сложных блюд (заливных, фаршированной рыбы, галантина, ассорти рыбного и мясного, желе, муссов и др.)

120. В горячем цехе устанавливают:

- а) газовые плиты;
- б) электрические плиты;
- в) газовые, электрические плиты.

121. Соусное отделение предназначено для приготовления:

- а) горячих блюд, гарниров и соусов;
- б) горячих блюд, салатов и соусов;
- в) соусов, супов и горячих блюд.

122. Продолжительность варки костного и мясного бульона:

- а) 2 часа;
- б) 3 часа;
- в) 4-6 часов.

123. Жульен из кур подают:

- а) в кокотнице;
- б) в кокильница;
- в) в закусочной тарелке.

124. Прозрачные супы подают:

- а) в суповой миске;
- б) в порционном горшочке;
- в) в бульонных парах.

125. Рыбу отварную подают с производства:

- а) в порционной сковородке;
- б) в овальном баранчике;
- в) в овальном металлическом блюде.

126. Бифштекс с яйцом подают:

- а) в овальном металлическом блюде;
- б) в порционной сковородке;
- в) в круглом баранчике.

127. Рыбу «Орли» подают:

- а) в металлическом овальном блюде;
- б) в металлическом овальном баранчике;
- в) в фарфоровом овальном баранчике.

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

128. Какое влияние на свойства теста оказываются белки муки?

- а) способствуют пластичности теста и повышают намокаемость изделий;
- б) образуют клейковину и обеспечивают процесс набухания, способствуют образованию пористости в готовых изделиях;
- в) уменьшают набухание муки.

129. При использовании муки с пониженной влажностью-

- а) ее расход увеличивают, а количество жидкости уменьшают;
- б) ее расход и количество жидкости уменьшают;
- в) ее расход уменьшают, а количество жидкости увеличивают.

130. Какое влияние на свойства теста оказывает сахар?

- а) образует клейковину и обеспечивает процесс набухания;
- б) уменьшает набухание муки, повышает пластичность теста;
- в) повышает вязкость теста, придает твердость изделиям.

131. Желтки яиц в процессе тестообразования-

- а) способствуют образованию пористой фиксированной структуры;
- б) воздействуют как эмульгатор на жиры, входящие в рецептуру;
- в) повышают гигроскопичность изделий.

132. Ганаш это-

- а) шоколадная масса для лепки украшений;
- б) глазурь из шоколада;

в) рисовальная масса.

133. Чтобы устранить рябоватость в сливочном креме нужно-

- а) влить в готовый крем подогретое сгущенное молоко;
- б) слегка подогреть крем и взбить;
- в) добить масло и взбить.

134. Состав опары:

- а) вода, дрожжи, соль, сахар, мука;
- б) вода, дрожжи, сахар, яйца, мука;
- в) вода, дрожжи, сахар, мука.

135. Сваренную помаду-

- а) быстро охлаждают до температуры 40-45С и сбивают;
- б) медленно охлаждают и сбивают;
- в) сбивают в горячем виде.

136. Роль патоки при варке сиропа:

- а) предохраняет от засахаривания;
- б) в качестве загустителя;
- в) усиливает сладкий вкус.

137. Какой сироп используют вместо патоки-

- а) крепленный;
- б) тиражный;
- в) инвертный.

138. Состав сиропа «Шарлот»:

- а) молоко, сахар, яйца;
- б) сахар, вода, яйца;
- в) молоко, сахар, патока.

139. Срок реализации изделий с заварным кремом-

- а) 18 часов;
- б) 36 часов;
- в) 72 часа.

140. Укажите ответ, в котором перечислено сырье для приготовления сырцового марципана:

- а) миндаль, сахар, желатин, коньяк;
- б) миндаль, сахарная пудра, патока, коньяк;
- в) сахарная пудра, крахмал, вода, коньяк.

141. Чтобы устранить крупчатость в сливочном креме нужно-

- а) слегка подогреть крем и сбить;

- б) влить в готовый крем подогретое сгущенное молоко;
- в) добить масло и сбить.

142. На рабочем месте разделки теста устанавливают производственный стол с покрытием...

- а) с пластиковым;
- б) с деревянным;
- в) металлическим.

143. Кондитерский цех организуется:

- а) на заготовочных предприятиях;
- б) в ресторанах;
- в) в кафе.

144. Руководство кондитерским цехом осуществляет...

- а) начальник цеха;
- б) бригадир;
- в) зав. отделением.

145. Функции кондитера 3 разряда кондитерского цеха:

- а) изготовление фигурных заказных тортов и пирожных;
- б) изготовление кексов, рулетов, печенье высших сортов;
- в) изготовление простых тортов и пирожных, хлебобулочных изделий.

146. В крупных мучных цехах работа организуется

- а) в одну смену;
- б) в две смены;
- в) в три смены.

147. Наиболее используемый график работы в кондитерском цехе

- а) линейный;
- б) двухбригадный;
- в) ступенчатый.

148. Пирожные, торты подают на -

- а) металлической столовой тарелке;
- б) вазе-плато;
- в) металлической посуде.

149. Пироги подают на-

- а) круглом блюде;
- б) мелкой столовой тарелке;
- в) закусочной тарелке.

150. Пирожки, расстегаи кладут на-

- а) пирожковую тарелку;
- б) мелкую столовую;
- в) десертную тарелку.

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

151. К замороженным десертам относятся-

- а) парфе;
- б) суфле;
- в) бланманже.

152. За счет, какого процесса плоды размягчаются при приготовлении десертов?

- а) гидролиз сахарозы;
- б) переход протопектина в пектин;
- в) клейстеризация крахмала.

153. Горячие десерты-

- а) желе, парфе;
- б) бланманже, фондю;
- в) фондю, яблоки запеченные.

154. В каком варианте перечислены блюда, в которые входят желирующие вещества?

- а) мусс ягодный, самбук абрикосовый, кисель яблочный;
- б) желе клюквенное, парфе кофейное, кисель вишневый;
- в) желе мандариновое, самбук яблочный, парфе.

155. Какой процесс способствует образованию структуры горячего суфле?

- а) денатурация белков, клейстеризация крахмала;
- б) карамелизация, меланоидинообразования;
- в) декстринизация крахмала.

156. Кашу Гурьевскую подают в-

- а) порционной сковороде;
- б) десертной тарелке;
- в) глубокой столовой тарелке;

157. Мороженое «Сюрприз» с производства подают в-

- а) в десертной тарелке;
- б) в креманке;
- в) в овальном мельхиоровом блюде.

158. К горячим напиткам рекомендуют-

- а) шампанское;
- б) коньяк;
- в) белое столовое вино.

159. Температура подачи соков, холодных напитков-

- а) 8-12⁰С;
- б) 16-18⁰С;
- в) 6-8⁰С.

160. Соки, прохладительные напитки подают-

- а) в бокалах;
- б) в рюмке;
- в) в фужерах.