



Итоговый тест
по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов
для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Челябинск, 2022

Итоговый тест ПМ 01

«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

1. Обведите букву правильного ответа. Что подразумевается под понятием «Охрана труда» на предприятиях питания?

а) Охрана труда — это обеспечение жизнедеятельности учреждений предприятий питания;

б) Охрана труда – это личная ответственность каждого работника и руководителя за безопасность труда;

в) Охрана труда — это система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия.

2. Обведите букву правильного ответа. Производственная санитария на предприятиях общественного питания – это:

а) система мероприятий и средств, предотвращающих или уменьшающих воздействие на работающих опасных и вредных производственных факторов;

б) система мероприятий и средств, обеспечивающих интенсификацию производства;

в) система мероприятий и средств, повышающих производительность труда на разных участках работы.

3. Обведите букву правильного ответа. Что должен сделать работник, заметивший неисправности электроустановки или средств защиты при работе на механическом оборудовании - фаршемешалке?

а) продолжить работать, соблюдая количество загрузки продукта;

б) сообщить об этом своему непосредственному руководителю;

в) вызвать ремонтную службу;

г) самостоятельно устранить неисправности.

4. Обведите букву правильного ответа. Какой инвентарь и посуда необходимы повару мясного цеха при изготовлении котлет?

а) доска разделочная, стеллаж, весы, мясорубка;

б) стол производственный, нож поварской, весы, лоток;

в) доска разделочная, стол производственный, весы, котлетоформовочная машина;

г) доска разделочная, лопаточка металлическая, лоток.

5. Обведите букву правильного ответа. Для чего служит весоизмерительное оборудование на предприятиях питания?

а) проверки веса товара;

б) качественного измерения веса товаров;

в) количественного измерения веса товаров;

г) проверки качества товара.

6. Обведите букву правильного ответа. С какой целью производится маркировка инвентаря на предприятиях общественного питания?

а) для предотвращения микробного заражения продуктов;

б) для определения последовательности использования разделочных досок;

в) в целях эстетического оформления.

7. Обведите букву правильного ответа. По санитарным нормам и правилам разрубочный стул в мясном цехе – это:

а) стул, изготовленный из металла для обработки мяса;

б) деревянный стул для разрубка мяса и птицы;

в) окольцованный деревянный пенек для обработки мяса.

8. Обведите букву правильного ответа. Что является основной задачей системы ХАССП?

а) обеспечение контроля при приемке, на всех этапах производственного процесса, а также при хранении и реализации продукции;

б) обеспечение контроля при приемке, хранении и реализации продукции;

в) обеспечение контроля при изготовлении полуфабрикатов.

9. Обведите букву правильного ответа. Последствия нарушений санитарных и гигиенических правил на рабочих местах при изготовлении полуфабрикатов может привести:

а) к нарушениям санитарно-противоэпидемиологического режима и, как следствие, к вспышкам острых кишечных инфекций и пищевых отравлений;

б) к нарушениям правил личной гигиены и, как следствие, приводит к профессиональным заболеваниям;

в) к заражению пищевых продуктов патогенными микробами, вызвать вспышки инфекционных заболеваний (например, таких как брюшной тиф, дизентерия) и токсикоинфекций (сальмонеллез, стафилококковые интоксикации и др.).

10. Обведите букву правильного ответа. Личная гигиена работников предприятий общественного питания – это:

а) опрятность работника, хорошее санитарное состояние рабочего места, соблюдение санитарных требований и личной гигиены;

б) ежедневное мытье рук, соблюдение технологических требований;

в) содержание в чистоте рабочего места и инвентаря, посуды.

11. Обведите букву правильного ответа. Почему кухонную посуду на предприятиях общественного питания не дезинфицируют:

а) потому что из неё не едят посетители столовой;

б) потому что она постоянно подвергается тепловой обработке;

в) потому что она очень большая по размеру и это создает трудности.

12. Обведите букву правильного ответа. Влажная уборка с применением дезинфицирующих средств проводится в заготовочных цехах:

а) не реже 1 раза в рабочую смену;

б) не реже 1 раза в неделю;

в) не реже 1 раза в месяц.

13. Обведите букву правильного ответа. В комплексе мероприятий по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима в заведениях общепита ключевое место занимает проведение дезинфекции, основной задачей которой является уничтожение микробов на объектах для предотвращения заражения потребителей инфекционными заболеваниями. Дезобработке подлежат:

- а) поверхности в помещениях цехов;
- б) техническое оборудование;
- в) кухонный инвентарь и столовая посуда;
- г) руки персонала;
- д) лицо персонал;
- е) спец. одежда и обувь.

14. Обведите букву правильного ответа. Хранение пищевой продукции в овощном цехе предприятия осуществляется:

- а) в таре поставщика на вымытом полу;
- б) на поддонах и подтоварниках на высоте не менее 15 см от пола;
- в) на полках на высоте не менее 90 см от пола;

15. Обведите букву правильного ответа. К потребительской упаковке относят:

- а) коробки, пакеты, мешки;
- б) упаковочные материалы – бумага, фольга, пергамент;
- в) железнодорожные и грузовые цистерны, бочки, бидоны.

16. Обведите букву правильного ответа. Рациональная организация снабжения предприятий питания – это:

- а) заключение договоров на поставку;
- б) своевременная доставка продуктов;
- в) наличие графика завоза сырья и продуктов.

17. Обведите букву правильного ответа. Как часто на предприятия питания должны поступать скоропортящиеся товары - мясо, птица, рыба и другие?

- а) 1 раз в 2-5 дней;
- б) 1 раз в 8-10 дней;
- в) ежедневно;
- г) 1 раз в месяц.

18. Обведите букву правильного ответа. С помощью какого метода определяют цвет, запах вкус, консистенцию сырья, продуктов:

- а) измерительного метода;
- б) физического метода;
- в) органолептического метода.

19. Обведите букву правильного ответа. В соответствии с каким законом запрещается принимать на предприятия питания продукцию опасную для здоровья потребителей?

- а) «Об обеспечении единства измерений»;
- б) «О защите прав потребителей»;
- в) «О конкуренции»;
- г) «О техническом регулировании».

20. Установите соответствие приборов и их назначение для экспресс – оценки качества и безопасности сырья, материалов, условий, применяемых на предприятиях питания (цифра + буква):

Экспресс оценка	Приборы для оценки
1. Для определения экспресс анализа свежих овощей	а) психрометр
2. Для определения экспресс анализа температуры продуктов животного происхождения	б) ареометр
3. Для определения экспресс анализа плотности молока	в) овоскоп
4. Для определения экспресс анализа качества яиц	г) термометр
5. Для определения экспресс анализа влажности воздуха в производственных помещениях предприятия	д) нитрат – тест

21. Обведите букву правильного ответа. Какая тара является возвратной?

- а) деревянная;

- б) картонная;
- в) металлическая;
- г) тара из тканей;
- д) все ответы верны.

22. Обведите букву правильного ответа. Какое определение относится к поверке весов?

- а) это процесс настройки аппарата для увеличения точности измерений;
- б) внеплановый ремонт весов производится в случае непредвиденного сбоя;
- в) это испытания, которым подвергается весовое оборудование, чтобы определить его соответствие установленным стандартам.

23. Установите правильную последовательность проверки механического оборудования перед началом работы:

- а) проверить работу оборудования на холостом ходу;
- б) проверить санитарно – техническое состояние;
- в) включить машину;
- г) загрузить продукты и приступить к работам.

24. Обведите букву правильного ответа. Что необходимо учитывать при хранении продуктов в холодильном шкафу?

- а) товарное соседство;
- б) высоту холодильного оборудования;
- в) площадь цеха;
- г) марку холодильника.

25. Обведите букву правильного ответа. Как называют приводы, установленные в холодном цехе предприятия для приведения в действие нескольких сменных механизмов?

- а) индивидуальные;
- б) универсальные;
- в) сменные;

г) комбинированные.

26. Обведите букву правильного ответа. Какая температура проточной воды для вымачивания солёной рыбы?

а) 5° - 6°C;

б) 10° - 12°C;

в) 18° - 20°C;

г) 1° - 2°C.

27. Обведите букву правильного ответа. С какой целью мясо перед обвалкой обсушивают?

а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании;

б) это препятствует размножению микробов, и мясо не скользит при обработке в руках;

в) мясо после этого становится мягче.

28. Обведите букву правильного ответа. Какие нерыбные продукты моря относят к ракообразным:

а) омары, креветки, лобстеры;

б) омары, кальмары, креветки;

в) крабы, морской гребешок, осьминоги.

29. Укажите правильную последовательность операций при первичной обработке картофеля;

а) приемка, сортировка, калибровка, очистка, дочистка, мытьё;

б) приемка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё, калибровка;

в) приемка, сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё.

30. Обведите букву правильного ответа. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?

а) свежие;

б) маринованные;

в) солёные;

г) сушеные.

31. Обведите букву правильного ответа. Как правильно необходимо размораживать птицы в заготовочном цехе предприятия?

- а) в холодной воде;
- б) на воздухе;
- в) в горячей воде;
- г) комбинированным способом.

32. Обведите букву правильного ответа. Основное назначение приема маринования мяса:

- а) повышение сочности, улучшение цвета мяса;
- б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата;
- в) предохранение от потери влаги при тепловой обработке;
- г) придание золотистой корочки при тепловой обработке.

33. Обведите букву правильного ответа. Какие приемы относят к первичной обработке сырья?

- а) замачивание;
- б) сортировка;
- в) жарка;
- г) припускание;
- д) просеивание.

34. Обведите букву правильного ответа. При каком способе оттаивания мяса максимально восстанавливаются его свойства и минимально теряются питательные вещества?

- а) медленном;
- б) быстром;
- в) способ размораживания не влияет на указанные показатели.

35. Обведите букву правильного ответа. Как называется пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности?

- а) блюдо;

- б) сырье;
- в) кулинарное изделие;
- г) полуфабрикат.

36. Установите соответствие между терминами и их определениями (цифра + буква)

1. Масса брутто — это
2. Масса нетто — это
3. Масса отходов — это

- а) масса сырья - продукты, прошедшие механическую кулинарную обработку;
- б) продукты отличные от основной съедобной части по пищевым или техническим достоинствам;
- в) масса сырья - продукты, не прошедшие механическую кулинарную обработку.

37. Обведите букву правильного ответа. Какой перечень продуктов имеет непостоянные нормы отходов?

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

38. Обведите букву правильного ответа. Что называют мясным полуфабрикатом?

- а) процесс переработки мясной продукции;
- б) разделанная, обваленная и жилованная полутуша;
- в) кусок мяса с точно установленной или произвольной массой, размером и формовкой из различных фрагментов туши, подготовленный к термообработке.

39. Обведите букву правильного ответа. Какие признаки имеет доброкачественная рыба?

- а) рыба не имеет неприятного запаха;
- б) мутные, впалые глаза;
- в) чистые, розовые жабры, нет налёта;
- г) чешуйки матового цвета отходят от кожи.

40. Установите правильную последовательность в соответствии с требованиями СанПиН обработки листовой зелени на предприятиях питания:

- а) выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут;
- б) ополоснуть водой;
- в) промыть под проточной водой;
- г) просушить;
- д) удалить пожелтевшие, испорченные листья.

41. Обведите букву правильного ответа. Какой перечень продуктов нельзя принимать в соответствии с санитарно - гигиеническими требованиями для предприятий питания:

- а) овощи и фрукты с наличием плесени и гнили;
- б) мясо и субпродукты без клейма и ветеринарного свидетельства;
- в) продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- г) рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства
- д) обезжиренное молоко и молочные продукты.

42. Установите соответствие видов сырья и сроков хранения: (цифра + буква):

Наименование сырья	Условия и сроки хранения
1. Картофель сырой очищенный сульфитированный	а) 24 часа, $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$
2. Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные	б) 48 часов, $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$
3. Фарш куриный	в) 36 часов, $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$

4. Полуфабрикаты мясные	порционные	г) 12 часов (4 ± 2) °с
-------------------------	------------	------------------------------

43. Обведите букву правильного ответа. Выход во время пожара, который ведет на путь эвакуации, в безопасную зону или непосредственно из здания наружу – это:

- а) путь спасения;
- б) эвакуационный выход;
- в) безопасный выход.

44. Обведите букву правильного ответа. К доготовочным цехам предприятий питания относят:

- а) горячий, холодный;
- б) мясной, рыбный, птицеголевой, овощной;
- в) кулинарный, мучной;
- г) кондитерский;
- д) складские помещения.

45. Обведите букву правильного ответа. Каким оборудованием оснащают овощной цех?

- а) механическим;
- б) немеханическим;
- в) весовым оборудованием;
- г) тепловым;
- д) раздаточным.

46. Обведите букву правильного ответа. Как маркированные доски и ножи используются для работы в заготовочных цехах предприятия?

- а) маркированные доски и ножи используются для всей пищевой продукции;
- б) маркированные доски и ножи используются отдельно для каждого вида продукции;

в) маркированные доски и ножи используются отдельно для каждого наименования продукции.

47. Обведите букву правильного ответа. По нормативным требованиям, не рекомендуется использовать посуду на предприятиях питания:

- а) алюминиевую;
- б) из нержавеющей стали;
- в) эмалированную.

48. Обведите букву правильного ответа. Как рекомендуется покидать задымленное помещение заготовочного цеха предприятий питания?

- а) бегом;
- б) пригнувшись;
- в) спокойным шагом;
- г) ползком, не теряя ориентира.

49. Обведите букву правильного ответа. Вид инструктажа, проводимый с работниками при принятии их на работу:

- а) первичный;
- б) вводный;
- в) внеплановый;
- г) целевой.

50. Обведите букву правильного ответа. Какие санитарно – гигиенические требования предъявляются к весам?

- а) надежность;
- б) нейтральность материала;
- в) устойчивость.

51. Обведите букву правильного ответа. Технологический процесс обработки рыбы и изготовления полуфабриката кругляш состоит из следующих операций:

а) очистка чешуи, удаление плавников, удаление головы, удаление внутренностей через отверстие, образовавшееся после отрезания головы, промывание, нарезка под углом 45° ;

б) очистка чешуи промывания, удаление плавников, удаление внутренностей через отверстие, образовавшееся после отрезания головы, удаление головы, нарезка под углом 90° ;

в) очистка чешуи, удаление плавников, удаление головы, удаление внутренностей через отверстие, образовавшееся после отрезания головы, промывание, нарезка под углом 90° .

52. Обведите букву правильного ответа. Технологический процесс обработки мяса состоит из следующих операций:

а) оттаивание, мытьё, обсушивание, разруб, обвалка, жиловка, приготовление п/ф;

б) оттаивание, мытьё, разруб, жиловка, обвалка, приготовление п/ф;

в) мытьё, оттаивание, обвалка, жиловка, разруб, приготовление п/ф;

г) оттаивание, разруб, обвалка, жиловка, мытьё, приготовление полуфабрикатов.

53. Обведите букву правильного ответа. Выберите показатели, которые соответствуют свежей птицы для дальнейшего изготовления полуфабрикатов:

а) внешний вид птицы-сухая бледновато-желтая;

б) мышцы на разрезе слегка влажные, бледно-розового цвета;

в) консистенция мышц плотная, упругая;

г) мышцы на разрезе сероватого оттенка, дряблые;

д) цвет мышечной массы без глянца, беловато-желтый.

54. Обведите букву правильного ответа. Определите признаки доброкачества креветок, поступающих на предприятия питания?

а) розовый цвет, загнутый хвостик;

б) розовый цвет, прямой хвостик;

в) белый цвет, загнутый хвостик;

г) белый цвет, прямой хвостик.

55. Установите правильную последовательность открывания упаковки гусиной печени:

а) потянуть и снять скин-пленку;

б) в правом нижнем углу упаковки найти перфорированный надрез;

в) осторожно вынуть печень;

г) снять картонную упаковку.

56. Обведите букву правильного ответа. Выберите отходы для утилизации, которые относят к 5 классу (не причиняют природе какого – либо ущерба):

а) скорлупа от яиц, овощные очистки;

б) растительные масла, использованные при обжарке продуктов, раствор поваренной соли, отработанный при засолке овощей;

в) хлебные крошки, кофейная, чайная шелуха;

г) остатки сахарного сиропа, пищевые кислоты.

57. Обведите букву правильного ответа. Как правильно хранить отходы в летний период на предприятиях питания в соответствии с требованиями СанПиН?

а) 30 часов при температуре 20°;

б) 10 часов при температуре 5 -7°;

в) 12 часов при температуре 10-14°.

58. Обведите букву правильного ответа. После порционирования и упаковки как правильно маркируют полуфабрикаты для дальнейшей реализации?

а) несмываемой краской, указывают наименование предприятия-изготовителя, наименование полуфабриката, массу и цену одной порции, дату и час изготовления, срок хранения и реализации;

б) маркером указывают наименование полуфабриката, массу и цену одной порции, дату и час изготовления, срок хранения и реализации;

в) ставят штамп, в котором указывают наименование предприятия - изготовителя, массу и цену одной порции, дату и час изготовления, срок хранения и реализации.

59. Обведите букву правильного ответа. Как определить качество заточки ножей для обвалки мяса?

- а) попробовать пальцем провести по лезвию;
- б) при помощи листа бумаги, отрезать на весу тонкую полоску бумаги;
- в) при помощи гвоздей или металлической пластины определить заточку.

60. Установите соответствие видов сырья и особенностей хранения (цифра + буква):

Виды сырья	Особенности хранения
1. Скоропортящиеся	а) продукты могут храниться более 1 месяца. При условиях хранения учитывается попадание солнечных лучей на продукты и влажность.
2. Особо скоропортящиеся	б) требующие для сохранения качества и безопасности специальных температурных и других режимов и правил.
3. Не скоропортящиеся	в) продукты, которые не подлежат хранению без холода и предназначены для краткосрочной реализации.

61. Обведите букву правильного ответа. Материальная ответственность — это:

- а) обязанность торговых работников возместить нанесенный ими торговому предприятию ущерб от порчи и хищения товарно-материальных ценностей, а также вследствие любого действия или бездействия работника, повлекшего за собой убытки;
- б) соблюдение режима хранения, завоза товаров в нужном количестве и ассортименте, бережного отношения к ним, честности торговых работников;

в) сохранность количества и качества товаров и тары, сырья и материалов, зданий, сооружений, наличных денег и т.д.

62. Обведите букву правильного ответа. В чём состоит материальная ответственность работника предприятия?

а) в обязательстве работника возместить работодателю причиненный действительный ущерб;

б) в обязательстве работника возместить работодателю упущенную выгоду;

в) в обязательстве работника отказаться от оплаты его труда в пользу работодателя за причиненный работником ущерб.

63. Обведите букву правильного ответа. Сверка фактического наличия сырья, остатков продукции и обязательств организации с данными бухгалтерского учета – это:

а) калькуляция;

б) отчетность;

в) инвентаризация;

г) документация.

64. Обведите букву правильного ответа. Какими основными положениями следует руководствоваться при проверке правильности контрольного взвешивания продуктов?

а) перевешивание товаров производится вместе с упаковочной бумагой или пакетами, в которых товары были отпущены покупателю, при этом на площадку для гирь следует помещать бумагу или пакет такого же формата;

б) проверка веса штучных мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов проводится путем взвешивания 10 изделий и определения их среднего веса;

в) проверка веса штучных мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов проводится путем взвешивания 2 изделий и определения их среднего веса;

г) правильность отпуска нештучных полуфабрикатов определяется путем проверки веса фактически отпущенных продуктов и правильности оплаты их.

65. Обведите букву правильного ответа. Первичные средства пожаротушения используют:

- а) для ликвидации пожара в начальной стадии возникновения;
- б) для тушения большого пожара;
- в) для локализации стихийного бедствия природного характера.

66. Обведите букву правильного ответа. От чего зависит процент отходов при механической обработке картофеля?

- а) от сорта картофеля;
- б) от калибровки;
- в) от продолжительности очистки;
- г) от количества загрузки.

67. Обведите букву правильного ответа. Какие мероприятия проводятся для снижения и сокращения потерь сырья?

- а) тщательно освобождается сырье от тары;
- б) соблюдаются условия и сроки хранения;
- в) при приготовлении полуфабрикатов применяются таблицы отходов пищевых продуктов при их холодной кулинарной обработке;
- г) заказывается оптом большое количество продуктов;
- д) увеличивается производительность предприятия.

68. Обведите букву правильного ответа. Какие должны быть оптимальные условия хранения очищенного картофеля, учитывая, что при хранении на воздухе сырой очищенный картофель постепенно темнеет из-за содержания в нем аминокислоты?

- а) подвергают клубни сульфитации и хранят без воды при температуре не выше 7°C не более 48 часов;

- б) подготовленный картофель кладут в холодную воду и хранят не более 2–3 часов;
- в) обрабатывают 3% раствором уксусной кислоты и хранят не более 2–3 часов;
- г) подготовленный картофель кладут в теплую воду и хранят не более 3-4 часов.

69. Обведите букву правильного ответа. Зачем капусту бланшируют для приготовления полуфабрикатов и блюд (обдают кипятком)?

- а) для сохранения цвета;
- б) для сохранения витаминов;
- в) для удаления гусениц и улиток;
- г) для удаления горечи.

70. Обведите букву правильного ответа. Как правильно подготовить шампиньоны для предохранения от потемнения?

- а) удаляют пленку, снимают кожицу со шляпки, закрывающую пластинки, зачищают корень, отрезают его, оставив 1,5—2 см ножки, промывают в воде с добавлением лимонной кислоты;
- б) удаляют пленку, снимают кожицу со шляпки, закрывающую пластинки, зачищают корень, отрезают его, оставив 1,5—2 см ножки, хранят в холодной воде 3 – 4 часа;
- в) удаляют пленку, закрывающую пластинки, зачищают корень, снимают кожицу со шляпки, отрезают ее, оставив 1,5—2 см ножки, замачивают в холодной воде на 2 часа с добавлением соли.

71. Обведите букву правильного ответа. Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке называют:

- а) калибровка;
- б) карбование;
- в) сортировка;
- г) шинковка.

72. Установите правильную последовательность подготовки капусты для полуфабриката «голубцы»:

- а) разделяют на листья капусту;
- б) варят до полуготовности;
- в) отбивают утолщения;
- г) удаляют кочерыжку;
- д) кладут фарш и заворачивают.

73. Обведите букву правильного ответа. Какой рекомендуемый размер нарезки моркови, шинкованной соломкой?

- а) квадратное сечение 0,3х0,3, дл. 4 см;
- б) квадратное сечение 0,5х0,5, дл. 5 см;
- в) квадратное сечение 0,2х0,2, дл. 4-5 см.

74. Установите правильную последовательность приемов при нарезке картофеля соломкой:

- а) режут на пластины толщиной 0,7 – 1 см;
- б) нарезают на брусочки длиной 3 – 4см;
- в) складывают пластинки по 2-3 шт;
- г) делают срез на картофеле;
- д) делают первичную обработку картофеля.

75. Обведите букву правильного ответа. Какой формы нарезки картофеля не существует?

- а) брусочками, ломтиками;
- б) дольками, соломкой;
- в) кружочками, чесночками;
- г) гребешками, звездочками.

76. Установите соответствие между видом полуфабриката и его технологическим процессом приготовления (цифра + буква):

Наименование полуфабриката	Технологический процесс приготовления
----------------------------	---------------------------------------

1. Помидоры фаршированные	а) промывают, делают надрез вокруг плодоножки и удаляют ее вместе с семенами, снова промывают, кладут в кипящую подсоленную воду на 1- 2 мин., вынимают, охлаждают и наполняют фаршем.
2. Перец фаршированный	б) фаршируют порционными кусками либо нарезают на цилиндры высотой 4 – 5 см, удаляют семена, кладут в подсоленную воду и бланшируют до полуготовности в течение 3 - 5 мин, подготовленный цилиндр, охлаждают и наполняют фаршем.
3. Баклажаны фаршированные	в) для фарширования берут зрелые плотные, среднего размера овощи, промывают, срезают верхнюю плотную часть, где была плодоножка, вынимают ложкой семена с частью мякоти, дают стечь соку, посыпают солью, перцем и наполняют фаршем.
4. Грибы фаршированные	г) удаляют плодоножки, замачивают в солевом растворе, моют, нарезают вдоль или на цилиндры, вынимают мякоть вместе с семенами и наполняют фаршем.
5. Кабачки фаршированные	д) промывают проточной холодной водой, очищают и отрезают ножки, другую часть наполняют фаршем.

77. Установите соответствие вида рыбы с ее жирностью (цифра + буква):

Вид жирности рыбы	Содержание жира
1. Тощая	а) от 8-20% жира
2. Средней жирности	б) до 3% жира
3. Жирная	в) от 3 -8% жира
4. Очень жирная	г) до 33% жира

78. Обведите букву правильного ответа. Какая температура мышечной ткани у охлажденной рыбы?

- а) температура мышечной ткани от -1 до +5 градусов;
- б) температура мышечной ткани от -8 до -10 градусов;
- в) температура мышечной ткани от +5 до +8 градусов.

79. Установите соответствие массы рыбы и приготавливаемый полуфабрикат в заготовочном цехе предприятия (цифра + буква):

Массы рыбы	Наименование полуфабрикатов
1. Мелкая	а) филе с кожей и реберными костями

2. Средняя	б) филе с кожей
3. Крупная	в) целиком
	г) кругляш
	д) чистое филе

80. Обведите букву правильного ответа. Для какой цели в котлетную массу добавляют сырые яйца?

- а) для вязкости и связи всех компонентов;
- б) для рыхлости;
- в) для сочности;
- г) для пышности.

81. Установите соответствие между видом полуфабриката и его показателями (цифра + буква):

Наименование полуфабриката	Показатели полуфабриката
1. Тельное	а) овально-приплюснутая форма с одним заостренным концом, длина 10-11 см, ширина 5-6 см, панируют в белой панировке.
2. Котлеты	б) изделие в форме полумесяца, панируют в муке, смачивают в льезоне, панируют в сухарях.
3. Зразы	в) маленькие шарики массой 10г. не панируют.
4. Фрикадельки	г) форма кирпичиков, панируют их в белой панировке или в муке.

82. Обведите букву правильного ответа. По описанию технологического процесса определите, о каком полуфабрикate идет речь?

Рыбу очищают от чешуи так, чтобы не повредить кожу, промывают, подрезают кожу вокруг головы, осторожно отгибают её и снимают с тушки «чулком». Мякоть у плавников подрезают внутри ножницами, конец позвоночной кости у хвоста подламывают так, чтобы кожа осталась с хвостом. Заполняют приготовленным фаршем так, чтобы она приняла форму целой рыбы. Фарш набивают плотно, а у хвоста делают прокол, чтобы удалить попавший воздух. К рыбе прикладывают голову без жабр или пришивают иглой со шпагатом.

- а) сазан фаршированный;
- б) щука фаршированная;
- в) карп фаршированный.

83. Обведите букву правильного ответа. Какой кулинарный прием позволяет легко очистить кальмаров от кожицы?

- а) бланширование;
- б) опаливание;
- в) маринование.

84. Обведите букву правильного ответа. Как разделяют рыбу для котлетной массы?

- а) целиком;
- б) филе с кожей без костей;
- в) филе без кожи и костей.

85. Обведите букву правильного ответа. Как размораживают рыбу для уменьшения потерь минеральных солей?

- а) в холодной воде с добавлением соли;
- б) в теплой воде с добавлением соли;
- в) в холодной воде с добавлением 3% уксуса;
- г) на воздухе.

86. Обведите букву правильного ответа. С какой целью перед жареньем п/ф панируют?

- а) для уменьшения потерь сока и растворенных в нём пищевых веществ;
- б) для образования румяной корочки;
- в) для предотвращения деформации п/ф при тепловой обработке;
- г) для сохранения выхода.

87. Обведите букву правильного ответа. Какой способ хранения позволяет сохранить свежесть сырья и полуфабрикатов на длительное время?

- а) вакуумное охлаждение;
- б) шоковое замораживание;

- в) хранение в холодильном оборудовании при температуре 2 – 4°С;
- г) комбинированное охлаждение.

88. Установите соответствие между видом полуфабриката и его сроками хранения в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2.1324-03 (цифра + буква):

Наименование полуфабриката	Сроки, условия хранения
1. Рыба всех наименований охлажденная	а) 12 часов, (0- 2) °С
2. Филе рыбное	б) 48 часов, (0 - 2) °С
3. Ракообразные охлажденные	в) 24 часов, (0 - 2) °С

89. Обведите букву правильного ответа. Как называется вид обмана, когда покупатель уплачивает за товар сумму, превышающую его стоимость?

- а) обвес;
- б) обсчёт;
- в) введение в заблуждение;
- г) обман.

90. Обведите букву правильного ответа. Какой существует эффективный метод воздействия на клиента в сфере обслуживания?

- а) внушение;
- б) принуждение;
- в) убеждение.

91. Установите соответствие между названием рыб на английском и русском языке (цифра + буква):

Название на английском языке	Название на русском языке
1. Rudd	 а) карп
2. Carp	 б) камбала

3. Flounder	 в) красноперка
-------------	--

92. Обведите букву правильного ответа. Какие крупнокусковые полуфабрикаты изготавливают из говядины?

- а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая;
- б) тушеное мясо, шпигованное мясо, ростбиф;
- в) фаршированная грудинка, ростбиф, шпигованное мясо;
- г) вырезка, антрекот, мясо тушеное.

93. Обведите букву правильного ответа. Какие полуфабрикаты изготавливают из мясной натурально-рубленой массы?

- а) люля-кебаб, бифштекс, фрикадельки;
- б) тельное, рулет, биточки;
- в) фрикадельки, люля-кебаб, рулет;
- г) тефтели, рулет, шницель.

94. Установите соответствие между видом полуфабриката и его панировкой (цифра + буква):

Наименование полуфабриката	Вид панировки
1. Биточки рубленые из птицы, фаршированные шампиньонами	а) льезон, белая панировка, льезон, белая панировка
2. Птица по - столичному	б) льезон, панировка из черствого пшеничного хлеба, нарезанного соломкой
3. Котлеты по - киевски	в) фигурная панировка
4. Котлеты пожарские	г) белая панировка

95. Установите соответствие между видом полуфабриката и его сроками хранения в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2.1324-03 (цифра + буква):

Наименование полуфабриката	Сроки, условия хранения
1. Крупнокусковые полуфабрикаты из мяса	а) 18 часов, (4 ± 2) °С
2. Полуфабрикаты из мяса птицы в панировке	б) 48 часов, (4 ± 2) °С
3. Порционные полуфабрикаты из мяса в панировке	в) 36 часов, (4 ± 2) °С

96. Обведите букву правильного ответа. Как происходит процесс шпигования мяса?

- а) делают прорезы вдоль волокон, шпигуют с помощью шпиговальной иглы или тонкого длинного ножа - морковью (петрушкой), нарезанной брусочками, шпиком и чесноком;
- б) делают прорезы поперек волокон, шпигуют с помощью шпиговальной иглы или тонкого длинного ножа - морковью (петрушкой), нарезанной брусочками, (шпиком, чесноком);
- в) мясо отбивают, выкладывают овощи, нарезанные брусочками, шпик, чеснок и заворачивают рулетом;
- г) мясо сворачивают рулетом, делают прорезы и шпигуют с помощью шпиговальной иглы овощами (шпиком, чесноком), нарезанными брусочками.

97. Обведите букву правильного ответа. Что обеспечивает дефростация мяса?

- а) удобство приготовления полуфабрикатов;
- б) улучшение вкусовых качеств мяса;
- в) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса;
- г) обеззараживание поверхности мяса.

98. Обведите букву правильного ответа. С какой целью для приготовления полуфабрикатов целые тушки птицы натирают мукой грубого помола?

- а) чтобы при опаливании не повредить кожу птицы;
- б) чтобы при разделке не скользила в руках;
- в) для сохранения питательной ценности;
- г) для более длительного хранения.

99. Обведите букву правильного ответа. Как нарезают мясо для приготовления порционных полуфабрикатов?

- а) под прямым углом вдоль волокон;
- б) вдоль волокон под углом 45° ;

- в) вдоль волокон под углом 45° и под прямым углом;
- г) поперек волокон, под прямым углом или под углом 45°.

100. Обведите букву правильного ответа. Какой состав рубленой массы для приготовления полуфабрикатов?

- а) котлетное мясо, вода, хлеб, соль, лук;
- б) котлетное мясо, шпик, вода, соль, перец;
- в) вырезка, вода, хлеб, соль, перец.

101. Обведите букву правильного ответа. Как разделяют котлетную массу на одну порцию для котлет «Пожарских»?

- а) по 1 – 2 шт. на 1 порцию;
- б) по 2 – 3 шт. на 1 порцию;
- в) по 3 – 4 шт. на 1 порцию.

102. Установите правильную последовательность приемов при приготовлении котлетной массы из птицы:

- а) мякоть птицы пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром;
- б) массу взбивают;
- в) добавляют пшеничный хлеб без корок, предварительно замоченный в молоке, соль и снова пропускают через мясорубку;
- д) мякоть кур отделяют от кожи и костей.

103. Установите соответствие между видом полуфабриката и формой нарезки (цифра + буква):

Наименование полуфабриката	Форма нарезки
1. Гуляш	а) порционные кусочки говядины толщиной 1,5 – 2 см нарезают на брусочки массой 10-15 грамм
2. Азу	б) нарубают на кусочки вместе косточкой в виде кубиков массой 30-40 грамм

3. Paqu	в) нарезают в виде кубиков массой 20-30 грамм
---------	---

104. Обведите букву правильного ответа. При каких условиях происходит размораживание мяса с наименьшими потерями пищевой ценности?

- а) от 0 до 6 ... 8 °С в течение 1... 3 сут;
- б) от 20 до 25 °С в течение 12...24 ч;
- в) от 8 до 10°С в течение 3...4 сут.

105. Обведите букву правильного ответа. Какие условия хранения натуральных полуфабрикатов из мяса птицы, которые способствуют сокращению потерь и сохранения пищевой ценности?

- А) 24 °С и относительной влажности 90—95%– 48 часов;
- Б) 4-8 °С и относительной влажности 80—85%– 48 часов;
- В) 14° С и относительной влажности 80—85%– 56 часов.

106. Обведите букву правильного ответа. В какой форме информация о товаре и об изготовителе (исполнителе, продавце) должна быть доведена до сведения потребителей?

- а) в наглядной и доступной форме на русском языке и дополнительно, по усмотрению изготовителя на государственных языках субъектов РФ и родных языках народов РФ;
- б) в наглядной и доступной форме на русском языке;
- в) в наглядной и доступной форме на государственных языках субъектов РФ.

107. Обведите букву правильного ответа. Какие температура и сроки хранения готовых крупнокусковых полуфабрикатов из говядины в охлажденном виде без применения вакуума?

- а) 6 - 8 °С в течение 7 суток;
- б) 2 - 6 °С в течение 30 суток;
- в) 2 - 6°С в течение 2 суток.

108. Обведите букву правильного ответа. Какой из перечисленных документов является первичным учетным документом кассира?

- а) книга покупок;
- б) книга продаж;
- в) кассовая книга;
- г) товарная книга.

109. Обведите букву правильного ответа. Как правильно завершить контакт с посетителем?

- а) молча вручить продукцию и обратить внимание на другого посетителя;
- б) улыбнуться и поблагодарить за покупку или за посещение предприятия питания;
- в) не обращать внимания на посетителя.

110. Установите соответствие между наименованием полуфабриката и его характеристикой (цифра + буква):

Наименование полуфабрикатов	Характеристика полуфабриката
1. Рóстбиф (от англ. Roast beef)	а) мясо нарезают из толстого и тонкого краев, внутреннего и верхнего кусков тазобедренной части, толщиной 1 - 1,5 см, отбивают до толщины 0,5 см и нарезают брусочками длиной 3 - 4 см, массой 5 - 7 г.
2. Антрекóт (от фр. Entre)	б) тушки птицы разрубают на куски по 2 - 3 шт. на порцию, массой по 40 - 50 г каждый.
3. Бефстрóганов (от фр. Bœuf Stroganoff)	в) мясо нарезают из толстого и тонкого краев, порционные куски толщиной 1,5-2 см, отбивают, надрезают сухожилия и пленки, придают овально-продолговатую форму.
4. Рагу́ (фр. ragoût; от фр. ragoûter)	г) массу приготавливают из свинины, баранины порционируют, придают овальную форму толщиной 1 см, смачивают в льезоне и панируют в сухарях.
5. Шнiцель (нем. Schnitzel от schnitzen)	д) изготавливают из целиком зачищенных кусков мякоти вырезки, толстого и тонкого краев, у них в нескольких местах надрезают сухожилия и пленки.

111. Дополните.

Вводный инструктаж проводят в кабинете _____ или специально оборудованном помещении с использованием _____.

112. Дополните.

Состав и площади складских помещений для различных типов предприятий общественного питания устанавливаются по _____ нормам и правилам _____ предприятий общественного питания.

113. Дополните.

Укажите срок, через который необходимо проводить повторный инструктаж:

_____.

114. Дополните.

Назначением методов хранения является _____ потребительских свойств товаров без потерь или с _____ потерями в течение обусловленных сроков.

115. Обведите букву правильного ответа. Какая масса очищенной свежей белокочанной капусты получится из 200 кг свежей белокочанной капусты массой брутто при условии, что процент отходов равен 20?

а) 160 кг;

б) 150 кг;

в) 140 кг.

116. Обведите букву правильного ответа. Какое количество отходов получится при обработке 400 кг картофеля в феврале при условии, что процент отходов равен 35?

а) 140 кг;

б) 130 кг;

в) 120 кг.