

1. Выбрать 3 правильных ответа

**По способу приготовления тесто может быть**

- а) дрожжевым;
- б) скорым;
- в) песочным;
- г) суточным;
- д) воздушным;
- е) заварным.

2. Выбрать правильный ответ

**К посуде общего пользования относятся:**

- а) блюда;
- б) супница;
- в) салатник;
- г) розетки для варенья;
- д) соусник;
- е) салфетки.

3. Выбрать 2 правильных ответа

**Перечислите блюда из творога, не требующие тепловой обработки:**

- а) творог со сметаной,
- б) запеканка,
- в) сырники,
- г) пудинг,
- д) творожная масса.

4. Выбрать 3 правильных ответа

**Выберите признаки доброкачественности мяса:**

- а) упругая консистенция,
- б) запах свежего мяса,
- в) дряблая консистенция,
- г) цвет от темно-красного до коричневого.
- д) сухая или влажная поверхность,
- е) цвет от светло-розового до темно-красного,
- ж) липкая скользкая поверхность.

5. Выбрать 4 правильных ответа

**Выберите виды тепловой обработки мяса:**

- а) жарка,
- б) варка,
- в) вымачивание,
- г) замораживание,
- д) копчение,
- е) тушение.

6. Выбрать правильный ответ

**Какое мясо используется для супа харчо?**

- а) Свинина
- б) Баранина
- в) Говядина
- г) Курытина

7. Выбрать правильный ответ

**Что добавляют в воду, чтобы яйца во время кипения не потрескались?**

- а) Перец
- б) Соль
- в) Масло
- г) Спирт

8. Выбрать правильный ответ

**Что из перечисленного не является бутербродом?**

- а) Сэндвичи
- б) Канапе
- в) Тарталетки

9. Выбрать 2 правильных ответа

**Какой алкогольный напиток делают из яблок?**

- а) Сакэ
- б) Брэнди
- в) Кальвадос
- г) Сидр

10. Выбрать правильный ответ

**В каких пищевых продуктах содержатся элементы йод и фтор в количествах, достаточных для организма человека?**

- а) морские рыбы, водоросли;
- б) крупы,
- в) овощи, фрукты.

11. Выбрать правильный ответ

**Способы определения свежести рыбы –**

- а) по запаху;
- б) по вкусу,
- в) по характеру слизи на поверхности рыбы.

12. Выбрать 2 правильных ответа

**Какие виды крахмала используются в кулинарии?**

- а) молочный крахмал,
- б) картофельный крахмал;
- в) кукурузный крахмал.

13. Выбрать 2 правильных ответа

**Способы тепловой обработки рыбы –**

- а) варка основным способом;
- б) варка на водяной бане,
- в) жаренье основным способом.

14. Выбрать правильный ответ

**Каковы меры профилактики кишечных инфекций?**

- а) мыть руки перед едой;
- б) употреблять в пищу сырые овощи и фрукты,
- в) пить кипяченую воду.

15. Выбрать правильный ответ

**Виды кисломолочных продуктов -**

- а) сметана;
- б) сливочное масло,
- в) творог.

16. Выбрать правильный ответ

**Пищевая ценность мяса –**

- а) содержит витамин С,
- б) содержит животный белок;
- в) белок мяса является строительным материалом тела.

17. Выбрать правильный ответ

**Физиология питания –**

- а) наука о функциях организма,
- б) наука о жизненно важных функциях пищеварительной системы;
- в) наука о работе дыхательной системы.

18. Выбрать правильный ответ

**Роль кисломолочных продуктов в питании человека-**

- а) содержат кальций, необходимый для образования зубной ткани;
- б) повышают иммунитет,
- в) нормализуют работу кишечника.

19. Выбрать правильный ответ

**Способы определения качества мяса –**

- а) по вкусу,
- б) по запаху;
- в) по консистенции.

20. Выбрать правильный ответ

**Условия первичной обработки мяса -**

- а) оттаивание в холодной воде,
- б) обвалка, зачистка и жиловка;
- в) изготовление полуфабрикатов.

21. Выбрать правильный ответ

**Как правильно нужно оттаивать мороженое мясо?**

- 1) в горячей воде;
- 2) в холодной воде;
- 3) на воздухе.

22. Выбрать правильный ответ

**Мясо какого животного имеет светло-розовый цвет?**

- 1) свинина;
- 2) говядина;
- 3) баранина.

23. Выбрать правильный ответ

**Что означает термин «обвалка мяса»?**

- 1) обмывание мяса;
- 2) обсушивание мяса;
- 3) оттаивание мяса;
- 4) отделение мяса от костей.

24. Выбрать правильный ответ

**Мясные котлеты с начинкой – это:**

- 1) котлета отбивная;
- 2) зразы;
- 3) шницель;
- 4) рагу;
- 5) антрекот.

25. Выбрать правильный ответ

**Кушанье из мелких кусочков мяса в остром соусе – это:**

- 1) поджарка;
- 2) бифштекс;
- 3) азу;
- 4) лангеты.

26. Выбрать правильный ответ

**Тонкая отбивная или рубленая мясная котлета – это:**

- 1) бефстроганов;
- 2) ромштекс;
- 3) бифштекс;
- 4) шницель.

27. Выберите 4 правильных ответа

**Продукты, получаемые в результате молочнокислого брожения, - это:**

- 1) сметана;
- 2) кефир;
- 3) кумыс;
- 4) творог;
- 5) сыр.

**28. Выбрать правильный ответ**

**Из песочного теста готовят:**

- 1) хлеб;
- 2) вареники;
- 3) пельмени;
- 4) оладьи;
- 5) печенье;
- 6) вермишель.

**29. Выбрать правильный ответ**

**Пельмени и вареники готовят из теста:**

- 1) пресного;
- 2) дрожжевого.

**30. Выбрать правильный ответ**

**Разрыхлителем для пресного теста являются:**

- 1) сода;
- 2) дрожжи.

**31. Выбрать 3 правильных ответа**

**Для приготовления каких сладких блюд используют желатин?**

- 1) суфле;
- 2) желе;
- 3) самбук;
- 4) мусс;
- 5) кисель.

**32. Выбрать правильный ответ**

**Консервирование с использованием уксусной кислоты – это:**

- 1) квашение;
- 2) мочение;
- 3) маринование;
- 4) соление.

**33. Выбрать правильный ответ**

**Какой продукт получается в результате сваренных с добавлением сахара целых или разрезанных на дольки плодов и ягод?**

- 1) варенье;
- 2) джем;
- 3) повидло;
- 4) пюре;

**34. Выбрать правильный ответ**

**Очень полезный кисель из чего?**

1. из клюквы
2. из овса ("Геркулеса")
3. из яблок

**35. Выбрать правильный ответ**

**Что такое пармезан?**

1. название шоколада
2. вид макарон
3. сорт сыра

**36.** Выбрать правильный ответ

**Для приготовления ботвиньи используется ботва..**

1. морковная
2. **свекольная**
3. картофельная

**37.** Выбрать правильный ответ

**Какое из этих слов то же, что и коврига?**

1. Батон
2. **Буханка**
3. Каравай

**38.** Выбрать правильный ответ

**Как называется очень полезная съедобная водоросль?**

1. **Морская капуста**
2. Морской огурец
3. Морской укроп

39. Выбрать правильный ответ

**Какое написание правильное?**

1. Венегрет
2. **Винегрет**
3. Венигрет

**40.** Выбрать правильный ответ

**Как называется земляной орех?**

1. Фисташка
2. Кешью
3. **Арахис**

**41.** Выбрать правильный ответ

**Из кобыльего молока производится кисломолочный продукт ...**

1. ряженка
2. кефир
3. **кумыс**

**42.** Выбрать правильный ответ

**Гурьевскую кашу не сvariшь без...**

1. **манки**
2. пшена
3. гречки

**43.** Выбрать правильный ответ

**Топинамбур – это очень полезный...**

1. фрукт
2. **корнеплод**
3. злак

**44.** Выбрать правильный ответ

**С каким немецким городом связано название мясной рубленой котлеты в булке?**

1. **Гамбург**
2. Дрезден
3. Бонн

45. Выбрать правильный ответ

**Какая из этих рыб на Руси называлась бы Красной?**

1. Семга
2. Сиг
3. Осетр

46. Выбрать правильный ответ

**«Наполеон» - это торт...**

1. слоеный
2. бисквитный
3. Песочный

47. Выбрать правильный ответ

**Из какого мяса делают котлеты по-киевски?**

1. Из курятины
2. Из свинины
3. Из говядины

48. Выбрать 3 правильных ответа

**По способу приготовления салаты могут быть:**

- а) овощные;
- б) мясные;
- в) цветочные;
- г) рыбные;
- д) диетические;

49. Выбрать правильный ответ

**К кофейной посуде относятся:**

- а) кофейник;
- б) чайник;
- в) молочник;
- г) вазы для фруктов.

50. Выбрать 3 правильных ответа

**К столовым приборам относятся:**

- а) кружка;
- б) нож;
- в) молочник;
- г) вилка;
- д) салатник;
- е) ложка.

51. Выбрать правильный ответ

**При сервировке стола ложку кладут:**

- а) в тарелку;
- б) перед тарелкой;
- в) слева от тарелки;
- г) справа от тарелки;
- д) в специальную укладку.

52. Выбрать 2 правильных ответа

**По способу приготовления бутерброды могут быть:**

- а) простые;

- б) сложные;
- в) комбинированные;
- г) слоистые;
- д) одинарные;
- е) закусочные;
- ж) закрытые

53. Выбрать правильный ответ

**По способу приготовления яйца могут быть:**

- а) всмятку;
- б) «в мешочек»;
- в) вкрутую;
- г) отбивные;
- д) глазунья;
- е) сырые

54. Выбрать правильный ответ

**При сервировке стола к обеду вилку кладут:**

- а) справа от тарелки зубцами вверх;
- б) слева от тарелки зубцами вверх;
- в) справа от тарелки зубцами вниз;
- г) слева от тарелки зубцами вниз;
- д) в специальную укладку.

55. Выбрать правильный ответ

**Яйца «в мешочек» варятся:**

- а) 1 мин.;
- б) 2 мин.;
- в) 2,5 мин.;
- г) 5 мин.;
- д) 10 мин.;

56. Выбрать правильный ответ

**Загуститель для красных соусов**

- А - крахмал;
- Б - мука;
- В - желатин.

57. Выбрать правильный ответ

**Производный соуса белого**

- А - паровой;
- Б - луковый;
- В - сухарный.

58. Выбрать правильный ответ

**Назовите соус по предложенному набору продуктов: растительное масло, уксус, соль, сахар, перец.**

- А - польский;
- Б - майонез;
- В - заправка салатная.

59. Выбрать правильный ответ

**Для приготовления каких соусов используют коричневый бульон?**

- А - красных;
- Б - белых;

В - сметанных.

60. Выберите правильный ответ

**Производный соуса красного**

А - луковый;

Б - голландский;

В - томатный.

61. Выберите правильный ответ

**Выберите температуру выпечки штучных изделий из песочного теста:**

А. 210- 220С

Б. 230- 250С

В. 260- 270С

62. Выберите правильный вариант ответа

**С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?**

1) подбирают по цвету

2) подбирают по вкусу и аромату

3) подбирают с одинаковым сроком варки

63. Выберите правильный вариант ответа

**Какой водой промывают 3-4 раза сухофрукты перед варкой компота?**

1) холодной

2) горячей

3) теплой

64. Выберите правильный вариант ответа

**Какие вещества, содержатся в чае?**

1) красящие

2) дубильные

3) кофеин

65. Выберите правильный вариант ответа

**Что придает аромат чаю?**

1) дубильные вещества

2) эфирные масла

3) экстрактивные вещества

66. Выберите правильный вариант ответа

**Каким бульоном разводят жировую мучную пассировку?**

1) холодным

2) горячим

67. Выберите правильный вариант ответа

**Какой корнеплод является самым ранним?**

1) морковь

2) редис

3) хрен

4) редька

68. Выберите правильный вариант ответа

**Какой корнеплод содержит каротин?**

1) редька

2) свекла

3) сельдерей

4) морковь

69. Выберите правильный вариант ответа

**Какое вещество, содержащееся в сыром очищенном картофеле, окисляется на воздухе, в результате чего картофель темнеет?**



- 1) крахмал
- 2) сахар
- 3) аминокислота тирозин
- 4) минеральные вещества

70. Выберите правильный вариант ответа

**Зачем свежую капусту кладут в соленую воду?**

- 1) для сохранения цвета
- 2) для сохранения витаминов
- 3) для удаления гусениц и улиток

71. Выберите правильный вариант ответа

**Какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия общественного питания?**

- 1) не очищенная
- 2) упитанная
- 3) потрошенная

72. Выберите правильный вариант ответа

**Что такое «обвалка»?**

- 1) удаление сухожилий
- 2) отделение мякоти от костей
- 3) деление на отрубы
- 4) зачистка мяса

73. Выберите правильный вариант ответа

**В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?**

- 1) добавляется сливочного масла
- 2) рубленая масса без особенностей
- 3) добавляют репчатый лук, сырое яйцо

74. Выберите правильный вариант ответа

**Обработка рыбы на филе это:**

- 1) деление на порционные куски
- 2) пластование
- 3) срезание плавников

75. Выберите правильный вариант ответа

**Для чего рыбу осетровых пород ошпаривают?**

- 1) для пластования
- 2) для деления на порционные куски
- 3) для удаления жучек

76. Выберите правильный вариант ответа

**Льезон это?**

- 1) смесь взбитых яиц
- 2) смесь соли и воды
- 3) смесь яиц и молока

77. Выберите 3 правильных варианта ответа

**К простой форме нарезки относятся:**

- 1) спирали
- 2) груши
- 3) кубики
- 4) соломка
- 5) брусочки

78. Выберите 5 правильных вариантов ответа

**К сложной форме нарезки относятся:**

- 1) бочоночки
- 2) кубики

- 3) чесночки
- 4) шарики
- 5) стружка
- 6) груши

79. Выберите правильный вариант ответа

**Какое тесто содержит большое количество жидкости?**

- 1) тесто для пончиков
- 2) **тесто для блинчиков**
- 3) тесто для оладьев
- 4) тесто для пирогов

80. Выберите правильный вариант ответа

**Какой вкус тесто приобретает при брожении?**

- 1) кисло-сладкий
- 2) сладкий
- 3) **кислый**

81. Выберите правильный вариант ответа

**Сколько раз производят обминку при брожении теста?**

- 1) 3-4
- 2) **2-3**
- 3) 5-6

82. Выберите правильный вариант ответа

**Для чего тесто ставят в теплое место?**

- 1) для снижения количества углекислого газа
- 2) **для улучшения брожения**
- 3) для образования кислорода

83. Выберите правильный вариант ответа

**Какая оптимальная влажность муки?**

- 1) 15%
- 2) 14%
- 3) **14,5%**

84. Выберите правильный вариант ответа

**Каков нормативный запас воды на производстве?**

- 1) 2дня
- 2) **недельный**
- 3) 4дня

85. Выберите 3 правильных варианта ответа

**Показатели влияющие на выход хлеба?**

- 1) брожение
- 2) **упек**
- 3) **усушка**
- 4) **потеря крошки**

86. Укажите цифрами последовательность приготовления сырников:

- а) добавить сахар, соль, муку и перемешать, **3**
- б) пропустить творог через мясорубку, **1**
- в) придать форму в виде круглых лепешек, **4**
- г) добавить яйца, перемешать, **2**
- д) обжарить с двух сторон. **5**

87. Укажите цифрами последовательность

**Первичная обработка мяса производится в следующей последовательности (впишите цифры в кружки)**

- ( **3** ) обсушивание;
- ( **2** ) обмывание;

- ( 1 ) оттаивание;
- ( 5 ) обвалка;
- ( 4 ) разруб.

88. Выбрать правильную последовательности операций.

**Первичная обработка фруктов и ягод для приготовления сладких блюд производится в следующей последовательности:**

- (2) мойка;
- (3) очистка;
- (1) сортировка;
- (4) удаление косточек и нарезка.

89. Укажите цифрами последовательность

**Распределите правильно последовательность первичной обработки овощей:**

- а) нарезка;4
- в) очищение;3
- г) мытье;2
- д) сортировка.1

90. Допишите последовательность подготовки белокочанной капусты для голубцов

- 1 - берут кочан капусты, 2 - удаляют кочерыгу,
- 3 - кладут в кипящую воду, 4 - отделяют листья

91. Допишите предложение

**Количество жира в рыбе зависит от ее вида, возраста и среды обитания**

92. Допишите предложение

**Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее пищевую ценность**

93. Допишите предложение

**К тощим рыбам относят: треску, пикшу, хека**

94. Допишите классификацию рыб по разным признакам

**По семействам, по способу обработки, по степени жирности**

95. Дополните схему, распределение по указанным группам следующие виды рыб:

**Сом, налим, судак, хек, стерлядь, калуга, угорь, окунь, зубатка, белуга**

Чешуйчатые: Судак, окунь, хек

Бесчешуйчатые: сом, налим, зубатка, белуга, угорь

Осетровые: стерлядь, белуга, калуга

96. Допишите схему механической обработки мороженого мяса

**Размораживание, срезание клейма, обмывание, обсушивание**

97. Допишите предложение

**Бульон - это жидкая основа супа, а продукты которые закладываются в бульон - это гарнир**

98. Допишите предложение

**Показателем качества муки являются количество и качество клейковины.**

99. Допишите предложение

**По содержанию клейковины и ее качеству муку подразделяют на сильную, среднюю и слабую**

100. Установите соответствие понятия и определения

- |                          |                                                                                                     |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1) ОСТы                  | 1) Разрабатываются на продукцию, работы и услуги потребности в которых носят межотраслевой характер |
| 2) ГОСТы                 | 2) Разрабатываются применительно к продукции определенной отрасли                                   |
| 3) ТУ                    | 3) Разрабатываются и принимаются самим предприятием                                                 |
| 4) Стандарты предприятий | 4) Разрабатывают предприятия и другие субъекты хозяйственной деятельности                           |

в том случае, когда стандарт  
создавать нецелесообразно