

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Комплексное задание 1 уровня

*областного конкурса профессионального мастерства мастеров
производственного обучения (руководителей практики из числа
педагогических работников) областных государственных бюджетных и
автономных учреждений - профессиональных образовательных
организаций по укрупненной группе специальностей
19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
(Поварское дело, Кондитерское дело)*

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Количество вопросов – 40 вопросов

Норма времени на выполнение данного задания – 40 минут

Максимальное количество баллов – 20 баллов

Проверка теоретических знаний проводится методом компьютерного тестирования по дисциплинам: ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.04 Экономика и правовые основы производственной деятельности, ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов, ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, ПМ.03 Приготовление супов и соусов, ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы, ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков, ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

В тестовом задании представлены следующие типы заданий:

- множественный выбор;
- одиночный выбор;
- открытый ответ;
- установление соответствия;
- установление правильной последовательности.

ВОПРОСЫ К ТЕСТОВОМУ ЗАДАНИЮ

1. Отметьте продукт, который не входит в состав блюда «Котлеты по-киевски»:

- а) филе куриное;
- б) яйца;
- в) лук репчатый;
- г) масло сливочное;
- д) хлеб пшеничный;
- е) кулинарный жир.

2. Какой способ тепловой обработки используют для приготовления бифштекса?

- а) тушение;
- б) жаренье;
- в) запекание.

3. Как называются корзиночки из песочного теста?

- а) тартинки;
- б) профитроли;
- в) тарталетки.

4. Температура нагревания шоколада для приготовления глазури:

- а) 42–44 °С;
- б) 32–34 °С;
- в) 28–30 °С;
- г) 25 °С.

5. Сопоставьте оборудование и способ обогрева:

1) косвенный обогрев (масляная рубашка)	а) КПЭ-100
2) односопловая газовая горелка	б) СЭСМ-0,2
3) косвенный обогрев (пароводяная рубашка)	в) ШЖЭСМ-2К
4) непосредственный обогрев (тэны)	г) ПГС-2Ма
5) непосредственный обогрев (изолированные электрические спирали)	д) СКЭ-0,3

6. Определите и впишите название блюда по описанию.

Жарят с обеих сторон около 15 мин. до нужной степени готовности: с кровью, полупрожаренный или прожаренный. При отпуске кладут гарнир, строганный хрен, рядом укладывают _____, поливают мясным соком, сверху можно положить зеленое масло или яичницу-глазунью.

7. Установите соответствие между названием блюда и кашей, используемой для его приготовления:

Название блюда	Каша
1) биточки	а) вязкая каша
2) крупеник	б) рассыпчатая каша
3) запеканка	в) жидкая каша
4) котлеты	

8. Установите соответствие между способами варки яиц и степенью готовности белка и желтка:

Способ варки яиц	Степень готовности белка и желтка
1) яйца всмятку	а) желток полужидкой консистенции, белок плотный
2) яйца «в мешочек»	б) желток и белок плотные
3) яйца вкрутую	в) желток жидкий и белок полужидкий
4) яйца, сваренные без скорлупы	г) желток полужидкий, белок частично плотный

9. Все витамины подразделяют на:

- а) заменимые и незаменимые;
- б) простые и сложные;
- в) растительные и животные;
- г) жирорастворимые и водорастворимые.

10. Установите соответствие между дефектом теста и причиной возникновения:

Дефект теста	Причина возникновения
1) тесто не подходит или процесс происходит недостаточно интенсивно	а) тесто перебродило
2) тесто слишком сладкое или соленое	б) недостаточная обминка
3) тесто кислое	в) сахар или соль положены сверх нормы, вследствие чего задержалось развитие дрожжей
4) пониженный объем теста	г) тесто охладилось ниже 10 °С; тесто перегрето и имеет температуру выше 55 °С; недоброкачественные дрожжи

11. Укажите название белков, входящих в состав соединительной ткани мяса:

- а) коллаген и эластин;
- б) миоглобин;
- в) миоглобин и глютин.

12. Укажите цель добавления вареной рыбы в рыбную котлетную массу:

- а) для сочности;
- б) для вязкости;
- в) для рыхлости.

13. Для чего бульоны осветляют?

- а) чтобы бульон не был мутный;
- б) чтобы удалить кости и сгустки свернувшегося белка;
- в) чтобы осветлить его;
- г) чтобы сохранить температуру подачи.

14. Разница между товарооборотом и стоимостью закупа сырья и товаров называется:

- а) издержки;
- б) валовый доход;
- в) себестоимость;
- г) прибыль.

15. Укажите, к какой группе по классификации овощей относится спаржа:

- а) десертные овощи;
- б) корнеплоды;
- в) салатные овощи.

16. Укажите толщину соломки при шинковке лука:

- а) 1–2 мм;
- б) 3 мм;
- в) 5 мм.

17. Укажите форму, соответствующую форме рубленого бифштекса:

- а) овально-удлиненная;
- б) приплюснуто-округлая;
- в) овально-продолговатая.

18. Укажите, с какой целью пассеруют муку для соусов:

- а) для густоты соуса, вкуса, цвета;
- б) для уменьшения клейковины муки, чтобы соусы были неклейкими, эластичными, однородными, без комков;
- в) крахмал, содержащийся в муке, клейстеризуется за счет влаги, выделяемой свернувшимися белками, в результате соус получается однородный, без комков.

19. Укажите правильную последовательность подготовки капусты для голубцов:

- а) разделить на листья;

- б) варить до полуготовности;
- в) отбить утолщения;
- г) удалить кочерыжку;
- д) положить фарш и завернуть.

20. Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным?

- а) жарка;
- б) брезирование;
- в) термостатирование;
- г) пассерование;
- д) тушение;
- е) бланширование;
- ж) запекание.

21. Укажите наиболее правильное определение понятия «пастеризация»:

- а) пастеризацией называется нагревание продукта выше 100 °С;
- б) пастеризацией называется нагревание продукта ниже 100 °С;
- в) пастеризацией называется охлаждение продукта до -5 °С.

22. Укажите правильную последовательность операций при первичной обработке картофеля:

- а) мойка;
- б) приемка;
- в) очистка;
- г) калибровка;
- д) сортировка;
- е) дочистка;
- ж) мойка.

23. Вставьте пропущенное слово.

Для сохранения витаминов при варке овощей их следует помещать в _____ воду.

24. Выберите правильное окончание предложения.

При работе мясорыхлительной машины ножевые блоки:

- а) вращаются в противоположном направлении;
- б) вращаются навстречу друг другу;
- в) вращаются по часовой стрелке.

25. Сопоставьте, сколько часов хранят пирожные и торты после отделки кремом при температуре от 2 до 6 °С:

1) с заварным кремом	а) 6 ч.
2) с творожным кремом	б) 36 ч.
3) со сливочным кремом	в) 72 ч.
4) с белковым кремом	г) 24 ч.

26. Укажите категорию мяса с серым цветом мышц, размягченное, потерявшее упругость, с неприятным запахом:

- а) свежее;
- б) охлажденное;
- в) несвежее;
- г) условно годное.

27. Укажите, на какие группы делят рыбу по содержанию жира:

- а) тощая, жирная, особо жирная;
- б) тощая, средней жирности, жирная;
- в) средняя жирность, жирная, особо жирная.

28. Укажите температуру, при которой начинается процесс свертывания белков яиц:

- а) 30 °С;
- б) 50 °С;
- в) 90 °С.

29. Укажите наиболее распространенный способ обработки картофеля с сохранением витаминов, цвета и пищевых веществ:

- а) механический;
- б) химический;
- в) термический.

30. Сопоставьте предложенные виды пищевых инфекционных заболеваний с характером их происхождения:

1) острые кишечные	а) дизентерия
2) зоонозы	б) туберкулез
	в) холера
	г) сальмонеллез
	д) бруцеллез

31. Какое количество муки необходимо взять для приготовления одного литра молочного соуса средней густоты?

- а) 100 г;
- б) 150 г;
- в) 50 г.

32. Укажите, какой вид тепловой обработки пищевых продуктов обладает бактерицидным эффектом:

- а) жарка;
- б) варка;
- в) тушение.

33. Укажите производственный цех, в котором обрабатывают белокочанную капусту для салатов:

- а) овощной;
- б) горячий;
- в) холодный.

34. Укажите правильное направление очистки рыбы от чешуи:

- а) от головы к хвосту;
- б) от хвоста к голове;
- в) от спинки к брюшку.

35. Как называется процесс осветления обычного бульона?

- а) лезонирование;
- б) оттяжка;
- в) обвязка.

36. Укажите правильный размер нарезки капусты шашками:

- а) 3х3,5 см;
- б) 2х2,5 см;
- в) 1х1,5 см

37. Укажите, как подготовить сметану для приготовления сметанного соуса:

- а) подогреть;
- б) довести до кипения;
- в) добавить в холодном виде.

38. Укажите температуру, рекомендуемую для жарки сырников из творога:

- а) 250 °С;
- б) 150 °С;
- в) 120 °С.

39. Укажите массу рыбы, которая должна быть подвергнута пластованию:

- а) 0,2–1 кг;
- б) 1–1,5 кг;
- в) свыше 1,5 кг.

40. Укажите вид панировки, используемый при жарке рыбы основным способом:

- а) белая панировка;
- б) мука;
- в) сухари.

41. Укажите временной отрезок, соответствующий сроку хранения полуфабрикатов из рыбной котлетной массы:

- а) 24 ч.;
- б) 12 ч.;
- в) 36 ч.

42. Укажите панировочный продукт, применяемый для панирования тефтелей из мяса:

- а) молотые сухари;
- б) льезон;
- в) мука.

43. Какова цель добавления лимонного сока в польский соус?

- а) для запаха;
- б) для вкуса;
- в) для аромата.

44. Какое время необходимо для замачивания сушеных грибов перед использованием?

- а) 3–4 ч.;
- б) 30 мин.;
- в) 6 ч.;
- г) 1–2 ч.

45. Укажите, какой жир используется для пассерования овощей при приготовлении овощного маринада:

- а) маргарин;
- б) растительное масло;
- в) сливочное масло.

46. Верно ли утверждение, что машина МПМ-800 предназначена для удаления из муки посторонних примесей и обогащения кислородом воздуха?

- а) да;
- б) нет.

47. Как называется процесс осветления обычного бульона?

- а) льезонирование;
- б) оттяжка;
- в) обвязка.

48. Укажите время хранения красного соуса:

- а) 3 ч.;
- б) 5 ч.;
- в) 12 ч.

49. По данной характеристике определите вид термического состояния мяса.

Мясо, подвергнутое охлаждению до температуры не выше 12°C, имеющее корочку подсыхания, упругую консистенцию:

- а) замороженное мясо;
- б) охлажденное мясо;
- в) остывшее мясо.

50. Укажите название машины по описанию принципа действия.

Овощи загружают в бункер, прижимают к решетке массой толкача. Нож отрезает от клубня ломтик и продавлиывает его через лезвия решетки — это:

- а) машина для очистки картофеля;
- б) машина для нарезки овощей;
- в) машина протирачная;
- г) машина для перемешивания салатов и винегретов.

51. Укажите, какой водой заливают овощи при варке:

- а) холодной;
- б) теплой;
- в) кипящей.

52. Укажите, с какой целью картофельную запеканку смазывают сметаной:

- а) чтобы не подгорела;
- б) чтобы образовалась румяная корочка;
- в) для сочности и вкуса.

53. Укажите температуру для размораживания и вымачивания рыбы:

- а) 10–12 °C;
- б) 15–20 °C;
- в) 22–24 °C.

54. Выберите правильный ответ.

Основными тканями мяса являются:

- а) мышечная, жировая, соединительная, костная;
- б) мышечная, соединительная, костная;
- в) мышечная, жировая, костная;
- г) мышечная, соединительная, костная, капиллярная.

55. Как называется процесс осветления обычного бульона?

- а) лезонирование;
- б) оттяжка;
- в) обвязка.

56. Дополните предложение.

Для улучшения вкуса, аромата и размягчения консистенции при приготовлении полуфабрикатов применяют прием _____

57. Укажите цель процеживания бульона:

- а) чтобы он не был мутным;
- б) чтобы удалить кости и сгустки свернувшегося белка;
- в) чтобы осветлить его;
- г) чтобы сохранить температуру подачи.

58. Изделия в виде шариков диаметром 3 см, панированные в муке, называются:

- а) котлеты;
- б) биточки;
- в) зразы;
- г) тефтели.

59. Какие грибы используют для приготовления грибного отвара?

- а) сушеные;
- б) маринованные;
- в) свежие;
- г) соленые.

60. Укажите продолжительность варки бульона из говяжьих костей:

- а) 1–1,5 ч.;
- б) 2–3 ч.;
- в) 3,5–4 ч.;
- г) 4–5 ч.

61. С какой целью овощи пассеруют для супов?

- а) для улучшения вкуса и аромата;
- б) для сокращения продолжительности варки;
- в) для изменения консистенции;
- г) для повышения калорийности.

62. Выберите продукты, которые являются основой для приготовления рассольников:

- а) соленые огурцы;
- б) перловая крупа;

- в) свежая капуста;
- г) огуречный рассол.

63. Для приготовления белой пассеровки просеянную муку нагревают при температуре:

- а) 80–90 °С;
- б) 50–60 °С;
- в) 110–120 °С;
- г) 130–140 °С.

64. Форма нарезки овощей для приготовления соуса «Маринад овощной с томатом»:

- а) кубики;
- б) дольки;
- в) соломка;
- г) кружочки.

65. Производным какого соуса является соус кисло-сладкий?

66. Укажите основное сырье, необходимое для приготовления хлеба:

- а) сахар;
- б) мука;
- в) молоко;
- г) вода;
- д) жиры;
- е) дрожжи;
- ж) пряности;
- з) соль.

67. Установите соответствие между изделиями из дрожжевого теста и способом отделки поверхности:

Изделия из дрожжевого теста	Способ отделки поверхности
1) кекс «Майский»	а) глазурь и цукаты
2) кулич пасхальный	б) сахарная пудра
3) кекс «Весенний»	в) помада
4) ромовая баба	г) орехи

68. Установите соответствие:

Полуфабрикаты	Форма
1) зразы	а) батон
2) котлеты	б) овально-приплюснутая с заостренным концом
3) биточки	в) кирпичик
4) рулет	

5) тельное	г) округло-приплюснутая
б) фрикадельки	д) шарик
7) тефтели	е) полумесяца
	ж) шарик

69. Выберите из перечисленных видов вид отделки боковых сторон торта «Свадебный»:

- а) бисквитная жареная крошка;
- б) заготовки из воздушного полуфабриката;
- в) орехи жареные;
- г) рельеф из крема сливочного.

70. Выберите используемый бисквит для торта «Снежок»:

- а) бисквит основной;
- б) бисквит шоколадный;
- в) бисквит масляный;
- г) бисквит сметанный.

71. Укажите вид овощного пюре, добавляемого в бисквит пониженной калорийности:

- а) бисквит «Солнечный» _____;
- б) бисквит «Ночка» _____;
- в) бисквит «Свежесть» _____.

72. Дополните предложение.

Подготовленные рыбные отходы и рыбу кладут в котел, заливают _____ водой, доводят до кипения, снимают _____, кладут белые коренья, _____ и варят при _____ кипении.

73. Укажите температуру подачи прозрачных бульонов:

- а) не выше 14 °С;
- б) не ниже 50 °С;
- в) не ниже 75 °С;
- г) не выше 60 °С.

74. Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом?

- а) московский;
- б) украинский;
- в) флотский;
- г) сибирский.

75. Что делают с продуктами для приготовления супов-пюре однородной консистенции?

- а) протирают;

- б) сильно разваривают;
- в) припускают;
- г) мелко шинкуют.

76. Какие соусы относятся к холодным?

- а) заправки, маринады, сливки;
- б) майонез, маринады, заправки;
- в) красный, майонез, молочный;
- г) белый, сметанный, молочный.

77. Дополните предложение.

Основой красных соусов является _____ и _____.

78. Что делают с цельным молоком перед использованием в кондитерском производстве?

- а) проверяют на овоскопе;
- б) кипятят;
- в) процеживают;
- г) пастеризуют.

79. Выберите сырье, необходимое для приготовления помады основной:

- а) крахмал;
- б) сахар-песок;
- в) патока;
- г) масло сливочное;
- д) эссенция;
- е) вода;
- ж) сода питьевая;
- з) соль.

80. Из перечисленных вариантов ответов выберите название корзиночек из слоеного теста:

- а) тартинки;
- б) волованы;
- в) профитроли;
- г) тарталетки.