

Частное профессиональное образовательное учреждение  
**«Новосибирский кооперативный техникум имени А.Н.Косыгина  
Новосибирского облпотребсоюза»**

(ЧПОУ «НКТ им. А.Н.Косыгина Новосибирского облпотребсоюза»)

УТВЕРЖДАЮ  
Директор техникума  
  
Т.А. Попова  
 2023 года

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

г. Новосибирск  
2023 год

ФГОС СПО утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565 с изменениями, утвержденными Приказом Министерства просвещения РФ от 17 декабря 2020 г. №747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

№	Требования к знаниям	Наименование дисциплины/МДК	№задания 1 вариант	№задания 2 вариант	Примечания (ключи или критерии)
<b>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</b>					
<b>Знать:</b>					
1.	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	<b>МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>	<p><b>1.1.1 Выберите один правильный ответ.</b> Мероприятие, проводимое по предотвращению производственного травматизма на предприятии: А) Уборка рабочих мест; <b>Б) Внедрение специальных знаков безопасности на рабочем месте;</b> В) Установление пластиковых флажков</p> <p><b>1.1.2. Выберите 2 правильных ответа.</b> Мясной цех предназначен для подготовки и приготовления полуфабрикатов из: А) Сельскохозяйственной птицы; <b>Б) Мяса говядины</b> <b>В) Мяса свинины</b> Г) Морепродуктов</p>	<p><b>1.2.1 Выберите один правильный ответ.</b> Основной задачей охраны труда на предприятии питания является <b>А) Профилактика и предотвращение производственного травматизма;</b> Б) Определение размера обеспечения по страхованию несчастных случаев В) Обеспечение жизнедеятельности учреждений предприятий питания</p> <p><b>1.2.2 Выберите один правильный ответ.</b> Рыбный цех предназначен для подготовки и приготовления полуфабрикатов из: А) Мяса говядины; <b>Б) Морепродуктов;</b> В) Мяса баранины; Г) Сельскохозяйственной птицы</p>	<p>1.1.1 – Б 1.1.2 -Б, В 1.2.1 – А 1.2.2 - Б</p>
2.	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких	<b>МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации</b>	<p><b>2.1.1 Выберите один правильный ответ.</b> Куски мякоти, состоящие из одного или нескольких крупных мускулов, которое представляют единое целое называются А) Порционные полуфабрикаты;</p>	<p><b>2.2.1.Выберите один правильный ответ.</b> Кулинарные изделия определенной формы, изготовленные из измельченного котлетного мяса, называются А) Крупнокусковые полуфабрикаты;</p>	<p>2.1.1 – В 2.1.2. - 1-Б, 2-В, 3-А 2.2.1 –В 2.2.2- 1-А, 2-В, 3-Б</p>

	<p>видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p>	<p><b>кулинарных полуфабрикатов</b></p>	<p>Б) Рубленные полуфабрикаты;  <b>В) Крупнокусковые полуфабрикаты.</b></p> <p><b>2.1.2. Расставьте на соответствие.</b>  Поступающую на предприятие рыбу подразделяют:</p> <table border="1" data-bbox="808 277 1292 419"> <thead> <tr> <th>Вид рыбы</th> <th>Масса рыбы (кг)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1) Мелкая</td> <td>А) более 1,5 кг</td> </tr> <tr> <td>2) Средняя</td> <td>Б) до 200гр.</td> </tr> <tr> <td>3) Крупная</td> <td>В) от 1-1,5 кг</td> </tr> </tbody> </table>	Вид рыбы	Масса рыбы (кг)	1) Мелкая	А) более 1,5 кг	2) Средняя	Б) до 200гр.	3) Крупная	В) от 1-1,5 кг	<p>Б) Порционные полуфабрикаты;  <b>В) Рубленные полуфабрикаты.</b></p> <p><b>2.2.2 Расставьте на соответствие.</b>  Поступающую на предприятие рыбу подразделяют по анатомическому строению:</p> <table border="1" data-bbox="1321 277 1805 555"> <thead> <tr> <th>Вид рыбы</th> <th>Анатомическое строение</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1) Судак</td> <td>А) с костным скелетом</td> </tr> <tr> <td>2) Стерлядь</td> <td>Б) с хрящевым скелетом</td> </tr> <tr> <td>3) Угри</td> <td>В) С костно-хрящевым</td> </tr> </tbody> </table>	Вид рыбы	Анатомическое строение	1) Судак	А) с костным скелетом	2) Стерлядь	Б) с хрящевым скелетом	3) Угри	В) С костно-хрящевым	
Вид рыбы	Масса рыбы (кг)																				
1) Мелкая	А) более 1,5 кг																				
2) Средняя	Б) до 200гр.																				
3) Крупная	В) от 1-1,5 кг																				
Вид рыбы	Анатомическое строение																				
1) Судак	А) с костным скелетом																				
2) Стерлядь	Б) с хрящевым скелетом																				
3) Угри	В) С костно-хрящевым																				
3.	<p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p>		<p><b>3.1.1. Выберите один правильный ответ.</b>  Для увеличения срока годности полуфабрикатов на предприятии питания используется машина:  <b>А) Вакуумная</b>  Б) Герметично упаковочная  В) Пищеполимерная.</p> <p><b>3.1.2. Выберите один правильный ответ.</b>  Срок годности полуфабрикатов порционных и мелкокусковых охлажденных: без применения вакуума при температуре от 2°С до 6°С не более:  А) 5 суток;  Б) 30 суток;  <b>В) 1 суток</b></p>	<p><b>3.2.1. Выберите один правильный ответ.</b>  Для увеличения сроков годности полуфабрикатов на предприятии питания используются:  А) Целлофановые пакеты;  <b>Б) Вакуумные пакеты;</b>  В) Пластиковые контейнеры</p> <p><b>3.2.2. Выберите один правильный ответ.</b>  Срок годности полуфабрикатов порционных и мелкокусковых охлажденных: с применением вакуума при температуре от 2°С до 6°С не более:  А) 1 суток;  Б) 30 суток;  <b>В) 5 суток</b></p>	<p>3.1.1.-А  3.1.2. – В  3.2.1.- Б  3.2.2.- В</p>																
4.	<p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p>	<p><b>ОП.01 Микробиология, физиология питания,</b></p>	<p><b>4.1.1. Выберите один правильный ответ.</b>  Токсины микроорганизмов, выделяющиеся в окружающую среду</p>	<p><b>4.2.1. Выберите один правильный ответ.</b></p>	<p>4.1.1- Б  4.1.2.- А  4.2.1.- А  4.2.2.- Б</p>																

		<p><b>санитария и гигиена</b></p>	<p>только после смерти микроорганизма, называются:  А) экзотоксины  <b>Б) эндотоксины</b>  В) токсикозы</p> <p><b>4.1.2. Выберите один правильный ответ.</b>  Инфекционные заболевания, которые могут попасть при приготовлении полуфабрикатов от работника, заразившегося от животного, называются:  <b>А) зоонозными</b>  Б) совмещенными  В) общими</p>	<p>Токсины, которые выделяются в окружающую среду в процессе их жизнедеятельности, называются:  <b>А) экзотоксины</b>  Б) эндотоксины  В) токсикозы</p> <p><b>4.2.2. Выберите один правильный ответ.</b>  Инфекционные заболевания, которые могут передаваться с сырьем животного происхождения, являющиеся общими для животных и человека называются:  А) общими  <b>Б) зоонозными</b>  В) совмещенными</p>	
5.	возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;		<p><b>5.1.1. Выберите один правильный ответ.</b>  Увеличивается ли обсемененность микроорганизмами при приготовлении фарша:  <b>А) увеличивается, так как происходит разрушение волокон и микроорганизмы попадают с инвентаря</b>  Б) не увеличивается, сырье и инвентарь сан обработаны  В) не увеличивается потому, что подготовленное сырье будет использоваться сразу</p> <p><b>5.1.2. Выберите один правильный ответ.</b>  При приготовлении полуфабрикатов пищевые отравления передаются только  <b>А) через продукты</b>  Б) только через работника  В) через вентиляцию воздуха в цехе</p>	<p><b>5.2.1. Выберите один правильный ответ.</b>  Источником микробиологического загрязнения может служить инвентарь:  <b>А) разделочная доска</b>  Б) плита  В) морозильная камера</p> <p><b>5.2.2. Выберите один правильный ответ.</b>  Возможно ли микробиологическое загрязнение полуфабрикатов при хранении сырья:  А) загрязнение невозможно потому, что сырье уже обработано  Б) невозможно при условии их температурной обработки.  <b>В) загрязнение возможно, так как в любой среде есть источники микробиологического загрязнения</b></p>	<p>5.1.1. – А  5.1.2. – А  5.2.1. – А  5.2.2.- В</p>

6.	общие требования к качеству сырья и продуктов;	<b>ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья</b>	<b>6.1.1. Выберите 3 правильных ответа.</b> Показатели внешнего вида, по которым оценивают полуфабрикаты из охлажденной рыбы <b>А) прозрачность глаз</b> <b>Б) цвет жабр</b> <b>В) наличие слизи на поверхности</b> Г) цвет чешуи Д) цвет плавников	<b>6.2.1. Вставьте пропущенное слово.</b> Метод определения показателей качества продукции на основе анализа восприятий органов чувств: зрения, обоняния, слуха, осязания, вкуса называется _____. (органолептика)	6.1.1- А, Б,В 6.2.1. - органолептика
7.	способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;	<b>ОП.03 Техническое оснащение организаций питания</b>	<b>7.1.1 Выберите один правильный ответ.</b> На крупных предприятиях общественного питания для выполнения одной или нескольких операций организуют: <b>А) Специализированные рабочие места</b> Б) Универсальные рабочие места В) Комбинированные рабочие места	<b>7.2.1 Выберите один правильный ответ.</b> На заготовочных предприятиях общественного питания, где осуществляется несколько неоднородных операций организуют: <b>А) Специализированные рабочие места</b> <b>Б) Универсальные рабочие места</b> В) Комбинированные рабочие места <b>г:</b>	7.1.1. - А 7.2.1. - Б
8.	правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;	<b>ОП.04 Организация обслуживания</b>	<b>8.1.1 Выберите один правильный ответ.</b> В первую очередь отдают из бара напитки А) слабоалкогольные Б) крепкие напитки <b>В) прохладительные безалкогольные напитки</b>	<b>8.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Прием заказа следует начать с подачи А) аперитива Б) холодных напитков <b>В) основного меню</b> Г) виной карты	8.1.1- В 8.2.1 - В
9.	законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	<b>ОП.08 Охрана труда</b>	<b>9.1.1 Выберите один правильный ответ.</b> За нарушение законодательства об охране труда не существует следующей ответственности: А) дисциплинарной; <b>Б) общественной;</b> В) административной; Г) материальной	<b>9.2.1. Выберите 4 правильных ответа.</b> К первостепенным нормативным актам в области охраны труда относятся: <b>А) Трудовой Кодекс РФ;</b> <b>Б) Гражданский кодекс РФ;</b> <b>В) Кодекс об административных правонарушениях РФ;</b> <b>Г) ГОСТ 12.0.230-2007 «Система стандартов безопасности труда. Системы управления охраной труда. Общие требования»;</b>	9.1.1. - Б 9.2.1. А, Б, В, Г

			Д) Уголовный кодекс РФ		
10.	возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);		<p><b>10.1.1. Выберите один правильный ответ.</b></p> <p>На производстве произошел несчастный случай, который привел к травме работника, в какой период времени нужно сообщить об этом руководству?</p> <p><b>А) незамедлительно</b>          Б) в течение рабочего дня          В) не нужно сообщать руководителю</p>	<p><b>10.2.1. Выберите один правильный ответ.</b></p> <p>Заболевание, вызванное воздействием вредных условий труда на работающего, называется:</p> <p><b>А) несчастный случай на производстве;</b>          Б) производственная травма;  <b>В) профессиональное заболевание;</b>          Г) порезы</p>	<p>10.1.1. - А          10.2.1. - В</p>

<b>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</b>																					
	<b>Знать:</b>																				
11.	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	<b>МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>	<p><b>11.1.1. Расставьте на соответствие технологическое оборудование, применяемое на рабочих местах для обработки и приготовления полуфабрикатов структуре рабочего цикла</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Вид оборудования</th> <th>Структура рабочего цикла</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1) холодильный шкаф</td> <td>А) электромеханическое</td> </tr> <tr> <td>2) конвекционные печи</td> <td>Б) холодильное</td> </tr> <tr> <td>3) кухонный процессор</td> <td>В) тепловое</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>11.1.2. Выберите один правильный ответ.</b></p>	Вид оборудования	Структура рабочего цикла	1) холодильный шкаф	А) электромеханическое	2) конвекционные печи	Б) холодильное	3) кухонный процессор	В) тепловое	<p><b>11.2.1. Расставьте на соответствие технологическое оборудование, применяемое на рабочих местах для обработки и приготовления полуфабрикатов структуре рабочего цикла</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Вид оборудования</th> <th>Структура рабочего цикла</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1) шкаф шоковой заморозки</td> <td>А) тепловое</td> </tr> <tr> <td>2) Мясорубка</td> <td>Б) глубокого охлаждения</td> </tr> <tr> <td>3) Ротационные и конвекционные плиты</td> <td>В) электромеханическое</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>11.2.2. Выберите один правильный ответ.</b></p>	Вид оборудования	Структура рабочего цикла	1) шкаф шоковой заморозки	А) тепловое	2) Мясорубка	Б) глубокого охлаждения	3) Ротационные и конвекционные плиты	В) электромеханическое	<p>11.1.1. 1-Б, 2-В, 3-А          11.1.2. - Б          11.2.1. - 1-Б, 2-В, 3-А          11.2.2. - А</p>
Вид оборудования	Структура рабочего цикла																				
1) холодильный шкаф	А) электромеханическое																				
2) конвекционные печи	Б) холодильное																				
3) кухонный процессор	В) тепловое																				
Вид оборудования	Структура рабочего цикла																				
1) шкаф шоковой заморозки	А) тепловое																				
2) Мясорубка	Б) глубокого охлаждения																				
3) Ротационные и конвекционные плиты	В) электромеханическое																				

			<p>Доска, маркированная зелёным цветом, применяется для обработки и подготовки сырья:  А) Мясо птицы сырое;  <b>Б) Овощи сырые;</b>  В) Мясо вареное.</p>	<p>Доска, маркированная синим цветом, применяется для обработки и подготовки сырья:  <b>А) Сырая рыба;</b>  Б) Мясо сырое;  В) Мясо вареное.</p>	
12.	рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	<b>МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>	<p><b>12.1.1. Вставьте пропущенное слово.</b>  Клубни трюфелей привозят неочищенными и немытыми, их подвергают _____ обработке, аккуратно сметая песок щеткой.  <b>сухой</b></p> <p><b>12.1.2. Выберите один правильный ответ.</b>  Сушеные грибы шиитаке надо замачивать  А) 8-9 часов;  Б) 1 час;  <b>В) 3-6 часов.</b></p>	<p><b>12.2.1. Вставьте пропущенное слово.</b>  Трюфели прошедшие сухую обработку замораживают или помещают вакуумную _____.  <b>упаковку.</b></p> <p><b>12.2.2. Выберите один правильный ответ.</b>  Сушеные грибы шиитаке замачивают в  А) холодной воде со льдом;  Б) холодной воде с уксусом;  <b>В) холодной воде</b></p>	<p>12.1.1. сухой  12.1.2. –В  12.2.1. упаковку  12.2.2. -В</p>
13.	способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;		<p><b>13.1.1. Вставьте пропущенные цифры.</b>  Процент отходов и потерь картофеля при холодной обработке в марте месяце составляет _____%?  <b>40</b></p> <p><b>13.1.2. Выберите один правильный ответ.</b>  Для восстановления подвявших корнеплодов и их дальнейшей обработки применяют:  <b>А) замачивание в холодной воде;</b>  Б) обработку паром  В) замачивание в солевом растворе.</p>	<p><b>13.2.1. Вставьте пропущенные цифры.</b>  Процент отходов и потерь картофеля при холодной обработке в январе месяце составляет _____%?  <b>35</b></p> <p><b>13.2.2. Выберите один правильный ответ.</b>  В кулинарной практике это явление наблюдается при замачивании подвявших корнеплодов:  А) Набухание;  <b>Б) Осмос;</b>  В) Деструкция</p>	<p>13.1.1.- 40  13.1.2. – А  13.2.1. – 35  13.2.2.- Б</p>

14.	возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;	<b>ОП.01</b> <b>Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена</b>	<p><b>14.1.1. Выберите один правильный ответ.</b> При обработке продуктов наибольшее количество источников микробиологического загрязнения будет у: <b>А) рыбы из-за среды обитания</b> Б) дичи В) мяса</p> <p><b>14.1.2. Выберите один правильный ответ.</b> Одним из возможных источников микробиологического загрязнения являются А) ядовитые грибы <b>Б) зараженный работник</b> В) простерилизованная посуда</p>	<p><b>14.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Для предотвращения обсеменения продукта, необходимо придерживаться следующих условий: <b>А) использовать маркированные различные разделочные доски для нарезки овощей, рыбы</b> Б) предварительно производить термическую обработку сырья В) использовать сырье, только после специальной температурной обработки для каждого вида продукта</p> <p><b>14.2.2. Выберите один правильный ответ.</b> Источником микробиологического загрязнения являются: А) микотоксины Б) вирусы <b>В) больной работник</b></p>	14.1.1- А 14.1.2.- Б 14.2.1.- А 14.2.2.- В
15.	возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	<b>ОП.08</b> Охрана труда	<p><b>15.1.1. Выберите 4 правильных ответа.</b> Укажите причины возникновения пожаров на пищевых предприятиях: <b>А) нарушение правил производства огневых работ, небрежное обращение с открытым огнем;</b> <b>Б) неисправность электропроводки и электроустановок;</b> В) неисправность механического оборудования; <b>Г) самовозгорание материалов;</b> <b>Д) нарушение правил курения</b></p>	<p><b>15.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Продолжительность рабочего времени для взрослого человека в соответствии с Трудовым кодексом составляет: А) не более 36 часов в неделю; Б) не более 50 часов в неделю; <b>В) не более 40 часов в неделю</b></p>	15.1.1. А, Б, Г, Д 15.2.1. - В



<b>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</b>																														
<b>Знать:</b>																														
16.	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	<b>МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>	<p><b>16.1.1. Выберите 2 правильных ответа.</b> Приготовление котлетной массы, производят на следующем оборудовании:</p> <p><b>А) Мясорубке;</b> <b>Б) Куттере;</b> <b>В) Протирочно-резательной машине.</b></p>	<p><b>16.2.1. Выберите 2 правильных ответа.</b> Приготовление протёртых вареных продуктов производят на следующем оборудовании:</p> <p><b>А) Протирочной машине</b> <b>Б) Овощечистительной машине</b> <b>В) Универсальном приводе</b></p>																										
17.	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;	<b>МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>	<p><b>17.1.1. Установите последовательность технологического процесса подготовки рыбы с костным скелетом:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Вид операции</th> <th>Этапы операции</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 Снятие чешуи</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>2 Удаление головы</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>3 Удаление плавников</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>4 Потрошение</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>5 Промывание</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Приготовление полуфабрикатов</td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>17.1.2. Вставьте пропущенные цифры.</b> Рыбу незамороженную специальной разделки хранят при температуре от -2 до +2*С не более ____ часов</p> <p><b>24</b></p>	Вид операции	Этапы операции	1 Снятие чешуи	1	2 Удаление головы	2	3 Удаление плавников	3	4 Потрошение	4	5 Промывание	5	Приготовление полуфабрикатов	6	<p><b>17.2.1. Установите соответствие технологического процесса подготовки рыбы с костно-хрящевым скелетом:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Вид операции</th> <th>Этапы операции</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 Размораживание</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>2 Отделение головы</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>3 Срезание спинных жучков, плавников</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>4 Деление на звенья</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>5 Промывание</td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>17.2.2. Вставьте пропущенные цифры.</b> Изделия из рыбной котлетной массы хранят при температуре 2-6*С не более ____ часов.</p> <p><b>12</b></p>	Вид операции	Этапы операции	1 Размораживание	1	2 Отделение головы	2	3 Срезание спинных жучков, плавников	3	4 Деление на звенья	4	5 Промывание	5
Вид операции	Этапы операции																													
1 Снятие чешуи	1																													
2 Удаление головы	2																													
3 Удаление плавников	3																													
4 Потрошение	4																													
5 Промывание	5																													
Приготовление полуфабрикатов	6																													
Вид операции	Этапы операции																													
1 Размораживание	1																													
2 Отделение головы	2																													
3 Срезание спинных жучков, плавников	3																													
4 Деление на звенья	4																													
5 Промывание	5																													

18.	возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;	<b>ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена</b>	<p><b>18.1.1. Выберите один правильный ответ.</b> Причины, вызывающие ослизнение мяса: А) плохое обескровливание туши Б) попадание пигментных бактерий <b>В) повышенная влажность</b></p> <p><b>18.1.2. Выберите один правильный ответ.</b> Степень обсеменения микроорганизмами остается прежним при: А) приготовлении фарша Б) разделке туши <b>В) шоковой заморозке</b></p>	<p><b>18.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Причины, вызывающие кислотное брожение мяса: <b>А) плохое обескровливание туши</b> Б) попадание пигментных бактерий В) повышенная влажность</p> <p><b>18.2.2. Выберите один правильный ответ.</b> Обработка ультрафиолетом молока снижает риски: А) заражения при хранении Б) заражения через упаковку <b>В) развития микрофлоры в самом молоке</b></p>	18.1.1. – В 18.1.2. – В 18.2.1. – А 18.2.2. – В)								
19.	правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;	<b>ОП.03 Техническое оснащение организаций питания</b>	<p><b>19.1.1. Выберите 2 правильных ответа</b> На технологическом участке в мясном цехе по приготовлению полуфабрикатов устанавливают оборудование: А) Слайсер <b>Б) Мясорубка</b> В) Мармит <b>Г) Фаршемешалка</b></p>	<p><b>19.2.1. Выберите 2 правильных ответа</b> На технологическом участке в рыбном цехе по приготовлению полуфабрикатов устанавливают оборудование: А) Пищеварочный котёл <b>Б) Рыбоочистительная машина</b> <b>В) Котлетоформовочная машина</b> Г) Миксер</p>	19.1.1.- Б,Г 19.2.1- Б,В								
20.	обязанности работников в области охраны труда;	<b>ОП.08 Охрана труда</b>	<p><b>20.1.1. Выберите один правильный ответ.</b> Вид инструктажа, проводимый с работниками на рабочем месте называется: А) повторный; Б) вводный; <b>В) первичный;</b> Г) целевой</p>	<p><b>20.2.1. Установите соответствие вида операции по подготовке к работе электрической плиты этапу операции:</b></p> <table border="1" data-bbox="1323 1198 1809 1473"> <thead> <tr> <th>Вид операции</th> <th>Этапы операции</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>А) На холостом ходу</b></td> <td><b>1</b></td> </tr> <tr> <td><b>Б) Исправность пакетных переключателей</b></td> <td><b>2</b></td> </tr> <tr> <td><b>В) Нагревание конфорок</b></td> <td><b>3</b></td> </tr> </tbody> </table>	Вид операции	Этапы операции	<b>А) На холостом ходу</b>	<b>1</b>	<b>Б) Исправность пакетных переключателей</b>	<b>2</b>	<b>В) Нагревание конфорок</b>	<b>3</b>	20.1.1. - В 20.2.1. А-3, Б-1, В-4, Г-2
Вид операции	Этапы операции												
<b>А) На холостом ходу</b>	<b>1</b>												
<b>Б) Исправность пакетных переключателей</b>	<b>2</b>												
<b>В) Нагревание конфорок</b>	<b>3</b>												

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.					
Знать:					
21.	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	МДК 01.01. <b>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>	<b>21.1.1. Выберите один правильный ответ.</b> Процедура, позволяющая установить, правильно ли и точно весы показывают данные это: <b>А) Поверка;</b> Б) Калибровка; В) Маркировка.	<b>21.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> По закону, проверяться весы должны 1 раз в: <b>А) год;</b> Б) 6 месяцев; В) два года	21.1.1. - А 21.2.1- А
22.	правила составления заявок на продукты		<b>22.1.1. Выберите 2 правильных ответа.</b> Расчёт количества сырья и продуктов, предназначенных для переработки в цехе, производится на основании: <b>А) Инструкции сырья;</b> <b>Б) Плана-меню;</b> <b>В) Сборника рецептур блюд</b>	<b>22.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Документ, в котором представлен перечень блюд, с указанием номеров ТТК называется: <b>А) План-меню;</b> Б) товарный отчёт; В) ведомость	<b>22.2.2. Выберите один правильный ответ.</b> Заявка на продукты со склада на производство оформляется: <b>А) Бухгалтером предприятия;</b> Б) Поваром предприятия питания; <b>В) Заведующим предприятием питания</b>
23.	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных,	МДК 01.02 <b>Процессы приготовления, подготовки к реализации</b>	<b>23.1.1. Выберите 2 правильных ответа.</b> При использовании нового ассортимента сырья и полуфабрикатов на предприятии самостоятельно определяют:	<b>23.2.1. Выберите 2 правильных ответа.</b> Отходы и потери на предприятии питания определяют самостоятельно при использовании: <b>А) Новых видов сырья;</b>	23.1.1- А,Б. 23.2.1. А,Б

	экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;	<b>кулинарных полуфабрикатов</b>	<b>А) Отходы при обработке;</b> <b>Б) Потери при обработке;</b> <b>В) Пооперационный контроль</b>	<b>Б) Новых видов полуфабрикатов;</b> <b>В) Количестве сырья</b>																	
24.	методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	<b>ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена</b>	<b>24.1.1. Выберите один правильный ответ.</b> Метод предотвращения порчи мяса: А) бескислородные условия <b>Б) высушивание</b> В) кислородные условия <b>24.1.2. Выберите один правильный ответ.</b> Самое длительное хранение молока при использовании метода: А) пастеризации <b>Б) стерилизация</b> В) кипячение	<b>24.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Метод предотвращения порчи молока: <b>А) ультрапастеризация</b> Б) скисание В) добавление микрофлоры <b>24.2.2. Выберите один правильный ответ.</b> Самое длительное хранение рыбы при использовании метода: <b>А) глубокая заморозка</b> Б) охлаждение В) копчение	24.1.1. – Б 24.1.2. – Б 24.2.1. – А 24.2.2. – А																
25.	способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции	<b>ОП. 03 Техническое оснащение организаций питания</b>	<b>25.1.1. Установите соответствие модели машины кондитерского цеха её назначению</b> <table border="1" data-bbox="808 799 1301 1078"> <thead> <tr> <th>Маркировка машины</th> <th>Предназначение</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. ТММ-1</td> <td>А.Взбивальная машина</td> </tr> <tr> <td>2. МПМ-800</td> <td>Б.Тестомесильная машина</td> </tr> <tr> <td>3. МВ-60</td> <td>В.Машина для просеивания муки</td> </tr> </tbody> </table>	Маркировка машины	Предназначение	1. ТММ-1	А.Взбивальная машина	2. МПМ-800	Б.Тестомесильная машина	3. МВ-60	В.Машина для просеивания муки	<b>25.2.1. Установите соответствие вида взбивателя взбивальной машины соответствующей консистенции взбиваемой массы</b> <table border="1" data-bbox="1323 799 1798 1177"> <thead> <tr> <th>Наименование взбивателя</th> <th>Предназначение</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Прутковый (венчик)</td> <td>А.Для вязких смесей (крем, бисквитное тесто)</td> </tr> <tr> <td>2. Крючкообразный</td> <td>Б.Легкоподвижные массы (белки яиц)</td> </tr> <tr> <td>3. Лопастной</td> <td>В. Для замешивания густого теста</td> </tr> </tbody> </table>	Наименование взбивателя	Предназначение	1. Прутковый (венчик)	А.Для вязких смесей (крем, бисквитное тесто)	2. Крючкообразный	Б.Легкоподвижные массы (белки яиц)	3. Лопастной	В. Для замешивания густого теста	25.1.1.- 1-Б, 2-В, 3 –А 25.2.1.- 1-Б, 2-В, 3 -А
Маркировка машины	Предназначение																				
1. ТММ-1	А.Взбивальная машина																				
2. МПМ-800	Б.Тестомесильная машина																				
3. МВ-60	В.Машина для просеивания муки																				
Наименование взбивателя	Предназначение																				
1. Прутковый (венчик)	А.Для вязких смесей (крем, бисквитное тесто)																				
2. Крючкообразный	Б.Легкоподвижные массы (белки яиц)																				
3. Лопастной	В. Для замешивания густого теста																				
26.	возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными	<b>ОП.08 Охрана труда</b>	<b>26.1.1. Вставьте пропущенное слово.</b> Неконтролируемое горение вне специального очага, наносящее материальный ущерб и создающий опасность для жизни и здоровья людей называется _____. <b>(пожар)</b>	<b>26.2.1. Выберите 3 правильных ответа.</b> Назовите виды искусственного освещения: <b>А) рабочее</b> <b>Б) дежурное</b> <b>В) аварийное</b> Г) целевое	26.1.1 пожар 26.2.1. А,Б,В																

работниками (персоналом);				
---------------------------	--	--	--	--

<b>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</b>					
<b>Знать:</b>					
27.	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	<b>МДК 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>	<b>27.1.1. Выберите один правильный ответ:</b> В организациях общественного питания не допускается наличие насекомых и борьба с ними называется: <b>А) Дезинсекция</b> Б) Дератизация В) Дезинфекция	<b>27.2.1. Выберите один правильный ответ:</b> В организациях общественного питания не допускается наличие грызунов и борьба с ними называется: <b>Б) Дератизация</b> А) Дезинсекция В) Дезинфекция	27.1.1- А 27.2.1. - Б
28.	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;	<b>МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>	<b>28.1.1. Вставьте пропущенное слово.</b> Во избежание выкипания, переваривания горячие блюда хранят на (мармите) водяной _____ <b>бане</b> <b>28.1.2. Выберите один правильный ответ.</b> Для сохранения пищевой ценности крепкого бульона рекомендуется поддерживать соотношение мяса и воды: <b>А)1:1</b> Б) 1:2 В) 1:3	<b>28.2.1. Вставьте пропущенное слово.</b> Во избежание ухудшения органолептических показателей качества, блюда хранят и реализуют на горячем _____. <b>мармите</b> <b>28.2.2 Выберите 2 правильных ответа.</b> Для сохранения пищевой ценности отварного мяса рекомендуется поддерживать соотношение мяса и воды: <b>А) 1:1</b> <b>Б) 1:5</b> В) 1:7	28.1.1. бане 28.1.2- А 28.2.1. мармите 28.2.2. А,Б
29.	возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;	<b>ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена</b>	<b>29.1.1. Выберите один правильный ответ.</b> При мытье кухонной посуды ручным способом используются ванны в количестве: <b>А) 1 штука</b>	<b>29.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> После мытья посуду: <b>Б) просушивают на стеллажах или решетчатых полках</b> А) вытирают сухим полотенцем	29.1.1.- Б 29.1.2.- Б 29.2.1.- Б 29.2.2.- Б

			<p><b>Б) 2 или 3 штуки</b> В) 4 штуки</p> <p><b>29.1.2. Выберите один правильный ответ.</b> Для учреждений общественного питания генеральную уборку всех помещений нужно проводить не реже: А) одного раза в неделю <b>Б) одного раза в месяц</b> В) одного раза в год</p>	<p>В) вытирают специальной ветошью</p> <p><b>29.2.2. Выберите правильный ответ.</b> Для учреждений общественного питания дератизация помещений нужна не реже: А) одного раза в 3 дня <b>Б) одного раза в месяц</b> В) одного раза в год</p>													
30.	виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	<b>ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья</b>	<p><b>30.1.1. Выберите один правильный ответ.</b> Договор поставки – это документ на поставку сырья и продуктов, который имеет основные разделы в количестве: А) шесть основных разделов <b>Б) четыре основных раздела</b> В) пять основных разделов</p>	<p><b>30.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Машины для перевозки продуктов должны иметь: <b>А) санитарный паспорт</b> Б) медицинский паспорт В) разрешение на перевозку продуктов Г) заключение Роспотребнадзора.</p>	30.1.1. - Б 30.2.1. - А												
31.	принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации	<b>ОП.03 Техническое оснащение организаций питания</b>	<p><b>31.1.1 Установите соответствие тепловой обработки соответствующему оборудованию</b></p> <table border="1"> <tr> <td>1.Жаренье основным способом</td> <td>А. Пароконвектомат</td> </tr> <tr> <td>2.Варка на пару</td> <td>Б. Электрическая или газовая плита</td> </tr> <tr> <td>3.Опаливание</td> <td>В Газовая горелка</td> </tr> </table>	1.Жаренье основным способом	А. Пароконвектомат	2.Варка на пару	Б. Электрическая или газовая плита	3.Опаливание	В Газовая горелка	<p><b>31.2.1. Установите соответствие тепловой обработки соответствующему оборудованию</b></p> <table border="1"> <tr> <td>1.Запекание</td> <td>А. Электрическая или газовая плита</td> </tr> <tr> <td>2.Бланширование</td> <td>Б.Жарочный шкаф</td> </tr> <tr> <td>3.Термостатирование</td> <td>В. Мармит</td> </tr> </table>	1.Запекание	А. Электрическая или газовая плита	2.Бланширование	Б.Жарочный шкаф	3.Термостатирование	В. Мармит	31.1.1.- 1-Б, 2-А, 3 – В 31.2.1. 1-Б, 2 –А, 3 –В
1.Жаренье основным способом	А. Пароконвектомат																
2.Варка на пару	Б. Электрическая или газовая плита																
3.Опаливание	В Газовая горелка																
1.Запекание	А. Электрическая или газовая плита																
2.Бланширование	Б.Жарочный шкаф																
3.Термостатирование	В. Мармит																
32.	способы подачи блюд;	<b>ОП.04 Организация обслуживания</b>	<p><b>32.1.1. Выберите один правильный ответ.</b> Соус «Голандез» подают А). в розетке Б). чесночнице <b>В). соуснике</b> Г).турке</p>	<p><b>32.2.1. Выберите ответ на ситуационную задачу.</b> Официанту нужно подать гостям горячее вино, с какой стороны для безопасности гостей нужно подойти: А) Слева от посетителя <b>Б). С правой стороны посетителя</b> В). С передней части от посетителя</p>	32.1.1. - В 32.2.1. - Б												

33.	возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	<b>ОП.08 Охрана труда</b>	<b>33.1.1 Выберите один правильный ответ.</b> К какой степени тяжести относится электрический удар, если человек потерял сознание, но с сохранением дыхания: А) II Б) III В) IV Г) V	<b>33.2.1. Выберите 2 правильных ответа.</b> В состав комиссии по расследованию несчастных случаев на производстве входит: <b>А) собственник</b> Б) руководитель службы охраны труда В) повар горячего цеха <b>Г) руководитель подразделения</b>	33.1.1. – А 33.2.1. А, Г
-----	---	---------------------------	---	---	-----------------------------

<b>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>																					
<b>Знать:</b>																					
34.	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	<b>МДК 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>	<b>34.1.1. Выберите один правильный ответ:</b> Для приготовления супов –пюре используют оборудование:  А) Сковорода электрическая СЭСМ-0,5 <b>Б) Универсальный привод II-II со сменными механизмами</b> В) СВЧ-аппараты	<b>34.2.1. Выберите один правильный ответ:</b> Для приготовления бульонов используют оборудование:  А) Электроводонагреватель Б) Конвекционная печь <b>В) Пищеварочный котёл КПЭСМ-60</b>	34.1.1. - Б 34.2.1. -В																
35.	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	<b>МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>	35.1.1. Установите соответствие ингредиентов для приготовления вида рассольника: <table border="1" data-bbox="808 1099 1290 1378"> <thead> <tr> <th>Название супов</th> <th>Основные ингредиенты</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1).Петербургский</td> <td>А)белокочанная капуста</td> </tr> <tr> <td>2).Домашний</td> <td>Б) перловая крупа</td> </tr> <tr> <td>3).Московский</td> <td>В) белые коренья</td> </tr> </tbody> </table>	Название супов	Основные ингредиенты	1).Петербургский	А)белокочанная капуста	2).Домашний	Б) перловая крупа	3).Московский	В) белые коренья	35.2.1. Установите соответствие основных входящих ингредиентов для приготовления вида рассольника: <table border="1" data-bbox="1321 1134 1803 1414"> <thead> <tr> <th>Основные ингредиенты</th> <th>Название супов</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1).белокочанная капуста</td> <td>А)Петербургский</td> </tr> <tr> <td>2).перловая крупа</td> <td>Б) Домашний</td> </tr> <tr> <td>3).белые коренья</td> <td>В)Московский</td> </tr> </tbody> </table>	Основные ингредиенты	Название супов	1).белокочанная капуста	А)Петербургский	2).перловая крупа	Б) Домашний	3).белые коренья	В)Московский	35.1.1. 1-Б, 2 –А, 3-В 35.1.2.- 75 35.2.1. 1-Б, 2 –А, 3- В 35.2.2.- 65
Название супов	Основные ингредиенты																				
1).Петербургский	А)белокочанная капуста																				
2).Домашний	Б) перловая крупа																				
3).Московский	В) белые коренья																				
Основные ингредиенты	Название супов																				
1).белокочанная капуста	А)Петербургский																				
2).перловая крупа	Б) Домашний																				
3).белые коренья	В)Московский																				

			<p><b>35.1.2. Вставьте пропущенные цифры.</b> Температура подачи горячих заправочных супов должна составлять- _____ градусов. <b>75</b></p>	<p><b>35.2.2 Вставьте пропущенные цифры.</b> Температура подачи супов, заправленных льезоном должна составлять- ____ градусов. <b>65</b></p>	
36.	<p>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания</p>	<p><b>ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена</b></p>	<p><b>36.1.1.</b> Укажите калорийность продукта (молоко), используемого в детском питании, если в 100 гр. продукта: Б- 3.2г.; Ж-3.6г; У- 4.8г. <b>А) 64,4</b> Б) 320 В) 305</p> <p><b>36.1.2. Выберите один правильный ответ.</b> Самая высокая потребность в энергетической ценности у: А) ребенка 6 лет <b>Б) шахтера</b> В) учителя</p>	<p><b>36.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Если школьнику добавить одно занятие физкультурой, то суточный рацион питания: А) не измениться, так как это не столь важно <b>Б) измениться, так как он сжигает больше калорий</b> В) не изменится, так как школьнику рекомендовано питание не более 3 раз в сутки</p> <p><b>36.2.2. Выберите один правильный ответ.</b> При расчете энергетической ценности блюда используются коэффициенты калорийности, у белков он составляет: А) 9 Б) 6 <b>В) 4</b></p>	<p>36.1.1. - А 36.1.2. - Б 36.2.1. - Б 36.2.2. - В</p>
37.	<p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов</p>	<p><b>ОП.03 Техническое оснащение организаций питания</b></p>	<p><b>37.1.1. Выберите один правильный ответ.</b> Подберите оборудование для получения однородной консистенции супа-пюре.  А) Аппарат шоковой заморозки Б) Пищеварочный котёл <b>В) Термомикс</b></p>	<p><b>37.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Подберите оборудование для получения нежной консистенции крем-супа.  А) Пароконвектомат Б) Вакуумная машина <b>В) Кулинарный сифон</b></p>	<p>37.1.1. - В 37.2.1. - В</p>



	технологического оборудования				
38.	сервировку столов, современные направления направления сервировки обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	<b>ОП.04 Организация обслуживания</b>	<b>38.1.1. Выберите один правильный ответ.</b> Размеры белых салфеток по стандартам соответствует: <b>А. 46x46</b> Б.30x30 В.20x30 Г.10x20	<b>38.2.1. Выберите 3 правильных ответа.</b> Нож и вилку относят к приборам <b>А. Фруктовые</b> <b>Б. Столовые</b> <b>В. Закусочные</b> Г. Мясные	38.1.1. - А 38.2.1. -А, Б, В.
39.	обязанности работников в области охраны труда	<b>ОП.08 Охрана труда</b>	<b>39.1.1. Выберите 2 правильных ответа.</b> Укажите какие формы наказания являются дисциплинарными для работников и самого предприятия: <b>А) Арест</b> <b>Б) Замечание</b> <b>В) Штраф</b> <b>Г) Увольнение</b>	<b>39.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Обязательному страхованию от несчастных случаев на предприятии подлежат: <b>А) Только работники госпредприятия</b> <b>Б) Только административные работники</b> <b>В) Все работники предприятия</b>	39.1.1- Б,Г 39.2.1.- В
<b>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</b>					
	<b>Знать:</b>				
40.	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	<b>МДК 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>	<b>40.1.1. Выберите один правильный ответ.</b> Санитарная обработка технологического оборудования для приготовления соусов проводится:  <b>А) 1 раз в неделю</b> <b>Б) по мере его загрязнения и окончания работы</b> <b>В) по указанию руководителя</b>	<b>40.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Санитарная обработка производственных столов проводится:  <b>А) Ежедневно</b> <b>Б) В конце выполненной работы</b> <b>В) 2 раза в день</b>	40.1.1.- Б 40.2.1.- Б
41.	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления	<b>МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к</b>	<b>41.1.1. Выберите один правильный ответ.</b> Основной белый соус заправляют: <b>А) соком лимона</b> <b>Б) томатом</b>	<b>41.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Основной красный соус готовят на основе: <b>А) бульона;</b>	41.1.1.- А 41.1.2.- 1-Б, 2-А, 3 -В 41.2.1.- В 41.2.2.- 1-Б, 2-В, 3 -А

	<p>и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p><b>реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b></p>	<p>В) растительным маслом</p> <p><b>41.1.2. Установите соответствие название соуса способу его приготовления:</b></p> <table border="1" data-bbox="808 312 1292 860"> <thead> <tr> <th>Название соуса</th> <th>Способ приготовления</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 бешамель</td> <td>А) Пассерованный лук вводят в молочный соус</td> </tr> <tr> <td>2. субиз</td> <td>Б) Белую жировую пассеровку разводят молоком.</td> </tr> <tr> <td>3 молочный сладкий</td> <td>В) В жидкий молочный соус добавляют сахар и ванилин</td> </tr> </tbody> </table>	Название соуса	Способ приготовления	1 бешамель	А) Пассерованный лук вводят в молочный соус	2. субиз	Б) Белую жировую пассеровку разводят молоком.	3 молочный сладкий	В) В жидкий молочный соус добавляют сахар и ванилин	<p>Б) томата</p> <p><b>В) коричневого бульона</b></p> <p><b>41.2.2. Установите соответствие название соуса способу его приготовления:</b></p> <table border="1" data-bbox="1323 277 1805 624"> <thead> <tr> <th>Способ приготовления</th> <th>Название соуса</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 добавляют сахар и ванилин</td> <td>А) субиз</td> </tr> <tr> <td>2 пассеровку разводят молоком.</td> <td>Б) молочный сладкий</td> </tr> <tr> <td>3 добавляют лук и молочный соус</td> <td>В) бешамель</td> </tr> </tbody> </table>	Способ приготовления	Название соуса	1 добавляют сахар и ванилин	А) субиз	2 пассеровку разводят молоком.	Б) молочный сладкий	3 добавляют лук и молочный соус	В) бешамель	
Название соуса	Способ приготовления																				
1 бешамель	А) Пассерованный лук вводят в молочный соус																				
2. субиз	Б) Белую жировую пассеровку разводят молоком.																				
3 молочный сладкий	В) В жидкий молочный соус добавляют сахар и ванилин																				
Способ приготовления	Название соуса																				
1 добавляют сахар и ванилин	А) субиз																				
2 пассеровку разводят молоком.	Б) молочный сладкий																				
3 добавляют лук и молочный соус	В) бешамель																				
42.	<p>дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;</p>	<p><b>ЕН.01 Химия</b></p>	<p><b>42.1.1. Выберите один правильный ответ.</b> Чтобы сливочный соус не распадался на хлопья, нужно А) сливки хорошо охладить, добавить в них все специи и только после – вылить к другим ингредиентам. <b>Б) сливки хорошо подогреть, добавить в них все специи и только после – вылить к другим ингредиентам.</b> В) добавить продукты, увеличивающие кислотность соуса.</p> <p><b>42.1.2. Выберите один правильный ответ.</b> При денатурации белка разрушается структура:</p>	<p><b>42.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> При тушении сливки сворачиваются <b>А) из-за присутствия натурального белка в молочном жире</b> Б) по причине высокой жирности и хорошего срока годности продукта. В) при добавлении подогретых сливок.</p> <p><b>42.2.2. Выберите один правильный ответ.</b> При сильном нагревании белка выделяются летучие продукты, имеющие запах А) горького миндаля <b>Б) жженных перьев</b></p>	<p>42.1.1 – Б 42.1.2 – В 42.2.1 – А 42.2.2 – Б</p>																

			<p>А) первичная Б) вторичная <b>В) вторичная, третичная и четвертичная</b> Г) первичная, вторичная</p>	<p>В) испорченной рыбы Г) свежести</p>	
43.	<p>усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения</p>	<p><b>ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена</b></p>	<p><b>43.1.1. Выберите один правильный ответ.</b> При расчете энергетической ценности блюда используются коэффициенты калорийности, у жиров: <b>А) 9</b> Б) 6 В) 4</p> <p><b>43.1.2. Выберите один правильный ответ.</b> В детском питании допускаются соусы: А) на основе бульона с использованием уксуса <b>Б) на молочной основе</b> В) на основе томатной пасты</p>	<p><b>43.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Для приготовления соусов, усваиваются лучше приготовленные на основе <b>А) бульона из мяса свинины</b> <b>Б) овощного бульона</b> В) бульона из мяса птицы</p> <p><b>43.2.2. Рассчитайте калорийность продукта.</b> При приготовлении соуса, в детском питании используется молоко. Определите калорийность 50 гр молока, если в 100 гр продукта содержится: Б- 3.2г.; Ж-3.6г; У- 4.8г. <b>А) 32,2</b> Б) 220 В) 205</p>	<p>43.1.1 – А 43.1.2 – Б 43.2.1 – Б 43.2.2 – А</p>
44.	<p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции</p>	<p><b>ОП.03 Техническое оснащение организаций питания</b></p>	<p><b>44.1.1. Выберите 2 правильных ответа.</b> Для приготовления белого основного соуса используется инвентарь <b>А) Доска разделочная коричневая</b> <b>Б) Сито коническое (шенуа)</b> В) Щипцы кондитерские <b>Г) Нож поварской</b></p>	<p><b>44.2.1. Выберите 2 правильных ответа.</b> Для приготовления красного основного соуса используется инвентарь <b>А) Доска разделочная белая</b> Б) Нож для пиццы <b>В) Дуршлаг</b> <b>Г) Сковорода чугунная</b></p>	<p>44.1.1- Б,Г 44.2.1.- В,Г</p>
45.	<p>правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p>	<p><b>ОП.04 Организация обслуживания</b></p>	<p><b>45.1.1. Выберите 3 правильных ответа.</b> Обычно в меню завтрака входят такие напитки как <b>А. Чай</b> <b>Б. Кофе</b> В. Вино <b>Г. Молоко</b></p>	<p><b>45.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Заказ-счет выписывается в: <b>А. В 2-ух экземплярах</b> <b>Б. В 5-ти экземплярах</b> В. В 1-ом экземпляре Г. В 6-и экземплярах</p>	<p>45.1.1- А,Б,Г 45.2.1.- Б</p>

46.	порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	<b>ОП.08 Охрана труда</b>	<b>46.1.1. Установите соответствие вида инструктажа на рабочем месте времени его прохождения.</b>	<b>46.2.1. Вставьте пропущенное слово.</b> Одна из форм обучения работника безопасности труда, предполагает ознакомление работника с характером предстоящей работы или правилами соблюдения техники безопасности на рабочем месте- это <b>(инструктаж)</b>	46.1.1 1-Б, 2-А, 3-В 46.2.1. инструктаж	
			Вид инструктажа			Время прохождения
			<b>А)</b> Вводный инструктаж			<b>1.</b> Проверка знаний
			<b>Б)</b> Повторный инструктаж			<b>2.</b> Прием на работу
			<b>В)</b> Текущий инструктаж	<b>3.</b> Изменения в работе		

<b>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>					
	<b>Знать:</b>				
47.	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	<b>МДК 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>	<b>47.1.1. Выберите один правильный ответ.</b> Соблюдая технику безопасности сотрудника перед закладкой продуктов в горячую жидкость необходимо: <b>А) Закладывать продукты по направлению «От себя»</b> Б) Закладывать продукты по направлению «К себе» В) Закладывать продукты по направлению «Справа налево»	<b>47.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Соблюдая технику безопасности сотрудника перед закладкой продуктов в раскалённый жир необходимо: <b>А) Удалить с продуктов жидкость</b> Б) Добавить соль В) Выдержать в холодной воде	47.1.1. – А 47.2.1. - А
48.	актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;	<b>МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>	<b>48.1.1. Выберите один правильный ответ.</b> Метод приготовления овощей при низкой температуре позволяет сохранить витаминный состав овощей, сочность: <b>А) су-вид;</b> Б) варка в воде; В) пакоджетинг	<b>48.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> При какой температуре рекомендовано готовить овощи су-вид: <b>А) 60С;</b> Б) 55С; <b>В) 85С</b>	48.1.1. - А 48.2.1.- В

49.	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;	<b>сложного ассортимента</b>	<b>49.1.1. Выберите один правильный ответ.</b> Для сохранения витамина С в овощах рекомендуется осуществлять тепловую обработку при: А) открытой крышке; <b>Б) закрытой крышке</b> Б) открытой крышке в подсолённой воде.	<b>49.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Крупы и зернобобовые для уменьшения потерь пищевых веществ и сокращения сроков перед тепловой обработкой замачивают в воде на: А)30 мин; <b>Б) 2 часа;</b> В) 4 часа	49.1.1. - Б 49.2.1. - Б
50.	усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения	<b>ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена</b>	<b>50.1.1. Выберите один правильный ответ.</b> Коэффициент калорийности углеводов: А) 5 <b>Б) 4</b> В) 9  <b>50.1.2. Выберите один правильный ответ.</b> С точки зрения рационального питания в ужин не рекомендуется употребление: <b>А) мясных блюд</b> Б) овощных блюд В) молочных блюд	<b>50.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Влияет ли на усвоение пищи приятный запах блюда и его оформление: <b>А) влияет потому, что стимулирует выделение желудочного сока</b> Б) не влияет потому, что при этом не выделяется желудочный сок В) влияет, если мы знаем, что оно вкусное  <b>50.2.2. Выберите один правильный ответ.</b> Горячие блюда из овощей лучше готовить на пару потому что <b>А) меньше разрушаются витамины</b> Б) проще определить степень приготовления В) быстрее происходит приготовление блюда	50.1.1. – Б 50.1.2. – А 50.2.1. – А 50.2.2. – А
51.	правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и	<b>ОП.03 Техническое оснащение организаций питания</b>	<b>51.1.1. Выберите один правильный ответ.</b> На линии обработки картофеля операцию дочистки проводят:  А) На картофелеочистительной машине МОК -125 <b>Б) В ручную</b> В) В Универсальном приводе	<b>51.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> На линии очистки лука, чеснока, хрена устанавливают:  А) Овощемоечную машину щеточную <b>Б) Вытяжной шкаф</b> В) Холодильное оборудование	51.1.1.- Б 51.2.1.- Б

	отпуска кулинарной и кондитерской продукции;				
52.	требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков	<b>ОП.04 Организация обслуживания</b>	<b>52.1.1. Выберите один правильный ответ.</b> Температура подачи горячих блюд и закусок при отпуске: А) 45°С <b>Б) 65°С</b> В) 80°С	<b>52.2.1. Выберите 3 правильных ответа.</b> Качество горячих блюд из овощей оценивается по следующим органолептическим показателям: <b>А) Внешний вид</b> Б) Зрелость <b>В) Вкус</b> <b>Г) Консистенция</b> Д) Плотность	52.1.1.- Б 52.2.1.- А,В,Г
53.	фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда	<b>ОП.08 Охрана труда</b>	<b>53.1.1. Вставьте пропущенное слово.</b> Повреждение органа, ткани, в результате внешнего воздействия, полученные на производстве в результате нарушения техники безопасности называется _____. <b>(травма)</b>	<b>53.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Заболевание, вызванное воздействием вредных условий труда на работающего: А) несчастный случай на производстве; Б) производственная травма; <b>В) профессиональное заболевание;</b> Г) порезы	53.1.1 травма 53.2.1.- В

<b>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>					
<b>Знать:</b>					
54.	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	<b>МДК 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>	<b>54.1.1. Вставьте пропущенное слово.</b> Для порционирования сырников используют _____ <b>весы</b>	<b>54.2.1. Вставьте пропущенное слово.</b> Для варки яиц со скорлупой используют _____ посуду. <b>наплитную</b>	54.1.1. весы 54.2.1. - наплитную
55.	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	<b>МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>	<b>55.1.1. Выберите один правильный ответ.</b> Для варки «французский пашот» используют яйца: А) столовые куриные; Б) диетические куриные; В) перепелиные яйца  <b>55.1.2. Выберите один правильный ответ.</b> Время варки яиц «вкрутую»: А) 10 мин Б) 5,5 мин В) 6 мин	<b>55.2.1. Выберите 2 правильных ответа.</b> Для варки яиц без скорлупы французский пашот в воду добавляют: А) соль; Б) соду; В) уксус <b>55.2.2. Выберите один правильный ответ.</b> Время варки яиц «всмятку»: А) 3 мин; Б) 4 мин; В) 5 мин	55.1.1. Б 55.1.2. А 55.2.1. А,В 55.2.2.- А
56.	возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;	<b>ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена</b>	<b>56.1.1. Выберите один правильный ответ.</b> На предприятиях общественного питания запрещено использовать: А) яйца перепелиные Б) яйца утиные В) яйца куриные  <b>56.1.2. Выберите один правильный ответ.</b>	<b>56.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Источником микробиологического загрязнения при приготовлении может быть: А) пастеризованное молоко Б) непастеризованное молоко В) кипяченое молоко  <b>56.2.2. Выберите один правильный ответ.</b> Источник заболеваний сальмонеллезом:	56.1.1. – Б 56.1.2. – Б 56.2.1. – Б 56.2.2. – Б

			<p>На предприятие общественного питания могут допускаться работники без санитарной книжки:  А) конечно могут потому, что они готовят в перчатках.  <b>Б) допуск работника запрещается</b>  В) конечно могут потому, что продукты проходят проверку</p>	<p>А) пшеница  Б) сыр  <b>В) яйцо водоплавающих птиц</b></p>	
57.	усвояемость пищи, влияющие на нее факторы		<p><b>57.1.1. Выберите один правильный ответ.</b>  В яйце птицы хуже усваивается белок:  А) сырой  <b>Б) вареный</b>  В) усваивается одинаково хорошо</p> <p><b>57.1.2. Выберите один правильный ответ.</b>  Лучше всего усваивается белок:  А) фасоли  Б) мяса  <b>В) рыбы</b></p>	<p><b>57.2.1. Выберите один правильный ответ.</b>  В яйце птицы хуже усваивается желток:  А) сырой  <b>Б) вареный</b>  В) усваивается одинаково хорошо</p> <p><b>57.2.2. Выберите один правильный ответ.</b>  Больше полезных веществ в продукте содержится при приготовлении блюда:  <b>А) на пару</b>  Б) во фритюре  В) при обжаривании</p>	<p>57.1.1. – Б  57.1.2. – В  57.2.1. – Б  57.2.2. – А</p>
58.	принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;	<b>ОП.03 Техническое оснащение организаций питания</b>	<p><b>58.1.1 Выберите 2 правильных ответа.</b>  Подберите оборудование для варки яиц:    <b>А) Плита индукционная</b>  Б) Лава-гриль  <b>В) Термостат для су-вид</b>  Г) Шоковый аппарат</p>	<p><b>58.2.1. Выберите 2 правильных ответа.</b>  Подберите оборудование для приготовления омлета:    А) Шкаф-стерилизатор  <b>Б) Пароконвектомат</b>  В) Гомогенизатор  <b>Г) Плита с газовыми горелками</b></p>	<p>58.1.1 А,В  58.2.1. Б,Г</p>



59.	способы подачи блюд;	<b>ОП.04 Организация обслуживания</b>	<b>59.1.1. Выберите один правильный ответ.</b> Вареные яйца подают в: А) соуснике Б) глубокой тарелке <b>В) пашотнице</b>	<b>59.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Творожную массу подают в: <b>А) десертной тарелке</b> Б) салатнике В) закусочной тарелке	59.1.1 В 59.2.1. А
60.	порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	<b>ОП.08 Охрана труда</b>	<b>60.1.1. Выберите 2 правильных ответа.</b> Вводный инструктаж при приеме на работу проводит: А) Зав. Производством <b>Б) Ответственный по охране труда на ПОП</b> В) администратор Г) Руководитель организации	<b>60.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Периодичность проведения повторных инструктажей составляет: А) 1 месяц Б) 3 месяца <b>В) 6 месяцев</b> Г) 12 месяцев	60.1.1- Б, Г 60.2.1. - В

<b>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>																						
<b>Знать:</b>																						
61.	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	<b>МДК 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>	<b>61.1.1 Установите соответствие технологической операции обработки чешуйчатой рыбы и используемого инвентаря</b>	<b>61.2.1. Установите соответствие технологической операции обработки осетровой рыбы и используемого инвентаря</b>	61.1.1. 1-В, 2-А, 3-В 61.2.1. 1-В, 2-А, 3-В																	
			<table border="1"> <thead> <tr> <th>Операция</th> <th>Инвентарь</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Удаление чешуи</td> <td>А. Ножницы для рыбы</td> </tr> <tr> <td>2. Удаление мелких плавников</td> <td>Б. Нож поварской тройки</td> </tr> <tr> <td>3.Порционирование</td> <td>В.Рыбоочистительная машина</td> </tr> </tbody> </table>	Операция	Инвентарь	1. Удаление чешуи	А. Ножницы для рыбы	2. Удаление мелких плавников	Б. Нож поварской тройки	3.Порционирование	В.Рыбоочистительная машина	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Операция</th> <th>Инвентарь</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Пластование</td> <td>А. Нож-топор</td> </tr> <tr> <td>2. Удаление головы</td> <td>Б. Поварская игла</td> </tr> <tr> <td>3.Удаление визиги</td> <td>В. Нож поварской тройки</td> </tr> </tbody> </table>	Операция	Инвентарь	1. Пластование	А. Нож-топор	2. Удаление головы	Б. Поварская игла	3.Удаление визиги	В. Нож поварской тройки		
Операция	Инвентарь																					
1. Удаление чешуи	А. Ножницы для рыбы																					
2. Удаление мелких плавников	Б. Нож поварской тройки																					
3.Порционирование	В.Рыбоочистительная машина																					
Операция	Инвентарь																					
1. Пластование	А. Нож-топор																					
2. Удаление головы	Б. Поварская игла																					
3.Удаление визиги	В. Нож поварской тройки																					
62.	актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции	<b>МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации</b>	<b>62.1.1. Выберите один правильный ответ.</b> Технология приготовления горячих блюд, при которой отсутствует высушивание, окисление продуктов, и экономия электроэнергии на 30%:	<b>62.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Технология приготовления горячих блюд, при которой сохраняется натуральный вкус, свежесть, цвет, и внешний вид блюда:	62.1.1 В 62.2.1. А																	

		<b>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>	<p>A) PacoJet;          Б) Anti-Griddle;  <b>В) SousVide</b></p>	<p>A) <b>SousVide</b>          Б) PacoJet;          В) Anti-Griddle;</p>	
63.	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;		<p><b>63.1.1 Выберите один правильный ответ.</b>          Для сохранения пищевой энергетической ценности горячих блюд из рыбы, их рекомендуется запекать при t*С:          А) 160-180*С;  <b>Б) 240-250*С</b>          В) 280*С</p> <p><b>63.1.2 Выберите один правильный ответ.</b>          Определить выход Филе без кожи и костей при разделке 8 кг крупной щуки. Отходы составляют 60%.          А) 2,5 кг  <b>Б) 3,2 кг</b>          В) 1,5 кг</p>	<p><b>63.2.1. Вставьте пропущенные цифры.</b>          Для сохранения пищевой энергетической ценности горячих припущенных блюд из рыбы, их рекомендуется готовить без кипения при t* ____С:  <b>85</b></p> <p><b>63.2.2 Выберите один правильный ответ.</b>          Определить количество отходов при разделке 2 кг карася речного мелкого на целый полуфабрикат с головой. Отходы составляют 26%  <b>А) 520 грамм</b>          Б) 250 грамм          В) 150 грамм</p>	<p>63.1.1. Б          63.1.2 Б          63.2.1. 85  <b>63.2.2 А</b></p>
64.	состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	<b>ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена</b>	<p><b>64.1.1. Выберите один правильный ответ.</b>          Для пищеварительной системы легче проходит усвоение:          А) блюдо из мяса  <b>Б) блюдо из рыбы</b>          В) блюдо из птицы</p> <p><b>64.1.2. Выберите один правильный ответ.</b>  <b>Расщепление белков происходит в:</b>          А) желудке          Б) ротовой полости          В) кишечнике</p>	<p><b>64.2.1. Выберите один правильный ответ.</b>          Измельчение и начало расщепления углеводов происходит в:          А) желудке  <b>Б) ротовой полости</b>          В) кишечнике</p> <p><b>64.2.2. Выберите один правильный ответ.</b>          Расщепление пищи происходит под действием:  <b>А) ферментов</b>          Б) гормонов          В) витаминов</p>	<p>64.1.1. - Б          64.1.2. - А          64.2.1. - Б          64.2.2. - А</p>
65.	требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков	<b>ОП.04 Организация обслуживания</b>	<b>65.1.1 Установите соответствие подачи горячих блюд из рыбы соответствующей посуде:</b>	<b>65.2.1. Вставьте пропущенные цифры.</b>	<p>65.1.1 1-А, 2-Б, 3-В          65.2.1. - 75</p>

			<table border="1"> <tr> <td>Блюдо</td> <td>Посуда</td> </tr> <tr> <td>А. Рыба жареная по-ленинградски</td> <td>1. порционная сковорода</td> </tr> <tr> <td>Б. Рыба, запеченная по-московски</td> <td>3. Глубокая керамическая тарелка</td> </tr> <tr> <td>В. Том Ям</td> <td>2. Столовая тарелка</td> </tr> </table>	Блюдо	Посуда	А. Рыба жареная по-ленинградски	1. порционная сковорода	Б. Рыба, запеченная по-московски	3. Глубокая керамическая тарелка	В. Том Ям	2. Столовая тарелка	Температура подачи супов из морепродуктов должна быть не ниже <u>75</u> °С	
Блюдо	Посуда												
А. Рыба жареная по-ленинградски	1. порционная сковорода												
Б. Рыба, запеченная по-московски	3. Глубокая керамическая тарелка												
В. Том Ям	2. Столовая тарелка												
66.	Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	<b>ОП.08 Охрана труда</b>	<b>66.1.1. Выберите один правильный ответ.</b> Повреждение поверхности тела под воздействием электрической дуги или больших токов проходящих через тело человека называется: А) электрический знак <b>Б) электрический ожог</b> В) электроофтальмия Г) электрический удар	<b>66.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Работник обязан немедленно известить своего руководителя: <b>А) О любом несчастном случае или происшествии на рабочем месте</b> Б) О нарушении правил охраны труда другими работниками В) О желании закончить рабочий день в самостоятельно выбранное время	66.1.1.- Б 66.2.1.- А								

	<b>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>				
	<b>Знать:</b>				
67.	правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>МДК 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>	<b>67.1.1 Выберите один правильный ответ:</b> Полученные результаты опытных проработок проектируемого блюда вносят в:  А) Технологическую карту Б) Журнал учёта сырья <b>В) АКТ проработки рецептуры</b>	<b>67.2.1 Выберите один правильный ответ:</b> Фактические данные отработки рецептуры вносят в:  А) Акт проработки рецептуры <b>Б) Техничко-технологическую карту</b> В) Технологическую карту	67.1.1 -В 67.2.1 -Б

68.	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;	<b>МДК 02.02</b> <b>Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>	<b>68.1.1 Вставьте пропущенную цифру.</b> Отварные мясные продукты хранят с небольшим количеством бульона в посуде с закрытой крышкой при температуре 50-60*С не более _ часов. <b>3</b>	<b>68.2.1. Вставьте пропущенную цифру.</b> Мясные блюда, жаренные крупными кусками, хранят около ____ часов в горячем состоянии. <b>3</b>	68.1.1 -3 68.2.1. -3
69.	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;		<b>69.1.1 Выберите один правильный ответ.</b> Название горячего мясного блюда, которое отпускают вместе с бульоном в горшочках: А) Мясо, тушенное с черносливом; Б) Говядина в кисло-сладком соусе <b>В) Жаркое по-домашнему.</b>	<b>69.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Название горячего мясного блюда, в которое кладут промытый чернослив или курагу и тушат ещё 20 мин: А) Жаркое по-домашнему; <b>Б) Мясо, тушенное с черносливом;</b> В) Говядина в кисло-сладком соусе.	69.1.1.- В 69.2.1. -Б
70.	усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения	<b>ОП.01</b> <b>Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена</b>	<b>70.1.1. Выберите один правильный ответ.</b> Начало расщепления углеводов происходит в: А) желудке <b>Б) ротовой полости</b> В) кишечнике  <b>70.1.2. Выберите один правильный ответ.</b> В рацион питания детей необходимо обязательно включать: А) блюда, содержащие шоколад <b>Б) молочные блюда</b> В) острые блюда Г) копченые блюда	<b>70.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> В питание детей возраста от 5 до 8 лет лучше включать: <b>А) блюда, приготовленные на пару</b> Б) жаренные блюда В) копченые блюда Г) соленые блюда  <b>70.2.2. Выберите один правильный ответ.</b> Подросток должен есть не реже А) 3 раз в день <b>Б) 4 раз в день</b> В) 2 раз в день	70.1.1. - Б 70.1.2. - Б 70.2.1. - А 70.2.2. - Б

71.	правила электробезопасности, пожарной безопасности;	<b>ОП.03 Техническое оснащение организаций питания</b>	<b>71.1.1. Выберите один правильный ответ.</b> Использование газовых горелок для опаливания птицы:  А) Допускается Б) Не допускается В) Допускается условно	<b>71.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> При подаче блюд из птицы методом <i>фламбе</i> необходимо соблюдать:  А) Химическую безопасность <b>Б) Пожарную безопасность</b> В) Биологическую	71.1.1- А 71.2.1. -Б
72.	способы подачи блюд;	<b>ОП.04 Организация обслуживания</b>	<b>72.1.1 Вставьте пропущенное слово.</b> Русское блюдо - жареное мясо с картофелем, подается в порционной сковороде называется _____. <b>жаркое</b>	<b>72.2.1. Выберите 3 правильных ответа.</b> Назовите три способа подачи бифштекса натурального: <b>А) вместе с гарниром</b> Б) с фасолью <b>В) с яйцом</b> Г) с луком	72.1.1- жаркое 72.2.1.- А,В,Г
73.	порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	<b>ОП.08 Охрана труда</b>	<b>73.1.1 Выберите один правильный ответ.</b> Вид инструктажа, проводимый с работниками при ликвидации аварии: <b>А) целевой</b> Б) внеплановый В) первичный Г) вводный	<b>73.2.1 Выберите один правильный ответ.</b> На кого возложена ответственность за состояние условий и охраны труда на предприятии: <b>А) На руководителя предприятия</b> Б) На Роспотребнадзор В) На службу охраны труда	73.1.1- А 73.2.2- А

<b>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</b>					
	<b>Знать:</b>				
74.	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки	<b>МДК 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,</b>	<b>74.1.1 Вставьте пропущенное слово.</b> Энергетическая ценность разрабатываемого блюда указывается в _____. <b>килокалориях</b>	<b>74.2.1 Вставьте пропущенное слово.</b> Биологическая ценность отражает качество _____. <b>белков</b>	74.1.1 – килокалориях 74.2.1. белков

	стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>			
75.	актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;	<b>МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>	<b>75.1.1 Выберите 2 правильных ответа.</b> Адаптацию рецептов горячих блюд и закусок сложного ассортимента производят в зависимости от: <b>А) сезона;</b> <b>Б) использования стандартного сырья</b> <b>В) изменения выхода готовой продукции</b>	<b>75.2.1. Выберите 2 правильных ответа.</b> Разработку рецептов горячих блюд и закусок сложного ассортимента производят в зависимости от: <b>А) использования стандартного сырья;</b> <b>Б) запросов различных потребителей;</b> <b>В) изменения выхода готовой продукции</b>	75.1.1 А,В 75.2.1 - В
76.	нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	<b>ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена</b>	<b>76.1.1. Вставьте пропущенные цифры.</b> Суточная калорийность рациона питания детей должна составлять: завтрак _____% <b>25%</b> <b>76.1.2. Выберите один правильный ответ.</b> Наименьшая суточная калорийность необходима для людей: <b>А) умственного труда</b> <b>Б) легкого физического труда</b> <b>В) тяжелого физического труда</b>	<b>76.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Категорически не рекомендуется использовать в рационе питания пожилых людей блюда: <b>А) рыбные</b> <b>Б) сладкие</b> <b>В) острые, с избытком соли</b> <b>76.2.2. Вставьте пропущенные цифры.</b> Суточная калорийность рациона питания детей должна составлять: второй завтрак _____% <b>10%</b>	76.1.1. – 25 76.1.2. – А 76.2.1. – В 76.2.2. - 10
77.	принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; прогрессивные	<b>ОП.03 Техническое оснащение организаций питания</b>	<b>77.1.1 Выберите правильный ответ.</b> Аппарат су-вид позволяет: <b>А) Готовить блюда при высоких температурах</b> <b>Б) Готовить блюда под давлением</b> <b>В) Готовить блюда при низких температурах</b>	<b>77.2.1. Выберите правильный ответ.</b> <b>Сублимационные машины позволяют:</b> <b>А) Получать однородные смеси.</b> <b>Б) Удалять влагу из сырья</b> <b>В) Получать золотистую корочку при жарке</b>	77.1.1 –В 77.2.1. -Б

	способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;														
78.	очередность и технику подачи блюд и напитков;	<b>ОП.04 Организация обслуживания</b>	<b>78.1.1 Вставьте пропущенное слово.</b> Расстановка посуды в определенном порядке при подготовке к обслуживанию, называется _____. <b>сервировка.</b>	<b>78.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Жаркое «по старорусски» подается в: А) порционной сковороде Б) сервировочной тарелке <b>В) глиняном горшочке</b>	78.1.1 сервировка 78.2.1. В										
79.	возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	<b>ОП.08 Охрана труда</b>	<b>79.1.1 Установите соответствие степени тяжести ожогов на производстве виду ожога</b> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Вид ожога</th> <th style="width: 50%;">Степень тяжести</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>А.</b> Ожог верхних слоев эпидермиса</td> <td><b>1.</b> I – степень</td> </tr> <tr> <td><b>Б.</b> поражение на всю глубину эпидермиса</td> <td><b>3.</b> III – степень</td> </tr> <tr> <td><b>В.</b> Некроз глубоких слоев кожи</td> <td><b>2.</b> II – степень</td> </tr> <tr> <td><b>Г.</b> Некроз всех слоев кожи</td> <td><b>4.</b> IV – степень</td> </tr> </tbody> </table>	Вид ожога	Степень тяжести	<b>А.</b> Ожог верхних слоев эпидермиса	<b>1.</b> I – степень	<b>Б.</b> поражение на всю глубину эпидермиса	<b>3.</b> III – степень	<b>В.</b> Некроз глубоких слоев кожи	<b>2.</b> II – степень	<b>Г.</b> Некроз всех слоев кожи	<b>4.</b> IV – степень	<b>79.2.1. Выберите 2 правильных ответа.</b> Заболевание _____ считают профессиональным, если оно: А) получено рабочим-профессионалом <b>Б) вызвано воздействием любых вредных производственных факторов</b> <b>В) вызвано воздействием профессиональных вредностей и его диагноз соответствует списку профзаболеваний</b> Г) соответствует списку профзаболеваний, не зависимо от того, где и как оно было получено	79.1.1. 1-А, 2-Б, 3 –В, 4-Г 79.2.1. Б, В.
Вид ожога	Степень тяжести														
<b>А.</b> Ожог верхних слоев эпидермиса	<b>1.</b> I – степень														
<b>Б.</b> поражение на всю глубину эпидермиса	<b>3.</b> III – степень														
<b>В.</b> Некроз глубоких слоев кожи	<b>2.</b> II – степень														
<b>Г.</b> Некроз всех слоев кожи	<b>4.</b> IV – степень														

	<b>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</b>				
	<b>Знать:</b>				
80.	требования охраны труда, пожарной	<b>МДК 03.01.</b>	<b>80.1.1 Выберите 2 правильных ответа:</b>	<b>80.2.1. Выберите 2 правильных ответа:</b>	80.1.1 Б,Г 80.2.1. Б, В

	безопасности и производственной санитарии в организации питания;	<b>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>	Лица, поступившие на работу в организации общественного питания, проходят: А) Ежегодное обучение <b>Б) Предварительные медицинские осмотры</b> В) Внеплановый инструктаж Г) Периодические медицинские осмотры	На каждого работника общественного питания заводится медицинская книжка установленного образца, в которую вносится: А) Паспортные данные сотрудника <b>Б) Результаты медицинских обследований</b> В) Отметка о прохождении гигиенической аттестации В) Количество перенесенных инфекционных заболеваний	
81.	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	<b>МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>	<b>81.1.1 Выберите 2 правильных ответа.</b> Холодные закуски подают в: А) стаканах; <b>Б) волованах;</b> <b>В) тарталетках</b>	<b>81.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Холодные закуски подают в выпечке из слоеного теста: <b>А) флюроны;</b> Б) атле; В) тарталетки	81.1.1- Б, В 81.2.1. - А
82.	правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;	<b>ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена</b>	<b>82.1.1. Выберите один правильный ответ.</b> Дезинсекция - это уничтожение: А) грызунов <b>Б) насекомых</b> В) микроорганизмов  <b>82.1.2. Выберите один правильный ответ.</b> Для учреждений общественного питания дератизация помещений нужна не реже: А) одного раза в 3 дня <b>Б) одного раза в месяц</b> В) одного раза в год	<b>82.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Дератизация - это уничтожение: <b>А) грызунов</b> Б) насекомых В) микроорганизмов  <b>82.2.2. Выберите правильный ответ.</b> Для учреждений общественного питания полную генеральную уборку всех помещений нужно проводить не реже: А) одного раза в неделю <b>Б) одного раза в месяц</b> В) одного раза в год	82.1.1. Б 81.1.2. – Б 82.2.1. – А 82.2.2.- Б
83.	методы контроля сохранности и расхода продуктов на	<b>ОП.02 Организация хранения</b>	<b>83.1.1. Выберите один правильный ответ.</b>	<b>83.2.1.</b> Определите последовательность складских операций:	83.1.1- В



	производствах питания;		Товарные запасы на предприятии общественного питания должны быть: А) сверхнормативными; Б) минимальными; <b>В) нормированными;</b> Г) все ответы верны.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Операция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>разгрузка транспорта</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>приёмка товаров</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>размещение на хранение</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>отпуск товаров из мест хранения</td> </tr> </tbody> </table>	Операция		1	разгрузка транспорта	2	приёмка товаров	3	размещение на хранение	4	отпуск товаров из мест хранения	83.2.1. 1-1 2-2 3-3 4-4
Операция															
1	разгрузка транспорта														
2	приёмка товаров														
3	размещение на хранение														
4	отпуск товаров из мест хранения														
84.	методики расчета производительности технологического оборудования;	<b>ОП.03 Техническое оснащение организаций питания</b>	<b>84.1.1. Выберите один правильный ответ.</b> Укажите параметры, влияющие на качество очистки овощей и учитываемые при расчёте оборудования.  А) Объём рабочей камеры Б) Устройство передаточного механизма <b>В) Производительность и мощность</b>	<b>84.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Укажите показатель работоспособности технологического оборудования общественного питания. А) Производительность <b>Б) Безотказность</b> В) Гарантийность	84.1.1 –В 84.2.1. - Б										
85.	правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию	<b>ОП.04 Организация обслуживания</b>	<b>85.1.1 Вставьте пропущенное слово.</b> Официант подходит к посетителю _____. <b>справа</b>	<b>85.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Для бармена на работе превыше всего: А) Прибыль бара <b>Б) Комфорт гостей</b> В) Чаевые	85.1.1 –справа 85.2.1. -Б										
86.	порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	<b>ОП.08 Охрана труда</b>	<b>86.1.1 Выберите один правильный ответ.</b> Максимально допустимый груз для женщин при постоянном подъеме и перемещении в течение рабочей смены: А) 5,0 кг Б) 6,0 кг <b>В) 7,0 кг</b> Г) 8,0 кг	<b>86.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Вид инструктажа, проводимый с работниками на рабочем месте: А) повторный Б) вводный В) целевой <b>Г) первичный</b>	86.1.1- В 86.2.1-Г										
<b>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>															
<b>Знать:</b>															

87.	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	<b>МДК 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>	<b>87.1.1 Выберите один правильный ответ.</b> Для эмульгирования масла в соусе майонез применяют оборудование: А) Блендер <b>Б) Миксер</b> В) Кулинарный сифон	<b>87.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Для приготовления соуса хрен применяют оборудование: <b>А) Кипятильник КНЭ-25</b> Б) Миксер В) Кулинарный сифон	87.1.1 –Б 87.2.1.- А
88.	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;	<b>МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>	<b>88.1.1 Выберите один правильный ответ.</b> Популярный соус мексиканской кухни, в котором основным ингредиентом является авокадо, называется: А) айоли; Б) нашараби; <b>В) гуакомоле</b>  <b>88.1.2. Вставьте пропущенную цифру.</b> Майонез промышленного изготовления хранят при температуре 5*С в течении _____ месяцев. <b>3</b>	<b>88.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Соус, в состав которого входит измельченный чеснок называется: А) нашараби; <b>Б) айоли;</b> В) гуакомоле  <b>88.2.2. Вставьте пропущенную цифру.</b> Майонез собственного производства хранят в холодильнике в течении ____ суток. <b>1</b>	88.1.1- В 88.1.2. -3 88.2.1.- Б 88.2.2 – 1
89.	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;		<b>89.1.1 Выберите один правильный ответ.</b> В кулинарные практики с целью улучшения пищевой энергетической ценности соуса майонез рекомендуется его готовить с: <b>А) белым соусом;</b> Б) сливочным маслом; В) молочным соусом	<b>89.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Для уменьшения жирности соуса майонез готовят с: А) сливочным маслом; <b>Б) белым соусом;</b> В) молочным соусом	89.1.1- А 89.2.1. Б
90.	методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	<b>ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена</b>	<b>90.1.1. Выберите один правильный ответ.</b> Наилучшим способом предотвращения порчи томатных соусов является: <b>А) консервирование</b> Б) стерилизация	<b>90.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Наилучший метод для длительного хранения молока - А) пастеризация <b>Б) обезвоживание</b> В) кипячение	90.1.1. - А 90.1.2. - А 90.2.1. - Б 90.2.2. - А

			<p>В) соление</p> <p><b>90.1.2. Выберите один правильный ответ.</b> Наиболее распространенный и лучший метод предотвращения порчи сырья: <b>А) создание защитной среды в емкости</b> Б) частая дезинфекция помещений В) кипячение</p>	<p>Г) стерилизация</p> <p><b>90.2.2. Выберите один правильный ответ.</b> На сроки годности готовой продукции влияют: <b>А) температура и влажность</b> Б) только температура, влажность значения не имеет В) только влажность</p>	
91.	правила электробезопасности, пожарной безопасности;	<b>ОП.03 Техническое оснащение организаций питания</b>	<p><b>91.1.1 Выберите 2 правильных ответа.</b> При приготовлении холодных соусов возможно снизить вероятность поражения электрическим током при: <b>А) Заземлении оборудования</b> Б) Использование силиконовых перчаток <b>В) Использовании диэлектрического коврика</b> Г) Наличии медицинской аптечки</p>	<p><b>91.2.1. Выберите 2 правильных ответа.</b> При приготовлении холодных соусов можно предотвратить пожар при: <b>А) Наличии журнала по пожарной безопасности</b> <b>Б) Использовании исправного электрооборудования</b> В) Исправной вентиляции <b>Г) Своевременном обучении пожарной безопасности персонала</b></p>	91.1.1.- А,В 91.2.1. –Б,Г
92.	очередность и технику подачи блюд и напитков;	<b>ОП.04 Организация обслуживания</b>	<p><b>92.1.1. Выберите один правильный ответ.</b> Общее правило в отношении последовательности потребления алкогольных напитков: <b>А) Последовательность употребления коктейлей и напитков не зависит от степени содержания в них алкоголя</b> Б) Лучше начинать с более крепких напитков, а затем переходить к легким и слабоградусным напиткам <b>В) Лучше начинать с легких, слабоградусных напитков, а затем переходить к более крепким</b></p>	<p><b>92.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Инвентарь, необходимый в приготовлении киселя называется: <b>А) сито</b> Б) грохот В) шумовка <b>Г) венчик</b></p>	92.1.1- В 92.2.1.- Г
93.	возможные последствия несоблюдения технологических	<b>ОП.08 Охрана труда</b>	<p><b>93.1.1 Выберите один правильный ответ.</b> Форма по которой составляется первоначальный документ</p>	<p><b>93.2.1. Вставьте пропущенное слово.</b> Для предотвращения обсеменения микробами, работники ПОП должны иметь:</p>	93.1.1 –В 93.2.1.В

процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);		расследования несчастного случая на производстве (акт): А) форма Н-3 Б) форма Н-10 <b>В) форма Н-1</b> Г) форма Н-5	А) санитарную книжку Б) паспорт здоровья <b>В) Санитарную одежду</b>	
--	--	---	--	--

**ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

	<b>Знать:</b>																			
94.	правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<p><b>МДК 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b></p> <p><b>94.1.1. Установите соответствие вида салатов посуде для подачи</b></p> <table border="1" data-bbox="808 523 1290 938"> <thead> <tr> <th>Салат</th> <th>Посуда для подачи</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Салат коктейль с ветчиной и сыром</td> <td>А. Салатник</td> </tr> <tr> <td>2. Салат Витаминный</td> <td>Б. Блюдо с бортами Ø 32 см</td> </tr> <tr> <td>3.Винегрет овощной многопорционный</td> <td>В. Креманка</td> </tr> </tbody> </table>	Салат	Посуда для подачи	1. Салат коктейль с ветчиной и сыром	А. Салатник	2. Салат Витаминный	Б. Блюдо с бортами Ø 32 см	3.Винегрет овощной многопорционный	В. Креманка	<p><b>Установите соответствие вида салатов посуде для подачи</b></p> <table border="1" data-bbox="1321 523 1794 906"> <thead> <tr> <th>Салат</th> <th>Посуда для подачи</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Салат коктейль с овощной</td> <td>А Салатник</td> </tr> <tr> <td>2. Салат Мясной</td> <td>Б Тарелка закусочная с Ø 200 мм</td> </tr> <tr> <td>3.Салат из помидоров порционный</td> <td>В Фужер</td> </tr> </tbody> </table>	Салат	Посуда для подачи	1. Салат коктейль с овощной	А Салатник	2. Салат Мясной	Б Тарелка закусочная с Ø 200 мм	3.Салат из помидоров порционный	В Фужер	94.1.1 1-В, 2-А, 3-Б 94.2.1. 1-В, 2-А, 3-Б
Салат	Посуда для подачи																			
1. Салат коктейль с ветчиной и сыром	А. Салатник																			
2. Салат Витаминный	Б. Блюдо с бортами Ø 32 см																			
3.Винегрет овощной многопорционный	В. Креманка																			
Салат	Посуда для подачи																			
1. Салат коктейль с овощной	А Салатник																			
2. Салат Мясной	Б Тарелка закусочная с Ø 200 мм																			
3.Салат из помидоров порционный	В Фужер																			
95.	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	<p><b>МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b></p> <p><b>95.1.1. Выберите один правильный ответ.</b> Укажите вид оформления салата, в котором продукты нарезают ломтиками или соломкой, порционируют на тарелке укладывая в высоту: А) Салат-горка; Б) Салат-коктейль; В) Салат-таралетка</p> <p><b>95.1.2. Вберите один правильный ответ.</b> Определите массу отварного картофеля для салата, если имеется 27 кг сырого очищенного. Потери при тепловой обработке -3%:</p>	<p><b>95.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Укажите вид оформления салата, в котором компоненты, входящие в состав данного блюда, не перемешивают, а укладывают слоями: А) Салат-таралетка; Б) Салат-горка; <b>В) Салат-коктейль</b></p> <p><b>95.2.2. Выберите один правильный ответ.</b> Определите массу сырья в феврале, если масса свёклы очищенной-70кг. Отходы свёклы в феврале-25%: <b>А) 93,3 кг;</b> Б) 15,5 кг;</p>	95.1.1.- А 95.1.2.- Б 95.2.1-В 95.2.2.-А																

			<p>А) 15 кг;  <b>Б) 26,2 кг;</b>  В) 27,2 кг</p>	<p>В) 100 кг.</p>	
96.	<p>основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</p>	<p><b>ЕН.01 Химия</b></p>	<p><b>96.1.1.</b> Столовый уксус представляет собой раствор, массовая доля уксусной кислоты (<math>\text{CH}_3\text{COOH}</math>) в котором 9%. Укажите массу уксусной кислоты в растворе массой 600 г.:  А) 5,4 г  Б) 300 г  <b>В) 54 г</b>  <b>96.1.2.</b> Укажите массу поваренной соли и воды, которые необходимо взять для приготовления 250г. 12% раствора соли.  А) 12г соли, 238г воды  <b>Б) 30г соли, 220 г воды</b>  В) 20г соли, 230 г воды</p>	<p><b>96.2.1.</b> Для засолки огурцов требуется рассол с массовой долей поваренной соли (<math>\text{NaCl}</math>) 3%. Укажите массу соли в растворе с массой 800 г.  А) 2,4 г  <b>Б) 24 г</b>  В) 4,8 г  <b>96.2.2.</b> Взвесили на весах 25 г. поваренной соли, добавили 180 г. воды. Укажите массовую долю полученного раствора  А) 0,12%  Б) 14%  <b>В) 12%</b></p>	<p>96.1.1. – В  96.1.2. – Б  96.2.1. – Б  96.2.2. – В</p>
97.	<p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления</p>	<p><b>ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена</b></p>	<p><b>97.1.1. Выберите один правильный ответ.</b>  Заражение ботулизмом через салаты может произойти при:  А) неправильном выращивании растений  <b>Б) попадании частиц почвы с плохо промытой зелени</b>  В) при неправильном поливе  <b>97.1.2. Выберите один правильный ответ.</b>  Пищевое отравление может передаваться от человека к человеку при контакте:  А) с продуктами питания  <b>Б) пищевое отравление не передается при контакте</b>  В) с вещами заболевшего</p>	<p><b>97.2.1. Выберите один правильный ответ.</b>  Микотоксикоз – это заболевание, возникающее при употреблении зараженного зерна микроскопическим _____.  <b>грибом</b>  <b>97.2.2. Выберите один правильный ответ.</b>  При употреблении ядовитых грибов у человека может быть:  <b>А) пищевое отравление</b>  Б) пищевая инфекция  В) грибы не бывают ядовитыми</p>	<p>97.1.1. - Б  97.1.2. - Б  97.2.1. - грибом  97.2.2. - А</p>
98.	<p>принципы организации обработки сырья,</p>	<p><b>ОП.03 Техническое оснащение</b></p>	<p><b>98.1.1 Вставьте пропущенное слово.</b></p>	<p><b>98.2.1. Вставьте пропущенное слово.</b></p>	<p>98.1.1 буквенной  98.2.1. цветной</p>

	приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;	<b>организаций питания</b>	В холодном цехе используют деревянные доски с _____ маркировкой <b>буквенной</b>	В холодном цехе используют доски из пластика _____ с _____ маркировкой. <b>цветной</b>									
99.	правила сочетаемости напитков и блюд;	<b>ОП.04 Организация обслуживания</b>	<b>99.1.1 Установите соответствие наименование салата наименованию вина</b> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Салат</th> <th>Вино</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>А</b> Мясной салат</td> <td><b>2</b> Белое вино</td> </tr> <tr> <td><b>Б</b> Рыбный салат</td> <td><b>1</b> Красное вино</td> </tr> <tr> <td><b>В</b> Фруктовый салат</td> <td><b>3</b> Десертное вино</td> </tr> </tbody> </table>	Салат	Вино	<b>А</b> Мясной салат	<b>2</b> Белое вино	<b>Б</b> Рыбный салат	<b>1</b> Красное вино	<b>В</b> Фруктовый салат	<b>3</b> Десертное вино	<b>99.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Салат-коктейль подают в: А) креманке Б) салатнике В) десертной тарелке	99.1.1. 1 1-А, 2-Б,3-В 99.2.1. -А
Салат	Вино												
<b>А</b> Мясной салат	<b>2</b> Белое вино												
<b>Б</b> Рыбный салат	<b>1</b> Красное вино												
<b>В</b> Фруктовый салат	<b>3</b> Десертное вино												
100	порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	<b>ОП.08 Охрана труда</b>	<b>100.1.1 Выберите один правильный ответ.</b> При проведении какого инструктажа, работающего знакомят с правилами пользования средствами индивидуальной защиты и оказания первой медицинской помощи пострадавшему при несчастном случае: А) повторный или периодический. <b>Б) инструктаж на рабочем месте</b> В) внеплановый	<b>100.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> При нарушении техники безопасности проводится следующий инструктаж: А) Повторный инструктаж <b>Б) внеплановый инструктаж</b> В) инструктаж на рабочем месте	100.1.1- Б 100.2.1. - Б								
<b>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>													
<b>Знать:</b>													

101	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>МДК 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>	<b>101.1.1 Выберите один правильный ответ</b> Диетическое меню с холодными закусками составляется с:  А) меньшими размерами порций Б) комплексным обедом <b>В) лечебно-профилактическими рационами</b>	<b>101.2.1 Выберите один правильный ответ</b> Детское меню с холодными закусками составляется с:  А) <b>меньшими размерами порций</b> Б) комплексным обедом В) лечебно-профилактическими рационами	101.1.1 –В 101.2.1. -А
102	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;	<b>МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>	<b>102.1.1. Вставьте пропущенные цифры.</b> Канapé должны быть аккуратно и красиво оформлены, иметь температуру подачи _____ градусов С. <b>10</b>	<b>102.2.1. Вставьте пропущенную цифру.</b> Канapé можно хранить при температуре 10*С но не более _____ часов. <b>6</b>	102.1.1. 10 102.2.1- 6
103	актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;		<b>103.1.1 Выберите один правильный ответ.</b> Процесс сферификации -одно из популярных направлений в приготовлении холодной продукции: <b>А) Молекулярной кухни</b> Б) Авторской кухни В) Фьюжен кухни.	<b>103.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Процесс желефикация -одно из популярных направлений в приготовлении холодной продукции: А) Авторской кухни; Б) Фьюжен кухни <b>В) Молекулярной кухни</b>	103.1.1- А 103.2.1. -В
104	пищевые вещества и их значение для организма человека;	<b>ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена</b>	<b>104.1.1. Выберите один правильный ответ.</b> При приготовлении салатов лучшей заправкой для усвоения витамина А является: <b>А) масло или сметана</b> Б) бальзамический уксус В) яблочный уксус  <b>104.1.2. Выберите один правильный ответ.</b>	<b>104.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Коэффициент калорийности углеводов составляет: А) 5 <b>Б) 4</b> В) 9  <b>104.2.2. Выберите один правильный ответ.</b> Достаточное употребление витаминов необходимо для: <b>А) профилактики заболеваний</b>	104.1.1. - А 104.1.2. - Б 104.2.1. - Б 104.2.2. - А

			<p>Наибольшее количество энергии образуется при расщеплении 1 грамма:</p> <p>А) углевода  <b>Б) жира</b>  В) белка</p>	<p>Б) помогают в усвоении веществ  В) помогает при пищеварении</p>	
105	<p>способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p>	<p><b>ОП.03</b>  <b>Техническое оснащение организаций питания</b></p>	<p><b>105.1.1 Выберите один правильный ответ.</b>  Для подготовки канапе к реализации используют инвентарь:  <b>А) Набор форм разных видов малого размера</b>  Б) Джиггер  В) Овощечистки с тонким лезвием</p>	<p><b>105.2.1. Выберите один правильный ответ.</b>  Для творческого оформления закусок используют инвентарь:  А) Стейнер  <b>Б) Набор для карвинга</b>  В) Декоративные несъедобные элементы</p>	<p>105.1.1 –А  105.2.1.- Б</p>
106	<p>способы подачи блюд;</p>	<p><b>ОП.04</b>  <b>Организация обслуживания</b></p>	<p><b>106.1.1. Выберите 3 правильных ответа.</b>  Способы подачи канапе:  <b>А) На блюдах</b>  Б) На вилке  <b>В) На деревянных досках</b>  <b>Г) На подставках</b></p>	<p><b>106.2.1. Выберите один правильный ответ.</b>  Температура подачи холодных закусок:  <b>А) 10-14°С</b>  Б) 20-25°С  В) 5-9°С</p>	<p>106.1.1. А,В,Г  106.2.1. - А</p>
107	<p>возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p>	<p><b>ОП.08</b> <b>Охрана труда</b></p>	<p><b>107.1.1 Вставьте пропущенной слово.</b>  Травма, происшедшая с работником во время работы на рабочем месте называется _____ травмой.  <b>производственной</b></p>	<p><b>107.2.1. Выберите один правильный ответ.</b>  Если на металлических частях оборудования обнаружено напряжение (ощущение тока), следует:  А) надеть диэлектрические перчатки и продолжать работу  <b>Б) остановить машину и доложить об этом администрации предприятия.</b>  В) доложить об этом администрации предприятия и до устранения неполадке продолжать работу</p>	<p>107.1.1  производственной  107.2.1. -Б</p>



**ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**Знать:**

108	правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>МДК 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>	<b>108.1.1 Выберите один правильный ответ.</b> Рыбный прибор для подачи холодных блюд из рыбы состоит из: <b>А) Рыбных ножа и вилки</b> Б) Столового ножа, вилки и ложки В) Щипцов и двузубой вилки	<b>108.2.1 Выберите один правильный ответ.</b> Прибор для подачи устриц состоит из: <b>А) Рыбных ножа и вилки</b> <b>Б) Из ножа с коротким и острым лезвием и вилки трезубой</b> В) Щипцов и двузубой вилки	108.1.1- А 108.2.1- Б																
109	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	<b>МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>	<p><b>109.1.1 Установите соответствие приготовления холодных рыбных блюд способу приготовления:</b></p> <table border="1" data-bbox="808 662 1290 1380"> <thead> <tr> <th>Название блюда</th> <th>Способ приготовления</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1) судак заливной</td> <td><b>А)</b> Подготовленную рыбу наполняют фаршем из мякоти рыбы.</td> </tr> <tr> <td>2) Рыбы фаршированная</td> <td><b>Б)</b> Рыбу заливают полужидким желе сплошь или в виде сетки.</td> </tr> <tr> <td>3) Рыба в белом маринаде</td> <td><b>В)</b> Рыбу панируют в муке, жарят, укладывают в посуду заливают маринадом</td> </tr> </tbody> </table>	Название блюда	Способ приготовления	1) судак заливной	<b>А)</b> Подготовленную рыбу наполняют фаршем из мякоти рыбы.	2) Рыбы фаршированная	<b>Б)</b> Рыбу заливают полужидким желе сплошь или в виде сетки.	3) Рыба в белом маринаде	<b>В)</b> Рыбу панируют в муке, жарят, укладывают в посуду заливают маринадом	<p><b>109.2.1. Установите соответствие приготовления холодных рыбных блюд названию:</b></p> <table border="1" data-bbox="1321 662 1803 1380"> <thead> <tr> <th>Способ приготовления</th> <th>Название блюда</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1) Рыбу панируют в муке, жарят, укладывают в посуду заливают маринадом</td> <td><b>А) судак заливной</b></td> </tr> <tr> <td>2) Подготовленную рыбу наполняют фаршем из мякоти рыбы.</td> <td><b>Б) Рыба в белом маринаде</b></td> </tr> <tr> <td>3) Рыбу заливают полужидким желе сплошь или в виде сетки.</td> <td><b>В) Рыба фаршированная</b></td> </tr> </tbody> </table>	Способ приготовления	Название блюда	1) Рыбу панируют в муке, жарят, укладывают в посуду заливают маринадом	<b>А) судак заливной</b>	2) Подготовленную рыбу наполняют фаршем из мякоти рыбы.	<b>Б) Рыба в белом маринаде</b>	3) Рыбу заливают полужидким желе сплошь или в виде сетки.	<b>В) Рыба фаршированная</b>	109.1.1 1-Б, 2-А, 3-В 109.2.1. 1-Б, 2-В, 3-А
Название блюда	Способ приготовления																				
1) судак заливной	<b>А)</b> Подготовленную рыбу наполняют фаршем из мякоти рыбы.																				
2) Рыбы фаршированная	<b>Б)</b> Рыбу заливают полужидким желе сплошь или в виде сетки.																				
3) Рыба в белом маринаде	<b>В)</b> Рыбу панируют в муке, жарят, укладывают в посуду заливают маринадом																				
Способ приготовления	Название блюда																				
1) Рыбу панируют в муке, жарят, укладывают в посуду заливают маринадом	<b>А) судак заливной</b>																				
2) Подготовленную рыбу наполняют фаршем из мякоти рыбы.	<b>Б) Рыба в белом маринаде</b>																				
3) Рыбу заливают полужидким желе сплошь или в виде сетки.	<b>В) Рыба фаршированная</b>																				

110	возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;	<b>ОП.01</b> <b>Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена</b>	<p><b>110.1.1. Выберите один правильный ответ.</b> Только что выловленная рыба может служить источником микробиологического загрязнения: <b>А) может быть, так как в рыбу поступает инфекция из среды обитания</b> Б) свежее выловленная рыба без инфекции В) может быть, если ее сразу разделали</p> <p><b>110.1.2. Выберите правильный ответ.</b> Использование антибиотика биоцимин при выращивании рыбы служит профилактикой от заболеваний, вызванных: А) микотоксинами Б) микроорганизмами, вызывающими заболевание ботулизм <b>В) микроорганизмами, вызывающими гниение рыбы</b></p>	<p><b>110.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Слизь, покрывающая чешую рыбы, может быть источником микробиологического загрязнения: <b>А) может быть потому, что это хорошая среда для развития микроорганизмов</b> Б) слизь защищает от микроорганизмов В) слизь защищает от микроорганизмов, если чешуя без повреждений</p> <p><b>110.2.2. Выберите правильный ответ.</b> При хранении мяса в условиях с высокой влажностью и при отсутствии кислорода происходит интенсивное развитие псевдомонад которые вызывают: <b>А) ослизнение продукта</b> Б) пигментацию продукта В) кислотное брожение</p>	110.1.1. - А 110.1.2. - В 110.2.1. - А 110.2.2. - А
111	способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;	<b>ОП.03</b> <b>Техническое оснащение организаций питания</b>	<p><b>111.1.1 Выберите один правильный ответ.</b> В рыбном цехе на линии обработки чешуйчатой рыбы устанавливают: <b>А) Плита электрическая ПЭСМ-2ш</b> <b>Б) Рыбоочистительную машину</b> В) Конвекционный шкаф</p>	<p><b>111.1.2. Выберите один правильный ответ.</b> В рыбном цехе на линии обработки осетровой рыбы устанавливают: <b>А) Производственный стол</b> Б) Ванну для размораживания рыбы В) Рыбоочистительную машину</p>	111.1.1 –Б 111.2.1- А

112	способы подачи блюд;	<b>ОП.04 Организация обслуживания</b>	<p><b>112.1.1 Установите соответствие подачи холодных рыбных блюд посуде</b></p> <table border="1" data-bbox="813 140 1290 520"> <thead> <tr> <th data-bbox="813 140 1016 209">Название блюда</th> <th data-bbox="1028 140 1290 209">Посуда</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="813 217 1016 312">1 судак заливной</td> <td data-bbox="1028 217 1290 312">А) Порционная тарелка</td> </tr> <tr> <td data-bbox="813 320 1016 448">2). Рыба фаршированная</td> <td data-bbox="1028 320 1290 448">Б) стеклянная креманка.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="813 456 1016 520">3) Ассорти рыбное</td> <td data-bbox="1028 456 1290 520">В) Фарфоровая овальное блюдо</td> </tr> </tbody> </table>	Название блюда	Посуда	1 судак заливной	А) Порционная тарелка	2). Рыба фаршированная	Б) стеклянная креманка.	3) Ассорти рыбное	В) Фарфоровая овальное блюдо	<p><b>112.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Для сельди натуральной с картофелем и маслом: <b>А) филе сельди укладывают на селедочницу, а рядом картофель с маслом;</b> Б) филе сельди укладывают на селедочницу, а вокруг гарнир из овощей и яйца; В) филе сельди укладывают на селедочницу, отдельно подают отварной картофель с маслом; Г) филе сельди укладывают на селедочницу, отдельно подают гарнир из картофеля, огурца, моркови, свеклы, лука и яйца.</p>	112.1.1 1-Б, 2-А, 3-В 112.2.1.- А
Название блюда	Посуда												
1 судак заливной	А) Порционная тарелка												
2). Рыба фаршированная	Б) стеклянная креманка.												
3) Ассорти рыбное	В) Фарфоровая овальное блюдо												
113	возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	<b>ОП.08 Охрана труда</b>	<p><b>113.1.1 Выберите один правильный ответ.</b> Воздействие опасных факторов на предприятии приводит: А) к заболеваниям Б) к бытовой травме <b>В) к травме</b></p>	<p><b>113.2.1. Выберите 3 правильных ответа.</b> К основным видам производственного травматизма относятся: <b>А) механические</b> <b>Б) термические травмы</b> <b>В) химические</b> Г) бытовые травмы.</p>	113.1.1- В 113.2.1- А,Б,В								

<b>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>					
<b>Знать:</b>					
114	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	<b>МДК 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>	<b>114.1.1 Выберите один правильный ответ</b> Для приготовления шашлыка по-карски используют оборудование:  А) СВЧ Б) Лава-гриль <b>В) Электрорешетки</b>	<b>114.2.1. Выберите один правильный ответ</b> Для приготовления Бефстроганов используют оборудование:  А) Гриль <b>Б) Сковорода электрическая СЭСМ-0,5</b> В) СВЧ	114.1.1 –В 114.2.1.- Б
115	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;	<b>МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>	<b>115.1.1 Выберите один правильный ответ.</b> Известное французское блюдо, которое готовится из целой тушки бройлера: <b>А) Курица галантин;</b> Б) Паштет из дичи; В)Фромаж  <b>115.1.2.Вставьте пропущенные цифры.</b> Мясные холодные блюда с гарниром, а также заправленные соусом хранят не более _____ минут <b>30</b>	<b>115.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Деликатесное блюдо французской кухни. Готовится из курицы, в начинку входят орехи фисташки: <b>А)Фромаж;</b> Б) паштет из дичи; <b>В) Курица галантин.</b>  <b>115.2.2 Вставьте пропущенную цифру.</b> Холодные мясные блюда хранят в холодильных шкафах при температуре ____градусов С. <b>6</b>	115.1.1- А 115.1.2.- 30 115.2.1.- В 115.2.2.- 6

116	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;		<p><b>116.1.1 Выберите один правильный ответ.</b>          Для сохранения пищевой, энергетической ценности мяса птицы мелких частей: бедра, голени варят:          А) 50 мин;          Б) <b>30 мин</b>;          В) 40 мин.</p>	<p><b>116.2.1. Выберите один правильный ответ.</b>          Для сохранения пищевой, энергетической ценности мяса птицы грудки (филе) варят:          А) 50 мин;          Б) 30 мин;          В) <b>45 мин.</b></p>	116.1.1- Б 116.2.1- В
117	основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	<b>ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена</b>	<p><b>117.1.1. Выберите один правильный ответ.</b>          Плесневение мяса вызвано развитием:          А) дрожжей          Б) <b>плесневых грибов</b>          В) молочнокислыми бактериями</p> <p><b>117.1.2. Выберите один правильный ответ.</b>          Пищевое отравление, возникающее при употреблении мяса животных и птиц, вскармливавшихся зараженным токсинами или плесневым грибом зерном, называется:          А) <b>микотоксикозом</b>          Б) сальмонеллезом          В) ботулизмом</p>	<p><b>117.2.1. Выберите один правильный ответ.</b>          При приготовлении мясных консервов в домашних условиях, возможно заражение _____ так как их споры выдерживают высокие температуры:          А) <b>ботулизмом</b>          Б) сальмонеллезом          В) токсокозом</p> <p><b>117.2.2. Выберите один правильный ответ.</b>          Блюдо, которое является хорошей средой для развития микроорганизмов:          А) тушеные мясные блюда          Б) <b>студень</b>          В) вареное мясо</p>	117.1.1. - Б 117.1.2. - А 117.2.1. - А 117.2.2. - Б
118	принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;	<b>ОП.03 Техническое оснащение организаций питания</b>	<p><b>118.1.1 Выберите один правильный ответ.</b>          Для нарезания мяса на порционные куски без дробления кости используют:          А) Топор и спил дерева твердых пород          Б) <b>Пилу электрическую</b>          В) Большой нож поварской тройки</p>	<p><b>118.2.1 Выберите один правильный ответ.</b>          Для деления мяса птицы на порционные куски используют:          А) <b>Разрубочную колоду</b>          Б) Производственный стол          В) Разделочную доску</p>	118.1.1 –Б 118.2.1- А

	прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;				
119	способы подачи блюд;	<b>ОП.04 Организация обслуживания</b>	<b>119.1.1. Выберите один правильный ответ.</b> Тарелка для холодных мясных блюд имеет диаметр: А) 22-24 см <b>Б) 26-28 см</b> В) 20-22 см	<b>119.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Сервировка включающая в себя скатерть, цветы, приборы для специй, пирожковую и закусочную тарелки, столовых (без ложки) и закусочных приборов, фужера и рюмки для вина или водки, полотняной салфетки, используется на А) Обед <b>Б) Ужин</b> В) Завтрак	119.1.1- Б 119.2.1- Б
120	очередность и технику подачи блюд и напитков;		<b>120.1.1 Выберите один правильный ответ.</b> Последовательность выноса блюд официантом осуществляется: А) по мере готовности Б) Все сразу <b>В) По очередности</b>	<b>120.2.1 Вставьте пропущенное слово.</b> При _____ способе подачи, блюда раскладывают по тарелкам на подсобном столе. <b>(английском)</b>	120.1.1 –В 120.2.1- английском
121	системы управления охраной труда в организации;	<b>ОП.08 Охрана труда</b>	<b>121.1.1 Выберите один правильный ответ.</b> Прием на работу лиц моложе 16 лет по трудовому законодательству: А) Разрешается <b>Б) Запрещается</b> В) Разрешается по согласованию с администрацией	<b>121.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Проведение _____ внутреннего инструктажа оформляется: <b>А) В специальном журнале, который хранится у инженера по охране труда.</b> Б) Не оформляется В) Оформляется на приемном листке рабочего	121.1.1 –Б 121.2.1. -А

<b>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>					
	<b>Знать:</b>				
122	правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>МДК 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>	<b>122.1.1 Вставьте пропущенное слово</b> Предоставление услуг питания по заказу потребителей в любом помещении, на любой территории называется _____ <b>кейтеринг</b>	<b>122.2.1. Вставьте пропущенное слово</b> Предприятие, оборудованное барной стойкой и реализующее алкогольные и (или) безалкогольные напитки, холодные и горячие закуски в ограниченном ассортименте называется _____ <b>бар</b>	122.1.1 – кейтеринг 122.2.1. - бар
123	актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;	<b>МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>	<b>123.1.1 Выберите один правильный ответ.</b> Популярная технология, позволяющая соблюдать порционный контроль качества продукта: А) dryage Б) SousVide В) Арт-визаж	<b>123.2.1. Выберите один правильный ответ.</b> Популярная технология, позволяющая соблюдать концентрации натуральных ароматов, экономия специй: А) Арт-визаж Б) SousVide В) dryage	123.1.1.- Б 123.2.1. -Б
124	принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; прогрессивные способы организации процессов	<b>ОП.03 Техническое оснащение организаций питания</b>	<b>124.1.1 Вставьте пропущенную цифру.</b> Аппарат <b>Vario Coking Center</b> может заменить на кухне _____ вида оборудования. <b>3</b>	<b>124.2.1. Вставьте пропущенную цифру.</b> Машина <b>Robot Core</b> позволяет точно нарезать овощи _____ формы <b>разной</b>	124.1.1. -3 124.2.1 - разной

приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;				
--	--	--	--	--