

**Тест по дисциплине Технология приготовления сложной горячей  
кулинарной продукции профессионального цикла дисциплин  
для профессий 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**ВАРИАНТ 1**

**Задание 1-10 выберите один правильный ответ.**

**1. При органолептической оценке качества блюда в первую очередь оценивают:**

- 1) внешний вид 3) консистенцию
- 2) цвет 4) вкус

**2. Высота потолков в производственных цехах должна быть не менее:**

- 1) 2,2 м 2) 2,5 м 3) 3 м 4) 3,3 м

**3. Температура подачи горячих супов:**

- |    |      |
|----|------|
| 1) | 65 C |
| 2) | 70C  |
| 3) | 75C  |
| 4) | 100C |

**4. Для повышения калорийности блюда используют соусы:**

- 1) красные 3) яично-масляные
- 2) белые 4) сладкие

**5. На новые и фирменные блюда предприятие общественного питания разрабатывает:**

- 1) рецептуру
- 2) технико-технологическую карту
- 3) технологическую карту
- 4) отраслевой стандарт

**6. Высушенные продукты растительного происхождения, содержащие эфирные масла:**

- 1) специи 3) маринады
- 2) пряности 4) приправы

**7. Факторы микроклимата горячего цеха:**

- 1) температура и влажность
- 2) температура и скорость движения воздуха
- 3) температура, влажность и скорость движения воздуха
- 4) температура, влажность и тепловое излучение от оборудования

**8. Отличается формой нарезки борщ:**

- 1) Флотский 3) Украинский
- 2) Московский 4) Уральский

**9. Способ осветления бульона и насыщения его экстрактивными веществами, называется:**

- 1) оттягивание 3) брезирование
- 2) заципывание 4) процеживание

**10. Соус, жидкой основой которого является бульон из птицы:**

- 1) Томатный 3) Белый с рассолом
- 2) Паровой 4) Белый с яйцом

**Задание 11-18. Запишите слово в поле ответа в форме соответствующего падежа.**

**11. Самостоятельная отрасль экономики, состоящая из предприятий, организующих питание населения, а также производство и реализацию готовой продукции с организацией досуга, называется**

\_\_\_\_\_.

12. Оборудование, имеющее единые размеры по длине, высоте и ширине, скомплектованное линейно, называется\_\_\_\_\_.

13. Нормы закладки основных овощей, указанных в рецептуре супа, могут быть изменены не более чем\_\_\_\_\_.

14. Особенности подачи борща сибирского: \_\_\_\_\_.

15. Отличие жидкой основы солянок от других заправочных супов: \_\_\_\_\_.

16. Назовите возможную причину дефекта супа - резкий привкус лаврового листа:

\_\_\_\_\_

17. Назовите возможную причину дефекта соуса - поверхность покрыта подсохшей корочкой: \_\_\_\_\_.

18. С какой целью соус доводят до кипения после протирания разваренных овощей: \_\_\_\_\_.

Задание 19 -20. Установите соответствие.

19. Установите соответствие между правильностью использования разделочных досок при приготовлении кулинарной продукции.

ЦВЕТ РАЗДЕЛОЧНОЙ ДОСКИ

ВИДЫ ПРОДУКТОВ

А) зеленая

1) овощи

Б) коричневая

2) сырое мясо и птица

В) синяя

3) молочные продукты, сыр, хлеб

Г) белая

4) морепродукты и рыба

обработки

5) полуфабрикаты после тепловой

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  |  |
|--|--|--|--|



**20. Установите соответствие соуса продуктам для их приготовления.**

**СОУС**

**ПРОДУКТЫ**

- |                     |                                                  |
|---------------------|--------------------------------------------------|
| А) красный основной | 1) коричневый бульон, томат, мука, морковь, лук  |
| Б) Томатный изюм,   | 2) коричневый бульон, томат, мука, морковь, лук, |
| В) Кисло-сладкий    | чернослив, уксус                                 |
| Г) Пикантный огурцы | 3) коричневый бульон, томат, мука, морковь, лук, |
|                     | 4) бульон, маргарин, мука, морковь, лук, томат   |
| горчица             | 5) коричневый бульон, томат, мука, морковь, лук, |

**ВАРИАНТ 2**

**Задание 1-10 выберите один правильный ответ.**

**1. При замене одних продуктов на другие необходимо учитывать:**

- 1) сезон
- 2) коэффициент взаимозаменяемости
- 3) рациональное использование сырья
- 4) сочетание продуктов

**2. Оптимальная температура в горячем цехе:**

- |                    |
|--------------------|
| 1) 23....25C       |
| 2) 20...<br>21C 3) |
| 16...18C           |
| 4) 18...<br>20C    |

**3. Суп молочный входит в группу супов:**

- 1) диетические 3) заправочные

2) разные 4) сладкие

**4. Соусы без загустителей:**

1) яично-масляные

2) красные

3) белые

4) сметанные

**5. Основным нормативным документом предприятий общественного питания является:**

1) Закон о защите прав потребителей

2) Санитарные правила и нормы

3) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

4) Конституция РФ

**6. Входной контроль качества заключается:**

1) контроль поступающего сырья

2) контроль организации рабочего места

3) контроль организации технологического процесса

4) проверка оснащённости

**7. Стены горячего цеха облицовывают керамической плиткой на высоту:**

1) 1 м 3) 1,6 м

2) 1,5 м 4) 1,8 м

**8. Рассольник, в состав которого не входит картофель:**

1) Домашний 3) Московский

2) Ленинградский 4) Уральский

**9. Пюреобразные супы, которые можно приготовить без добавления белого соуса:**

- 1) грибной 3) из овощей
- 2) из круп 4) из птицы

**10. Жидкой основой этого соуса является коричневый бульон:**

- 1) Красный 3) Сухарный
- 2) Голландский 4) томатный

**Задание 11-18. Запишите слово в поле ответа в форме соответствующего падежа.**

**11. Состав однородной продукции по видам, сортам и маркам, носит название:**

\_\_\_\_\_.

**12. Часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом оборудование, инвентарь, посуду, называется:** \_\_\_\_\_.

**13.Рецептуры супов в Сборнике рассчитаны на выход:**

\_\_\_\_\_.

**14. Особенности подачи борща московского:**

\_\_\_\_\_  
—.

**15.При использовании «оттяжки», какой признак указывает на то, что бульон осветлился:** \_\_\_\_\_.

**16. Назовите возможную причину дефекта супа – в щах из квашеной капусты картофель не доведен до готовности:**

\_\_\_\_\_.

**17. Назовите отличия между соусом белым основным и паровым:**

\_\_\_\_\_.

**18. Что является причиной дефекта соуса – вкус и запах подгорелой муки:**

\_\_\_\_\_ .

**Задание 19 -20. Установите соответствие.**

**19. Установите соответствие между правильностью использования разделочных досок при приготовлении кулинарной продукции**

**ЦВЕТ РАЗДЕЛОЧНОЙ ДОСКИ**

**ВИДЫ ПРОДУКТОВ**

А) белая

1) овощи

Б) желтая

2) сырое мясо

В) синяя

3) молочные продукты, сыр, хлеб

Г) красная

4) морепродукты и рыба

5) сырая птица



**20. Установите соответствие соуса кулинарному использованию.**

**СОУС**

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**

А) красный основной

1) блюда из творога

Б) Белый

2) отварная и припущенная птица

В) Кисло-сла

3) жареные мясные блюда

Г) Паровой

4) отварное мясо

5) тушеное мясо

### **ВАРИАНТ 3**

**Задание 1-10 выберите один правильный ответ.**

**1.Принцип совместимости сырья зависит от:**

1) коэффициента взаимозаменяемости

- 2) пищевой ценности
- 3) квалификации персонала
- 4) от национальных вкусов и индивидуальных особенностей

**2. Допустимый уровень шума в производственных помещениях:**

- 1) 160Дб 3) 99Дб
- 2) 75 Дб 4) 140Дб

**3. Суп из сухофруктов входит в группу супов:**

- 1) фруктовые 3) разные
- 2) плодовые 4) холодные

**4. Соусы с загустителем:**

- 1) яично-масляные 3) красные
- 2) масляные смеси 4) холодные

**5. Основное содержание Сборника:**

- 1) Техничко-технологические карты
- 2) Рецептуры
- 3) Нормативные документы
- 4) Технологические карты

**6. Набор вкусовых веществ различного происхождения, добавляемых за 5-7 минут до готовности блюда:**

- 1) специи 3) маринады
- 2) пряности 4) приправы

**7. Разрешается размещать на цокольном этаже, без естественного освещения:**

- 1) горячий цех 3) складские помещения



2) административные помещения 4) овощной цех

**8.Этот борщ подают с фрикадельками:**

1) Сибирский 3) Московский

2) Флотский 4) Украинский

**9. Состав универсальной оттяжки для осветления бульонов:**

1) котлетное мясо, соль, яичные белки

2) икра щуки, репчатый лук, соль

3) сырая морковь, яичные белки

4) кости птицы, соль, яичные белки

**10. Соус, в состав которого входят сухофрукты, орехи, красное вино:**

1) Красный

2) Белый

3) Голландский

4) Кисло-сладкий

**Задание 11-18. Запишите слово в поле ответа в форме соответствующего падежа.**

**11. На классы делятся предприятия общественного питания:**

\_\_\_\_\_.

**12. При подборе оборудования горячего цеха учитывают:**

\_\_\_\_\_.

**13. Норма порции заправочного супа на 1 порцию составляет:\_\_\_\_\_.**

**14. Особенности подачи борща украинского:**

**14.При проведении бракеража хо блюд и закусок необходимо вначале:**

\_\_\_\_\_.

**15. Перечислите способы подготовки свеклы для борщей:**

\_\_\_\_\_.

**16. Назовите возможную причину дефекта супа - мутный бульон супа «лапша домашняя»:**

\_\_\_\_\_.

**17. В каких случаях соус не заправляют лимонной кислотой:**

\_\_\_\_\_.

**18. Отличие соуса красного основного и красного кисло-сладкого:**

\_\_\_\_\_.

**Задание 19 -20. Установите соответствие.**

**19. Установите соответствие сроков реализации готовой кулинарной продукции.**

| КУЛИНАРНАЯ ПРОДУКЦИЯ        | СРОКИ РЕАЛИЗАЦИИ        |
|-----------------------------|-------------------------|
| А) отварные и тушеные блюда | 1) 1 час                |
| Б) жареные блюда            | 2) 2 часа               |
| В) каши рассыпчатые         | 3) не подлежит хранению |
| Г) горячие супы             | 4) 3 часа               |
|                             | 5) 6 часов              |

**20. Установите соответствие соуса кулинарному использованию.**

| СОУС               | ИСПОЛЬЗОВАНИЕ                  |
|--------------------|--------------------------------|
| А) сметанный       | 1) блюда из творога            |
| Б) Белый           | 2) отварная и припущенная рыба |
| В) молочный густой | 3) жареные мясные блюда        |
| Г) Польский        | 4) отварное мясо               |
|                    | 5) фарширование                |

**ВАРИАНТ 4**

**Задание 1-10 выберите один правильный ответ.**

**1. Готовую пищу можно хранить на мармите:**

- 1) 1 час 3) 2-3 часа
- 2) 1-2 часа 4) 12 часов

**2. Удаленность рабочего места от окна не должна превышать:**

- 1) 1 метр 3) 8 метров
- 2) 2 метра 4) 10 метров

**3. По способу приготовления супы подразделяют на:**

- 1) заправочные, прозрачные, пюреобразные, сладкие
- 2) заправочные, прозрачные, пюреобразные, разные
- 3) заправочные, прозрачные, пюреобразные, молочные
- 4) заправочные, прозрачные, пюреобразные, холодные

**4. Жидкой основой белых соусов является:**

- 1) молоко
- 2) бульон
- 3) сметана
- 4) смесь молока и воды

**5. Продукты, имеющие непостоянные нормы отходов:**

- 1) картофель, морковь, свекла
- 2) картофель, свекла, редис
- 3) морковь, свекла, редис
- 4) морковь, свекла, б/к капуста

**6. Этот плод содержит энзимы, способствующие размягчению мяса:**

- 1) яблоко 3) слива

2) груша 4) киви

**7. В соответствии с нормами освещенности на 1 м площади должно приходиться:**

1) 10 Вт 2) 20 Вт 3) 30 Вт 4) 100 Вт

**8. Щи, в состав которых входит крупа:**

1) Суточные 3) Зеленые

2) Уральские 4) Московские

**9. Гарнир из риса для прозрачного бульона:**

1) варят рис отдельно, при подаче кладут в бульон

2) варят в бульоне, в котором будут подавать

3) варят до полуготовности в воде, доводят до готовности и подают в бульоне

3) варят отдельно, подают в порционной тарелке

**10. Соус из муки, концентрированного бульона, белых кореньев, лука, сухого белого вина:**

1) голландский 3) белый

2) майонез 4) паровой

**Задание 11-18. Запишите слово в поле ответа в форме соответствующего падежа.**

**11. Перечень закусок, блюд, напитков, имеющих в продаже на каждый день, с указанием выхода и цены, называется:** \_\_\_\_\_  
.

**12. Сокращение производственного цикла в настоящее время достигнуто на предприятиях, использующих полуфабрикаты:**

\_\_\_\_\_.

**13. Температура подачи супов, заправленных льезоном, составляет** \_\_\_\_\_.

**14. Особенности подачи борща с капустой и картофелем:**

---

**15. Назовите особенность приготовления льезона для заправки супов-пюре:**

---

\_\_\_\_\_.

**16. Назовите возможную причину дефекта супа с бобовыми при условии соблюдения времени варки – жесткие бобовые:**

---

\_\_\_\_\_.

**17. Кулинарный термин, обозначающий процесс предотвращения образования на поверхности соуса подсохшей пленки:**

---

\_\_\_\_\_.

**18. Кулинарное использование соуса красного основного:**

---

\_\_\_\_\_.

**Задание 19 -20. Установите соответствие.**

**19. Установите соответствие сроков реализации готовой кулинарной продукции.**

| КУЛИНАРНАЯ ПРОДУКЦИЯ             | СРОКИ РЕАЛИЗАЦИИ        |
|----------------------------------|-------------------------|
| А) молочный густой               | 1) 1 час                |
| Б) соусы яично-масляные          | 2) 4 часа               |
| В) красный основной              | 3) не подлежит хранению |
| Г) соус молочный средней густоты | 4) 3 часа               |
|                                  | 5) 24 часа              |

**20. Установите соответствие соуса кулинарному использованию.**

| СОУС               | ИСПОЛЬЗОВАНИЕ                  |
|--------------------|--------------------------------|
| А) сметанный       | 1) блюда из творога            |
| Б) молочный жидкий | 2) для запекания овощей и рыбы |
| В) молочный густой | 3) к жареным мясным блюдам     |

Г) молочный средней густоты  
блюд

4) для поливки овощных и крупяных

5) фарширование