**Здравствуйте, ребята!**

**Сегодня, 23.06.2020г вы сдаете экзамен по**  **дисциплине МДК01.01**

**«Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий»**

**Инструкция к выполнению экзаменационного задания:**

1. **Согласно таблице, выберите свой вариант экзаменационного теста**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Ф.И.О. учащегося** | **Номер экзаменационного билета** |
| 1 | Багаева Анастасия Владимировна | 4 |
| 2 | Белашова Юлия Николаевна | 1 |
| 3 | Ваничкина Александра Александровна | 7 |
| 4 | Зайцева Кристина Викторовна | 8 |
| 5 | Кайдаш Полина Александровна | 11 |
| 6 | Никифорова Алена Анатольевна | 14 |
| 7 | Полешко Анна Владимировна | 9 |
| 8 | Прокопьева Виктория Игоревна | 6 |
| 9 | Скоробогатов Михаил Иванович | 5 |
| 10 | Хорольская Анжелика Сергеевна | 3 |
| 11 | Шпакова Людмила Сергеевна | 10 |
| 12 | Седов Александр Витальевич | 12 |

1. **Решите тест, выбрав из предложенных вариантов 1 правильный.**
2. **Критерии оценки: 15 верных ответов – 5 баллов, 14-13 верных ответов – 4 балла, 12-10 верных ответов – 3 балла, 9 и менее верных ответов – 2 балла.**
3. **Выполненное задание отправьте на электронную почту преподавателя Т.Б.Епатка** **epatka.tanya@mail.ru** **или ватсап 8-962-86198-23 до 25.06.20г.**
4. **Работы, отправленные позже 24.06.20 приниматься не будут!**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1**

по дисциплине МДК01.01

«Технология приготовления блюд,

напитков и кулинарных изделий»

уч-ся группы № \_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Ф.И.О.

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Выбрать правильный вариант ответа на поставленный вопрос.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Содержание вопроса** | **Варианты ответов** | **Правильный ответ** |
| 1 | Какие овощи относятся к группе корнеплодов? | а) морковьб) картофельв) лук репчатый |  |
| 2 | Какую рыбу размораживают в воде? | а) тушки судакаб) тушки осетровв) ставриду |  |
| 3 | Какова продолжительность медленного размораживания мяса крупными частями? | а) 24 часаб) 1...3 сутокв) 4...5 суток |  |
| 4 | Почему дичь используют только для жаренья? | а) из-за специфического вкусаб) из-за специфического запахав) ее позвоночник содержит горечь |  |
| 5 | Каковы условия варки продукта основным способом? | а) продукт полностью погружен в жидкостьб) продукт на половину погружен в жидкостьв) продукт помещен в пароварку |  |
| 6 | Какие продукты используют для варки костного бульона? | а) обработанные костиб) кости и мясов) птицу |  |
| 7 | Как подразделяют соусы по температуре подачи? | а) холодныеб) теплыев) не подразделяют |  |
| 8 | Какие крупы перед варкой не промывают? | а) пшеноб) рисовуюв) гречневую |  |
| 9 | С какими соусами можно подавать картофель отварной? | а) майонезб) сметанныйв) белый на рыбном бульоне |  |
| 10 | Для чего при варке рыбы добавляют уксус? | а) для удаления неприятного запахаб) для сохранения формыв) для улучшения вкуса |  |
| 11 | В течение, какого времени хранят отварные сосиски? | а) 20 минут в отвареб) 20 мин без отварав) 12 часов в холодильнике |  |
| 12 | Какие яйца используют на предприятиях общественного питания? | а) гусиныеб) утиныев) куриные |  |
| 13 | Каков выход салата на одну порцию? | а) 75 г.б) 150 г.в) 250 г. |  |
| 14 | Для чего используют картофель нарезанный ломтиками? | а) для жареньяб) для приготовления рагув) для приготовления супов |  |
| 15 | Какую форму имеет зраза рыбная? | а) овально-прямоугольнуюб) полумесяцав) округло-приплюснутую |  |
| 16 | Что относится к мясным субпродуктам? | а) хвостыб) костив) шкуры |  |
| 17 | В чем отличие заправочных супов от остальных супов? | а) их заправляют пассерованными овощамиб) в них добавляют свеклув) их варят на воде |  |
| 18 | Для чего при варке рыбы добавляют уксус? | а) для удаления неприятного запахаб) для сохранения формыв) для улучшения вкуса |  |
| 19 | Какова температура отпуска горячих мясных блюд? | а) 65 градусовб) 70 градусовв) 75 градусов |  |
| 20 | Какие изделия относят к мучным блюдам? | а) пирожкиб) лапшав) блины |  |

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2**

по дисциплине МДК01.01

«Технология приготовления блюд,

напитков и кулинарных изделий»

уч-ся группы № \_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Ф.И.О.

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Выбрать правильный вариант ответа на поставленный вопрос.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Содержание вопроса** | **Варианты ответов** | **Правильный ответ** |
| 1 | Какие формы нарезки картофеля относят к простым? | а) шарикиб) спиралив) брусочки |  |
| 2 | Какую рыбу размораживают на воздухе? | а) бычкиб) осетрв) щука |  |
| 3 | Что такое обвалка мяса? | а) отделение мякоти от костейб) удаление сухожилий, пленок, хрящейв) деление туши на части |  |
| 4 | Какова продолжительность размораживания тушек кур? | а) 1...2 часаб) 8...10 часовв) 5-6 часов |  |
| 5 | Каковы условия припускания продукта? | а) варка в большом количестве жидкостиб) варка в небольшом количестве жидкостив) варка на водяной бане |  |
| 6 | Какие продукты используют для варки мясо-костного бульона? | а) обработанные костиб) кости и мясов) птицу |  |
| 7 | Как подразделяют соусы по цвету? | а) белыеб) безцветныев) грибные |  |
| 8 | Какие крупы перед варкой необходимо промывать? | а) гречневуюб) пшеничнуюв) рисовую |  |
| 9 | Какие овощи жарят в сыром виде? | а) помидорыб) свеклув) морковь |  |
| 10 | Как определяют готовность вареной рыбы? | а) рыба изменяет цветб) при проколе выделяется прозрачный сокв) при проколе не выделяется сок |  |
| 11 | Какова масса кусков мяса для жаренья крупными кусками? | а) 3 кгб) 2,5 кгв) 1...2 кг |  |
| 12 | Что такое меланж? | а) смесь яичных белков и желтковб) смесь яйца с молокомв) смесь яйца с мукой |  |
| 13 | В чем отличие винегрета от других салатов? | а) в винегрет добавляют соленую сельдьб) в винегрет добавляют свеклув) в винегрет добавляют картофель |  |
| 14 | Для чего используют вареную свеклу, нарезанную звездочками и гребешками? | а) для приготовления борщейб) для украшения холодных блюдв) для приготовления винегретов |  |
| 15 | Какую форму имеет тельное из рыбы? | а) овально-прямоугольнуюб) полумесяцав) округло-приплюснутую |  |
| 16 | Какие полуфабрикаты получают из котлетной массы? | а) котлетыб) люля-кебабв) котлеты полтавские |  |
| 17 | Сколько времени хранят готовые супы? | а) 1 часб) 3 часав) 2 часа |  |
| 18 | В течение, какого времени реализуют разогретые рыбные блюда? | а) 30 минб) 40 минв) 1 час |  |
| 19 | В течение, какого времени хранят охлажденное отварное мясо? | а) 48 часовб) 24 часав) 12 часов |  |
| 20 | Какие изделия относятся к группе мучных кулинарных? | а) пельмениб) ватрушкив) корзиночки |  |

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3**

по дисциплине МДК01.01

«Технология приготовления блюд,

напитков и кулинарных изделий»

уч-ся группы № \_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Ф.И.О.

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Выбрать правильный вариант ответа на поставленный вопрос.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Содержание вопроса** | **Варианты ответов** | **Правильный ответ** |
| 1 | Какие формы нарезки картофеля относят к сложным? | а) кубикиб) бочонкив) ломтики |  |
| 2 | Для чего при размораживании рыбы в воду добавляют соль? | а) для быстрого размораживанияб) для удаления запахав) для сохранения минеральных веществ |  |
| 3 | Что такое жиловка и зачистка мяса? | а) отделение мякоти от костейб) удаление сухожилий, пленок, хрящейв) деление туши на части |  |
| 4 | Как промывают выпотрошенную птицу? | а) холодной проточной водойб) горячей водойв) не промывают |  |
| 5 | Каковы условия жарки продукта основным способом? | а) жарка в большом количестве жираб) жарка в жарочном шкафув) жарка на жарочной поверхности с небольшим количеством жира |  |
| 6 | В чем отличие заправочных супов от остальных супов? | а) их заправляют пассерованными овощамиб) в них добавляют свеклув) их готовят на воде |  |
| 7 | Как подразделяют соусы по консистенции? | а) средней густотыб) очень густыев) горячие |  |
| 8 | Для чего рисовую крупу обваривают кипятком перед варкой каши? | а) для удаления запахаб) для удаления привкуса мукив) для удаления примесей |  |
| 9 | Какие овощи жарят во фритюре? | а) помидорыб) тыквув) лук |  |
| 10 | Что добавляют при припускании рыбы для улучшения вкуса? | а) соусб) огуречный рассолв) мясной бульон |  |
| 11 | Каким может быть выход мясных блюд, жаренных натуральными порционными кусками? | а) 75 гб) 80 гв) 85 г |  |
| 12 | В течение, какого времени варят яйца всмятку? | а) 5 минут после закипанияб) 10 минут после закипанияв) 2,5...3 минуты после закипания |  |
| 13 | Какова температура подачи холодных сладких блюд? | а) 10 градусовб) 4 градусав) 2 градуса |  |
| 14 | Для приготовления, каких блюд используют репчатый лук, нарезанный полукольцами? | а) салатб) шашлыкв) суп |  |
| 15 | Какую рыбу чаще всего приготавливают в фаршированном виде? | а) хекб) трескав) судак |  |
| 16 | Какие полуфабрикаты приготовляют из рубленой массы? | а) фрикаделькиб) биточкив) котлеты |  |
| 17 | Какие супы относят к холодным? | а) свекольникб) солянкав) рассольник |  |
| 18 | При какой температуре запекают предварительно припущенную и жареную рыбу? | а) 200...220 градусовб) 250...280 градусовв) 180...200 градусов |  |
| 19 | Как нарезается печень для приготовления блюда печень по-строгановски? | а) брусочкамиб) кубикамив) порционными кусками |  |
| 20 | Какие изделия относятся к мучным гарнирам? | а) вареникиб) оладьив) клецки |  |

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4**

по дисциплине МДК01.01

«Технология приготовления блюд,

напитков и кулинарных изделий»

уч-ся группы № \_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Ф.И.О.

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Выбрать правильный вариант ответа на поставленный вопрос.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Содержание вопроса** | **Варианты ответов** | **Правильный ответ** |
| 1 | Какие формы нарезки моркови относят к простым? | а) долькиб) шестеренкив) гребешки |  |
| 2 | Как обрабатывают рыбу для использования в целом виде? | а) очистка чешуи, удаление плавников, удаление внутренностей и жабр, промываниеб) очистка чешуи, удаление плавников, удаление головы и внутренностей, промываниев) очистка чешуи, удаление плавников, удаление головы, разрезание брюшка, удаление внутренностей, промывание, обсушивание |  |
| 3 | Что такое деление туши на отруба? | а) отделение мякоти от костейб) удаление сухожилий, пленок, хрящейв) деление туши на части |  |
| 4 | Для чего промывают выпотрошенную птицу? | а) для удаления запахаб) для удаления загрязненийв) не промывают |  |
| 5 | Каковы условия жарки продукта во фритюре? | а) жарка в большом количестве жираб) жарка в жарочном шкафув) жарка на жарочной поверхности с небольшим количеством жира |  |
| 6 | Почему в супы с кислыми продуктами картофель закладывают в первую очередь? | а) чтобы сохранить цвет картофеляб) чтобы картофель не разварилсяв) картофель плохо разваривается в кислой среде |  |
| 7 | Что является основой красных соусов? | а) белая мучная пассеровкаб) красная мучная пассеровкав) бульон |  |
| 8 | Какие блюда готовят из вязких каш? | а) пудингиб) пирожкив) оладьи |  |
| 9 | С каким соусом запекают голубцы? | а) майонезб) красный основнойв) сметанный |  |
| 10 | Как определяют готовность жареной рыбы? | а) при проколе не выделяется сокб) наличие на поверхности мелких воздушных пузырьковв) при проколе выделяется не прозрачный сок |  |
| 11 | Как нарезают мясо для бефстроганов? | а) брусочкамиб) произвольной формыв) кубиками |  |
| 12 | Для чего при варке яиц в воду добавляют соль? | а) чтобы избежать вытекания яиц (при наличии трещины на яйце)б) для удаления запахав) для улучшения вкуса |  |
| 13 | Какие из перечисленных блюд относят к холодным сладким блюдам? | а) шарлотка яблочнаяб) компотв) яблоки в тесте |  |
| 14 | Что является жидкой основой сладких супов? | а) сахарный сиропб) разведенный крахмалв) фруктовый отвар |  |
| 15 | При какой температуре запекают сырую рыбу? | а) 200...220 градусовб) 250...280 градусовв) 180...200 градусов |  |
| 16 | Как определяют готовность жареных блюд из котлетной массы? | а) методом проколаб) по вкусув) появление белых пузырьков на поверхности изделий |  |
| 17 | Для чего очень кислую капусту промывают в холодной воде? | а) для удаления кислотыб) для удаления запахав) для удаления гусениц |  |
| 18 | Какие блюда приготавливают из рыбной котлетной массы? | а) тельноеб) рыба в тестев) кнели |  |
| 19 | Чем отличается рубленая масса от котлетной? | а) в котлетную массу добавляют молокоб) в котлетную массу добавляют хлебв) не отличается |  |
| 20 | Что предполагает безопарный способ замешивания дрожжевого теста? | а) соединяют все продукты одновременноб) тесто замешивают в два приемав) тесто замешивают без дрожжей |  |

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5**

по дисциплине МДК01.01

«Технология приготовления блюд,

напитков и кулинарных изделий»

уч-ся группы № \_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Ф.И.О.

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Выбрать правильный вариант ответа на поставленный вопрос.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Содержание вопроса** | **Варианты ответов** | **Правильный ответ** |
| 1 | Какие формы нарезки моркови относят к сложным? | а) долькиб) брусочкив) гребешки |  |
| 2 | Как обрабатывают рыбу для нарезания на порционные куски? | а) очистка чешуи, удаление плавников, удаление внутренностей и жабр, промываниеб) очистка чешуи, удаление плавников, удаление головы и внутренностей, промываниев) очистка чешуи, удаление плавников, удаление головы, разрезание брюшка, удаление внутренностей, промывание, обсушивание |  |
| 3 | Для чего использую вырезку? | а) для жареньяб) для варкив) для тушения |  |
| 4 | Для чего используют целые тушки птицы? | а) для варкиб) для тушенияв) для припускания |  |
| 5 | Что такое тушение? | а) варка с последующим обжариваниемб) припускание предварительно обжаренного продуктав) жаренье на открытом огне |  |
| 6 | Как нарезают свежую капусту для щей? | а) соломкойб) мелко рубятв) ломтиками |  |
| 7 | Что необходимо сделать для того, чтобы при хранении на поверхности соуса не образовывалась пленка? | а) подогреватьб) положить на поверхность кусочек маргаринав) перемешивать |  |
| 8 | Для чего бобовые перед варкой замачивают в холодной воде? | а) для сокращения времени варкиб) для улучшения вкусав) для удаления посторонних примесей |  |
| 9 | В течение, какого времени хранят запеченные блюда из овощей? | а) 3 часаб) 4 часав) 2 часа |  |
| 10 | Какой консистенции приготовляют соус для запекания рыбы? | а) густойб) средней густотыв) жидкий |  |
| 11 | Как нарезают мясо для поджарки? | а) брусочкамиб) произвольной формыв) кубиками |  |
| 12 | Чем отличается омлет от яичницы? | а) не отличаетсяб) в омлет добавляют сливкив) в омлет добавляют соусы |  |
| 13 | Как подготавливают крахмал к варке киселей? | а) растворяют в горячей водеб) перемешивают с сахаромв) растворяют в холодной воде |  |
| 14 | В течение, какого времени хранят охлажденную жареную рыбу? | а) 24 часаб) 12 часовв) 6 часов |  |
| 15 | При какой температуре запекают мясные блюда? | а) 200...250 градусовб) 250...300 градусовв) 180...200 градусов |  |
| 16 | Из чего готовят «оттяжку» для прозрачных супов? | а) из костейб) из говядины и яичных белковв) из яичных белков |  |
| 17 | Для чего очищенные корнеплоды накрывают влажной тканью? | а) для удаления запахаб) чтобы не потемнелив) чтобы не впитывали посторонние запахи |  |
| 18 | Из чего приготавливают рыбу фри? | а) из филе с кожей без костейб) из филе с кожей и костямив) из чистого филе |  |
| 19 | Какие из перечисленных полуфабрикатов относят к мелкокусковым из свинины? | а) поджаркаб) эскалопв) котлеты отбивные |  |
| 20 | Что предполагает опарный способ замешивания дрожжевого теста? | а) соединяют все продукты одновременноб) тесто замешивают в два приемав) тесто замешивают без дрожжей |  |

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6**

по дисциплине МДК01.01

«Технология приготовления блюд,

напитков и кулинарных изделий»

уч-ся группы № \_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Ф.И.О.

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Выбрать правильный вариант ответа на поставленный вопрос.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Содержание вопроса** | **Варианты ответов** | **Правильный ответ** |
| 1 | Для чего капусту кладут в холодную подсоленную воду? | а) для удаления гусениц и улитокб) для сохранения пищевой ценностив) для удаления запаха |  |
| 2 | Как обрабатывают рыбу для пластования (на филе)? | а) очистка чешуи, удаление плавников, удаление внутренностей и жабр, промываниеб) очистка чешуи, удаление плавников, удаление головы и внутренностей, промываниев) очистка чешуи, удаление плавников, удаление головы, разрезание брюшка, удаление внутренностей, промывание, обсушивание |  |
| 3 | Для чего используют свиную шкуру? | а) для приготовления суповб) для варки студнейв) выбрасывают |  |
| 4 | Какие полуфабрикаты приготовляют из филе птицы? | а) котлеты по-киевскиб) биточкив) зразы |  |
| 5 | Что такое пассерование? | а) медленное обжаривание продуктовб) варка с последующим обжариваниемв) удаление волосков с поверхности тушек птицы |  |
| 6 | В чем отличие борща от других супов? | а) в состав борща входит томатное пюреб) в состав борща входят пассерованные овощив) в состав борща входит свекла |  |
| 7 | Как подразделяют соусы по консистенции? | а) средней густотыб) очень густыев) горячие |  |
| 8 | На какое время замачивают бобовые перед варкой? | а) 8...10 часовб) 5...8 часовв) 3...4 часа |  |
| 9 | С какими соусами можно подавать картофель отварной? | а) майонезб) сметанныйв) белый на рыбном бульоне |  |
| 10 | С какими соусами запекают рыбу? | а) красный на мясном бульонеб) грибнойв) сметанный |  |
| 11 | Как определить готовность мясных блюд, жаренных панированными кусками? | а) на поверхности прозрачные пузырькиб) по состоянию мяса на разрезев) по вкусу |  |
| 12 | При какой температуре запекают яичные блюда? | а) 200...220 градусовб) 220...250 градусовв) 160...180 градусов |  |
| 13 | В течение, какого времени хранят готовое желе? | а) 12 часовб) 1 часв) 24 часа |  |
| 14 | Почему перед жареньем тушки кальмаров отваривают в воде? | а) чтобы мясо кальмаров не стало жесткимб) чтобы удалить неприятный запахв) чтобы удалить посторонние примеси |  |
| 15 | Что можно добавлять в плов вместо томата? | а) красную смородинуб) барбарисв) красный соус |  |
| 16 | Для чего обработанные шампиньоны промывают в воде с добавлением лимонной кислоты или уксуса? | а) для удаления запахаб) для удаления ядовитых веществв) чтобы не потемнели |  |
| 17 | Что такое льезон? | а) смесь муки с яйцамиб) смесь муки с молокомв) смесь яиц с молоком или водой |  |
| 18 | Какие из перечисленных полуфабрикатов относят к порционным из свинины? | а) эскалопб) поджаркав) гуляш |  |
| 19 | Чем заправляют супы-пюре? | а) не заправляютб) сливочным масломв) пассерованными овощами |  |
| 20 | От чего зависит продолжительность выпечки изделий из дрожжевого теста? | а) от размера изделийб) от формы изделийв) от вида фарша |  |

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7**

по дисциплине МДК01.01

«Технология приготовления блюд,

напитков и кулинарных изделий»

уч-ся группы № \_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Ф.И.О.

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Выбрать правильный вариант ответа на поставленный вопрос.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Содержание вопроса** | **Варианты ответов** | **Правильный ответ** |
| 1 | Для приготовления, каких блюд используют кабачки? | а) суп овощнойб) салатв) соус |  |
| 2 | Для чего филе соленой сельди вымачивают в молоке или в воде с молоком? | а) для удаления посторонних запаховб) для сохранения вкусав) для придания сочности |  |
| 3 | Какие из перечисленных полуфабрикатов относят к порционным из говядины? | а) шпигованное мясоб) бифштексв) азу |  |
| 4 | Какие полуфабрикаты приготовляют из котлетной массы из птицы? | а) азуб) бифштексв) котлеты пожарские |  |
| 5 | Что такое ошпаривание? | а) медленное обжаривание продуктовб) обливание продуктов кипящей водойв) удаление волосков с поверхности тушек птицы |  |
| 6 | Чем отличаются рассольники от других супов? | а) в их состав входят соленые огурцыб) в их состав входит томатное пюрев) в их состав входят пассерованные овощи |  |
| 7 | Что является основой белых соусов? | а) коричневый бульонб) белая пассеровкав) красная пассеровка |  |
| 8 | Почему при варке бобовых соль добавляют в конце варки? | а) чтобы сохранить вкусб) чтобы не замедлять развариваниев) чтобы сохранить цвет |  |
| 9 | Какие овощи жарят в сыром виде? | а) помидорыб) свеклув) морковь |  |
| 10 | Как определяют готовность запеченных рыбных блюд? | а) по запахуб) по вкусув) по образовавшейся на поверхности корочке |  |
| 11 | Сколько штук на порцию отпускают зраз отбивных? | а) 2 штукиб) 3 штукив) 1 штука |  |
| 12 | В течение, какого времени хранят блюда из яиц? | а) 12 часовб) не хранятв) 24 часа |  |
| 13 | Чем отличается мусс от желе? | а) в мусс не добавляют желатинб) мусс взбиваютв) мусс не ставят в холодильник для застывания |  |
| 14 | В течение, какого времени варят кальмаров? | а) 5...6 минб) 2...3 минв) 6...8 мин |  |
| 15 | Как нарезают мясо для гуляша? | а) кубикамиб) брусочкамив) порционными кусками |  |
| 16 | Какие овощи используют для фарширования? | а) капустаб) ревеньв) морковь |  |
| 17 | Для чего перед жареньем подготовленную рыбу панируют? | а) для сохранения пищевой ценностиб) для образования поджаристой корочкив) для продления срока годности |  |
| 18 | Какие из перечисленных полуфабрикатов относят к крупнокусковым из говядины? | а) ромштексб) бифштексв) мясо шпигованное |  |
| 19 | Как подготовить макароны для супа молочного? | а) промытьб) отварить в водев) отварить в молоке |  |
| 20 | Какова температура выпечки изделий из дрожжевого теста? | а) 200...260 градусовб) 260...300 градусовв) 180-200 градусов |  |

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8**

по дисциплине МДК01.01

«Технология приготовления блюд,

напитков и кулинарных изделий»

уч-ся группы № \_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Ф.И.О.

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Выбрать правильный вариант ответа на поставленный вопрос.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Содержание вопроса** | **Варианты ответов** | **Правильный ответ** |
| 1 | Для приготовления, каких блюд используют перезрелые помидоры? | а) салатб) соусв) маринованные помидоры |  |
| 2 | Для чего ошпаривают звенья осетровой рыбы? | а) для облегчения удаления жучекб) для удаления посторонних запаховв) для уменьшения массы |  |
| 3 | Какие из перечисленных полуфабрикатов относят к мелкокусковым из говядины? | а) бефстрогановб) антрекотв) зразы |  |
| 4 | Для чего используют желудок птицы? | а) для варки студнейб) для приготовления паштетовв) для приготовления рагу. |  |
| 5 | Что такое запекание? | а) варка с последующим обжариваниемб) нагревание продуктов в жарочном шкафу до готовностив) жаренье на огне |  |
| 6 | Как нарезают соленые огурцы для солянок? | а) ломтикамиб) тонко шинкуютв) кружочками |  |
| 7 | Что является жидкой основой молочных соусов? | а) водаб) бульонв) молоко |  |
| 8 | В течение, какого времени хранят рассыпчатые каши? | а) 2 часаб) 6 часовв) 24 часа |  |
| 9 | Какие овощи жарят во фритюре? | а) помидорыб) тыквув) лук |  |
| 10 | Как определить готовность вареных креветок? | а) всплывают на поверхностьб) изменяют цветв) методом прокола |  |
| 11 | Как нарезают мясо для азу? | а) кубикамиб) брусочкамив) произвольной формы |  |
| 12 | Какими бывают творожные блюда по способу тепловой обработки? | а) тушеныеб) отварныев) припущенные |  |
| 13 | При какой температуре подают горячие сладкие блюда? | а) 60...65 градусовб) 65...70 градусовв) 50...55 градусов |  |
| 14 | Какие овощи относятся к группе корнеплодов? | а) морковьб) картофельв) лук репчатый |  |
| 15 | Что такое обвалка мяса? | а) отделение мякоти от костейб) удаление сухожилий, пленок, хрящейв) деление туши на части |  |
| 16 | В чем отличие заправочных супов от остальных супов? | а) их заправляют пассерованными овощамиб) в них добавляют свеклув) их готовят на воде |  |
| 17 | Для чего используют картофель нарезанный ломтиками? | а) для жареньяб) для приготовления рагув) для приготовления супов |  |
| 18 | Какую форму имеет зраза рыбная? | а) овально-прямоугольнуюб) полумесяцав) округло-приплюснутую |  |
| 19 | Какой консистенции приготовляют соус для запекания рыбы? | а) густойб) средней густотыв) жидкий |  |
| 20 | По каким признакам определяют готовность опары? | а) по цветуб) пузырьки на поверхности уменьшаются, опара немного оседаетв) по запаху |  |

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9**

по дисциплине МДК01.01

«Технология приготовления блюд,

напитков и кулинарных изделий»

уч-ся группы № \_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Ф.И.О.

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Выбрать правильный вариант ответа на поставленный вопрос.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Содержание вопроса** | **Варианты ответов** | **Правильный ответ** |
| 1 | Какие овощи используют для фарширования? | а) капустаб) ревеньв) морковь |  |
| 2 | Для чего перед жареньем подготовленную рыбу панируют? | а) для сохранения пищевой ценностиб) для образования поджаристой корочкив) для продления срока годности |  |
| 3 | Какие из перечисленных полуфабрикатов относят к крупнокусковым из говядины? | а) ромштексб) бифштексв) мясо шпигованное |  |
| 4 | Какую форму имеют котлеты? | а) овально-приплюснутую с одним заостренным концомб) овально-приплюснутую с двумя заостренными концамив) приплюснуто-округлую |  |
| 5 | Каковы условия варки продукта основным способом? | а) продукт полностью погружен в жидкостьб) продукт на половину погружен в жидкостьв) продукт помещен в пароварку |  |
| 6 | Как подготовить макароны для супа молочного? | а) промытьб) отварить в водев) отварить в молоке |  |
| 7 | Что входит в состав натурального сметанного соуса? | а) сметана с мясным бульономб) сметана с рыбным бульономв) сметана и белая пассеровка |  |
| 8 | В течение, какого времени хранят блюда из макаронных изделий? | а) 2 часаб) 1 часв) 3 часа |  |
| 9 | С каким соусом запекают голубцы? | а) майонезб) красный основнойв) сметанный |  |
| 10 | В течение, какого времени варят кальмаров? | а) 5...6 минб) 2...3 минв) 6...8 мин |  |
| 11 | Как нарезают мясо для гуляша? | а) кубикамиб) брусочкамив) порционными кусками |  |
| 12 | Как обрабатывают творог перед приготовлением блюд? | а) перемешиваютб) не обрабатываютв) протирают |  |
| 13 | Какие напитки относят к горячим? | а) шоколадб) компотв) квас |  |
| 14 | Для приготовления, каких блюд используют кабачки? | а) суп овощнойб) салатв) соус |  |
| 15 | Для чего филе соленой сельди вымачивают в молоке или в воде с молоком? | а) для удаления посторонних запаховб) для сохранения вкусав) для придания сочности |  |
| 16 | Какие из перечисленных полуфабрикатов относят к порционным из говядины? | а) шпигованное мясоб) бифштексв) азу |  |
| 17 | Сколько штук на порцию отпускают зраз отбивных? | а) 2 штукиб) 3 штукив) 1 штука |  |
| 18 | В течение, какого времени хранят блюда из яиц? | а) 12 часовб) не хранятв) 24 часа |  |
| 19 | Чем отличаются рассольники от других супов? | а) в их состав входят соленые огурцыб) в их состав входит томатное пюрев) в их состав входят пассерованные овощи |  |
| 20 | Чем отличаются блины от блинчиков? | а) в тесто для блинов добавляют дрожжиб) в тесто для блинов добавляют яйцов) не отличаются |  |

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10**

по дисциплине МДК01.01

«Технология приготовления блюд,

напитков и кулинарных изделий»

уч-ся группы № \_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Ф.И.О.

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Выбрать правильный вариант ответа на поставленный вопрос.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Содержание вопроса** | **Варианты ответов** | **Правильный ответ** |
| 1 | Для чего обработанные шампиньоны промывают в воде с добавлением лимонной кислоты или уксуса? | а) для удаления запахаб) для удаления ядовитых веществв) чтобы не потемнели |  |
| 2 | Что такое льезон? | а) смесь муки с яйцамиб) смесь муки с молокомв) смесь яиц с молоком или водой |  |
| 3 | Какие из перечисленных полуфабрикатов относят к порционным из свинины? | а) эскалопб) поджаркав) гуляш |  |
| 4 | Почему дичь используют только для жаренья? | а) из-за специфического вкусаб) из-за специфического запахав) ее позвоночник содержит горечь |  |
| 5 | Каковы условия припускания продукта? | а) варка в большом количестве жидкостиб) варка в небольшом количестве жидкостив) варка на водяной бане |  |
| 6 | Чем заправляют супы-пюре? | а) не заправляютб) сливочным масломв) пассерованными овощами |  |
| 7 | Какие ингредиенты входят в состав зеленого масла? | а) сливочное масло, зелень, лимонный сокб) сливочное масло, горчица, лимонный сокв) сливочное масло, лимонный сок |  |
| 8 | В течение, какого времени хранят запеканки из круп? | а) 1 часб) 2 часав) 3 часа |  |
| 9 | В течение, какого времени хранят запеченные блюда из овощей? | а) 3 часаб) 4 часав) 2 часа |  |
| 10 | Почему перед жареньем тушки кальмаров отваривают в воде? | а) чтобы мясо кальмаров не стало жесткимб) чтобы удалить неприятный запахв) чтобы удалить посторонние примеси |  |
| 11 | Что можно добавлять в плов вместо томата? | а) красную смородинуб) барбарисв) красный соус |  |
| 12 | Какие из перечисленных блюд относятся к отварным блюдам из творога? | а) сырникиб) пудинг паровойв) творожная масса |  |
| 13 | Какова температура подачи горячих напитков? | а) 60 градусовб) не выше 50 градусовв) не ниже 75 градусов |  |
| 14 | Для чего капусту кладут в холодную подсоленную воду? | а) для удаления гусениц и улитокб) для сохранения пищевой ценностив) для удаления запаха |  |
| 15 | Как обрабатывают рыбу для пластования (на филе)? | а) очистка чешуи, удаление плавников, удаление внутренностей и жабр, промываниеб) очистка чешуи, удаление плавников, удаление головы и внутренностей, промываниев) очистка чешуи, удаление плавников, удаление головы, разрезание брюшка, удаление внутренностей, промывание, обсушивание |  |
| 16 | Для чего используют свиную шкуру? | а) для приготовления суповб) для варки студнейв) выбрасывают |  |
| 17 | В чем отличие борща от других супов? | а) в состав борща входит томатное пюреб) в состав борща входят пассерованные овощив) в состав борща входит свекла |  |
| 18 | С какими соусами запекают рыбу? | а) красный на мясном бульонеб) грибнойв) сметанный |  |
| 19 | Как определить готовность мясных блюд, жаренных панированными кусками? | а) на поверхности прозрачные пузырькиб) по состоянию мяса на разрезев) по вкусу |  |
| 20 | Какие изделия готовят из сдобного пресного теста? | а) блиныб) бисквитв) курники |  |

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11**

по дисциплине МДК01.01

«Технология приготовления блюд,

напитков и кулинарных изделий»

уч-ся группы № \_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Ф.И.О.

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Выбрать правильный вариант ответа на поставленный вопрос.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Содержание вопроса** | **Варианты ответов** | **Правильный ответ** |
| 1 | Для чего очищенные корнеплоды накрывают влажной тканью? | а) для удаления запахаб) чтобы не потемнелив) чтобы не впитывали посторонние запахи |  |
| 2 | Из чего приготавливают рыбу фри? | а) из филе с кожей без костейб) из филе с кожей и костямив) из чистого филе |  |
| 3 | Какие из перечисленных полуфабрикатов относят к мелкокусковым из свинины? | а) поджаркаб) эскалопв) котлеты отбивные |  |
| 4 | Какова продолжительность размораживания тушек кур? | а) 1...2 часаб) 8...10 часовв) 5-6 часов |  |
| 5 | Каковы условия жарки продукта основным способом? | а) жарка в большом количестве жираб) жарка в жарочном шкафув) жарка на жарочной поверхности с небольшим количеством жира |  |
| 6 | Из чего готовят «оттяжку» для прозрачных супов? | а) из костейб) из говядины и яичных белковв) из яичных белков |  |
| 7 | Какие соусы относят к холодным? | а) майонезб) соус сметанныйв) соус грибной |  |
| 8 | Какие крупы перед варкой не промывают? | а) пшеноб) рисовуюв) гречневую |  |
| 9 | Какие овощи жарят в сыром виде? | а) помидорыб) свеклув) морковь |  |
| 10 | В течение, какого времени хранят охлажденную жареную рыбу? | а) 24 часаб) 12 часовв) 6 часов |  |
| 11 | При какой температуре запекают мясные блюда? | а) 200...250 градусовб) 250...300 градусовв) 180...200 градусов |  |
| 12 | Чем отличается творожная запеканка от пудинга? | а) в пудинг вводят взбитые яичные белкиб) в пудинг вводят белый соусв) в пудинг вводят сметану |  |
| 13 | Почему нельзя кипятить заваренный чай? | а) он приобретает неприятный вкусб) он изменяет цветв) он приобретает неприятный запах |  |
| 14 | Какие формы нарезки моркови относят к сложным? | а) долькиб) брусочкив) гребешки |  |
| 15 | Как обрабатывают рыбу для нарезания на порционные куски? | а) очистка чешуи, удаление плавников, удаление внутренностей и жабр, промываниеб) очистка чешуи, удаление плавников, удаление головы и внутренностей, промываниев) очистка чешуи, удаление плавников, удаление головы, разрезание брюшка, удаление внутренностей, промывание, обсушивание |  |
| 16 | Для чего использую вырезку? | а) для жареньяб) для варкив) для тушения |  |
| 17 | Как нарезают свежую капусту для щей? | а) соломкойб) мелко рубятв) ломтиками |  |
| 18 | Какой консистенции приготовляют соус для запекания рыбы? | а) густойб) средней густотыв) жидкий |  |
| 19 | Как нарезают мясо для поджарки? | а) брусочкамиб) произвольной формыв) кубиками |  |
| 20 | Как определяют готовность изделий из слоеного пресного теста? | а) по запахуб) по цветув) по вкусу |  |

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12**

по дисциплине МДК01.01

«Технология приготовления блюд,

напитков и кулинарных изделий»

уч-ся группы № \_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Ф.И.О.

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Выбрать правильный вариант ответа на поставленный вопрос.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Содержание вопроса** | **Варианты ответов** | **Правильный ответ** |
| 1 | Для чего очень кислую капусту промывают в холодной воде? | а) для удаления кислотыб) для удаления запахав) для удаления гусениц |  |
| 2 | Какие блюда приготавливают из рыбной котлетной массы? | а) тельноеб) рыба в тестев) кнели |  |
| 3 | Чем отличается рубленая масса от котлетной? | а) в котлетную массу добавляют молокоб) в котлетную массу добавляют хлебв) не отличается |  |
| 4 | Как промывают выпотрошенную птицу? | а) холодной проточной водойб) горячей водойв) не промывают |  |
| 5 | Каковы условия жарки продукта во фритюре? | а) жарка в большом количестве жираб) жарка в жарочном шкафув) жарка на жарочной поверхности с небольшим количеством жира |  |
| 6 | Что является жидкой основой сладких супов? | а) сахарный сиропб) разведенный крахмалв) фруктовый отвар |  |
| 7 | Как подразделяют соусы по температуре подачи? | а) холодныеб) теплыев) не подразделяют |  |
| 8 | Какие крупы перед варкой необходимо промывать? | а) гречневуюб) пшеничнуюв) рисовую |  |
| 9 | Какие овощи жарят во фритюре? | а) помидорыб) тыквув) лук |  |
| 10 | При какой температуре запекают сырую рыбу? | а) 200...220 градусовб) 250...280 градусовв) 180...200 градусов |  |
| 11 | Как определяют готовность жареных блюд из котлетной массы? | а) методом проколаб) по вкусув) появление белых пузырьков на поверхности изделий |  |
| 12 | Какова температура отпуска холодных блюд и закусок? | а) 10...12 градусовб) 15...20 градусовв) 20...25 градусов |  |
| 13 | Сколько раз в день необходимо принимать пищу? | а) 3 разаб) 6-7 разв) 4-5 раз |  |
| 14 | Какие формы нарезки моркови относят к простым? | а) долькиб) шестеренкив) гребешки |  |
| 15 | Как обрабатывают рыбу для использования в целом виде? | а) очистка чешуи, удаление плавников, удаление внутренностей и жабр, промываниеб) очистка чешуи, удаление плавников, удаление головы и внутренностей, промываниев) очистка чешуи, удаление плавников, удаление головы, разрезание брюшка, удаление внутренностей, промывание, обсушивание |  |
| 16 | Что такое деление туши на отруба? | а) отделение мякоти от костейб) удаление сухожилий, пленок, хрящейв) деление туши на части |  |
| 17 | Каковы условия жарки продукта во фритюре? | а) жарка в большом количестве жираб) жарка в жарочном шкафув) жарка на жарочной поверхности с небольшим количеством жира |  |
| 18 | Как определяют готовность жареной рыбы? | а) при проколе не выделяется сокб) наличие на поверхности мелких воздушных пузырьковв) при проколе выделяется не прозрачный сок |  |
| 19 | Как нарезают мясо для бефстроганов? | а) брусочкамиб) произвольной формыв) кубиками |  |
| 20 | Почему бисквитное тесто сразу выпекают? | а) быстро портитсяб) засыхаетв) оседает |  |

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13**

по дисциплине МДК01.01

«Технология приготовления блюд,

напитков и кулинарных изделий»

уч-ся группы № \_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Ф.И.О.

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Выбрать правильный вариант ответа на поставленный вопрос.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Содержание вопроса** | **Варианты ответов** | **Правильный ответ** |
| 1 | Для приготовления, каких блюд используют репчатый лук, нарезанный полукольцами? | а) салатб) шашлыкв) суп |  |
| 2 | Какую рыбу чаще всего приготавливают в фаршированном виде? | а) хекб) трескав) судак |  |
| 3 | Какие полуфабрикаты приготовляют из рубленой массы? | а) фрикаделькиб) биточкив) котлеты |  |
| 4 | Для чего промывают выпотрошенную птицу? | а) для удаления запахаб) для удаления загрязненийв) не промывают |  |
| 5 | Что такое тушение? | а) варка с последующим обжариваниемб) припускание предварительно обжаренного продуктав) жаренье на открытом огне |  |
| 6 | Какие супы относят к холодным? | а) свекольникб) солянкав) рассольник |  |
| 7 | Как подразделяют соусы по цвету? | а) белыеб) безцветныев) грибные |  |
| 8 | Для чего рисовую крупу обваривают кипятком перед варкой каши? | а) для удаления запахаб) для удаления привкуса мукив) для удаления примесей |  |
| 9 | Какие овощи жарят во фритюре? | а) помидорыб) тыквув) лук |  |
| 10 | При какой температуре запекают предварительно припущенную и жареную рыбу? | а) 200...220 градусовб) 250...280 градусовв) 180...200 градусов |  |
| 11 | Как нарезается печень для приготовления блюда печень по-строгановски? | а) брусочкамиб) кубикамив) порционными кусками |  |
| 12 | Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд? | а) холодные закуски имеют меньший выходб) холодные закуски имеют больший выходв) не отличаются |  |
| 13 | Какие способы тепловой обработки используют при приготовлении диетических блюд? | а) жарка во фритюреб) тушениев) припускание |  |
| 14 | Какие формы нарезки картофеля относят к сложным? | а) кубикиб) бочонкив) ломтики |  |
| 15 | Для чего при размораживании рыбы в воду добавляют соль? | а) для быстрого размораживанияб) для удаления запахав) для сохранения минеральных веществ |  |
| 16 | Что такое жиловка и зачистка мяса? | а) отделение мякоти от костейб) удаление сухожилий, пленок, хрящейв) деление туши на части |  |
| 17 | В чем отличие заправочных супов от остальных супов? | а) их заправляют пассерованными овощамиб) в них добавляют свеклув) их готовят на воде |  |
| 18 | Что добавляют при припускании рыбы для улучшения вкуса? | а) соусб) огуречный рассолв) мясной бульон |  |
| 19 | Каким может быть выход мясных блюд, жаренных натуральными порционными кусками? | а) 75 гб) 80 гв) 85 г |  |
| 20 | Какие изделия относятся к мучным гарнирам? | а) вареникиб) оладьив) клецки |  |

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14**

по дисциплине МДК01.01

«Технология приготовления блюд,

напитков и кулинарных изделий»

уч-ся группы № \_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Ф.И.О.

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Выбрать правильный вариант ответа на поставленный вопрос.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Содержание вопроса** | **Варианты ответов** | **Правильный ответ** |
| 1 | Для чего используют вареную свеклу, нарезанную звездочками и гребешками? | а) для приготовления борщейб) для украшения холодных блюдв) для приготовления винегретов |  |
| 2 | Какую форму имеет тельное из рыбы? | а) овально-прямоугольнуюб) полумесяцав) округло-приплюснутую |  |
| 3 | Какие полуфабрикаты получают из котлетной массы? | а) котлетыб) люля-кебабв) котлеты полтавские |  |
| 4 | Для чего используют целые тушки птицы? | а) для варкиб) для тушенияв) для припускания |  |
| 5 | Что такое пассерование? | а) медленное обжаривание продуктовб) варка с последующим обжариваниемв) удаление волосков с поверхности тушек птицы |  |
| 6 | Сколько времени хранят готовые супы? | а) 1 часб) 3 часав) 2 часа |  |
| 7 | Как подразделяют соусы по консистенции? | а) средней густотыб) очень густыев) горячие |  |
| 8 | Для чего бобовые перед варкой замачивают в холодной воде? | а) для сокращения времени варкиб) для улучшения вкусав) для удаления посторонних примесей |  |
| 9 | С какими соусами можно подавать картофель отварной? | а) майонезб) сметанныйв) белый на рыбном бульоне |  |
| 10 | В течение, какого времени реализуют разогретые рыбные блюда? | а) 30 минб) 40 минв) 1 час |  |
| 11 | В течение, какого времени хранят охлажденное отварное мясо? | а) 48 часовб) 24 часав) 12 часов |  |
| 12 | На какие виды подразделяются открытые бутерброды? | а) закусочныеб) сложныев) закрытые |  |
| 13 | Каков выход салата на одну порцию? | а) 75 г.б) 150 г.в) 250 г. |  |
| 14 | Какие формы нарезки картофеля относят к простым? | а) шарикиб) спиралив) брусочки |  |
| 15 | Какую рыбу размораживают на воздухе? | а) бычкиб) осетрв) щука |  |
| 16 | Что такое обвалка мяса? | а) отделение мякоти от костейб) удаление сухожилий, пленок, хрящейв) деление туши на части |  |
| 17 | Какие продукты используют для варки мясо-костного бульона? | а) обработанные костиб) кости и мясов) птицу |  |
| 18 | Как определяют готовность вареной рыбы? | а) рыба изменяет цветб) при проколе выделяется прозрачный сокв) при проколе не выделяется сок |  |
| 19 | Какова масса кусков мяса для жаренья крупными кусками? | а) 3 кгб) 2,5 кгв) 1...2 кг |  |
| 20 | Что предполагает безопарный способ замешивания дрожжевого теста? | а) соединяют все продукты одновременноб) тесто замешивают в два приемав) тесто замешивают без дрожжей |  |

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15**

по дисциплине МДК01.01

«Технология приготовления блюд,

напитков и кулинарных изделий»

уч-ся группы № \_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Ф.И.О.

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Выбрать правильный вариант ответа на поставленный вопрос.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Содержание вопроса** | **Варианты ответов** | **Правильный ответ** |
| 1 | Для чего используют картофель нарезанный ломтиками? | а) для жареньяб) для приготовления рагув) для приготовления супов |  |
| 2 | Какую форму имеет зраза рыбная? | а) овально-прямоугольнуюб) полумесяцав) округло-приплюснутую |  |
| 3 | Что относится к мясным субпродуктам? | а) хвостыб) костив) шкуры |  |
| 4 | Для чего используют желудок птицы? | а) для варки студнейб) для приготовления паштетовв) для приготовления рагу. |  |
| 5 | Что такое ошпаривание? | а) медленное обжаривание продуктовб) обливание продуктов кипящей водойв) удаление волосков с поверхности тушек птицы |  |
| 6 | В чем отличие заправочных супов от остальных супов? | а) их заправляют пассерованными овощамиб) в них добавляют свеклув) их варят на воде |  |
| 7 | Как подразделяют соусы по консистенции? | а) средней густотыб) очень густыев) горячие |  |
| 8 | На какое время замачивают бобовые перед варкой? | а) 8...10 часовб) 5...8 часовв) 3...4 часа |  |
| 9 | В течение, какого времени хранят запеченные блюда из овощей? | а) 3 часаб) 4 часав) 2 часа |  |
| 10 | Для чего при варке рыбы добавляют уксус? | а) для удаления неприятного запахаб) для сохранения формыв) для улучшения вкуса |  |
| 11 | Какова температура отпуска горячих мясных блюд? | а) 65 градусовб) 70 градусовв) 75 градусов |  |
| 12 | В течение, какого времени реализуются салаты? | а) 1 часб) 30 минутв) 2 часа |  |
| 13 | В чем отличие винегрета от других салатов? | а) в винегрет добавляют соленую сельдьб) в винегрет добавляют свеклув) в винегрет добавляют картофель |  |
| 14 | Какие овощи относятся к группе корнеплодов? | а) морковьб) картофельв) лук репчатый |  |
| 15 | Какую рыбу размораживают в воде? | а) тушки судакаб) тушки осетровв) ставриду |  |
| 16 | Какова продолжительность медленного размораживания мяса крупными частями? | а) 24 часаб) 1...3 сутокв) 4...5 суток |  |
| 17 | Какие продукты используют для варки костного бульона? | а) обработанные костиб) кости и мясов) птицу |  |
| 18 | Для чего при варке рыбы добавляют уксус? | а) для удаления неприятного запахаб) для сохранения формыв) для улучшения вкуса |  |
| 19 | В течение, какого времени хранят отварные сосиски? | а) 20 минут в отвареб) 20 мин без отварав) 12 часов в холодильнике |  |
| 20 | Какие изделия относят к мучным блюдам? | а) пирожкиб) лапшав) блины |  |