**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**](mailto: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) морковь  б) картофель  в) лук репчатый |  |
| 2 | Какую рыбу размораживают в воде? | а) тушки судака  б) тушки осетров  в) ставриду |  |
| 3 | Какова продолжительность медленного размораживания мяса крупными частями? | а) 24 часа  б) 1...3 суток  в) 4...5 суток |  |
| 4 | Почему дичь используют только для жаренья? | а) из-за специфического вкуса  б) из-за специфического запаха  в) ее позвоночник содержит горечь |  |
| 5 | Каковы условия варки продукта основным способом? | а) продукт полностью погружен в жидкость  б) продукт на половину погружен в жидкость  в) продукт помещен в пароварку |  |
| 6 | Какие продукты используют для варки костного бульона? | а) обработанные кости  б) кости и мясо  в) птицу |  |
| 7 | Как подразделяют соусы по температуре подачи? | а) холодные  б) теплые  в) не подразделяют |  |
| 8 | Какие крупы перед варкой не промывают? | а) пшено  б) рисовую  в) гречневую |  |
| 9 | С какими соусами можно подавать картофель отварной? | а) майонез  б) сметанный  в) белый на рыбном бульоне |  |
| 10 | Для чего при варке рыбы добавляют уксус? | а) для удаления неприятного запаха  б) для сохранения формы  в) для улучшения вкуса |  |
| 11 | В течение, какого времени хранят отварные сосиски? | а) 20 минут в отваре  б) 20 мин без отвара  в) 12 часов в холодильнике |  |
| 12 | Какие яйца используют на предприятиях общественного питания? | а) гусиные  б) утиные  в) 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 жаренья  б) для приготовления рагу  в) для приготовления супов |  |
| 15 | Какую форму имеет зраза рыбная? | а) овально-прямоугольную  б) полумесяца  в) округло-приплюснутую |  |
| 16 | Что относится к мясным субпродуктам? | а) хвосты  б) кости  в) шкуры |  |
| 17 | В чем отличие заправочных супов от остальных супов? | а) их заправляют пассерованными овощами  б) в них добавляют свеклу  в) их варят на воде |  |
| 18 | Для чего при варке рыбы добавляют уксус? | а) для удаления неприятного запаха  б) для сохранения формы  в) для улучшения вкуса |  |
| 19 | Какова температура отпуска горячих мясных блюд? | а) 65 градусов  б) 70 градусов  в) 75 градусов |  |
| 20 | Какие изделия относят к мучным блюдам? | а) пирожки  б) лапша  в) 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) шарики  б) спирали  в) брусочки |  |
| 2 | Какую рыбу размораживают на воздухе? | а) бычки  б) осетр  в) щука |  |
| 3 | Что такое обвалка мяса? | а) отделение мякоти от костей  б) удаление сухожилий, пленок, хрящей  в) деление туши на части |  |
| 4 | Какова продолжительность размораживания тушек кур? | а) 1...2 часа  б) 8...10 часов  в) 5-6 часов |  |
| 5 | Каковы условия припускания продукта? | а) варка в большом количестве жидкости  б) варка в небольшом количестве жидкости  в) варка на водяной бане |  |
| 6 | Какие продукты используют для варки мясо-костного бульона? | а) обработанные кости  б) кости и мясо  в) птицу |  |
| 7 | Как подразделяют соусы по цвету? | а) белые  б) безцветные  в) грибные |  |
| 8 | Какие крупы перед варкой необходимо промывать? | а) гречневую  б) пшеничную  в) рисовую |  |
| 9 | Какие овощи жарят в сыром виде? | а) помидоры  б) свеклу  в) морковь |  |
| 10 | Как определяют готовность вареной рыбы? | а) рыба изменяет цвет  б) при проколе выделяется прозрачный сок  в) при проколе не выделяется сок |  |
| 11 | Какова масса кусков мяса для жаренья крупными кусками? | а) 3 кг  б) 2,5 кг  в) 1...2 кг |  |
| 12 | Что такое меланж? | а) смесь яичных белков и желтков  б) смесь яйца с молоком  в) смесь яйца с мукой |  |
| 13 | В чем отличие винегрета от других салатов? | а) в винегрет добавляют соленую сельдь  б) в винегрет добавляют свеклу  в) в винегрет добавляют картофель |  |
| 14 | Для чего используют вареную свеклу, нарезанную звездочками и гребешками? | а) для приготовления борщей  б) для украшения холодных блюд  в) для приготовления винегретов |  |
| 15 | Какую форму имеет тельное из рыбы? | а) овально-прямоугольную  б) полумесяца  в) округло-приплюснутую |  |
| 16 | Какие полуфабрикаты получают из котлетной массы? | а) котлеты  б) люля-кебаб  в) котлеты полтавские |  |
| 17 | Сколько времени хранят готовые супы? | а) 1 час  б) 3 часа  в) 2 часа |  |
| 18 | В течение, какого времени реализуют разогретые рыбные блюда? | а) 30 мин  б) 40 мин  в) 1 час |  |
| 19 | В течение, какого времени хранят охлажденное отварное мясо? | а) 48 часов  б) 24 часа  в) 12 часов |  |
| 20 | Какие изделия относятся к группе мучных кулинарных? | а) пельмени  б) ватрушки  в) 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) кубики  б) бочонки  в) ломтики |  |
| 2 | Для чего при размораживании рыбы в воду добавляют соль? | а) для быстрого размораживания  б) для удаления запаха  в) для сохранения минеральных веществ |  |
| 3 | Что такое жиловка и зачистка мяса? | а) отделение мякоти от костей  б) удаление сухожилий, пленок, хрящей  в) деление туши на части |  |
| 4 | Как промывают выпотрошенную птицу? | а) холодной проточной водой  б) горячей водой  в) не промывают |  |
| 5 | Каковы условия жарки продукта основным способом? | а) жарка в большом количестве жира  б) жарка в жарочном шкафу  в) жарка на жарочной поверхности с небольшим количеством жира |  |
| 6 | В чем отличие заправочных супов от остальных супов? | а) их заправляют пассерованными овощами  б) в них добавляют свеклу  в) их готовят на воде |  |
| 7 | Как подразделяют соусы по консистенции? | а) средней густоты  б) очень густые  в) горячие |  |
| 8 | Для чего рисовую крупу обваривают кипятком перед варкой каши? | а) для удаления запаха  б) для удаления привкуса муки  в) для удаления примесей |  |
| 9 | Какие овощи жарят во фритюре? | а) помидоры  б) тыкву  в) лук |  |
| 10 | Что добавляют при припускании рыбы для улучшения вкуса? | а) соус  б) огуречный рассол  в) мясной бульон |  |
| 11 | Каким может быть выход мясных блюд, жаренных натуральными порционными кусками? | а) 75 г  б) 80 г  в) 85 г |  |
| 12 | В течение, какого времени варят яйца всмятку? | а) 5 минут после закипания  б) 10 минут после закипания  в) 2,5...3 минуты после закипания |  |
| 13 | Какова температура подачи холодных сладких блюд? | а) 10 градусов  б) 4 градуса  в) 2 градуса |  |
| 14 | Для приготовления, каких блюд используют репчатый лук, нарезанный полукольцами? | а) салат  б) шашлык  в) суп |  |
| 15 | Какую рыбу чаще всего приготавливают в фаршированном виде? | а) хек  б) треска  в) судак |  |
| 16 | Какие полуфабрикаты приготовляют из рубленой массы? | а) фрикадельки  б) биточки  в) котлеты |  |
| 17 | Какие супы относят к холодным? | а) свекольник  б) солянка  в) рассольник |  |
| 18 | При какой температуре запекают предварительно припущенную и жареную рыбу? | а) 200...220 градусов  б) 250...280 градусов  в) 180...200 градусов |  |
| 19 | Как нарезается печень для приготовления блюда печень по-строгановски? | а) брусочками  б) кубиками  в) порционными кусками |  |
| 20 | Какие изделия относятся к мучным гарнирам? | а) вареники  б) оладьи  в) 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) дольки  б) шестеренки  в) гребешки |  |
| 2 | Как обрабатывают рыбу для использования в целом виде? | а) очистка чешуи, удаление плавников, удаление внутренностей и жабр, промывание  б) очистка чешуи, удаление плавников, удаление головы и внутренностей, промывание  в) очистка чешуи, удаление плавников, удаление головы, разрезание брюшка, удаление внутренностей, промывание, обсушивание |  |
| 3 | Что такое деление туши на отруба? | а) отделение мякоти от костей  б) удаление сухожилий, пленок, хрящей  в) деление туши на части |  |
| 4 | Для чего промывают выпотрошенную птицу? | а) для удаления запаха  б) для удаления загрязнений  в) не промывают |  |
| 5 | Каковы условия жарки продукта во фритюре? | а) жарка в большом количестве жира  б) жарка в жарочном шкафу  в) жарка на жарочной поверхности с небольшим количеством жира |  |
| 6 | Почему в супы с кислыми продуктами картофель закладывают в первую очередь? | а) чтобы сохранить цвет картофеля  б) чтобы картофель не разварился  в) картофель плохо разваривается в кислой среде |  |
| 7 | Что является основой красных соусов? | а) белая мучная пассеровка  б) красная мучная пассеровка  в) бульон |  |
| 8 | Какие блюда готовят из вязких каш? | а) пудинги  б) пирожки  в) оладьи |  |
| 9 | С каким соусом запекают голубцы? | а) майонез  б) красный основной  в) сметанный |  |
| 10 | Как определяют готовность жареной рыбы? | а) при проколе не выделяется сок  б) наличие на поверхности мелких воздушных пузырьков  в) при проколе выделяется не прозрачный сок |  |
| 11 | Как нарезают мясо для бефстроганов? | а) брусочками  б) произвольной формы  в) кубиками |  |
| 12 | Для чего при варке яиц в воду добавляют соль? | а) чтобы избежать вытекания яиц (при наличии трещины на яйце)  б) для удаления запаха  в) для улучшения вкуса |  |
| 13 | Какие из перечисленных блюд относят к холодным сладким блюдам? | а) шарлотка яблочная  б) компот  в) яблоки в тесте |  |
| 14 | Что является жидкой основой сладких супов? | а) сахарный сироп  б) разведенный крахмал  в) фруктовый отвар |  |
| 15 | При какой температуре запекают сырую рыбу? | а) 200...220 градусов  б) 250...280 градусов  в) 180...200 градусов |  |
| 16 | Как определяют готовность жареных блюд из котлетной массы? | а) методом прокола  б) по вкусу  в) появление белых пузырьков на поверхности изделий |  |
| 17 | Для чего очень кислую капусту промывают в холодной воде? | а) для удаления кислоты  б) для удаления запаха  в) для удаления гусениц |  |
| 18 | Какие блюда приготавливают из рыбной котлетной массы? | а) тельное  б) рыба в тесте  в) кнели |  |
| 19 | Чем отличается рубленая масса от котлетной? | а) в котлетную массу добавляют молоко  б) в котлетную массу добавляют хлеб  в) не отличается |  |
| 20 | Что предполагает безопарный способ замешивания дрожжевого теста? | а) соединяют все продукты одновременно  б) тесто замешивают в два приема  в) 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) дольки  б) брусочки  в) гребешки |  |
| 2 | Как обрабатывают рыбу для нарезания на порционные куски? | а) очистка чешуи, удаление плавников, удаление внутренностей и жабр, промывание  б) очистка чешуи, удаление плавников, удаление головы и внутренностей, промывание  в) очистка чешуи, удаление плавников, удаление головы, разрезание брюшка, удаление внутренностей, промывание, обсушивание |  |
| 3 | Для чего использую вырезку? | а) для жаренья  б) для варки  в) для тушения |  |
| 4 | Для чего используют целые тушки птицы? | а) для варки  б) для тушения  в) для припускания |  |
| 5 | Что такое тушение? | а) варка с последующим обжариванием  б) припускание предварительно обжаренного продукта  в) жаренье на открытом огне |  |
| 6 | Как нарезают свежую капусту для щей? | а) соломкой  б) мелко рубят  в) ломтиками |  |
| 7 | Что необходимо сделать для того, чтобы при хранении на поверхности соуса не образовывалась пленка? | а) подогревать  б) положить на поверхность кусочек маргарина  в) перемешивать |  |
| 8 | Для чего бобовые перед варкой замачивают в холодной воде? | а) для сокращения времени варки  б) для улучшения вкуса  в) для удаления посторонних примесей |  |
| 9 | В течение, какого времени хранят запеченные блюда из овощей? | а) 3 часа  б) 4 часа  в) 2 часа |  |
| 10 | Какой консистенции приготовляют соус для запекания рыбы? | а) густой  б) средней густоты  в) жидкий |  |
| 11 | Как нарезают мясо для поджарки? | а) брусочками  б) произвольной формы  в) кубиками |  |
| 12 | Чем отличается омлет от яичницы? | а) не отличается  б) в омлет добавляют сливки  в) в омлет добавляют соусы |  |
| 13 | Как подготавливают крахмал к варке киселей? | а) растворяют в горячей воде  б) перемешивают с сахаром  в) растворяют в холодной воде |  |
| 14 | В течение, какого времени хранят охлажденную жареную рыбу? | а) 24 часа  б) 12 часов  в) 6 часов |  |
| 15 | При какой температуре запекают мясные блюда? | а) 200...250 градусов  б) 250...300 градусов  в) 180...200 градусов |  |
| 16 | Из чего готовят «оттяжку» для прозрачных супов? | а) из костей  б) из говядины и яичных белков  в) из яичных белков |  |
| 17 | Для чего очищенные корнеплоды накрывают влажной тканью? | а) для удаления запаха  б) чтобы не потемнели  в) чтобы не впитывали посторонние запахи |  |
| 18 | Из чего приготавливают рыбу фри? | а) из филе с кожей без костей  б) из филе с кожей и костями  в) из чистого филе |  |
| 19 | Какие из перечисленных полуфабрикатов относят к мелкокусковым из свинины? | а) поджарка  б) эскалоп  в) котлеты отбивные |  |
| 20 | Что предполагает опарный способ замешивания дрожжевого теста? | а) соединяют все продукты одновременно  б) тесто замешивают в два приема  в) 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 улиток  б) для сохранения пищевой ценности  в) для удаления запаха |  |
| 2 | Как обрабатывают рыбу для пластования (на филе)? | а) очистка чешуи, удаление плавников, удаление внутренностей и жабр, промывание  б) очистка чешуи, удаление плавников, удаление головы и внутренностей, промывание  в) очистка чешуи, удаление плавников, удаление головы, разрезание брюшка, удаление внутренностей, промывание, обсушивание |  |
| 3 | Для чего используют свиную шкуру? | а) для приготовления супов  б) для варки студней  в) выбрасывают |  |
| 4 | Какие полуфабрикаты приготовляют из филе птицы? | а) котлеты по-киевски  б) биточки  в) зразы |  |
| 5 | Что такое пассерование? | а) медленное обжаривание продуктов  б) варка с последующим обжариванием  в) удаление волосков с поверхности тушек птицы |  |
| 6 | В чем отличие борща от других супов? | а) в состав борща входит томатное пюре  б) в состав борща входят пассерованные овощи  в) в состав борща входит свекла |  |
| 7 | Как подразделяют соусы по консистенции? | а) средней густоты  б) очень густые  в) горячие |  |
| 8 | На какое время замачивают бобовые перед варкой? | а) 8...10 часов  б) 5...8 часов  в) 3...4 часа |  |
| 9 | С какими соусами можно подавать картофель отварной? | а) майонез  б) сметанный  в) белый на рыбном бульоне |  |
| 10 | С какими соусами запекают рыбу? | а) красный на мясном бульоне  б) грибной  в) сметанный |  |
| 11 | Как определить готовность мясных блюд, жаренных панированными кусками? | а) на поверхности прозрачные пузырьки  б) по состоянию мяса на разрезе  в) по вкусу |  |
| 12 | При какой температуре запекают яичные блюда? | а) 200...220 градусов  б) 220...250 градусов  в) 160...180 градусов |  |
| 13 | В течение, какого времени хранят готовое желе? | а) 12 часов  б) 1 час  в) 24 часа |  |
| 14 | Почему перед жареньем тушки кальмаров отваривают в воде? | а) чтобы мясо кальмаров не стало жестким  б) чтобы удалить неприятный запах  в) чтобы удалить посторонние примеси |  |
| 15 | Что можно добавлять в плов вместо томата? | а) красную смородину  б) барбарис  в) красный соус |  |
| 16 | Для чего обработанные шампиньоны промывают в воде с добавлением лимонной кислоты или уксуса? | а) для удаления запаха  б) для удаления ядовитых веществ  в) чтобы не потемнели |  |
| 17 | Что такое льезон? | а) смесь муки с яйцами  б) смесь муки с молоком  в) смесь яиц с молоком или водой |  |
| 18 | Какие из перечисленных полуфабрикатов относят к порционным из свинины? | а) эскалоп  б) поджарка  в) гуляш |  |
| 19 | Чем заправляют супы-пюре? | а) не заправляют  б) сливочным маслом  в) пассерованными овощами |  |
| 20 | От чего зависит продолжительность выпечки изделий из дрожжевого теста? | а) от размера изделий  б) от формы изделий  в) 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 овощной  б) салат  в) соус |  |
| 2 | Для чего филе соленой сельди вымачивают в молоке или в воде с молоком? | а) для удаления посторонних запахов  б) для сохранения вкуса  в) для придания сочности |  |
| 3 | Какие из перечисленных полуфабрикатов относят к порционным из говядины? | а) шпигованное мясо  б) бифштекс  в) азу |  |
| 4 | Какие полуфабрикаты приготовляют из котлетной массы из птицы? | а) азу  б) бифштекс  в) котлеты пожарские |  |
| 5 | Что такое ошпаривание? | а) медленное обжаривание продуктов  б) обливание продуктов кипящей водой  в) удаление волосков с поверхности тушек птицы |  |
| 6 | Чем отличаются рассольники от других супов? | а) в их состав входят соленые огурцы  б) в их состав входит томатное пюре  в) в их состав входят пассерованные овощи |  |
| 7 | Что является основой белых соусов? | а) коричневый бульон  б) белая пассеровка  в) красная пассеровка |  |
| 8 | Почему при варке бобовых соль добавляют в конце варки? | а) чтобы сохранить вкус  б) чтобы не замедлять разваривание  в) чтобы сохранить цвет |  |
| 9 | Какие овощи жарят в сыром виде? | а) помидоры  б) свеклу  в) морковь |  |
| 10 | Как определяют готовность запеченных рыбных блюд? | а) по запаху  б) по вкусу  в) по образовавшейся на поверхности корочке |  |
| 11 | Сколько штук на порцию отпускают зраз отбивных? | а) 2 штуки  б) 3 штуки  в) 1 штука |  |
| 12 | В течение, какого времени хранят блюда из яиц? | а) 12 часов  б) не хранят  в) 24 часа |  |
| 13 | Чем отличается мусс от желе? | а) в мусс не добавляют желатин  б) мусс взбивают  в) мусс не ставят в холодильник для застывания |  |
| 14 | В течение, какого времени варят кальмаров? | а) 5...6 мин  б) 2...3 мин  в) 6...8 мин |  |
| 15 | Как нарезают мясо для гуляша? | а) кубиками  б) брусочками  в) порционными кусками |  |
| 16 | Какие овощи используют для фарширования? | а) капуста  б) ревень  в) морковь |  |
| 17 | Для чего перед жареньем подготовленную рыбу панируют? | а) для сохранения пищевой ценности  б) для образования поджаристой корочки  в) для продления срока годности |  |
| 18 | Какие из перечисленных полуфабрикатов относят к крупнокусковым из говядины? | а) ромштекс  б) бифштекс  в) мясо шпигованное |  |
| 19 | Как подготовить макароны для супа молочного? | а) промыть  б) отварить в воде  в) отварить в молоке |  |
| 20 | Какова температура выпечки изделий из дрожжевого теста? | а) 200...260 градусов  б) 260...300 градусов  в) 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) салат  б) соус  в) маринованные помидоры |  |
| 2 | Для чего ошпаривают звенья осетровой рыбы? | а) для облегчения удаления жучек  б) для удаления посторонних запахов  в) для уменьшения массы |  |
| 3 | Какие из перечисленных полуфабрикатов относят к мелкокусковым из говядины? | а) бефстроганов  б) антрекот  в) зразы |  |
| 4 | Для чего используют желудок птицы? | а) для варки студней  б) для приготовления паштетов  в) для приготовления рагу. |  |
| 5 | Что такое запекание? | а) варка с последующим обжариванием  б) нагревание продуктов в жарочном шкафу до готовности  в) жаренье на огне |  |
| 6 | Как нарезают соленые огурцы для солянок? | а) ломтиками  б) тонко шинкуют  в) кружочками |  |
| 7 | Что является жидкой основой молочных соусов? | а) вода  б) бульон  в) молоко |  |
| 8 | В течение, какого времени хранят рассыпчатые каши? | а) 2 часа  б) 6 часов  в) 24 часа |  |
| 9 | Какие овощи жарят во фритюре? | а) помидоры  б) тыкву  в) лук |  |
| 10 | Как определить готовность вареных креветок? | а) всплывают на поверхность  б) изменяют цвет  в) методом прокола |  |
| 11 | Как нарезают мясо для азу? | а) кубиками  б) брусочками  в) произвольной формы |  |
| 12 | Какими бывают творожные блюда по способу тепловой обработки? | а) тушеные  б) отварные  в) припущенные |  |
| 13 | При какой температуре подают горячие сладкие блюда? | а) 60...65 градусов  б) 65...70 градусов  в) 50...55 градусов |  |
| 14 | Какие овощи относятся к группе корнеплодов? | а) морковь  б) картофель  в) лук репчатый |  |
| 15 | Что такое обвалка мяса? | а) отделение мякоти от костей  б) удаление сухожилий, пленок, хрящей  в) деление туши на части |  |
| 16 | В чем отличие заправочных супов от остальных супов? | а) их заправляют пассерованными овощами  б) в них добавляют свеклу  в) их готовят на воде |  |
| 17 | Для чего используют картофель нарезанный ломтиками? | а) для жаренья  б) для приготовления рагу  в) для приготовления супов |  |
| 18 | Какую форму имеет зраза рыбная? | а) овально-прямоугольную  б) полумесяца  в) округло-приплюснутую |  |
| 19 | Какой консистенции приготовляют соус для запекания рыбы? | а) густой  б) средней густоты  в) жидкий |  |
| 20 | По каким признакам определяют готовность опары? | а) по цвету  б) пузырьки на поверхности уменьшаются, опара немного оседает  в) 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) капуста  б) ревень  в) морковь |  |
| 2 | Для чего перед жареньем подготовленную рыбу панируют? | а) для сохранения пищевой ценности  б) для образования поджаристой корочки  в) для продления срока годности |  |
| 3 | Какие из перечисленных полуфабрикатов относят к крупнокусковым из говядины? | а) ромштекс  б) бифштекс  в) мясо шпигованное |  |
| 4 | Какую форму имеют котлеты? | а) овально-приплюснутую с одним заостренным концом  б) овально-приплюснутую с двумя заостренными концами  в) приплюснуто-округлую |  |
| 5 | Каковы условия варки продукта основным способом? | а) продукт полностью погружен в жидкость  б) продукт на половину погружен в жидкость  в) продукт помещен в пароварку |  |
| 6 | Как подготовить макароны для супа молочного? | а) промыть  б) отварить в воде  в) отварить в молоке |  |
| 7 | Что входит в состав натурального сметанного соуса? | а) сметана с мясным бульоном  б) сметана с рыбным бульоном  в) сметана и белая пассеровка |  |
| 8 | В течение, какого времени хранят блюда из макаронных изделий? | а) 2 часа  б) 1 час  в) 3 часа |  |
| 9 | С каким соусом запекают голубцы? | а) майонез  б) красный основной  в) сметанный |  |
| 10 | В течение, какого времени варят кальмаров? | а) 5...6 мин  б) 2...3 мин  в) 6...8 мин |  |
| 11 | Как нарезают мясо для гуляша? | а) кубиками  б) брусочками  в) порционными кусками |  |
| 12 | Как обрабатывают творог перед приготовлением блюд? | а) перемешивают  б) не обрабатывают  в) протирают |  |
| 13 | Какие напитки относят к горячим? | а) шоколад  б) компот  в) квас |  |
| 14 | Для приготовления, каких блюд используют кабачки? | а) суп овощной  б) салат  в) соус |  |
| 15 | Для чего филе соленой сельди вымачивают в молоке или в воде с молоком? | а) для удаления посторонних запахов  б) для сохранения вкуса  в) для придания сочности |  |
| 16 | Какие из перечисленных полуфабрикатов относят к порционным из говядины? | а) шпигованное мясо  б) бифштекс  в) азу |  |
| 17 | Сколько штук на порцию отпускают зраз отбивных? | а) 2 штуки  б) 3 штуки  в) 1 штука |  |
| 18 | В течение, какого времени хранят блюда из яиц? | а) 12 часов  б) не хранят  в) 24 часа |  |
| 19 | Чем отличаются рассольники от других супов? | а) в их состав входят соленые огурцы  б) в их состав входит томатное пюре  в) в их состав входят пассерованные овощи |  |
| 20 | Чем отличаются блины от блинчиков? | а) в тесто для блинов добавляют дрожжи  б) в тесто для блинов добавляют яйцо  в) 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 запаха  б) для удаления ядовитых веществ  в) чтобы не потемнели |  |
| 2 | Что такое льезон? | а) смесь муки с яйцами  б) смесь муки с молоком  в) смесь яиц с молоком или водой |  |
| 3 | Какие из перечисленных полуфабрикатов относят к порционным из свинины? | а) эскалоп  б) поджарка  в) гуляш |  |
| 4 | Почему дичь используют только для жаренья? | а) из-за специфического вкуса  б) из-за специфического запаха  в) ее позвоночник содержит горечь |  |
| 5 | Каковы условия припускания продукта? | а) варка в большом количестве жидкости  б) варка в небольшом количестве жидкости  в) варка на водяной бане |  |
| 6 | Чем заправляют супы-пюре? | а) не заправляют  б) сливочным маслом  в) пассерованными овощами |  |
| 7 | Какие ингредиенты входят в состав зеленого масла? | а) сливочное масло, зелень, лимонный сок  б) сливочное масло, горчица, лимонный сок  в) сливочное масло, лимонный сок |  |
| 8 | В течение, какого времени хранят запеканки из круп? | а) 1 час  б) 2 часа  в) 3 часа |  |
| 9 | В течение, какого времени хранят запеченные блюда из овощей? | а) 3 часа  б) 4 часа  в) 2 часа |  |
| 10 | Почему перед жареньем тушки кальмаров отваривают в воде? | а) чтобы мясо кальмаров не стало жестким  б) чтобы удалить неприятный запах  в) чтобы удалить посторонние примеси |  |
| 11 | Что можно добавлять в плов вместо томата? | а) красную смородину  б) барбарис  в) красный соус |  |
| 12 | Какие из перечисленных блюд относятся к отварным блюдам из творога? | а) сырники  б) пудинг паровой  в) творожная масса |  |
| 13 | Какова температура подачи горячих напитков? | а) 60 градусов  б) не выше 50 градусов  в) не ниже 75 градусов |  |
| 14 | Для чего капусту кладут в холодную подсоленную воду? | а) для удаления гусениц и улиток  б) для сохранения пищевой ценности  в) для удаления запаха |  |
| 15 | Как обрабатывают рыбу для пластования (на филе)? | а) очистка чешуи, удаление плавников, удаление внутренностей и жабр, промывание  б) очистка чешуи, удаление плавников, удаление головы и внутренностей, промывание  в) очистка чешуи, удаление плавников, удаление головы, разрезание брюшка, удаление внутренностей, промывание, обсушивание |  |
| 16 | Для чего используют свиную шкуру? | а) для приготовления супов  б) для варки студней  в) выбрасывают |  |
| 17 | В чем отличие борща от других супов? | а) в состав борща входит томатное пюре  б) в состав борща входят пассерованные овощи  в) в состав борща входит свекла |  |
| 18 | С какими соусами запекают рыбу? | а) красный на мясном бульоне  б) грибной  в) сметанный |  |
| 19 | Как определить готовность мясных блюд, жаренных панированными кусками? | а) на поверхности прозрачные пузырьки  б) по состоянию мяса на разрезе  в) по вкусу |  |
| 20 | Какие изделия готовят из сдобного пресного теста? | а) блины  б) бисквит  в) 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 запаха  б) чтобы не потемнели  в) чтобы не впитывали посторонние запахи |  |
| 2 | Из чего приготавливают рыбу фри? | а) из филе с кожей без костей  б) из филе с кожей и костями  в) из чистого филе |  |
| 3 | Какие из перечисленных полуфабрикатов относят к мелкокусковым из свинины? | а) поджарка  б) эскалоп  в) котлеты отбивные |  |
| 4 | Какова продолжительность размораживания тушек кур? | а) 1...2 часа  б) 8...10 часов  в) 5-6 часов |  |
| 5 | Каковы условия жарки продукта основным способом? | а) жарка в большом количестве жира  б) жарка в жарочном шкафу  в) жарка на жарочной поверхности с небольшим количеством жира |  |
| 6 | Из чего готовят «оттяжку» для прозрачных супов? | а) из костей  б) из говядины и яичных белков  в) из яичных белков |  |
| 7 | Какие соусы относят к холодным? | а) майонез  б) соус сметанный  в) соус грибной |  |
| 8 | Какие крупы перед варкой не промывают? | а) пшено  б) рисовую  в) гречневую |  |
| 9 | Какие овощи жарят в сыром виде? | а) помидоры  б) свеклу  в) морковь |  |
| 10 | В течение, какого времени хранят охлажденную жареную рыбу? | а) 24 часа  б) 12 часов  в) 6 часов |  |
| 11 | При какой температуре запекают мясные блюда? | а) 200...250 градусов  б) 250...300 градусов  в) 180...200 градусов |  |
| 12 | Чем отличается творожная запеканка от пудинга? | а) в пудинг вводят взбитые яичные белки  б) в пудинг вводят белый соус  в) в пудинг вводят сметану |  |
| 13 | Почему нельзя кипятить заваренный чай? | а) он приобретает неприятный вкус  б) он изменяет цвет  в) он приобретает неприятный запах |  |
| 14 | Какие формы нарезки моркови относят к сложным? | а) дольки  б) брусочки  в) гребешки |  |
| 15 | Как обрабатывают рыбу для нарезания на порционные куски? | а) очистка чешуи, удаление плавников, удаление внутренностей и жабр, промывание  б) очистка чешуи, удаление плавников, удаление головы и внутренностей, промывание  в) очистка чешуи, удаление плавников, удаление головы, разрезание брюшка, удаление внутренностей, промывание, обсушивание |  |
| 16 | Для чего использую вырезку? | а) для жаренья  б) для варки  в) для тушения |  |
| 17 | Как нарезают свежую капусту для щей? | а) соломкой  б) мелко рубят  в) ломтиками |  |
| 18 | Какой консистенции приготовляют соус для запекания рыбы? | а) густой  б) средней густоты  в) жидкий |  |
| 19 | Как нарезают мясо для поджарки? | а) брусочками  б) произвольной формы  в) кубиками |  |
| 20 | Как определяют готовность изделий из слоеного пресного теста? | а) по запаху  б) по цвету  в) 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 кислоты  б) для удаления запаха  в) для удаления гусениц |  |
| 2 | Какие блюда приготавливают из рыбной котлетной массы? | а) тельное  б) рыба в тесте  в) кнели |  |
| 3 | Чем отличается рубленая масса от котлетной? | а) в котлетную массу добавляют молоко  б) в котлетную массу добавляют хлеб  в) не отличается |  |
| 4 | Как промывают выпотрошенную птицу? | а) холодной проточной водой  б) горячей водой  в) не промывают |  |
| 5 | Каковы условия жарки продукта во фритюре? | а) жарка в большом количестве жира  б) жарка в жарочном шкафу  в) жарка на жарочной поверхности с небольшим количеством жира |  |
| 6 | Что является жидкой основой сладких супов? | а) сахарный сироп  б) разведенный крахмал  в) фруктовый отвар |  |
| 7 | Как подразделяют соусы по температуре подачи? | а) холодные  б) теплые  в) не подразделяют |  |
| 8 | Какие крупы перед варкой необходимо промывать? | а) гречневую  б) пшеничную  в) рисовую |  |
| 9 | Какие овощи жарят во фритюре? | а) помидоры  б) тыкву  в) лук |  |
| 10 | При какой температуре запекают сырую рыбу? | а) 200...220 градусов  б) 250...280 градусов  в) 180...200 градусов |  |
| 11 | Как определяют готовность жареных блюд из котлетной массы? | а) методом прокола  б) по вкусу  в) появление белых пузырьков на поверхности изделий |  |
| 12 | Какова температура отпуска холодных блюд и закусок? | а) 10...12 градусов  б) 15...20 градусов  в) 20...25 градусов |  |
| 13 | Сколько раз в день необходимо принимать пищу? | а) 3 раза  б) 6-7 раз  в) 4-5 раз |  |
| 14 | Какие формы нарезки моркови относят к простым? | а) дольки  б) шестеренки  в) гребешки |  |
| 15 | Как обрабатывают рыбу для использования в целом виде? | а) очистка чешуи, удаление плавников, удаление внутренностей и жабр, промывание  б) очистка чешуи, удаление плавников, удаление головы и внутренностей, промывание  в) очистка чешуи, удаление плавников, удаление головы, разрезание брюшка, удаление внутренностей, промывание, обсушивание |  |
| 16 | Что такое деление туши на отруба? | а) отделение мякоти от костей  б) удаление сухожилий, пленок, хрящей  в) деление туши на части |  |
| 17 | Каковы условия жарки продукта во фритюре? | а) жарка в большом количестве жира  б) жарка в жарочном шкафу  в) жарка на жарочной поверхности с небольшим количеством жира |  |
| 18 | Как определяют готовность жареной рыбы? | а) при проколе не выделяется сок  б) наличие на поверхности мелких воздушных пузырьков  в) при проколе выделяется не прозрачный сок |  |
| 19 | Как нарезают мясо для бефстроганов? | а) брусочками  б) произвольной формы  в) кубиками |  |
| 20 | Почему бисквитное тесто сразу выпекают? | а) быстро портится  б) засыхает  в) 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) салат  б) шашлык  в) суп |  |
| 2 | Какую рыбу чаще всего приготавливают в фаршированном виде? | а) хек  б) треска  в) судак |  |
| 3 | Какие полуфабрикаты приготовляют из рубленой массы? | а) фрикадельки  б) биточки  в) котлеты |  |
| 4 | Для чего промывают выпотрошенную птицу? | а) для удаления запаха  б) для удаления загрязнений  в) не промывают |  |
| 5 | Что такое тушение? | а) варка с последующим обжариванием  б) припускание предварительно обжаренного продукта  в) жаренье на открытом огне |  |
| 6 | Какие супы относят к холодным? | а) свекольник  б) солянка  в) рассольник |  |
| 7 | Как подразделяют соусы по цвету? | а) белые  б) безцветные  в) грибные |  |
| 8 | Для чего рисовую крупу обваривают кипятком перед варкой каши? | а) для удаления запаха  б) для удаления привкуса муки  в) для удаления примесей |  |
| 9 | Какие овощи жарят во фритюре? | а) помидоры  б) тыкву  в) лук |  |
| 10 | При какой температуре запекают предварительно припущенную и жареную рыбу? | а) 200...220 градусов  б) 250...280 градусов  в) 180...200 градусов |  |
| 11 | Как нарезается печень для приготовления блюда печень по-строгановски? | а) брусочками  б) кубиками  в) порционными кусками |  |
| 12 | Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд? | а) холодные закуски имеют меньший выход  б) холодные закуски имеют больший выход  в) не отличаются |  |
| 13 | Какие способы тепловой обработки используют при приготовлении диетических блюд? | а) жарка во фритюре  б) тушение  в) припускание |  |
| 14 | Какие формы нарезки картофеля относят к сложным? | а) кубики  б) бочонки  в) ломтики |  |
| 15 | Для чего при размораживании рыбы в воду добавляют соль? | а) для быстрого размораживания  б) для удаления запаха  в) для сохранения минеральных веществ |  |
| 16 | Что такое жиловка и зачистка мяса? | а) отделение мякоти от костей  б) удаление сухожилий, пленок, хрящей  в) деление туши на части |  |
| 17 | В чем отличие заправочных супов от остальных супов? | а) их заправляют пассерованными овощами  б) в них добавляют свеклу  в) их готовят на воде |  |
| 18 | Что добавляют при припускании рыбы для улучшения вкуса? | а) соус  б) огуречный рассол  в) мясной бульон |  |
| 19 | Каким может быть выход мясных блюд, жаренных натуральными порционными кусками? | а) 75 г  б) 80 г  в) 85 г |  |
| 20 | Какие изделия относятся к мучным гарнирам? | а) вареники  б) оладьи  в) 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 борщей  б) для украшения холодных блюд  в) для приготовления винегретов |  |
| 2 | Какую форму имеет тельное из рыбы? | а) овально-прямоугольную  б) полумесяца  в) округло-приплюснутую |  |
| 3 | Какие полуфабрикаты получают из котлетной массы? | а) котлеты  б) люля-кебаб  в) котлеты полтавские |  |
| 4 | Для чего используют целые тушки птицы? | а) для варки  б) для тушения  в) для припускания |  |
| 5 | Что такое пассерование? | а) медленное обжаривание продуктов  б) варка с последующим обжариванием  в) удаление волосков с поверхности тушек птицы |  |
| 6 | Сколько времени хранят готовые супы? | а) 1 час  б) 3 часа  в) 2 часа |  |
| 7 | Как подразделяют соусы по консистенции? | а) средней густоты  б) очень густые  в) горячие |  |
| 8 | Для чего бобовые перед варкой замачивают в холодной воде? | а) для сокращения времени варки  б) для улучшения вкуса  в) для удаления посторонних примесей |  |
| 9 | С какими соусами можно подавать картофель отварной? | а) майонез  б) сметанный  в) белый на рыбном бульоне |  |
| 10 | В течение, какого времени реализуют разогретые рыбные блюда? | а) 30 мин  б) 40 мин  в) 1 час |  |
| 11 | В течение, какого времени хранят охлажденное отварное мясо? | а) 48 часов  б) 24 часа  в) 12 часов |  |
| 12 | На какие виды подразделяются открытые бутерброды? | а) закусочные  б) сложные  в) 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) шарики  б) спирали  в) брусочки |  |
| 15 | Какую рыбу размораживают на воздухе? | а) бычки  б) осетр  в) щука |  |
| 16 | Что такое обвалка мяса? | а) отделение мякоти от костей  б) удаление сухожилий, пленок, хрящей  в) деление туши на части |  |
| 17 | Какие продукты используют для варки мясо-костного бульона? | а) обработанные кости  б) кости и мясо  в) птицу |  |
| 18 | Как определяют готовность вареной рыбы? | а) рыба изменяет цвет  б) при проколе выделяется прозрачный сок  в) при проколе не выделяется сок |  |
| 19 | Какова масса кусков мяса для жаренья крупными кусками? | а) 3 кг  б) 2,5 кг  в) 1...2 кг |  |
| 20 | Что предполагает безопарный способ замешивания дрожжевого теста? | а) соединяют все продукты одновременно  б) тесто замешивают в два приема  в) 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 жаренья  б) для приготовления рагу  в) для приготовления супов |  |
| 2 | Какую форму имеет зраза рыбная? | а) овально-прямоугольную  б) полумесяца  в) округло-приплюснутую |  |
| 3 | Что относится к мясным субпродуктам? | а) хвосты  б) кости  в) шкуры |  |
| 4 | Для чего используют желудок птицы? | а) для варки студней  б) для приготовления паштетов  в) для приготовления рагу. |  |
| 5 | Что такое ошпаривание? | а) медленное обжаривание продуктов  б) обливание продуктов кипящей водой  в) удаление волосков с поверхности тушек птицы |  |
| 6 | В чем отличие заправочных супов от остальных супов? | а) их заправляют пассерованными овощами  б) в них добавляют свеклу  в) их варят на воде |  |
| 7 | Как подразделяют соусы по консистенции? | а) средней густоты  б) очень густые  в) горячие |  |
| 8 | На какое время замачивают бобовые перед варкой? | а) 8...10 часов  б) 5...8 часов  в) 3...4 часа |  |
| 9 | В течение, какого времени хранят запеченные блюда из овощей? | а) 3 часа  б) 4 часа  в) 2 часа |  |
| 10 | Для чего при варке рыбы добавляют уксус? | а) для удаления неприятного запаха  б) для сохранения формы  в) для улучшения вкуса |  |
| 11 | Какова температура отпуска горячих мясных блюд? | а) 65 градусов  б) 70 градусов  в) 75 градусов |  |
| 12 | В течение, какого времени реализуются салаты? | а) 1 час  б) 30 минут  в) 2 часа |  |
| 13 | В чем отличие винегрета от других салатов? | а) в винегрет добавляют соленую сельдь  б) в винегрет добавляют свеклу  в) в винегрет добавляют картофель |  |
| 14 | Какие овощи относятся к группе корнеплодов? | а) морковь  б) картофель  в) лук репчатый |  |
| 15 | Какую рыбу размораживают в воде? | а) тушки судака  б) тушки осетров  в) ставриду |  |
| 16 | Какова продолжительность медленного размораживания мяса крупными частями? | а) 24 часа  б) 1...3 суток  в) 4...5 суток |  |
| 17 | Какие продукты используют для варки костного бульона? | а) обработанные кости  б) кости и мясо  в) птицу |  |
| 18 | Для чего при варке рыбы добавляют уксус? | а) для удаления неприятного запаха  б) для сохранения формы  в) для улучшения вкуса |  |
| 19 | В течение, какого времени хранят отварные сосиски? | а) 20 минут в отваре  б) 20 мин без отвара  в) 12 часов в холодильнике |  |
| 20 | Какие изделия относят к мучным блюдам? | а) пирожки  б) лапша  в) блины |  |