**Здравствуйте, ребята!**

**Сегодня, 24.06.2020г вы получили задания для выполнения дифференцированного зачета по учебной практике!**

**Инструкция к выполнению задания:**

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

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

1. **Решите тест, выбрав из предложенных вариантов 1 правильный.**
2. **Критерии оценки:**

**35 – 32 верных ответов – 5 баллов,**

**31 – 29 верных ответов – 4 балла,**

**28 – 27 верных ответов – 3 балла,**

**26 и менее верных ответов – 2 балла.**

1. **Выполненное задание отправьте на электронную почту мастера О.Б.Епатка olga.y**[**epatka @mail.ru**](mailto:epatka.tanya@mail.ru) **hozyajka601**

**до 27.06.2020**

1. **Работы, отправленные позже 27.06.20 приниматься не будут!**

ФИО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

**Дифференцированный зачет по дисциплине учебная практика УП.0301. гр.208**

**1 вариант**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вопрос** | **Вариант ответа** |
| **1** | **В группах овощей найдите лишние:**  а/корнеплоды, клубнеплоды  б/капустные, луковые  в/зерновые, десертные  г/чесночные, ягодные |  |
| **2** | **С какой операции начинают обработку овощей:**  а/ очистка, доочистка;  б/ сортировка, калибровка;  в/мытье овощей;  г/фигурная нарезка |  |
| **3** | **Лук репчатый обрабатывают в следующем порядке:**  а/ удаляют чешуйки, обрезают корневища  б/ удаляют только корневища  в/ удаляют увядшие листья, обрезают ботву  г/ удаляю донце и шейку, очищают чешуйки |  |
| **4** | **Зачем свежие грибы промывают в воде:**  а/ для удаления слизи  б/ для удаления песка, грязи, листьев  в/ для удаления горького привкуса  г/ для набухания |  |
| **5** | **Какого вида нарезки картофеля не существует:**  а/брусочки, ломтики; б/дольки, соломка;  в/кружочки, чесночки; г/колечки, звенья |  |
| **6** | **К основным способам тепловой обработки не относят:**  а/ варку б/ жарку в/пассерование |  |
| **7** | **Припускание характеризуется:**  а/ доведением продукта до готовности с помощью пара  б/ доведение продукта до готовности в небольшом количестве жидкости  в/ доведение продукта до готовности в жарочном шкафу |  |
| **8** | **Какого способа жарки не существует:**  а/ основным способом; в жарочном шкафу,  б/ жарка во фритюре; жарка без жира; на открытом огне  в/ жарка в калорифере; жарка в парогенераторах |  |
| **9** | **Пассерование- это:**  **а/ обжаривание продуктов при 110-120ºС без образования поджаристой корочки**  б/ припускание предварительно обжаренного продукта  в/ припускание в бульоне предварительно обжаренных продуктов |  |
| **10** | **Картофельное пюре состоит из следующих компонентов:**  а/ вода, молоко, яйца, соль  б/ вода, молоко, соль,  в/ молоко, сливочное масло |  |
| **11** | **Для жарки чаще используют овощи:**  а/вареные; б/сырые  в/тушеные; г/запеченные |  |
| **12** | **Вареные овощи должны сохранить:**  а/форму и цвет  б/консистенцию  в/ровную поверхность с румяной корочкой |  |
| **13** | **Выберите оптимальное время хранения овощей в отваре после варки:**  а/10 минут  б/ не более 30 минут  в/ можно хранить до полного остывания |  |
| **14** | **Выберите правильную маркировку досок разделочных при приготовлении блюда картофель жареный из вареного:**  а/ОС, ОВ  б/МС,МВ  в/РС,РВ |  |
| **15** | **Для чего пшено перед варкой обязательно промывают горячей водой?**  а)для растворения углеводов;  б) для предупреждения старения крахмальных зёрен; в) для удаления мучели; г) для растворения пектина. |  |
| **16** | **Какие качественные признаки не относят к дефектам каш?**  а) горьковатый привкус; б) крупа недоварена; в) вкус подгорелой крупы; г) каша недосолена. |  |
| **17** | **Почему манная каша получилась комками?**  а)заварили большое количество крупы;  б)засыпая крупу, плохо размешали;  в)добавили много сахара;  г)не довели до кипения жидкую основу. |  |
| **18** | **В чем причина, если на поверхности желтка у яичницы белые пятна?**  а) высокая температура жаренья;  б) во время жарки яичницу накрыли крышкой;  ***в)посолили желток;***  г)низкое качество яиц. |  |
| **19** | **Каковы желток и белок яйца, сваренного в «мешочек»?**  а) белок свернувшийся, желток жидкий;  б) у скорлупы свернувшийся белок, желток жидкий;  в) белок свернувшийся, желток полужидкий;  г) белок свернувшийся, желток загустевший; |  |
| **20** | **В чем отличается процесс приготовления пудинга от запеканки?**  а) способом тепловой обработки;  б) формой;  в) большим содержанием изюма, орехов, цукатов; ***г) введением взбитых белков.*** | ***.*** |
| **21** | **Почему при варке молочного супа необходима предварительная варка рисовой крупы в воде?**  а)ускоряет процесс приготовления,  б)способствует готовности крупы;  в) улучшает визуальные и вкусовые показатели супа; г)увеличивает срок хранения супа. | . |
| **22** | **Температура подачи молочных супов и супов-пюре**  а)70; б) 75; в) 60; г)50; |  |
| **23** | **Форма нарезки моркови для борщей флотского и сибирского:**  а) крошка; б) кубики; ***в)ломтики;*** г)дольки |  |
| **24** | **Какую жидкую основу нельзя использовать при приготовлении супа картофельного**  а) грибной отвар; б) коричневый бульон;  в)бульон из птицы; г) рыбный бульон; |  |
| **25** | **Способы разморозки рыбы:**  а) в СВЧ печах, под струей воды.  б) только в воде;  в) на воздухе, в воде, комбинированным способом.; |  |
| **26** | **Обработка рыбы для использования в целом виде состоит из следующих операций**  а) очистка чешуи, удаление жабр, пластование;  б) очистка чешуи, удаление головы, плавников;  в) очистка чешуи, удаление плавников, жабр.; |  |
| **27** | **Соотношение жира и продукта для жарки во фритюре:** а) 1/ 2; б) 1/ 3; ***в) 1/ 4;*** |  |
| **28** | **Что входит в состав натуральной рубленной массы :**  а) мясо, шпик, вода или молоко;  б) мясо, шпик, хлеб пшеничный, вода или молоко;  в) мясо, шпик, хлеб пшеничный, вода или молоко, перец, соль. |  |
| **29** | **Почему мясо жарят непосредсвенно перед подачей:**  а) чтобы сохранить вкус и запах;  б) чтобы улучшить усвояемость;  в) чтобы не хранилось; |  |
| **30** | **Для чего при варке мозги воду подкисляют :**  а) улучшается вкус и цвет;  б) дольше хранятся;  в) быстрее приготавливаются; |  |
| **31** | **К комбинированным бутербродам относят:**  а)бутерброды украшенные зеленью;  б)бутерброды со сливочным маслом;  в)бутерброды приготовленные из нескольких продуктов;  г)сендвичи. |  |
| **32** | **С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом?**  а)для улучшения вкуса;  б)для сохранения витаминов;  в)для сохранения цвета свеклы;  г)чтобы свекла не окрашивала другие продукты. |  |
| **33** | **Почему салаты из варёных овощей заправляют только частью майонеза (50%)?**  а) для того,чтобы лучше сформовать «горку» салата;  б) для улучшения вкуса;  в) чтобы остался майонез для оформления салата. |  |
| **34** | **С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов их перебирают, удаляя примеси и сортируют по видам?**  а)подбирают по цвету;  б) подбирают по вкусу и аромату;  в)подбирают с одинаковым сроком варки;  г)подбирают по срокам созревания. |  |
| **35** | **Почему после приготовления кисель из ягод имеет более жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?**  а)перекипел;  б)добавили много сока;  в) медленно охлаждали;  г)посыпали много сахара |  |

ФИО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

**Дифференцированный зачет по дисциплине учебная практика УП.0301. гр.208**

**2 вариант**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вопрос** | **Вариант ответа** |
| **1** | **В группу корнеплодов входят овощи:**  а/лук репчатый, зелёный, порей  б/укроп, эстрагон, мята  в/морковь, свекла, редька, репа, петрушка корневая, редис, дайкон |  |
| **2** | **Картофель обрабатывают в следующем порядке:**  а/сортируют, калибруют, моют, очищают, дочищают, моют  б/калибруют, сортируют, очищают, дочищают, моют  в/сортируют, очищают,моют |  |
| **3** | **Какой вид нарезки овощей не относится к фигурным:**  а/соломка, кружочки  б/спиральки, чесночки  в/звездочки, цветочки  г/бочоночки, ленточки. |  |
| **4** | **Варка основным способом производится так:**  а/ продукт полностью погружается в жидкость, крышка закрыта  б/ варка осуществляется с небольшим количеством воды  в/ варка осуществляется с помощью микроволновых печей |  |
| **5** | **К комбинированным способам тепловой обработки не относят:**  а/ тушение, запекание б/ варку, жарку основным способом  в/ варка с последующей обжаркой; брезирование |  |
| **6** | **Перед жаркой картофель обрабатывают следующим образом:**  а/ нарезают, обсушивают б/ нарезают, промывают, обсушивают; в/ нарезают, жарят |  |
| **7** | **Какую посуду запрещено использовать на ПОП:**  а/алюминиевую; б/ из нержавеющей стали  в/эмалированную |  |
| **8** | **Какие крупы при приготовлении молочных каш необязательно предварительно проваривать в воде?**  а) гречневая, пшенная;  б) ячневая, пшеничная;  в) манная, геркулес;  г) рисовая, перловая | . |
| **9** | **Температура воды для предварительного замачивания бобовых.** а)выше 15 °С; б) 20 °С;  в) ниже 15 °С; г) выше 20 °С |  |
| **10** | **Какую крупу, чтобы она не горчила, перед варкой промывают горячей водой?**  а) гречневая;  б) пшенная;  в) геркулес;  г) перловая. |  |
| **11** | **В чем причина, если поверхность желтка у яичничы затянут белой пленкой?**  а) высокая температура жаренья;  б) во время жарки яичницу накрыли крышкой;  в)посолили желток;  г)низкое качество яиц. |  |
| **12** | **Найдите ошибку: из яичного порошка можно приготовить блюда:** а) омлет; б) драчена;  в) глазунья, г) яичная кашка. |  |
| **13** | **Для приготовления каких блюд используют только жирный и полужирный творог?**  а) для приготовления жареных блюд;  б) для приготовления холодных блюд;  в) для приготовления отварных блюд;  г) для приготовления отварных блюд |  |
| **14** | **Какой жир нельзя использовать для приготовления фритюра?**  а) подсолнечное масло;  б) маргарин; в) животный топленый жир;  г) кулинарный жир. |  |
| **15** | **Какую кашу можно использовать при приготовлении сырников?**  а) манная; б) пшенная;  в) геркулес; г) перловая |  |
| **16** | **Как определить готовность вареников при варке?**  а) по продолжительности варки;  б) по всплытию на поверхность;  в) путём прокалывания поварской иглой;  г) по вкусу и запаху; |  |
| **17** | **Что содержит яйцо сваренное всмятку?**  а) белок свернувшийся, желток жидкий;  б) у скорлупы свернувшийся белок, желток жидкий;  в) белок; г) белок свернувшийся, желток загустевший; |  |
| **18** | **Обоснуйте широкое применение супов-пюре в детском и диетическом питании**  а) т. к. при их приготовлении все продукты протирают; б) т.к. продукты для их приготовления подвергают различным видам Т/О;  в)обладают высокой калорийностью;  г)легко усваиваются организмом |  |
| **19** | **Способ удаления горечи у свежей капусты.**  а) тушение; б) брезирование;  в) припускание; г)ошпаривание. | . |
| **20** | **В каком виде в сладкие супы вводят фрукты?**  а) только в целом виде, б) в частично протертом состоянии; в) в нарезанном состоянии; г) в виде пюре. | . |
| **21** | **Ломтики свеклы используют для борща:**  а)борщ московский, б)борщ;  в)борщ флотский;  г)борщ сибирский; |  |
| **22** | **Форма нарезки моркови для приготовления супа рисового** а) брусочки; б) кубики; в) «крошка»; г)соломка |  |
| **23** | **Кулинарное назначение жидкого молочного соуса**  а) для подачи к блюду; б) для запекания; в) для приготовления фаршей; г) для приготовления супов-пюре |  |
| **24** | **Форма нарезки моркови для приготовления супа крестьянского** а) брусочки; б) кружочки; в) «крошка»;  г) соломка |  |
| **25** | **От чего зависит количество жира в рыбе :**  а) времени года;  б) вида, возраста, места вылова, времени года;  в) возраста, пола, цвета. |  |
| **26** | **Какие виды рыб относятся к лососевым:**  а) семга, кета, нельма;  б) осетр, пикша, лещ;  в) килька, сельдь, окунь. |  |
| **27** | **При какой температуре хранят охлажденную рыбу :**  а) -2 - 3  б) 0 - 2  в) -1 до 1; |  |
| **28** | **Обработка мороженого мяса состоит из следующих операций :**  а) кулинарная разделка, обсушивание, приготовление полуфабрикатов;  б) размораживание, приготовление полуфабрикатов;  в) размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарная разделка и т. д.; |  |
| **29** | **Вырезка это:**  а) наиболее нежная часть мяса, используется для жарки;  б)зачищенный кусок мяса;  в) тазобедренная часть; |  |
| **30** | **Что происходит с жиром при варке:**  а) вытапливается;  б) переходит в бульон;  в) свертывается; |  |
| **31** | **Какие мясные блюда готовятся и подаются вместе с гарниром и соусом?**  а) говядина, тушеная с черносливом, гуляш;  б) зразы отбивные, почки по-русски;  в) жаркое по-домашнему, азу |  |
| **32** | **Винегрет — это разновидность салатов в состав которого входит:**  а) горчичная заправка;  б) только отварные овощи;  в) маринованные огурцы;  г)свекла. |  |
| **33** | **Почему холодные блюда и закуски готовят небольшими порциями и быстро реализовывают?**  а) при длительном хранении ухудшается внешний вид;  б) при длительном хранении снижается качество;  в) из экономических соображений |  |
| **34** | **Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки и стаканы, заливают теплым сиропом и охлаждают?**  а) айву,яблоки, груши;  б)малину, землянику, мандарины, ананасы;  в)сливы, абрикосы, вишню;  г)кизил, инжир,хурму. |  |
| **35** | **Что можно использовать для ароматизации компотов?**  а) имбирь;  б) корица;  в) цедра цитрусовых;  г) кардамон. |  |