**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** **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, клубнеплодыб/капустные, луковыев/зерновые, десертныег/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 корневищаб/ удаляют только корневищав/ удаляют увядшие листья, обрезают ботвуг/ удаляю донце и шейку, очищают чешуйки |  |
| **4** |  **Зачем свежие грибы промывают в воде:**а/ для удаления слизиб/ для удаления песка, грязи, листьевв/ для удаления горького привкусаг/ 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 параб/ доведение продукта до готовности в небольшом количестве жидкостив/ 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 огнев/ жарка в калорифере; жарка в парогенераторах |  |
| **9** |  **Пассерование- это:****а/ обжаривание продуктов при 110-120ºС без образования поджаристой корочки**б/ припускание предварительно обжаренного продуктав/ припускание в бульоне предварительно обжаренных продуктов |  |
| **10** | **Картофельное пюре состоит из следующих компонентов:**а/ вода, молоко, яйца, сольб/ вода, молоко, соль,в/ молоко, сливочное масло |  |
| **11** | **Для жарки чаще используют овощи:**а/вареные; б/сырыев/тушеные; г/запеченные |  |
| **12** |  **Вареные овощи должны сохранить:**а/форму и цветб/консистенциюв/ровную поверхность с румяной корочкой |  |
| **13** | **Выберите оптимальное время хранения овощей в отваре после варки:**а/10 минутб/ не более 30 минутв/ можно хранить до полного остывания |  |
| **14** |  **Выберите правильную маркировку досок разделочных при приготовлении блюда картофель жареный из вареного:**а/ОС, ОВб/МС,МВв/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, порейб/укроп, эстрагон, мятав/морковь, свекла, редька, репа, петрушка корневая, редис, дайкон |  |
| **2** | **Картофель обрабатывают в следующем порядке:**а/сортируют, калибруют, моют, очищают, дочищают, моютб/калибруют, сортируют, очищают, дочищают, моютв/сортируют, очищают,моют |  |
| **3** | **Какой вид нарезки овощей не относится к фигурным:**а/соломка, кружочкиб/спиральки, чесночкив/звездочки, цветочкиг/бочоночки, ленточки. |  |
| **4** | **Варка основным способом производится так:**а/ продукт полностью погружается в жидкость, крышка закрытаб/ варка осуществляется с небольшим количеством водыв/ варка осуществляется с помощью микроволновых печей |  |
| **5** | **К комбинированным способам тепловой обработки не относят:**а/ тушение, запекание б/ варку, жарку основным способомв/ 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 сталив/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 - 3б) 0 - 2в) -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. |  |