

Тест: "Технология продукции общественного питания".

Задание №1

Зачем добавляют крахмал в песочное тесто?

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) Для увеличения количества клейковины
- 2) Для уменьшения количества клейковины
- 3) Для укрепления белка яиц

Задание №2

Какие пищевые вещества содержатся в рыбе?

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) Белки , жиры, минеральные вещества, вода , витамины
- 2) Белки , кислоты, минеральные вещества, щёлочь, витамины
- 3) Фосфаты , жиры, кислоты, вода , витамины

Задание №3

Канале - это бутерброд:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) открытый
- 2) закрытый
- 3) закусочный
- 4) сложный

Задание №4

Какие из перечисленных веществ обуславливают энергетическую ценность?

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) вода, минеральные вещества, ненасыщенные жирные кислоты
- 2) жиры, белки, углеводы
- 3) витамины, незаменимые аминокислоты, эфирные масла

Задание №5

От чего зависит концентрация бульона?

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) соотношение продуктов и воды
- 2) от времени варки
- 3) от способа варки
- 4) от степени измельчения продуктов

Задание №6

При приготовления мороженого «Сюрприз» используется:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) бисквитный п/ф
- 2) вафельный п/ф
- 3) песочный п/ф

Задание №7

К горячим сладким блюдам не относятся:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) шарлотка с яблоками
- 2) каша гурьевская
- 3) крем ванильный
- 4) пудинг

Задание №8

Какие процессы происходят при выпечке блинчиков?

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) Разложение соды с выделением углекислого газа
- 2) Молочнокислородное брожение
- 3) Расширение воздуха и испарение воды

Задание №9

Изделия из пресного теста жареные во фритюре это:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) Хворост, чебуреки, тарталетки
- 2) Вареники, хворост, галушки
- 3) Лапша, пельмени уральские, равиоли

Задание №10

Какие полуфабрикаты готовят из филе птицы?

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) Котлета натуральная, котлета панированная, птица по-столичному, котлеты по-киевски
- 2) Котлета натуральная, биточки, птица по-столичному, зразы
- 3) Котлета панированная, фрикадельки, отбивные, котлеты по-киевски

Задание №11

На предприятия общественного питания поросята поступают :

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) с кожей и без щетины

2)	с кожей и со щетиной
3)	без кожи и без щетины

Задание №12

В зависимости от термического состояния мясо делится

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	на парное, остывшее, охлажденное и мороженое
2)	на парное, ледяное и мороженое
3)	на парное, охлажденное и замороженное

Задание №13

Каротиноиды придают продуктам окраску:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	зеленую, желтую
2)	красную, синюю
3)	желтую, оранжевую, красную

Задание №14

Экстрактивные вещества содержатся:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	мясо, рыба
2)	овощи, фрукты
3)	молоко, яйца

Задание №15

Что такое лезон и как его приготовить?

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	Представляет собой смесь сырых яиц с молоком или водой, с добавлением соли
2)	Представляет собой смесь сырых яиц с молоком или кефиром
3)	Представляет собой смесь молока или воды, с добавлением муки и соли

Задание №16

На ржаном хлебе готовят бутерброды с продуктами:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

1)	любыми
2)	слабовыраженного вкуса
3)	не жирными
4)	жирными и продуктами с резко выраженным вкусом и запахом

Задание №17

Выбор метода учета готовой продукции определяется:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) законом о бухгалтерском учете
- 2) положением по ведению бухгалтерского учета и отчетности в РФ
- 3) учётной политикой предприятия

Задание №18

В каком количестве экземпляров выписывает поставщик счет-фактуру при отгрузке продукции покупателю:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) в одном
- 2) в двух
- 3) в трёх

Задание №19

Кто уполномочен подписывать приходные кассовые ордера?

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) руководитель и главный бухгалтер
- 2) только главный бухгалтер
- 3) только руководитель

Задание №20

Кейтеринг-это:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) Деятельность по стимулированию сбыта продукции и услуг
- 2) Быстрое обслуживание несложным ассортиментом продукции
- 3) Организация обслуживания вне ресторана
- 4) Комбинированный метод обслуживания

Задание №21

Аванзал - это:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) Помещение для хранения музыкальных инструментов
- 2) Помещение для нарезки хлеба и закусок
- 3) Зал для встречи и ожидания гостей
- 4) Курительная комната

Задание №22

Люминарк-это

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) Посуда для напитков
- 2) Посуда для подачи супов
- 3) Посуда для подачи горячих закусок
- 4) Посуда из стекла

Задание №23

Машина МРМ-15 служит:

Выберите один из 5 вариантов ответа:

- 1) для нарезки мяса
- 2) для рубки костей
- 3) для рыхления мясных полуфабрикатов
- 4) для очистки рыбы от чешуи
- 5) все ответы верны

Задание №24

Максимальное значение шкалы циферблата весов РН-10Ц13У,в г.

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) 1000
- 2) 3000
- 3) 5000

Задание №25

По типу управления пароконвектоматы бывают:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) бойлерные, инъекционные
- 2) механические, электромеханические, электронные
- 3) электрические, газовые

Задание №26

Микробы, нуждающиеся в кислороде воздуха

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) анаэробные
- 2) условные анаэробные
- 3) аэробные

Задание №27

Сколько секций имеет ванна для мытья столовой посуды ручным способом

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- | | |
|----|---------------|
| 1) | две секции |
| 2) | три секции |
| 3) | четыре секции |

Задание №28

К какой группе по энергетическим затратам, относиться труд поваров, кондитеров и официантов

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- | | |
|----|---|
| 1) | 2 |
| 2) | 3 |
| 3) | 4 |

Задание №29

В какое время в течение рабочего дня работоспособность максимальна

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- | | |
|----|--|
| 1) | через 1,5 часа после начала рабочего дня |
| 2) | перед обеденным перерывом |
| 3) | в конце рабочего дня |

Задание №30

Основные факторы необходимые для оптимизации условий труда на пищевом производстве

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- | | |
|----|---|
| 1) | снижение температурного режима рабочего графика |
| 2) | рационализация |
| 3) | улучшение технологического оснащения помещений |
| 4) | улучшение вентиляции |

Задание №31

В каких случаях повара, кондитеры и официанты должны не только мыть, но и дезинфицировать руки?

Выберите один из 4 вариантов ответа:

1)	при наличие ран и гнойничков
2)	перед разделкой рыбы
3)	при переходе от обработки сырья к обработки готовой пищи
4)	в процессе приготовления пищи

Задание №32

Сколько комплектов санитарной одежды должно приходиться на 1 работника

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	1
2)	2
3)	3

Задание №33

В каких случаях в течение рабочего дня повар или кондитер должен снимать или менять санитарную одежду

Выберите один из 4 вариантов ответа:

1)	перед выходом из производственного помещения
2)	перед посещением туалета
3)	перед раздачей пищи
4)	все ответы верны

Задание №34

Что из перечисленного относится к инвентарю на пищевом производстве

Выберите один из 4 вариантов ответа:

1)	плита
2)	морозилка
3)	разрубочный стул
4)	разделочная доска

Задание №35

Как долго можно хранить паштет из печени в холодильнике при температуре 2-4 °С

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	12ч
----	-----

2)	24ч
3)	36ч

Задание №36

Какой вид сырья является наиболее загрязненным микроорганизмами

Выберите один из 4 вариантов ответа:

1)	рыба
2)	овощи
3)	дичь
4)	молоко

Задание №37

Документ, подтверждающий качество транспортируемого продукта

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	лицензия
2)	сертификат
3)	ордер

Задание №38

Для лучшего сохранения витамина С в киселях и компотах используют

Выберите один из 4 вариантов ответа:

1)	ванилин
2)	яблочный уксус
3)	сахар
4)	лимонную кислоту

Задание №39

Бракераж-это

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	контроль за качеством готовой продукции
2)	выявление бракованного товара на складе
3)	контроль технологического процесса

Задание №40

Как долго можно хранить студень в холодильнике при температуре 2-4 °С

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	12ч
2)	24ч

3)	36ч
----	-----

Задание №41

Сколько раз в год повар обязан сдавать анализ крови на сифилис

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- | | |
|----|-------------|
| 1) | 2раза в год |
| 2) | 3раза в год |
| 3) | 1раз в год |

Задание №42

Что относится к продуктам временно ядовитым

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- | | |
|----|--|
| 1) | картофель зеленый, рыба в период нереста |
| 2) | сырая фасоль, грибы |
| 3) | ядовитые примеси. |

Задание №43

Что запрещается поварам по правилам личной гигиены?

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- | | |
|----|--|
| 1) | носить длинные ногти |
| 2) | красить ногти лаком |
| 3) | носить длинные украшения, а также кольца |
| 4) | все варианты верны |

Задание №44

Какие свойства микроорганизмов используют при консервировании продуктов сахаром или солью?

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- | | |
|----|-----------------------------|
| 1) | передвижение и питание |
| 2) | дыхание и размножение |
| 3) | обезвоживание и сморщивание |
| 4) | питание и размножение |

Задание №45

Какое вещество используют для дезинфекции рук, посуды, оборудования?

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- | | |
|----|------------------|
| 1) | уксусную кислоту |
|----|------------------|

2)	бензойную кислоту
3)	хлорную известь
4)	пищевую соду

Задание №46

Почему мясные субпродукты в общественном питании поступают в замороженном виде?

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	так вкуснее
2)	так уменьшается срок приготовления блюд
3)	так как содержат много влаги (печень, почки, мозги)

Задание №47

Какая рыба называется свежей?

Выберите один из 4 вариантов ответа:

1)	замороженная
2)	охлажденная
3)	заснувшая
4)	живая

Задание №48

По какому показателю оценивается свежесть яиц?

Выберите один из 4 вариантов ответа:

1)	по размеру воздушной камеры
2)	по цвету скорлупы
3)	по размеру
4)	по характерным вкраплениям

Задание №49

Полуфабрикат «ростбиф» нарезают из:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	спинной части
2)	тазобедренной части
3)	лопатки

Задание №50

Мясо для карпаччо охлаждают для:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) облегчение нарезки
- 2) сохранения формы нарезки
- 3) лучшего просаливания

Задание №51

Шпигование тазобедренной части свинины осуществляется:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) поперёк волокон
- 2) вдоль волокон
- 3) под углом 45 градусов

Задание №52

Фуа-гра готовят из:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) гусиной, утиной печени
- 2) свиной печени
- 3) говяжьей печени

Задание №53

Для рулета из свинины используют

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) тазобедренную часть
- 2) грудинку, лопатку, тазобедренную часть
- 3) грудинку, лопатку

Задание №54

Для фарширования щуки используют

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) кнельную массу с пассерованным луком
- 2) котлетную массу
- 3) овощную массу

Задание №55

Для чего тушку поросёнка натирают мукой перед опаливанием

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) для поднятия волосков
- 2) для удаления щетины

3) для предохранения кожи от огня.

Задание №56

Цель маринования

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) размягчение тканей мяса, приобретение новых вкусовых свойств
- 2) размягчение мяса
- 3) повышение калорийности мяса

Задание №57

К банкетным закускам относят

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) бутерброды
- 2) канапе, корзиночки, валованы
- 3) валованы

Задание №58

В качестве начинки для канапе используют:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) любые продукты, сочетающиеся по цвету
- 2) любые продукты, сочетающиеся по вкусу
- 3) продукты, сочетающиеся по вкусу и цвету

Задание №59

Глазируют холодные блюда из рыбы для:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) улучшения внешнего вида
- 2) сохранения вкусовых свойств
- 3) калорийности

Задание №60

Поросёнка фаршированного подают с гарнирами:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) маринованных овощей
- 2) сложный гарнир из свежих и солёных овощей, салатом из капусты
- 3) жареных овощей

Задание №61

Уксус при приготовлении холодного соуса используют для :

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	для усиления действия пряностей
2)	соединения двух фракций
3)	замены натуральных кислот

Задание №62

К холодным блюдам из мяса подают соусы:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	остро-ягодные
2)	белые
3)	на основе кисломолочных продуктов

Задание №63

При подаче холодного блюда из мяса, на одном блюде можно подавать:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	1-2 сорта мяса
2)	2-3 сорта мяса
3)	3-4 сорта мяса

Задание №64

Для приготовления мусса из семги используют

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	желатин
2)	муку
3)	крахмал

Задание №65

Осветление мясного бульона осуществляется с помощью

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	яичных белков
2)	яичных белков соединённых с мясным фаршем
3)	мясным фаршем

Задание №66

Консоме- это:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	концентрированный бульон из мяса, рыбы, птицы
2)	бульон, сваренный из мяса
3)	бульон, сваренный из печени

Задание №67

Лагман состоит из	
Выберите один из 3 вариантов ответа:	
1)	лапши и ваджи
2)	лапши и картофеля
3)	лапши и мяса

Задание №68	
Для приготовления овощного ризотто используют:	
Выберите один из 3 вариантов ответа:	
1)	воду
2)	бульон и томатный сок
3)	молоко

Задание №69	
Определите последовательность технологических операций приготовления соуса голландского с вином	
Выберите один из 3 вариантов ответа:	
1)	взбить яичные белки с солью, перцем, влить сливочное масло с лимонным соком, добавить вино
2)	взбить желтки с вином, солью, перцем, влить сливочное масло с лимонным соком
3)	взбить яйца с солью, перцем, вином, влить сливочное масло с лимонным соком

Задание №70	
Для приготовления супа-пюре из птицы, необходимы:	
Выберите один из 3 вариантов ответа:	
1)	курица, морковь, петрушка, лук репчатый, масло сливочное, молоко, яйца
2)	курица, морковь, петрушка, лук репчатый, мука пшеничная, масло сливочное, молоко
3)	курица, морковь, петрушка, лук репчатый, мука пшеничная, масло сливочное

Задание №71	
Определите последовательность технологических операций приготовления блюда «Грудинка фаршированная»	
Выберите один из 3 вариантов ответа:	
1)	подготовка грудинки, посыпание солью, перцем, наполнение рассыпчатой кашей смешанной с пассерованными овощами, яйцами, зеленью, зашивание
2)	подготовка грудинки, наполнение вязкой кашей смешанной с

	пассерованными овощами, яйцами, зеленью, посыпание солью, перцем, зашивание
3)	подготовка грудинки, наполнение рассыпчатой кашей смешанной с пассерованными овощами, яйцами, зеленью, посыпание солью, перцем, зашивание

Задание №72

Для приготовления фондю из сыра используют:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	сыр, воду, сахар
2)	белое вино, сыр, вишнёвую воду, мускатный орех, чёрный перец
3)	красное вино, сыр, мускатный орех, чёрный перец

Задание №73

Парфе готовится из:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	сливок, взбитых с сахаром и ванилью
2)	молока, взбитого с сахаром
3)	сметаны, взбитой с сахаром и ванилью

Задание №74

При приготовлении взбитых десертов используют лимон для:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	поддержания устойчивости пены
2)	усиления вкуса
3)	усиления действия приправ

Задание №75

Суфле ванильное отпускают:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	сразу после приготовления, в порционной сковороде, посыпав сахарной пудрой
2)	через 10 минут после приготовления, переложив на тарелку
3)	через 30 минут, в порционной сковороде

Задание №76

Для приготовления яично-молочной смеси для крема:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	яйца растирают с горячим молоком
2)	желтки растирают с холодным молоком

3)	белки растирают с горячим молоко
----	----------------------------------

Задание №77

В состав крема орехового входит:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	сливки 25% сахар, молоко, яйца, миндаль, вода
2)	сливки 33%, сахар, молоко, яйца, миндаль, вода
3)	сахар, молоко, яйца, миндаль, вода

Задание №78

Определите форму нарезки мяса для бефстроганов:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	кубики 30-40г
2)	брусочки длиной 30-40 мм, массой 5-7г
3)	кусочки мякоти прямоугольной формы массой 10-15 г

Задание №79

Какой полуфабрикат не готовится из рыбной котлетной массы?

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	зразы донские
2)	котлеты
3)	биточки

Задание №80

Морковь для заправочных супов пассируют для

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	аромата супа
2)	цвета супа
3)	перехода каротина в жир

Задание №81

При приготовлении соуса молочного муку пассеруют для

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	удаления привкуса сырости
2)	консистенции
3)	вкуса

Задание №82

В пряном отваре варят рыбу

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	речную рыбу
2)	морскую рыбу
3)	рыбу с приятным запахом

Задание №83

Для жарки порционные куски рыбы нарезают под углом 30 °, чтобы

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	увеличить время тепловой обработки
2)	увеличить площадь соприкосновения с жарочной поверхностью
3)	улучшить вкус изделия

Задание №84

Укажите нарушения технологического процесса приготовления картофельного пюре, если оно получилось клейким, тягучим

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	не доварили картофель, добавили горячее кипяченое молоко
2)	протирали картофель горячим, добавили горячее кипяченое молоко
3)	протирали картофель остывшим, добавили горячее кипяченое молоко

Задание №85

Как называется кратковременный промес дрожжевого теста с целью удаления избытка углекислого газа?

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	замес
2)	обминка
3)	расстойка

Задание №86

Кто является возбудителем спиртового брожения?

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	молочнокислые бактерии
2)	дрожжи
3)	питьевая сода

Задание №87

Как называется процесс перемешивания всех компонентов рецептуры до однородной массы?

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	обминка
2)	активация
3)	замес

Задание №88

Что такое клейковина?

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	масса из водонерастворимых белков муки
2)	масса из водорастворимых белков муки
3)	крахмалистые вещества муки

Задание №89

Какие компоненты входят в состав опары?

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	вода, мука, дрожжи
2)	соль, вода, мука, дрожжи
3)	жир, вода, мука, дрожжи

Задание №90

Как называется процесс внесения части сахара, жира, яиц в дрожжевое тесто во время первой обминки?

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	отсдобка
2)	активация
3)	разделка

Задание №91

Какова температура выпечки изделий из дрожжевого теста?

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	200 - 220 град С
2)	160 - 180 град С
3)	250 - 270 град С

Задание №92

Какой компонент дрожжевого теста добавляют при замесе в последнюю очередь?

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	соль
2)	сахар

3) жир

Задание №93

Как называется процесс разложения сахаров на этиловый спирт и углекислый газ?

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1) брожение
2) окисление
3) денатурация

Задание №94

Каким способом лучше всего замешивать тесто содержащие большое количество сахара, жира и яиц?

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1) опарным
2) безопарным
3) опарным с отсдобкой

Задание №95

Микробиология - это наука, изучающая

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1) строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов
2) претворения в жизнь требований гигиены
3) физиологию живого организма

Задание №96

Микроорганизмы, устойчивые к высушиванию, относятся к:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1) гидрофитам
2) мезофитам
3) ксерофитам

Задание №97

Микроорганизмы, живущие и развивающиеся при отсутствии кислорода относятся к:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- | | |
|----|------------------------|
| 1) | аэробам |
| 2) | анаэробам |
| 3) | условно-факультативным |

Задание №98

Микроорганизмы, имеющие извитые формы: вибрионы, спирохеты, это-

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- | | |
|----|-----------------|
| 1) | бактерии |
| 2) | дрожжи |
| 3) | плесневые грибы |

Задание №99

Влияние реакции среды, действие ядовитых веществ на развитие микроорганизмов, это-

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- | | |
|----|-----------------------|
| 1) | физические факторы |
| 2) | химические факторы |
| 3) | биологические факторы |

Задание №100

Микроорганизмы, усваивающие углерод и азот из неорганических соединений относятся к:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- | | |
|----|---------------|
| 1) | гетеротрофным |
| 2) | паратрофным |
| 3) | аутоотрофным |