Тест по предметам специального цикла:

«Кулинария и кулинарная характеристика блюд»

 «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

«Основы микробиологии, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания»

,1. Укажите размеры кубиков, применяемые для приготовления салатов:

А. 2,5 – 3 см.

Б. 1,5 – 2 см.

В. 0,5 – 1 см

2. Как калибруют картофель:

А. по размерам

Б. по качеству

В. по сортам

3. Какой длиной нарезают соломку:

А. 4-5см

Б. 1-2см

В. 5-7см

4. Майоран относится к:

А. пряным овощам

Б. томатным

В. тыквенным

5. Какой из перечисленных овощей содержит фитонциды:

А. помидоры

Б. лук

В. огурцы

6. Какой из перечисленных овощей не относится к клубнеплодам:

А. картофель

Б. топинамбур

В. свекла

7. Клубни картофеля богаты:

А. фосфором

Б. крахмалом

В. йодом

8. Какя форма нарезки овощей не относится к фигурным:

А. кружочки

Б. чесночки

В. шарики

9. Какой из перечисленных овощей не относится к плодовым:

А. томаты

Б. свекла

В. баклажаны

10. К какой группе блюд относят винегреты:

А. холодные

Б . горячие

В. лечебные

11. При какой температуре подают салаты

А. 60 – 65

Б. 7 – 14

В. 70 – 75

12. Почему овощи для салатов варят в кожице

А. для сохранения витаминов

Б. чтобы не развалились

В. чтобы не потеряли цвет

13. Какия машины не являются машинами для обработки овощей:

А. МОК -250

Б. МРО - 200

В. МРТ - 100

14. Что не является аппаратом включения машины:

А. рубильник

Б. пакетные выключатели

В. универсальные приводы

15. Для какого цеха предназначен универсальный привод ПМ – 1,1:

А. для овощного

Б. для мучного

В. для мясо-рыбного

16. Какого способа очистки картофеля не существует:

А. химического

Б. физического

В механического

17. Каким раствором хлорной извести обрабатывают столовую посуду:

А. 0,2%

Б. 3%

В. 1%

18. Сроки хранения салатов:

А. 30-60мин

Б. 6-12час

В. 3-5час

19. При какой температуре отпускаю первые блюда:

А. 70-75

Б. 60-65

В. 7-14

20. При какой температуре отпускаю вторые блюда:

А. 70-75

Б. 60-65

В. 7-14

Эталон правильного ответа

1 - в

2 – а

3 – а

4 – а

5 - б

6 - в

7 - б

8 – а

9 - б

10 - а

11 - б

12 - а

13 - в

14 - в

15 - в

16 - б

17 - в

18 - а

19 - а

20 - б

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Сборник технологических карт создан на основе Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, (Санкт-Петербург 2011 г.).

2. Пакет контрольно – измерительных материалов для подготовки

 квалифицированных рабочих в учреждениях НПО ЯНАО по профессии « Повар, кондитер».

3.Стандарт начального профессионального образования Российской

 Федерации по профессии “Повар, кондитер” (федеральный

 компонент) ОСТ 9 ПО 02.34.2 - 2002

4.Федеральный государственный образовательный стандарт

 начального профессионального образования по профессии 260807.01

 Повар, кондитер.

|  |
| --- |
| 5. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО. – М.: ИЦ «Академия», 2010 |
| 6. Сопина Л.Н. Пособие для повара: Учеб.пособие для учащихся проф. учеб. заведений. – М.: Академия, 2011 |
| 7. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: Учебное пособие для НПО. – М.: ИЦ Академия, 2008 |
| 8. Шатун Л.Г. Кулинария: Учебник для НПО. – М.: ИЦ Академия, 2006 |
| 9. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: Учебное пособие для НПО. – М.: ИЦ Академия, 2008 |
| 10 .Харченко Н.Э. Технология приготовления блюд: Учеб пособие для НПО. – М.: Академия, 2010 |
| 11. Татарская Л.Н., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб пособие для НПО. – М.: Академия, 2010 |
| 12.Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». Механическая кулинарная обработка продуктов. – М.: Академия, 2008 |
| 13. Андросов В.И. Производственное обучение профессии «Повар»: холодные блюда, закуски, рыбные и мясные, горячие блюда. – М.: Академия, 2008 |
| 14.Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». Механическая кулинарная обработка продуктов. – М.: Академия, 2008 |
| Видеофильмы: «Механическая кулинарная обработка овощей и грибов». – М.: ИРПО, 2011 |