



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

РЕКОМЕНДОВАНО
К УТВЕРЖДЕНИЮ
Декан, председатель совета
технологического факультета


З.А. Абдулхаликов
15.09 2018

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе,
председатель методического совета
ДГТУ


Н.С. Суракатов
11.10 2018

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина Б1.Б.18 Технология продукции общественного питания
наименование дисциплины по ООП и код по ФГОС

для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

шифр и полное наименование направления
по профилю Технология и организация ресторанного сервиса,

факультет Технологический,
наименование факультета, где ведется дисциплина

кафедра Технология пищевых производств, общественного питания и товароведения
наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина

Квалификация выпускника (степень) Бакалавр.

Форма обучения очная, курс 3 семестр(ы) 5.
очная, заочная, др.

Всего трудоемкость в зачетных единицах (часах) 5 ЗЕТ (180 ч):

лекции 51 (час); экзамен 5 (1 ЗЕТ 36 час.) ;
(семестр)

практические (семинарские) занятия 17 (час); зачет -
(семестр)

лабораторные занятия 51 (час); самостоятельная работа 61 (час);

курсовой проект (работа, РГР) 5 (семестр).

Зав. кафедрой ТППОПиТ  А.Ф. Демирова

Начальник УО  Э.В. Магомаева

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО с учетом рекомендаций ООП ВО по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и профилю подготовки Технология и организация ресторанного сервиса.

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры ТППОПиТ от 12.09.2018года, протокол № 1.

Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (профилю)
А.Ф. Демирова

ОДОБРЕНО
Методической комиссией
по укрупненной группе направления
подготовки
19.00.00. Промышленная экология и
биотехнологии
шифр и полное наименование направления

Председатель МК
Демирова А.Ф.

12 09 2018г

АВТОР
ПРОГРАММЫ

Т.Н. Даудова, к.б.н., доцент
ФИО уч. степень, ученое звание

подпись

1. Цели освоения дисциплины «Технология продукции общественного питания»

Целью освоения дисциплины «Технология продукции общественного питания» готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ технологии продукции общественного питания.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- овладеть способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов;

- использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

2. Место дисциплины в структуре ООП бакалавриата

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» (Б1.Б.18) входит в базовую часть Блока 1 ООП ВО. Она имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ООП.

Изучение дисциплины базируется на знаниях дисциплин предшествующих циклов ООП, таких как история отрасли, этическая и психологическая культура на предприятиях питания, законодательно-правовая документация предприятия питания, физика, информатика, биохимия, неорганическая, органическая, аналитическая химия, и физико-химические методы анализа, биохимические и физико-химические изменения пищевых продуктов при кулинарной обработке, микробиология, методы исследования свойств сырья и продуктов питания, товароведение продовольственных товаров, физиология питания, санитария и гигиена.

Дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин ООП: «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания», «Технология и организация кухонь мира», «Технологические добавки и улучшители для продуктов питания»

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины «Технология продукции общественного питания».

В результате освоения дисциплины «Технология продукции общественного питания» студент должен овладеть следующими *профессиональными компетенциями* (ПК):

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

- способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12);

- способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-13);

- готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);

- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-24);

- способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-32).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- **знать:**

- технические средства для измерения основных параметров технологических процессов;

- - технологический процесс производства продукции питания;

- - документооборот по производству на предприятии питания и нормативную, техническую и технологическую документацию.

- **уметь:**

- осуществлять контроль соблюдения технологического процесса производства продукции питания;

- разрабатывать и реализовывать мероприятия по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

- внедрять новые виды сырья, высокотехнологические производства продукции питания, новое технологическое оборудование;

- разрабатывать и реализовывать мероприятия по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

- оценивать влияние новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия.

- **владеть:**

- системой товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых товаров;

- - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов;

- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования.

4. Структура и содержание дисциплины «Технология продукции общественного питания»

4.1.Содержание дисциплины

№ п/п	Раздел дисциплины, тема лекции и вопросы	Семестр	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости (по срокам текущих аттестаций в семестре). Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
				ЛК	ПЗ	ЛР	СР	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	<p>Лекция 1 Тема: «Характеристика технологических процессов производства продукции»</p> <p>1. Цель, задачи курса. Связь с другими дисциплинами учебного плана.</p> <p>2. Технологическая схема производства продукции общественного питания.</p> <p>3. Методы кулинарной обработки. Ассортимент продукции.</p> <p>4*. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке.</p>	5	1	2	-	-	2	
2.	<p>«Технология приготовления супов». Лекция 2 Тема: «Бульоны и гарниры для супов».</p> <p>1. Значение супов в питании и их классификация.</p> <p>2. Технология приготовления бульонов для супов, ассортимент.</p> <p>3. Технология приготовления гарниров для супов в ассортименте.</p>		1	2	-	4	-	
3.	<p>Лекция 3 Тема: «Заправочные супы».</p> <p>1. Технология приготовления борщей. Ассортимент. Требования к качеству и хранению.</p> <p>2. Технология приготовления щей. Ассортимент.</p>		2	2	4	-	-	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Требования к качеству и хранению. 3. Технология приготовления рассольников. Ассортимент. Требования к качеству и хранению. .							
4.	Лекция 4 Тема: «Заправочные супы». 1. Технология приготовления солянок. Ассортимент. Способы подачи. Требования к качеству и хранению. 2. Технология приготовления картофельных и овощных супов. Ассортимент. Требования к качеству и хранению. 3. Технология приготовления заправочных супов с макаронными изделиями и бобовыми. Ассортимент. Требования к качеству и хранению.		3	2	-	-	-	
5.	Лекция 5 Тема: «Пюреобразные и прозрачные супы». 1. Технология приготовления пюреобразных супов. Ассортимент. Гарниры. Требования к качеству и хранению. 2. Вытяжка для прозрачных супов ассортимента, технология приготовления. 3. Прозрачные супы, технология, ассортимент, гарниры, особенность подачи, требования к качеству и хранению.		3	2	-	-	-	
6.	Лекция 6 Тема: «Молочные, сладкие, холодные супы». 1. Молочные супы, технология, ассортимент, требования к качеству и хранению. 2. Сладкие супы, технология, ассортимент, требования к качеству и хранению . 3. Холодные супы, технология		4	2	-	-	-	Контр. раб. № 1 текущей аттестации.

1	2	3	4	5	6	7	8	9
	приготовления , ассортимент, требования к качеству и хранению							
7.	Лекция 7 Тема: «Технология приготовления соусов» 1. Классификация соусов 2. Красный основной соус, технология приготовления, ассортимент производных, требования к качеству и хранению. 3. Белый основной соус, технология приготовления, ассортимент производных, требования к качеству и хранению.		5	2	4	-	-	
8.	Лекция 8 Тема: «Технология приготовления соусов. 1. Сметанные соусы, технология приготовления , ассортимент, требования к качеству и хранению. 2. Молочные соусы, технология приготовления , ассортимент, требования к качеству и хранению. 3. Масляные смеси и соусы на уксусе, технология , ассортимент, требования к качеству и хранению 4*. Соусы промышленного производства.		5	2	-	-	2	
9.	«Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов» Лекция 9 Тема: «Технология производства полуфабрикатов из овощей. Ассортимент, требования к качеству». 1. Технологическая характеристика сырья. 2. Технологические схемы производства полуфабрикатов из овощей. Ассортимент. 3*. Условия, сроки хранения и реализации полуфабрикатов.		6	2	4	-	-	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
10.	<p>Лекция 10 Тема: «Технология приготовления блюд из овощей и грибов».</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Способы и режимы тепловой обработки блюд из картофеля, овощей и грибов. 2. Технология приготовления и ассортимент блюд из вареных, тушеных и припущенных овощей и грибов. 3. Технология приготовления и ассортимент блюд из жаренных и запеченных овощей и грибов. Подача, требования к качеству. 4*. Физико-химические изменения плодов и овощей при кулинарной обработке. 		7	2	-	4	2	Контр. раб. № 2 текущей аттестации.
11.	<p>Лекция 11 Тема: «Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий»</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Значение круп в питании. Механическая кулинарная обработка круп. 2. Ассортимент блюд и изделий из круп, технология их приготовления, требования к качеству и хранению. 3. Ассортимент блюд из бобовых, технология приготовления, требования к качеству и хранению. 4. Блюда и гарниры из макаронных изделий, требования к качеству и хранению. 5*. Соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 		7	2	4	-	2	
12.	<p>«Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов» Лекция 12 Тема: «Технология производства полуфабрикатов из мяса.</p>		8	2	-	4	2	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
	<p>Требования к качеству и хранению.</p> <p>1. Значение мяса в питании. Особенности морфологического и химического состава тканей. Классификация полуфабрикатов.</p> <p>2. Технологическая схема разделки туш крупного и мелкого скота.</p> <p>3. Ассортимент полуфабрикатов из мяса, требования к качеству и хранению.</p> <p>4*. Виды фарша, технология приготовления рубленых полуфабрикатов из мяса, ассортимент.</p>							
13.	<p>Лекция 13 Тема: «Технология приготовления блюд из мяса».</p> <p>1. Блюда из отварного мяса, технология приготовления, ассортимент, правила подачи, требования к качеству и хранению.</p> <p>2. Блюда из припущенного мяса, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.</p> <p>3. Блюда из тушеного мяса, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.</p>		9	2	4	-	-	
14.	<p>Лекция 14 Тема: «Технология приготовления блюд из мяса и субпродуктов»</p> <p>1. Блюда из жареного мяса, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.</p> <p>2. Блюда из запеченного мяса, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.</p> <p>3. Блюда из субпродуктов, технология приготовления, ассортимент, требования к</p>		9	2	-	-	-	Контр. раб. № 3 текущей аттестации.

1	2	3	4	5	6	7	8	9
	качеству и хранению.							
15.	<p>Лекция 15 Тема: «Технология приготовления блюд из мяса».</p> <p>1. Рубленные изделия из мяса, классификация, структура фарша.</p> <p>2. Натуральные рубленные блюда из мяса, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.</p> <p>3. Рубленные изделия из мяса с наполнителями, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.</p>		10	2	-	-	-	
16.	<p>Лекция 16 Тема: «Технология производства полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика. Ассортимент, требования к качеству и хранению.</p> <p>1. Технологическая характеристика сырья.</p> <p>2. Технологические схемы производства полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика.</p> <p>3. Ассортимент полуфабрикатов, требования к качеству и хранению.</p>		11	2	-	-	-	
17.	<p>Лекция 17 Тема: «Технология приготовления блюд из птицы»</p> <p>1. Способы и режимы тепловой обработки птицы, дичи, кролика</p> <p>2. Блюда из отварной птицы, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.</p> <p>3. Блюда из припущенной птицы, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.</p>		11	2	-	4	-	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
18.	<p>Лекция 18 Тема: «Технология приготовления блюд из птицы»</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Блюда из жаренной птицы, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению. 2. Блюда из запеченной птицы, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению. 3. Блюда из рубленой птицы, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению. 		12	2				
19	<p>Лекция 19 Тема: «Технология приготовления блюд из дичи и кролика»</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Способы обработки дичи и кролика 2. Блюда из дичи, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению. 3. Блюда из кролика, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению. 4. Гарниры и соусы используемые при приготовлении блюд из птицы, дичи и кролика 		13	2			-	
20	<p>«Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов» Лекция 20 Тема: «Технология производства полуфабрикатов из рыбы с костным и хрящекостным скелетом. Ассортимент, требования к качеству и хранению».</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологическая характеристика и особенности переработки сырья. 2. Технология приготовления полуфабрикатов из рыб с костным скелетом. Ассортимент, требования к 		13	2		4	2	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
	<p>качеству и хранению.</p> <p>3. Технология приготовления полуфабрикатов из рыб с хрящекостным скелетом. Ассортимент, требования к качеству и хранению.</p> <p>4*. Обработка нерыбных продуктов морского промысла.</p>							
21	<p>Лекция 21 Тема: «Блюда из рыбы с костным скелетом».</p> <p>1. Блюда отварные, припущенные из рыбы с костным скелетом, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.</p> <p>2. Блюда тушеные, жаренные из рыбы с костным скелетом, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.</p> <p>3. Блюда из запеченной рыбы с костным скелетом, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.</p>		14	2	4	-	-	
22	<p>Лекция 22 Тема: «Блюда из рыбы с хрящекостным скелетом и морепродуктов».</p> <p>1. Блюда отварные, припущенные из рыбы с хрящекостным скелетом, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.</p> <p>2. Блюда из тушеной, жаренной, запеченной рыбы с хрящекостным скелетом, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.</p> <p>3. Блюда из морепродуктов, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.</p> <p>4. Рубленые блюда из рыбы, технология приготовления,</p>		15	2	-	-	-	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
	<p>ассортимент, требования к качеству и хранению.</p> <p>5*. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из рыбы и морепродуктов.</p>							
23	<p>Лекция 23 Тема: «Технология приготовления кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога»</p> <p>1. Значение блюд из яиц в питании. Технологическая характеристика сырья.</p> <p>2. Ассортимент блюд из яиц, технология приготовления, требования к качеству и хранению.</p> <p>3. Ассортимент блюд из творога, технология приготовления, требования к качеству и хранению.</p>		15	2	-	4	-	
24	<p>Лекция 24 Тема: «Технология приготовления холодных блюд и закусок»</p> <p>1. Классификация холодных блюд и закусок.</p> <p>2. Технология приготовления бутербродов, банкетных закусок, салатов, винегретов. Закуски из овощей. Ассортимент, требования к качеству и хранению.</p> <p>3. Технология приготовления блюд и закусок из мяса. Требования к качеству и хранению.</p> <p>4*. Соусы и гарниры, используемые при приготовлении холодных блюд и закусок.</p>		16	2	-	4	2	
25	<p>Лекция 25 Тема: «Технология приготовления сладких блюд, горячих и прохладительных напитков»</p> <p>1. Классификация и ассортимент сладких блюд,</p>		17	2	6	4	2	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
	<p>требования к качеству и хранению.</p> <p>2. Ассортимент и технология приготовления горячих напитков, требования к качеству и хранению.</p> <p>3. Ассортимент, технология приготовления холодных напитков, требования к качеству и хранению.</p> <p>4*. Ассортимент и технология приготовления блюд для детского и диетического питания.</p>							
26	<p>Лекция 26 Тема: «Мучные блюда и кулинарные изделия»</p> <p>1. Виды теста, ассортимент мучных блюд и кулинарных изделий</p> <p>2. Пельмени, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.</p> <p>3. Блины, блинчики, оладьи, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.</p> <p>4. Пирожки, кулебяки, расстегаи, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.</p>		17	2	-	4	-	
27	<p>Лекция 27 Тема: «Кондитерские изделия»</p> <p>1. Виды теста для кондитерских изделий</p> <p>2. Кондитерские изделия из бисквитного теста, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.</p> <p>3. Кондитерские изделия из заварного теста, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.</p> <p>4. Кондитерские изделия из дрожжевого теста, технология приготовления, ассортимент, требования к</p>		18	2	6		2	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
	качеству и хранению. 5* Кондитерские изделия из слоенного теста, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.							
	Итого: 108 ч.			54	36	36	18	Экзамен

* - вопросы, вынесенные для самостоятельного изучения.

4.2. Содержание практических семинарских занятий

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование практического занятия	Количество часов	Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы)
1	2	3	4	5
1.	Лекция № 2,3,4,5,6	Решение задач по определению расхода сырья необходимого для приготовления первых блюд. определение количества мясных продуктов, птицы, рыбы различной кондиции и замена одного вида продукта другими, с учетом норм взаимозаменяемости, при производстве супов. Составление технологических схем производства первых блюд.	4	1,2,14,15,17,18, 19,20
2.	Лекция № 9,10	Решение задач по определению норм отходов при механической обработке овощей и норм потерь при различных способах тепловой обработки. Составление технологических схем и расчет количества продуктов при производстве блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов.	4	1,2,14,15,17,18, 19,20
3.	Лекция № 11	Решение задач по определению расхода сырья, необходимого для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом соотношения продукта и воды с целью получения блюд (или гарнира) требуемой консистенции (рассыпчатые, вязкие, жидкие каши), а также определение объема котлов для варки. Составление технологических схем производства	4	1,2,14,15,17,18, 19,20

1	2	3	4	5
		крупяных блюд.		
4.	Лекция № 12,13,14,15	Решение задач по определению выхода полуфабрикатов при разделке мяса всех кондиций и расчету выхода готовых изделий с учетом кулинарного назначения крупнокусковых полуфабрикатов. Расчет закладки брутто субпродуктов, колбасных изделий и свинокопченостей всех кондиций по входу готового продукта. Составление технологических схем производства блюд из мяса, мясопродуктов и субпродуктов. Расчет количества сырья, необходимого для приготовления вторых горячих блюд из мяса и мясопродуктов с учетом подачи гарниров и соусов.	4	1,2,14,15,17,18, 19,20
5.	Лекция № 16,17,18,19	Решение задач по определению выхода полуфабрикатов при обработке с/х птицы различной категории. Расчет расхода сырья, необходимого для приготовления вторых горячих блюд из с/х птицы, дичи и кролика, с учетом подачи гарниров и соусов. Составление технологических схем.	4	1,2,14,15,17,18, 19,20
6.	Лекция № 20,21,22	Решение задач по определению выхода полуфабрикатов при разделке различных видов рыб, осуществление замены рыбы одной кондиции другой. Расчет расхода сырья, необходимого для приготовления вторых горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла, с учетом подачи гарниров и соусов. Составление технологических схем.	4	1,2,14,15,17,18, 19,20
7.	Лекция № 23,24,25	Решение задач по определению расхода сырья, необходимого для приготовления холодных, горячих и сладких блюд. Осуществление замены одного вида продукта другим с учетом норм взаимозаменяемости. Составление технологических схем производства холодных блюд.	6	1,2,14,15,17,18, 19,20
8.	Лекция № 26,27	Решение задач по расчету влажности теста, содержания сахара и жира в мучных кондитерских изделиях	6	3,10,11,16
		Итого:	36	

4.3. Содержание лабораторных занятий

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование лабораторного занятия	Количество часов	Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы)
1	2	3	4	5
1.	Лекция № 2,3,4,5,6	Приготовление супов	4	№1,2,5,14,15,17,18,19,20
2.	Лекция № 9,10	Приготовление блюд и гарниров из овощей	4	№1,2,5,14,15,17,18,19,20
3.	Лекция № 12	Приготовление блюд из мяса и субпродуктов	4	№1,2,5,14,15,17,18,19,20
4.	Лекция № 16-19	Приготовление блюд из птицы	4	№1,2,5,14,15,17,18,19,20
5.	Лекция № 20,21,22	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	4	№1,2,5,14,15,17,18,19,20
6.	Лекция № 23	Приготовление блюд из яиц и творога	4	№1,2,5,14,15,17,18,19,20
7.	Лекция № 24	Приготовление холодных блюд и закусок	4	№1,2,5,14,15,17,18,19,20
8.	Лекция № 25	Приготовление сладких блюд, горячих и холодных напитков	4	№1,2,5,14,15,17,18,19,20
9.	Лекция № 26,27	Приготовление мучных блюд, гарниров и кондитерских изделий	4	№1,2,3,10,11,16
		Итого:	36	

4.4. Тематика для самостоятельной работы студента

№ п/п	Тематика по содержанию дисциплины, выделенная для самостоятельного изучения	Количество часов из содержания дисциплины	Рекомендуемая литература и источники информации	Формы контроля СРС
1	2	3	4	5
1.	Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке	2	1,2,3,4	Реферат, доклад, контр. раб. № 1.
2.	Соусы промышленного производства	2	1,7,12	Колоквиум, контр. раб. № 1.
3.	Физико-химические изменения плодов и овощей при кулинарной обработке	2	1,2,3,4,22	Реферат, контр. раб. № 1.

1	2	3	4	5
4.	Соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	2	1,2,14,15,17,18,19,20	Курсовая работа, контр. раб. № 2.
5.	Виды фарша, технология приготовления рубленых полуфабрикатов из мяса	2	1,2,14,15,17,18,19,20	Курсовая работа, контр. раб. № 2.
6.	Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из рыбы и морепродуктов	2	1,2,14,15,17,18,19,20	Курсовая работа, контр. раб. № 3.
7.	Соусы и гарниры, используемые при приготовлении и отпуске холодных блюд	2	1,2,14,15,17,18,19,20	Курсовая работа, контр. раб. № 3.
8.	Ассортимент и технология блюд для детского и диетического питания	2	1,12,21	Реферат, доклад. Промежуточная аттестация
9.	Приготовление отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий	2	1,2,3,11,12,16	Реферат, доклад. Промежуточная аттестация
	Итого:	18		

5. Образовательные технологии

Рабочая программа дисциплины «Технология продукции общественного питания» предусматривает возможность обучения в рамках традиционной потоочно-групповой системы обучения.

С целью повышения эффективности изучения дисциплины в учебном процессе предусмотрены инновационные подходы, методы и формы обучения, приведенные в таблице.

№ п/п	Образовательные технологии	Лк	П/з	С/р	Курсовая работа
1.	Компетентностный подход	+	+	+	+
2.	Междисциплинарный подход	-	+	+	+
3.	Проблемно-ориентированный подход	+	+	-	+
4.	Исследовательский метод	-	+	-	+
5.	Групповой метод	+	+	-	-
6.	Предоставление информационного кейса	+	+	+	+

7.	Игровые технологии:				
	• деловые и ролевые игры	+	+	-	-
	• ситуационные задачи	-	+	-	-
8.	Кейс анализ	-	+	+	-
9.	Мультимедийные технологии	+	+	-	-
10.	Диспуты, тренинги, беседы	-	+	-	-
11.	Индивидуальные задания	-	+	+	+
12.	Метод collaboration	-	+	+	-

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляет 20% аудиторных занятий (11 час.)

6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

Курсовая работа

Целью курсовой работы по технологии является обучение студентов правильному составлению производственной программы для различных типов предприятий общественного питания, которая служит основой при последующих расчетах по проектированию отдельных цехов и, в целом, всего предприятия.

При разработке курсовой работы студент должен:

- изучить состав контингента питающихся (пол, возраст, группу интенсивности труда) для ведомственных предприятий;
- рассчитать потребное количество посадочных мест по нормативу;
- определить количество питающихся за день;
- рассчитать потребное количество блюд;
- определить ассортиментный минимум для данного типа предприятия общественного питания;
- произвести расчет количества блюд в ассортименте;
- рассчитать количество покупных товаров и горячих напитков по нормам потребления;
- составить производственную программу предприятия;
- рассчитать потребное количество сырья по сырьевой ведомости;
- рассчитать численность производственных работников;
- оформить работу.

Содержание курсовой работы:

Курсовая работа состоит из расчетно-пояснительной записки с приложениями.

Расчетно-пояснительная записка включает:

- титульный лист;
- лист задания;
- аннотация;
- введение;
- расчет производственной программы;
- расчет сырья;
- расчет численности производственных работников;

- заключение;
- приложение (технологические карты, сырьевая ведомость, график выхода на работу производственных работников).

Темой курсовой работы является расчет производственной программы для заданного типа предприятия общественного питания.

Примерные темы курсовой работы:

1. Расчет производственной программы специализированного предприятия быстрого обслуживания на 150 мест с реализацией мясных блюд.
2. Расчет производственной программы кафе на 100 мест с кабардино-балкарской кухней и обслуживанием официантами.
3. Расчет производственной программы ресторана 2-го класса на 70 мест с болгарской кухней.
4. Расчет производственной программы закусочной на 60 мест, специализированной на блюдах итальянской кухни.
5. Расчет производственной программы кафе на 120 мест с осетинской кухней с самообслуживанием.
6. Расчет производственной программы ресторана 1 класса на 60 мест с английской кухней.
7. Расчет производственной программы специализированной закусочной на 50 мест типа «Курзе».
8. Расчет производственной программы кафе «Молодежное» на 100 мест.
9. Расчет производственной программы детского кафе на 50 мест с летней площадкой на 30 мест.
10. Расчет производственной программы кафе-кондитерской на 60 мест.
11. Расчет производственной программы закусочной на 75 мест, специализированной по мучным блюдам.
12. Расчет производственной программы кафе на 45 мест и кафе-мороженое на 25 мест.
13. Расчет производственной программы столовой для работников строительного участка численностью 350 человек.
14. Расчет производственной программы столовой на 150 мест для работников оптового рынка.
15. Расчет производственной программы кафе на 60 мест с салатным баром на 30 мест.
16. Расчет производственной программы столовой на 120 мест для работников пенсионного фонда.
17. Расчет производственной программы комплексного предприятия питания при молодежном центре «Айболит» для 350 учащихся.
18. Расчет производственной программы столовой полужакрытого типа на 600 человек в военном городке.
19. Расчет производственной программы комплексного предприятия общественного питания на 110 мест для молодежного центра «Кампус».
20. Расчет производственной программы специализированной закусочной по реализации блюд из рыбы на 100 мест с пивным баром на 20 мест.
21. Расчет производственной программы банкетного зала на 300 мест.
22. Расчет производственной программы столовой на 110 мест для энергетиков с организацией комплексного и диетического питания.
23. Расчет производственной программы столовой полужакрытого типа для энергетиков на 500 мест.
24. Расчет производственной программы пищеблока на 100 мест при пансионате «Целитель».

25. Расчет производственной программы кафе при банке на 50 мест с кофе-автоматом.
26. Расчет производственной программы ресторана при железнодорожном вокзале на 100 мест.
27. Расчет производственной программы ресторана на 80 мест.

Перечень вопросов к входной контрольной работе

1. Углеводы, их классификация, физиологическое значение.
2. Биологическая ценность и химический состав жиров.
3. Белки, аминокислотный состав, физиологическое значение.
4. Витамины, их классификация. Факторы, влияющие на сохранность витаминов в пищевых продуктах.
5. Минеральные вещества, их классификация, физиологическое значение.
6. Рациональное питание. Режимы питания, питание различных возрастных групп.
7. Особенности детского и лечебно-профилактического питания.
8. Методы исследования качества товаров.
9. Зерно, химический состав и биохимические особенности веществ зерна.
10. Крупы, пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству.
11. Мука, ассортимент, требования к качеству.
12. Свежие овощи и плоды, химический состав.
13. Крахмал, физико-химические свойства.
14. Вкусовые продукты, ассортимент.
15. Чай, кофе, химический состав.
16. Мясо, основные ткани, химический состав, пищевая ценность.
17. Колбасные изделия, ассортимент.
18. молоко, химический состав, пищевая ценность.
19. Кисломолочные продукты, ассортимент, требования к качеству.
20. Яйца, химический состав и пищевая ценность.
21. Анатомическое строение рыбы, химический состав и пищевая ценность.
22. Пищевые жиры, их классификация.

Перечень тестовых заданий для текущих аттестаций

Контрольная работа № 1

1. Какой из перечисленных способов обработки является механическим?
А. Жарка
В. Промывание
С. Просеивание
Д. Варка
Е. Все ответы не верны

2. Какой из перечисленных способов обработки является термическим?
А. Отчистка
В. Маринование
С. Варка
Д. Просеивание
Е. Все ответы не верны

3. Какой из перечисленных способов обработки является гидромеханическим?
- A. Сортировка
 - B. Припускание
 - C. Сульфитация
 - D. Маринование
 - E. Мойка
4. Как называется метод обработки овощей для супов – лук + морковь?
- A. Жарка
 - B. Тушение
 - C. Пассерование
 - D. Бланширование
 - E. Брезирование
5. С какой целью проводятся бланширование овощей?
- A. Для сохранения цвета
 - B. Для сохранения формы
 - C. Для удаления горечи
 - D. Для улучшения вкусовых качеств
 - E. Для сохранения вкуса
6. Какой из перечисленных способов жарки является основным?
- A. На нагретых поверхностях с жиром
 - B. Во фритюре
 - C. На открытом огне
 - D. Инфракрасными лучами
 - E. В жарочном шкафу
7. Какой из перечисленных способов варки является припусканием?
- A. С полным погружением в жидкости
 - B. При пониженной температуре
 - C. В СВЧ – аппаратах
 - D. Паром
 - E. С частичным погружением в жидкость
8. Какой метод тепловой обработки является комбинированным?
- A. Варка
 - B. Тушение
 - C. Опаливание
 - D. Пассерование
 - E. Запекание
9. С какой целью проводят маринование продуктов? С целью придания готовым изделиям:
- A. Вкуса
 - B. Аромата
 - C. Консистенции
 - D. Вкуса, аромата и консистенции
 - E. Все ответы не верны
10. Каким способом обработки является замачивание?
- A. Тепловым
 - B. Механическим
 - C. Гидромеханическим

- D.Химическим
- E.Биохимическим

11. Какой процесс происходит при пассеровании муки?

- A.Эмульгирование жиров
- B.Набухание белков
- C.Гидратация белков
- D.Гидролиз углеводов
- E. Все ответы не верны

12. Что такое брезирование?

- A.Варка, жарка основным способом
- B.Варка, жарка во фритюре
- C.Припускание, жарка в жарочном шкафу
- D.Ошпаривание
- E. Варка на пару

13. Варка основным способом:

- A.Варка в большом количестве жидкости
- B.Варка на пару
- C.Варка в собственном соку
- D.Автоклавная варка
- E. Все ответы не верны

14. Жарка основным способом:

- A.Жарка во фритюре
- B.Жарка в малом количестве жира
- C.Жарка на открытом огне
- D.Жарка в жарочном шкафу
- E. Все ответы не верны

15. Каким способом обработки является маринование?

- A.Механическим
- B.Гидромеханическим
- C.Химическим
- D.Физическим
- E.Термическим

16. Какие способы тепловой обработки включает метод тушения?

- A.Жарка во фритюре и припускание
- B.Варка и жарка в жарочном шкафу
- C.Обжарка и припускание
- D.Варка на пару и запекание
- E.Пассерование и припускание

17. Какие овощи подвергаются сульфитации?

- A.Свекла
- B.Картофель
- C.Лук
- D.Капуста
- E. Репа

18. Какие операции включает технология производства полуфабриката «Картофель сульфитированный»?

- A.Сортировка, мойка, очистка, сульфитация, упаковка
- B.Сортировка, калибровка, мойка, очистка, сульфитация, дозировка, упаковка
- C.Сортировка, калибровка, замачивание, мойка, очистка, сульфитация, дозировка, упаковка
- D.Сортировка, калибровка, замачивание, мойка, очистка, дочистка, сульфитация, дозировка, упаковка
- E.Все ответы не верны

19. Какой препарат используют для сульфитации картофеля?

- A.Сульфат натрия
- B.Бисульфит натрия
- C.Бисульфит калия
- D.Сульфат калия
- E.Все ответы не верны

20. Какое допустимое остаточное содержание сернистого ангидрида в полуфабрикате «Картофель сульфитированный»?

- A.0,02%
- B.0,0015%
- C.0,002%
- D.0,0025%
- E.0,0010%

21. Какую форму нарезки картофеля часто используют для запекания?

- A.Соломка
- B.Брусочки
- C.Кубики
- D.Дольки
- E.Кружочки

22. Определить массу брутто картофеля, если при его обработке в феврале отходы составили 35 кг (35%)?

- A. 70
- B. 120
- C. 85
- D. 115
- E. 100

23. Определить массу нетто 100 кг моркови для блюда «Котлеты морковные», если дата приготовления 20 января (отходы 25%):

- A. 80 кг
- B. 75 кг
- C. 60 кг
- D. 100 кг
- E. 90 кг

24. Сколько надо взять свеклы массой брутто (кг) в ноябре, чтобы получить 40 кг массой нетто (отходы 20%)?

- A. 40
- B. 48
- C. 36
- D. 52
- E. 42

25. Какой способ предохранения очищенного картофеля от потемнения используется при промышленном производстве полуфабриката из него?
- A. Бланширование
 - B. Хранение в воде
 - C. Сульфитация
 - D. Обработка щелочью
 - E. Все ответы не верны
26. В чем сущность метода сульфитации?
- A. Инактивация полифенолоксидаз
 - B. Снижение доступа кислорода
 - C. Уменьшение количества полифенолов
 - D. Предотвращение повреждения тонопласта
 - E. Все ответы не верны
27. С какой целью бобовые перед варкой замачивают в холодной воде?
- A. Для уменьшения потерь пищевых веществ
 - B. Для сохранения цвета
 - C. Для сохранения срока тепловой обработки
 - D. Для сохранения формы
 - E. Все ответы не верны
28. Какой формы нарезают капусту для борща флотского?
- A. Шашки
 - B. Соломка
 - C. Рубка
 - D. Кубики
 - E. Все ответы не верны
29. Какая технологическая операция отсутствует при приготовлении полуфабрикатов из лука?
- A. Сортировка
 - B. Резка
 - C. Мойка
 - D. Очистка
 - E. Все ответы не верны
30. Какие корни можно очищать в картофелеочистительной машине?
- A. Пастернак
 - B. Петрушка
 - C. Хрен
 - D. Сельдерей
 - E. Все ответы не верны
31. Какой допустимый срок хранения и реализации в сутках сырых очищенных овощей при 4-8°C и относительной влажности 80%?
- A. 18
 - B. 24
 - C. 12
 - D. 16
 - E. 48
32. Какой допустимый срок хранения и реализации в сутках сырых очищенных нарезанных овощей при 4-8°C и относительной влажности 80%?
- A. 18

- B. 24
- C. 12
- D. 16
- E. 48

33. Чем обрабатывают капусту, поврежденную гусеницами?

- A. 10 % раствором щелочи
- B. 5 % раствором уксуса
- C. 20 % раствором щелочи
- D. 5 % раствором поваренной соли
- E. Все ответы не верны

34. Как хранят полуфабрикаты из десертных овощей?

- A. В холодильнике
- B. В воде
- C. В солевом растворе
- D. В подкисленной воде
- E. Все ответы не верны

35. Какие виды грибов маринуют?

- A. Губчатые
- B. Пластинчатые
- C. Сумчатые
- D. Пластинчатые, сумчатые
- E. Все ответы не верны

36. Какая форма нарезки лука к тушеным блюдам?

- A. Соломка
- B. Кубики
- C. Дольки
- D. Кольца
- E. Полукольца

37. Почему супы являются первым блюдом?

- A. Активируют секрецию пищеварительных желез.
- B. Придают сытость.
- C. Способствуют профилактике заболеваний пищеварительного аппарата.
- D. Обогащают рацион питания.
- E. Все ответы не верны.

38. В зависимости от жидкой основы супы различают:

- A. На бульонах.
- B. На овощных отварах.
- C. На грибных отварах.
- D. На молоке.
- E. Все ответы верны.

39. Определите основную классификацию первых блюд:

- A. Заправочные, прозрачные, протертые.
- B. Сладкие, на отварах, на бульонах.
- C. По температуре подачи, в зависимости от жидкой основы, по способу приготовления.
- D. На квасе, кефире, горячие.
- E. Холодные, молочные, на отваре.

40. Какие супы относятся к горячим?

- A. Заправочные.
- B. Протертые.
- C. Прозрачные.
- D. Молочные.
- E. Все ответы верны.

41. Какие супы относятся к заправочным?

- A. Щи, борщи.
- B. Солянка.
- C. Рассольники.
- D. Овощные, картофельные и крупяные.
- E. Все ответы верны.

42. Какой допустимый срок хранения супов на раздаче?

- A. 3 ч.
- B. 1 ч.
- C. 4 ч.
- D. 2 ч.
- E. 12 ч.

43. Что является характерной особенностью в технологии приготовления заправочных супов?

- A. Использование пассерованных овощей.
- B. Использование бульонов.
- C. Использование картофеля.
- D. Использование отваров.
- E. Использование специй.

44. Какая форма нарезки овощей в заправочных супах?

- A. Произвольная.
- B. В соответствии с формой остальных продуктов (макароны, крупа и т.д.).
- C. Фигурная.
- D. Дольками.
- E. Кубиками.

45. С какой целью в супы вводится пассерованная мука?

- A. Для улучшения вкуса.
- B. Для повышения пищевой ценности блюда.
- C. Для придания большей вязкости.
- D. Для ароматизации.
- E. Все ответы не верны.

46. Какая пассеровка муки используется для супов?

- A. Красная пассеровка на жире.
- B. Белая пассеровка на жире.
- C. Красная сухая пассеровка.
- D. Белая сухая пассеровка.
- E. Все ответы не верны.

47. Чем можно заменить мучную пассеровку?

- A. Вареным протертым картофелем.
- B. Вареной протертой морковью.
- C. Вареными, протертыми, белыми кореньями.

- D. Крупами.
- E. Макаронными изделиями.

48. Для чего пассеруют овощи при приготовлении супов?

- A. Для улучшения усвояемости.
- B. Для придания аромата.
- C. Для сохранения окраски овощей.
- D. Для изменения консистенции.
- E. Все ответы не верны.

49. Вкус, аромат и цвет бульонам придают:

- A. Кислоты.
- B. Минеральные соли.
- C. Азотистые и безазотистые экстрактивные вещества.
- D. Витамины.
- E. Все ответы не верны.

50. Почему при варке бульонов жир удаляют с поверхности?

- A. Придает мутность и салостый привкус.
- B. Увеличивает продолжительность варки.
- C. Способствует потере витаминов.
- D. Ухудшает усвояемость блюда.
- E. Все ответы не верны.

51. Отпускаемые порции супа могут быть:

- A. 500 мл
- B. 400 мл
- C. 300 мл.
- D. 250 мл.
- E. Все ответы верны.

52. Для приготовления костного бульона кости заливают водой в соотношении:

- A. 1:4.
- B. 1:2.
- C. 1:3.
- D. 1:10.
- E. 1:5.

53. При приготовлении костных бульонов кости каких убойных животных предварительно обжаривают?

- A. Кости буйволов.
- B. Кости коров.
- C. Кости взрослых животных.
- D. Кости баранины, свинины, молодняка.
- E. Кости говядины.

54. Для придания бульонам аромата в них кладут:

- A. Картофель.
- B. Коренья, морковь, лук.
- C. Свеклу.
- D. Морковь.
- E. Лук.

55. При варке всех видов бульонов продукты заливают:

- A. Кипящей водой.
- B. Теплой водой.
- C. Только холодной водой.
- D. Теплой или холодной водой.
- E. Все ответы не верны.

56. Что называют суповой заправкой?

- A. Пассерованную муку.
- B. Пассерованные овощи.
- C. Суповые гарниры.
- D. Крупы, картофель, макаронные изделия.
- E. Все ответы не верны.

57. Основной составной частью борщей является:

- A. Морковь.
- B. Капуста.
- C. Лук.
- D. Свекла.
- E. Коренья и специи.

58. Правильно приготовленный борщ должен иметь:

- A. Красную окраску и кислый вкус.
- B. Бордовую окраску и сладкий вкус.
- C. Ярко-малиновую окраску и кисло-сладкий вкус.
- D. Малиновую окраску и подсоленный вкус.
- E. Все ответы не верны.

59. Свеклу для борщей подготавливают:

- A. Пассерованием с овощами.
- B. Тушением с уксусом или отваривают целиком неочищенной.
- C. Тушением.
- D. Варят очищенной целиком без уксуса.
- E. Нарезают соломкой и варят.

60. Если свеклу для борща нарезают соломкой, белокочанную капусту:

- A. Шинкуют соломкой.
- B. Нарезают шашками.
- C. Нарезают квадратами.
- D. Нарезают рубкой.
- E. Все ответы не верны.

61. Какой предварительной тепловой обработке подвергается капуста для борщей?

- A. Не обрабатывается.
- B. Припусканию.
- C. Тушению.
- D. Варке.
- E. Пассеровке.

62. Какая последовательность закладки в бульон отдельных продуктов при изготовлении борщей?

- A. Капуста, картофель, борщевая заправка, мучная пассеровка, специи.
- B. Капуста, борщевая заправка, мучная пассеровка, картофель, специи.
- C. Борщевая заправка, капуста, картофель, мучная пассеровка, специи.
- D. Мучная пассеровка, специи, капуста, картофель, борщевая заправка.

Е. Все ответы не верны.

63. Чем отличается борщ флотский от всех других борщей?

- А. Пассеровкой овощей.
- В. Предварительной обработкой свеклы.
- С. Последовательностью закладки продуктов.
- Д. Формой нарезки овощей.
- Е. Все ответы не верны.

64. Какая форма нарезки овощей для борща флотского?

- А. Корнеплоды – ломтиками, капуста – шашками, картофель – кубиками.
- В. Все нарезается соломкой.
- С. Все нарезается кубиками.
- Д. Корнеплоды – соломкой, капуста – шашками, картофель – кубиками.
- Е. Корнеплоды – ломтиками, картофель – соломкой, капуста – шашками.

65. В чем особенность приготовления борща «Московский»?

- А. Без картофеля с мучной пассеровкой.
- В. С капустой и картофелем.
- С. Отпускают с яйцом.
- Д. Без картофеля и мучной пассеровки; отпускают с мясным набором.
- Е. Добавляют фасоль.

66. В чем особенность приготовления борща «Украинский»?

- А. Заправляют чесноком, шпиком, отпускают с пампушками.
- В. С копченостями, без капусты.
- С. Отпускают с мясными фрикадельками.
- Д. Готовят на грибном бульоне.
- Е. Готовят из молодой свеклы вместе с ботвой.

67. В чем особенность приготовления борща «Сибирский»?

- А. Добавляют фасоль, кабачки.
- В. Добавляют грибы, отварной чернослив.
- С. Готовят с чесноком.
- Д. Готовят с копченостями.
- Е. Добавляют отварную фасоль, отпускают с мясными фрикадельками.

68. Все борщи отпускают:

- А. С фрикадельками.
- В. С мясным набором.
- С. С клецками.
- Д. Со сметаной и зеленью.
- Е. С беконом.

69. В рецептуру щей обязательно входит:

- А. Свекла.
- В. Лук.
- С. Капуста.
- Д. Морковь.
- Е. Мучная пассеровка.

70. Присутствием какого продукта борщи отличаются от щей?

- А. Лук.
- В. Свекла.

- С. Капуста.
- Д. Картофель.
- Е. Корень.

71. К щам из свежей капусты подают:

- А. Крупеник.
- В. Гречневую кашу.
- С. Ватрушки, кулебяки, пирожки.
- Д. Мясные продукты.
- Е. Все ответы не верны.

72. Какая последовательность закладки в бульон отдельных продуктов при изготовлении щей?

- А. Капуста, пассерованные лук, коренья, томат-пюре, специи.
- В. Пассерованный лук, капуста, картофель.
- С. Пассерованные коренья, томат-пюре, специи.
- Д. Тушеная свекла, картофель, капуста.
- Е. Картофель, капуста, отварная свекла, коренья.

73. Какая обязательная составная часть рассольников?

- А. Капуста.
- В. Морковь.
- С. Соленые огурцы.
- Д. Перловая крупа.
- Е. Рисовая крупа.

74. Какая последовательность закладки в рассольник отдельных продуктов?

- А. Соленые огурцы, специи, картофель, пассерованные овощи.
- В. Пассерованные овощи, соленые огурцы, картофель, специи.
- С. Специи, картофель, пассерованные овощи, соленые огурцы.
- Д. Пассерованные овощи, специи, соленые огурцы, картофель.
- Е. Картофель, пассерованные овощи, соленые огурцы, специи.

75. В рассольник «Ленинградский» дополнительно вводят:

- А. Капусту, морковь.
- В. Много белых кореньев.
- С. Заправляют льезоном и отпускают с курицей.
- Д. Перловую или рисовую, или овсяную крупу и томатное пюре.
- Е. Пассерованные на шпике овощи.

76. Рассольник «Московский» отличается введением:

- А. Круп.
- В. Пассерованных овощей.
- С. Картофеля.
- Д. Капусты.
- Е. Щавеля, шпината.

77. В рассольник домашний дополнительно вводят:

- А. Капусту и морковь.
- В. Крупу перловую.
- С. Крупу рисовую.
- Д. Томатное пюре.
- Е. Шпик.

78. Какой тепловой обработке подвергаются огурцы для рассольников?

- A. Тушение.
- B. Припускание.
- C. Пассерование.
- D. Обжаривание.
- E. Бланшировка.

79. Острый вкус солянок обуславливается тем, что в рецептуру солянок входят:

- A. Мясокопченности.
- B. Специи, зелень.
- C. Соленые огурцы, томатное пюре, маслины, оливки, лимон.
- D. Пассерованный лук и томатное пюре.
- E. Все ответы не верны.

80. В набор мясных продуктов для солянки входят:

- A. Баранина, шпик, сосиски.
- B. Свинина, язык, почки.
- C. Птица, баранина, свинина.
- D. Говядина, ветчина, сосиски, почки.
- E. Все ответы не верны.

81. К рыбной солянке подают:

- A. Расстегаи.
- B. Кулебяки.
- C. Пампушки.
- D. Пирожки.
- E. Все ответы не верны.

82. Какая последовательность закладки продуктов при приготовлении мясной солянки?

- A. Каперсы вместе с рассолом, мясные продукты, припущенные огурцы, пассерованный лук и томатное пюре.
- B. Пассерованный лук и томатное пюре, припущенные огурцы, каперсы вместе с рассолом, мясные продукты, специи.
- C. Мясные продукты, специи, каперсы вместе с рассолом, припущенные огурцы, пассерованный лук и томатное пюре.
- D. Соленые огурцы, каперсы, пассерованный лук, мясные продукты.
- E. Все ответы не верны.

83. Чем отличается солянка домашняя?

- A. Введением пассерованных овощей.
- B. Введением мучной пассеровки.
- C. Добавлением картофеля.
- D. Добавлением припущенных огурцов и томатного пюре.
- E. Введением мясных продуктов.

84. Солянка «Донская» готовится из:

- A. Баранины.
- B. Свиныны.
- C. Птицы.
- D. Осетровых рыб.
- E. Грибов.

85. Солянку по-ленинградски готовят:

- A. С сосисками, окороком, гусем, без томата.
- B. С судаком и картофелем.

- C. С ветчиной, говядиной, языком.
- D. С белыми свежими и сушеными грибами.
- E. Из субпродуктов.

86. Картофельные и овощные супы можно варить на бульонах:

- A. Из баранины, свинины, говядины.
- B. Птицы.
- C. Консервов, рыбы.
- D. Грибов, использовать пельмени.
- E. Все ответы верны.

87. В чем особенность приготовления супов картофельных с крупами, бобовыми, макаронными изделиями?

- A. Добавляют чеснок.
- B. Добавляют шпик.
- C. Не добавляют томат-пюре.
- D. Не пассеруют овощи.
- E. Все ответы не верны.

88. Какая последовательность закладки продуктов при приготовлении супа картофельного?

- A. Пассерованный лук, морковь, картофель, томат-пюре, специи.
- B. Картофель, пассерованные овощи, томат-пюре, специи.
- C. Специи, томат-пюре, картофель, пассерованные овощи.
- D. Картофель, томат-пюре, пассерованные овощи, специи.
- E. Все ответы не верны.

89. Картофельный суп отпускают с:

- A. Говядиной, бараниной, свининой.
- B. Клецками.
- C. Рыбой, нерыбным вареным сырьем.
- D. Пельменями, фрикадельками.
- E. Все ответы верны.

90. Каким компонентом отличается суп крестьянский с крупой от картофельного с крупой?

- A. Картофель.
- B. Вид крупы.
- C. Пассерованные овощи.
- D. Томатное пюре и капуста.
- E. Мучная пассеровка.

91. При варке супов картофельных с крупой на 1 кг крупы необходимо жидкости:

- A. 3 л.
- B. 5 л.
- C. 2 л.
- D. 6 л.
- E. 10 л.

92. При варке супов картофельных с крупой последовательность закладки должна быть:

- A. Крупа, картофель, пассерованные овощи, специи.
- B. Картофель, крупа, специи, пассерованные овощи.
- C. Томат-пюре, картофель, крупа, пассерованные овощи, специи.
- D. Пассерованные овощи, картофель, крупа, специи.

Е. Все ответы не верны.

93. Для варки овощных супов часто используют следующие овощи:

- А. Капусту.
- В. Зеленый горошек, грибы, стручки молодой фасоли.
- С. Репу.
- Д. Сладкий красный перец.
- Е. Все ответы верны.

94. Для приготовления супа полевого вводят крупу:

- А. Рис.
- В. Перловую.
- С. Гречку.
- Д. Пшено.
- Е. Овсяную.

95. Какая форма нарезки овощей при приготовлении супа картофельного с макаронами?

- А. Соломкой.
- В. Брусочками.
- С. Дольками.
- Д. Кружочками.
- Е. Фигурная нарезка.

96. При приготовлении теста для лапши домашней в холодную воду вводят:

- А. Сырые яйца, соль, муку.
- В. Молоко, муку, соль.
- С. Соду, муку, соль.
- Д. Масло, муку, соль.
- Е. Майонез, яйца, муку, соль.

97. Чем заправляют суп-харчо?

- А. Шпиком.
- В. Вводят специи и соль.
- С. Толченым чесноком, специями.
- Д. Фрикадельками.
- Е. Клецками.

98. Какая технологическая операция обязательна при приготовлении супов с бобовыми?

- А. Введение мучной пассеровки.
- В. Пассеровка томат-пюре.
- С. Замачивание бобовых.
- Д. Отпуск со сметаной.
- Е. Все ответы не верны.

99. Срок реализации супов с макаронными изделиями:

- А. 30-40 мин.
- В. 1-2 ч.
- С. 2-4 ч.
- Д. 15-20 мин.
- Е. 40 мин-1 ч.

100. Почему супы-пюре широко применяются в лечебном и детском питании?

- А. Содержат незаменимые факторы питания.
- В. Имеют высокую пищевую ценность.

- C. Хорошо усваиваются организмом
- D. Имеют короткий срок варки.
- E. Все ответы не верны.

101. Какие супы-пюре называют супами-кремами?

- A. Приготовленные на отварах.
- B. Заправленные сметаной.
- C. Приготовленные на бульонах.
- D. Приготовленные на молоке и заправленные льезоном.
- E. Все ответы не верны.

102. Чтобы протертые продукты не осели в бульоне в супы-пюре добавляют:

- A. Сливочное масло.
- B. Сметану.
- C. Томат-пюре.
- D. Пассерованные овощи.
- E. Мучную пассеровку.

103. Заправку льезоном супов-кремов производят при температуре:

- A. 75-80°.
- B. 90-100°.
- C. 30-40°.
- D. 15-20°.
- E. 8-10°.

104. К супам-пюре отдельно подают:

- A. Ватрушки.
- B. Сухарики (грэнки).
- C. Лимон.
- D. Пирожок.
- E. Пампушки.

105. Какая последовательность технологических операций при приготовлении супов-пюре?

- A. Доведение продуктов до готовности, протирка, введение соуса, разведение бульоном, варка, заправка.
- B. Введение соуса, протирка с готовыми продуктами, варка, заправка.
- C. Варка продуктов, протирка, введение соуса, заправка.
- D. Жарка продуктов, введение соуса, протирка, заправка.
- E. Все ответы не верны.

106. Какой обработке подвергаются плотные отварные продукты перед протиркой при приготовлении супов-пюре?

- A. Промывание.
- B. Замачивание.
- C. Измельчение через мясорубку.
- D. Разведение бульоном.
- E. Все ответы не верны.

107. При приготовлении супов-пюре вместо мучной пассеровки можно использовать:

- A. Перловую крупу.
- B. Овсяную крупу.
- C. Разваренный протертый рис.
- D. Пассерованные овощи.

Е. Лезон.

108. Перед отпуском в протертые супы добавляют:

- А. Сливочное масло, сливки.
- В. Сметану.
- С. Мясные продукты.
- Д. Шпик.
- Е. Сосиски.

109. С какой целью в супы-пюре вводится мучная пассеровка?

- А. Для лучшей усвояемости.
- В. Повышения пищевой ценности.
- С. Образования однородной консистенции.
- Д. Получения устойчивой суспензии без осадка.
- Е. Все ответы не верны.

110. Почему супы заправляют лезоном, не доводя их до кипения?

- А. Деструкции крахмала.
- В. Денатурации белков.
- С. Гидролиз жира.
- Д. Потери витаминов.
- Е. Потери минеральных веществ.

111. Что является жидкой основой супов-пюре?

- А. Бульон.
- В. Отвар.
- С. Мучная пассеровка с бульоном или отваром.
- Д. Пассерованные овощи с бульоном.
- Е. Все ответы не верны.

112. В результате чего образуется вязкая жидкая основа супа?

- А. Клейстеризация крахмала.
- В. Денатурация белков.
- С. Гидролиз жира.
- Д. Гидратация белков.
- Е. Все ответы не верны.

113. Какие мясные продукты используют для приготовления супов-пюре?

- А. Баранина.
- В. Говядина.
- С. Печень, домашняя птица и дичь.
- Д. Почки.
- Е. Язык.

114. Чем отличается прозрачный суп от других супов?

- А. Выходом.
- В. Гарниром.
- С. Бульоном.
- Д. Отваром.
- Е. Все ответы не верны.

115. Жидкой основой прозрачных супов являются:

- А. Бульоны.
- В. Отвары.

- C. Прозрачные бульоны.
- D. Мучная пассеровка с бульоном.
- E. Все ответы не верны.

116. Для осветления бульона вводят оттяжку из:

- A. Сырого мясного фарша.
- B. Яичных белков.
- C. Рыбьей икры.
- D. Мелко нарубленных костей птицы.
- E. Все ответы верны.

117. Для придания мясному прозрачному бульону коричневого оттенка в него добавляют:

- A. Подпеченные без жира лук, морковь и белые корни.
- B. Пассерованные овощи.
- C. Гарниры.
- D. Жареные овощи.
- E. Все ответы не верны.

118. Для получения прозрачного бульона необходимо:

- A. Бульон прокипятить.
- B. Добавить специи.
- C. Добавить оттяжку и удалить жир.
- D. Ввести гарнир.
- E. Все ответы не верны.

119. Что является основой для приготовления прозрачного бульона-борщок?

- A. Костный бульон.
- B. Рыбный бульон.
- C. Грибной отвар.
- D. Овощной отвар.
- E. Костный бульон с добавлением костей от копченостей.

120. Для осветления бульона-борщок используют:

- A. Мясную оттяжку с тонко нарезанной свеклой, смоченной уксусом.
- B. Мясную и яичную оттяжку.
- C. Смесь моркови с яичными белками.
- D. Сырую икру.
- E. Все ответы не верны.

121. Какие гарниры к прозрачным супам подаются отдельно?

- A. Отварной рис.
- B. Гарниры из яиц.
- C. Гренки профитроли, пирожки, кулебяки, расстегаи.
- D. Сухари.
- E. Все ответы не верны.

122. Что является жидкой основой для холодных супов?

- A. Квас.
- B. Кефир.
- C. Овощной отвар.
- D. Обезжиренный, охлажденный бульон.
- E. Все ответы верны.

123. В состав гарнира окрошки мясной входят:
- A. Желтки яиц, капуста свежая, говядина.
 - B. Свежие огурцы, белки яиц, говядина.
 - C. Капуста квашеная, белки яиц, свинина.
 - D. Соленые огурцы, капуста, говядина.
 - E. Все ответы не верны.

124. Ботвинью готовят из:
- A. Зеленого горошка.
 - B. Ботвы молодой свеклы.
 - C. Пюре из щавеля и шпината.
 - D. Картофельного пюре.
 - E. Все ответы не верны.

125. С чем готовят молочные супы?
- A. С крупами.
 - B. Макаронными изделиями.
 - C. Овощами.
 - D. Картофелем.
 - E. Все ответы верны.

126. При отпуске в молочные супы добавляют:
- A. Сливочное масло.
 - B. Сливки.
 - C. Сметану.
 - D. Пассерованные овощи.
 - E. Все ответы не верны.

127. Сладкие супы готовят из:
- A. Свежих и сушеных плодов и ягод.
 - B. Фруктовых соков.
 - C. Фруктовых сиропов.
 - D. Фруктовых пюре.
 - E. Все ответы верны.

Контрольная работа № 2

1. Какие виды полуфабрикатов используют для варки?

- A. Мелкокусковые
- B. Крупнокусковые
- C. Порционные
- D. Рубленые
- E. Все ответы не верны

2. Какие блюда готовят, используя мелкокусковые полуфабрикаты?

- A. Лангет
- B. Ромштекс
- C. Азу
- D. Биточки
- E. Все ответы не верны

3. Из какой части туши готовят лангет?

- A. Из вырезки (хвостика)
- B. Из вырезки (головки)
- C. Из толстого края
- D. Из грудинки
- E. Все ответы не верны

4. Из какого мясного полуфабриката приготавливают говядину духовую?

- A. Бокового и наружного кусков тазобедренной части
- B. Из верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части
- C. Из лопаточной части
- D. Из вырезки
- E. Все ответы не верны

5. К какому виду полуфабрикатов относится поджарка?

- A. Крупнокусковый
- B. Мелкокусковый
- C. Порционный
- D. Покромка
- E. Все ответы не верны

6. Из какого крупнокускового полуфабриката готовят антрекот?

- A. Из верхнего куска тазобедренной части
- B. Из вырезки
- C. Из толстого края
- D. Из лопаточной части
- E. Все ответы не верны

7. Какие полуфабрикаты относятся к порционным?

- A. Мясо для шашлыка
- B. Поджарка
- C. Бифштекс
- D. Гуляш
- E. Плов

8. Какой из крупнокусковых полуфабрикатов отсутствует у говядины?

- A. Вырезка
- B. Толстый край
- C. Корейка
- D. Лопаточная часть
- E. Покромка

9. Какие из мелкокусковых полуфабрикатов подвергаются жарке?

- A. Азу
- B. Гуляш
- C. Рагу
- D. Мясо для шашлыка
- E. Все ответы не верны

10. Какой из крупнокусковых полуфабрикатов отсутствует у баранины?

- A. Корейка
- B. Лопаточная часть
- C. Вырезка
- D. Тазобедренная часть
- E. Шейная часть

11. Для чего используют вырезку?

- A. Для жарки
- B. Для тушения
- C. Для варки
- D. Для припускания
- E. Все ответы не верны

12. Какие из полуфабрикатов относятся к мелкокусковым?

- A. Бифстроганов
- B. Антрекот
- C. Зразы
- D. Шницель
- E. Ростбиф

13. Какие блюда из мяса относятся к жареным?

- A. Гуляш
- B. Плов
- C. Поджарка
- D. Жаркое по-домашнему
- E. Рагу

14. Определите части туши, выделяемые при разделке баранины?

- A. Вырезка, тазобедренный отруб, шея, лопаточная часть
- B. Шея, лопатка, окорок, корейка, грудинка
- C. Спинная часть, поясничная часть, лопатка, шея
- D. Шея, вырезка, корейка, грудинка, окорок
- E. Тазобедренная часть, поясничная часть, лопаточная часть, шея, вырезка

15. Что такое белая панировка?

- A. Пшеничная мука
- B. Панировочные сухари
- C. Измельченный черствый пшеничный хлеб
- D. Крахмал
- E. Все ответы не верны

16. Что собой представляет льезон?

- A. Смесь из яиц и молока
- B. Смесь белков и желтков яиц, молока или воды со специями
- C. Смесь из яиц и воды
- D. Смесь яиц, воды, соли, перца
- E. Все ответы верны

17. Чем отличаются котлеты, биточки и шницели друг от друга?

- A. Формой изделия
- B. Нормой закладки сырья
- C. Панировкой
- D. Двойной панировкой
- E. Все ответы не верны

18. Чем отличается мясо люля-кебаб от других изделий натуральной рубки?

- A. Содержанием жира
- B. Содержанием лука
- C. Наполнителем

- D. Готовят только из баранины
- E. Все ответы не верны

19. Для приготовления рубленой массы используют мясо:

- A. Лопаточной и подлопаточной части
- B. Тазобедренной части
- C. Пашины и грудинки
- D. Покромки и длиннейшей мышцы спины
- E. Все ответы не верны

20. Для приготовления натуральной рубки из говядины к мясу добавляют:

- A. Хлеб, жир-сырец, специи
- B. Курдюк, молоко, специи, крупы
- C. Жир-сырец, вода, специи
- D. Шпик, лук, специи, рис
- E. Все ответы не верны

21. Чем котлетное мясо отличается от мясной котлетной массы?

- A. Добавлением шпика
- B. Добавлением лука
- C. Добавлением воды
- D. Добавлением хлеба
- E. Добавлением моркови

22. Какие полуфабрикаты делают из котлетного мяса?

- A. Биточки, котлеты, шницель
- B. Бифштекс натуральный, шницель натуральный, котлеты натуральные
- C. Биточки, тефтели, шницель
- D. Рулет, зразы, фрикадельки
- E. Все ответы не верны

23. Для приготовления мясной котлетной массы к мясу добавляют:

- A. Хлеб, воду, специи
- B. Лук, жир-сырец, специи
- C. Шпик, лук, специи
- D. Сало-сырец, лук, специи
- E. Все ответы не верны

24. Какие полуфабрикаты готовят из мясной котлетной массы?

- A. Котлеты, биточки, шницель, тефтели, рулет, зразы
- B. Котлеты, бифштекс, шницель
- C. Котлеты натуральные, рулет
- D. Шницель натуральный, биточки
- E. Все ответы не верны

25. От чего зависит липкость фарша?

- A. Дисперсность
- B. Влажность
- C. Кислотность
- D. Содержание хлеба
- E. Все ответы не верны

26. Какая характеристика фарша обуславливает связность его структуры?

- A. Кислотность
- B. Влажность
- C. Дисперсность
- D. Липкость
- E. Все ответы не верны

27. Какова роль воды в составе рубленого мяса?

- A. Улучшает формовку
- B. Придает липкость
- C. Придает нежность, сочность
- D. Повышает дисперсность
- E. Все ответы не верны

28. Введение в фарш крахмалосодержащих продуктов повышает:

- A. Водосвязывающую способность системы
- B. Дисперсность системы
- C. Влажность системы
- D. Кислотность системы
- E. Все ответы не верны

29. Введение в фарш белковых продуктов повышает:

- A. Водосвязывающую способность
- B. Дисперсность
- C. Влажность
- D. Кислотность
- E. Все ответы не верны

30. Какой компонент входит в рецептуру всех котлет?

- A. Хлеб
- B. Крупа
- C. Яйцо
- D. Лук
- E. Шпик

31. Какие физико-химические процессы происходят при замачивании бобовых перед варкой?

- A. Гидратация белков, крахмала, полимеров клеточных стенок, потери растворимых веществ
- B. Потери растворимых веществ
- C. Повышение кислотности
- D. Клейстеризация крахмала
- E. Денатурация белков

32. Какие бобовые не замачивают перед варкой?

- A. Чечевица
- B. Фасоль
- C. Соя
- D. Горох
- E. Горох лущенный

33. От чего зависит консистенция каши?

- A. От количества жира
- B. От температуры варки
- C. От соотношения крупы и жидкости
- D. От соотношения крупы и специй
- E. От соотношения воды и специй

34. Из каких круп не варят рассыпчатые каши?

- A. Рис, гречка, перловка
- B. Манка, овсянка, хлопья «Геркулес»
- C. Пшено, пшеничная, ячневая
- D. кукурузная
- E. Все ответы не верны.

35. Какое соотношение макаронных изделий и воды должно быть при варке?

- A. 1:10
- B. 1:2
- C. 1:6
- D. 1:12
- E. 1:8

36. Для приготовления каши пшено, рис, перловую крупу промывают:

- A. В холодной воде
- B. В теплой воде
- C. В горячей воде
- D. Сначала в теплой, а затем в горячей воде
- E. Все ответы не верны.

37. Какие соусы относятся к холодным?

- A. На уксусе, растительном масле, масляные смеси.
- B. На бульонах.
- C. На сливочном масле.
- D. На молоке.
- E. Все ответы не верны.

38. Какие соусы готовят без мучной пассеровки?

- A. На сметане.
- B. На бульонах.
- C. На молоке.
- D. На сливочном масле и холодные.
- E. Все ответы не верны.

39. Для предотвращения образования пленки на поверхности бульона при хранении добавляют:

- A. Сметану.
- B. Зелень.
- C. Сливочное масло.
- D. Мучную пассеровку.
- E. Все ответы не верны.

40. Для чего добавляют муку при изготовлении соусов?

- A. Для придания особого вкуса, аромата.
- B. В качестве загустителя.
- C. Для изменения цвета.
- D. Для лучшей усвояемости.
- E. Все ответы не верны.

41. Какие процессы происходят в муке при приготовлении мучной пассеровки?

- A. Гидролиз липидов.
- B. Гидратация белков.

- C. Денатурация белков, декстринизация крахмала.
- D. Гидролиз крахмала.
- E. Все ответы не верны.

42. При какой температуре пассеруют муку для получения красной пассеровки?

- A. 150-160°C.
- B. 50-60°C.
- C. 100-120°C.
- D. 180-200°C.
- E. Все ответы не верны.

43. Для приготовления каких соусов используется красная пассеровка муки?

- A. Сметанного.
- B. Красного основного соуса и его производных.
- C. Белого основного соуса.
- D. Молочного.
- E. Все ответы не верны.

44. Для приготовления коричневого бульона:

- A. Бульон варят как для супов.
- B. Перед варкой кости обжаривают, овощи запекают.
- C. Варят прозрачный бульон.
- D. Кости измельчают.
- E. Все ответы не верны.

45. Какой бульон называют бульон-фюме?

- A. Рыбный.
- B. Мясокостный.
- C. Костный.
- D. Концентрированный коричневый мясокостный.
- E. Бульон из птицы.

46. Что является жидкой основой красного соуса?

- A. Бульон рыбный.
- B. Бульон костный.
- C. Коричневый мясокостный бульон.
- D. Бульон из птицы.
- E. Все ответы не верны.

47. Подают основной красный соус к блюдам из:

- A. Котлетной массы.
- B. Тушеных мясопродуктов.
- C. Субпродуктов.
- D. Отварным копченостям, сосискам, сарделькам.
- E. Все ответы верны.

48. Соус красный с вином (соус мадера) подают к:

- A. Жареным филе, лангетам, почкам; отварным ветчине и языку.
- B. Котлетам, биточкам.
- C. Жареным колбасе, сосискам.
- D. Отварной говядине.
- E. Запеченному мясу.

49. Соус луковый (миротон) используют для:

- A. Отварной и тушеной говядины.
- B. Жареных колбасок, сосисок.
- C. Запекания и тушения мяса.
- D. Тефтелей.
- E. Блюд из яиц.

50. Соус красный с луком и грибами используют для:

- A. Припускания птицы.
- B. Запекания мяса и овощей.
- C. Тушения рыбы.
- D. Тушения мясопродуктов.
- E. Отварной говядины.

51. Для приготовления соуса красного кисло-сладкого используют отвар:

- A. Картофеля.
- B. Свеклы.
- C. Чернослива.
- D. Вишни.
- E. Кураги.

52. Определите соус производный от основного красного соуса:

- A. Томатный.
- B. Сухарный.
- C. Соус с кореньями.
- D. Соус паровой.
- E. Соус томатный с овощами.

53. К каким блюдам подают красный кисло-сладкий соус?

- A. Тушеным овощам.
- B. Жареному мясу.
- C. Рубленым изделиям.
- D. Отварной и тушеной говядине.
- E. Запеченному мясу.

54. В чем основное отличие белых соусов от красных?

- A. Имеют лучший внешний вид.
- B. Имеют более нежный вкус и обладают меньшим сокогонным эффектом.
- C. Обладают более высокой пищевой ценностью.
- D. Лучше усваиваются организмом.
- E. Все ответы не верны.

55. Какую мучную пассеровку используют для приготовления белых соусов?

- A. Белую жировую пассеровку муки.
- B. Красную пассеровку муки.
- C. Муку не пассеруют.
- D. Муку пассеруют без жира.
- E. Все ответы не верны.

56. Если соус белый основной используется как самостоятельная добавка к блюду, его заправляют:

- A. Сметаной.
- B. Зеленью.
- C. Лимонной кислотой и сливочным маслом.

- D. Сливками.
- E. Растительным маслом.

57. С каким блюдом подают белый основной соус?

- A. Жареное мясо.
- B. Тушеная рыба.
- C. Жареные колбаски.
- D. Отварное и припущенное мясо и птица.
- E. Запеченные овощи.

58. Какую жидкую основу используют для приготовления белого соуса?

- A. Белый бульон.
- B. Коричневый бульон.
- C. Бульон-фюме.
- D. Молоко.
- E. Отвар.

59. При какой температуре готовят белую мучную пассеровку?

- A. 60°C.
- B. 120°C.
- C. 130°C.
- D. 180°C.
- E. 150°C.

60. Какова продолжительность варки белого основного соуса?

- A. 45-60 мин.
- B. 15-20 мин.
- C. 25-30 мин.
- D. 1,5-2 ч.
- E. 2-3 ч.

61. Соус белый основной готовят с добавлением овощей:

- A. Пассерованных.
- B. Тушеных.
- C. Припущенных.
- D. Запеченных.
- E. Отварных.

62. Определите производные соусы от белого основного:

- A. Молочный.
- B. На сливочном масле.
- C. На майонезе.
- D. На сметане.
- E. Томатный.

63. На каком бульоне готовят соус белый паровой?

- A. На обычном белом бульоне.
- B. На бульоне, оставшемся после приготовления на пару кур, цыплят и т.п.
- C. На коричневом бульоне.
- D. На отваре.
- E. Все ответы не верны.

64. Как сохранить масло в виде эмульсии при приготовлении соуса белого с яйцом?

- A. Строго соблюдать температурный режим.
- B. Варить соус на водяной бане.
- C. Готовить соус на пару.
- D. Добавить сырые белки.
- E. Все ответы не верны.

65. К каким блюдам подается томатный соус, производный белого основного?

- A. Припущенным из телятины.
- B. Отварным из мяса и птицы.
- C. Из жареного мяса, субпродуктов, овощей.
- D. Из тушеного мяса.
- E. Из жареной рыбы.

66. Рыбный соус готовят на основе:

- A. Овощного отвара.
- B. Коричневого бульона.
- C. Рыбного бульона.
- D. Грибного отвара.
- E. Все ответы не верны.

67. Какую мучную пассеровку используют для приготовления рыбных соусов?

- A. Муку не пассеруют.
- B. Красную мучную пассеровку.
- C. Белую мучную пассеровку.
- D. Белую жировую мучную пассеровку.
- E. Все ответы не верны.

68. Подают паровой рыбный соус к блюдам:

- A. Из отварной и припущенной рыбы.
- B. Из жареной рыбы.
- C. Из запеченной рыбы.
- D. Из жареного рыбного филе.
- E. Все ответы не верны.

69. Соус белый рыбный основной используют для приготовления:

- A. Блюда из отварной рыбы.
- B. Блюда из припущенной рыбы.
- C. Производных соусов.
- D. Блюда из рубленой рыбной массы.
- E. Все ответы не верны.

70. Какой соус относится к рыбному?

- A. Красный основной.
- B. Соус белый с рассолом.
- C. Паровой белый с яйцом.
- D. Майонез.
- E. Красный кисло-сладкий.

71. Для порционной подачи блюд соус белый с рассолом готовят в сочетании с гарниром:

- A. Овощным.
- B. Картофельным.
- C. Соленые огурцы, грибы, вареные хрящи.
- D. Соленые огурцы, каперсы.
- E. Соленые огурцы, оливки, лимон.

72. Соус рыбный томатный подают к:

- A. Жареной рыбе.
- B. Отварной рыбе.
- C. Припущенной рыбе.
- D. Рыбным изделиям из котлетной массы.
- E. Все ответы верны.

73. Жидкой основой грибных соусов является:

- A. Белый бульон.
- B. Грибной отвар.
- C. Коричневый бульон.
- D. Рыбный бульон.
- E. Овощной отвар.

74. Для приготовления грибного соуса муку:

- A. Не пассеруют.
- B. Готовят красную пассеровку.
- C. Готовят белую пассеровку.
- D. Готовят жирную белую пассеровку.
- E. Все ответы не верны.

75. Для приготовления соуса грибного кисло-сладкого вводят:

- A. Майонез, изюм, чернослив.
- B. Томат и уксус, изюм, чернослив.
- C. Уксус, изюм, чернослив.
- D. Вино, изюм, чернослив.
- E. Все ответы не верны.

76. Грибные соусы чаще всего подают:

- A. К блюдам из жареного мяса.
- B. К блюдам из рыбы.
- C. К блюдам из птицы.
- D. К блюдам из круп и картофеля.
- E. К блюдам из отварного мяса.

77. Готовят основной грибной соус по схеме:

- A. Приготовление белой жирной мучной пассеровки, ее разведение горячим грибным отваром, процеживание, внесение в отвар мучной пассеровки и пассерованных овощей, варка, внесение специй, протирание, заправка маслом.
- B. Приготовление белой жирной мучной пассеровки, пассеровка овощей, внесение в отвар, варка, протирка, заправка.
- C. Пассеровка овощей, приготовление белой мучной пассеровки, внесение в отвар, добавление специй, протирка, заправка.
- D. Пассеровка овощей, приготовление красной мучной пассеровки, внесение в отвар, протирка, заправка.
- E. Все ответы не верны.

78. Молочные соусы подают преимущественно к блюдам из:

- A. Жареной говядины.
- B. Отварной рыбы.
- C. Овощей, круп.
- D. Тушеной птицы.
- E. Жареных грибов.

79. Молочные соусы готовят:

- A. Густой соус.
- B. Соус средней густоты.
- C. Полужидкие.
- D. Жидкие.
- E. Все ответы верны.

80. Густой молочный соус используют:

- A. В качестве фарша для котлет из птицы и дичи.
- B. Как приправу к овощным, крупяным блюдам.
- C. Для запекания блюд.
- D. Подают к жареной баранине.
- E. Все ответы не верны.

81. Соус молочный средней густоты используют:

- A. Для приготовления фаршей овощных котлет.
- B. Для запекания блюд.
- C. Для приготовления производных молочных соусов.
- D. В качестве фарша для котлет.
- E. Все ответы не верны.

82. Для приготовления соуса молочного сладкого в жидкий молочный соус вводят:

- A. Изюм.
- B. Ванилин.
- C. Сахар, ванилин.
- D. Сладкие плоды.
- E. Все ответы не верны.

83. Соус молочный с луком подают к:

- A. Тушеным блюдам.
- B. Отварному мясу.
- C. Запеченным овощам.
- D. Пудингу.
- E. Жареной баранине.

84. Соусы сметанные готовят из:

- A. Сметаны.
- B. С добавлением соуса белого, приготовленного на мясном бульоне.
- C. С добавлением соуса белого, приготовленного на рыбном бульоне.
- D. С добавлением овощного отвара.
- E. Все ответы верны.

85. Определите соусы, производные от сметанного соуса:

- A. Соус с томатом.
- B. Соус с луком.
- C. Соус с томатом и луком.
- D. Соус с хреном.
- E. Все ответы верны.

86. Соусы сметанные на рыбном бульоне используют для приготовления:

- A. Только рыбных блюд.
- B. Мясных блюд.
- C. Овощных блюд.

- D. Блюды из птицы и дичи.
- E. Все ответы не верны.

87. Какую мучную пассеровку применяют при приготовлении сметанных соусов?

- A. Красную мучную пассеровку.
- B. Белую пассеровку.
- C. Белую жировую пассеровку.
- D. Красную жировую пассеровку.
- E. Все ответы не верны.

88. Для приготовления соуса сметанного с томатом томатное пюре:

- A. Пассеруют.
- B. Припускают.
- C. Уваривают до половины первоначального объема.
- D. Подвергают тушению.
- E. Все ответы не верны.

89. Соус сметанный с томатом и луком подают к блюдам:

- A. Жареному мясу, тефтелям, голубцам.
- B. Отварному языку.
- C. Из котлетной массы.
- D. Из круп.
- E. Из рыбы.

90. Какой жир используют для приготовления масляных соусов?

- A. Растительное масло.
- B. Маргарин.
- C. Топленое масло.
- D. Сливочное масло.
- E. Все ответы не верны.

91. Для придания вкуса в масляные соусы добавляют:

- A. Лимонную кислоту.
- B. Уксус.
- C. Глютаминовую кислоту.
- D. Майонез.
- E. Сметану.

92. В ассортимент масляных соусов входят соусы:

- A. Томатный соус и уксус.
- B. Луковый соус и маринад.
- C. Яично-масляный и сухарный.
- D. Паровой соус.
- E. Сметанный соус.

93. Масляные соусы хорошо дополняют состав блюд:

- A. С острым вкусом.
- B. Из нежирных продуктов.
- C. Из жирных продуктов.
- D. Без выраженного запаха.
- E. Все ответы не верны.

94. Какие компоненты добавляют при приготовлении соуса «Польский»?

- A. Пассерованные овощи, томат-пюре.
- B. Хрен, уксус.
- C. Майонез, сметана.
- D. Крутые яйца, зелень петрушки.
- E. Жареные грибы.

95. Подают соус «Польский» к блюдам из:

- A. Отварной рыбы.
- B. Жареного мяса.
- C. Тушеных овощей.
- D. Круп.
- E. Отварной птицы, дичи.

96. Основой соуса голландского является:

- A. Овощной отвар.
- B. Сметана.
- C. Яично-масляная смесь.
- D. Бульон.
- E. Майонез.

97. Почему голландский соус и его производные нельзя нагревать до температуры выше 70°C?

- A. Происходит разрушение эмульсии.
- B. Выпадает осадок.
- C. Происходит денатурация белков.
- D. Разрушается защитная пленка фосфопротеидов.
- E. Все ответы верны.

98. Какие соусы относятся к производным от голландского соуса?

- A. Соус с уксусом.
- B. Соус с горчицей.
- C. Соус с раковым маслом.
- D. Соус с каперсами.
- E. Все ответы верны.

99. Соус голландский основной подают к блюдам:

- A. Из отварных овощей и отварной рыбы.
- B. Из жареного мяса.
- C. Из тушеной птицы и дичи.
- D. Из круп.
- E. Из отварного мяса.

100. При приготовлении соуса сухарного сливочное масло:

- A. Растапливают.
- B. Прогревают до образования светло-коричневого осадка.
- C. Фильтруют.
- D. Снимают пену.
- E. Все ответы не верны.

101. Соус сухарный подают к блюдам из:

- A. Жареного мяса.
- B. Жареной рыбы.
- C. Отварных овощей и птицы.
- D. Круп.

Е. Отварного мяса.

102. Масляные смеси используют для:

- А. Заправки супов.
- В. Приготовления жареного мяса.
- С. Оформления блюд и приготовления бутербродов.
- Д. Запекания блюд.
- Е. Все ответы не верны.

103. На растительном масле готовят соусы:

- А. Белый основной.
- В. Красный основной.
- С. Сметанный.
- Д. Майонез и заправки для салатов.
- Е. Сухарный.

104. Определите соус майонез по набору продуктов:

- А. Масло растительное, желтки яичные, горчица, уксус.
- В. Масло сливочное, яйца, зелень петрушки, кислота лимонная.
- С. Растительное масло, уксус, специи.
- Д. Растительное масло, уксус, горчица, специи.
- Е. Сливочное масло, яичные желтки, кислота лимонная.

105. С какими блюдами используют основной соус майонез?

- А. Для заправки супов.
- В. Для заправки салатов.
- С. Заливными блюдами.
- Д. Горячими мясными блюдами.
- Е. Горячими рыбными блюдами.

106. Какой из производных соуса майонеза называют банкетным соусом?

- А. Соус майонез со сметаной.
- В. Соус майонез с белым соусом.
- С. Соус майонез с зеленью.
- Д. Соус майонез с желе.
- Е. Соус майонез с томатом и луком.

107. Какую роль играет горчица при приготовлении соуса майонеза?

- А. Эмульгатор.
- В. Загуститель.
- С. Специя.
- Д. Дисперсионная среда.
- Е. Дисперсная фаза.

108. Как получают заправку для салатов?

- А. Смешиванием майонеза с зеленью.
- В. Взбиванием яичных желтков с горчицей.
- С. Взбиванием растительного масла с уксусом и горчицей.
- Д. Растиранием сливочного масла с яйцом.
- Е. Все ответы не верны.

109. Почему при ручном приготовлении соус майонез получается нестойкий?

- А. Низкая степень эмульгирования и неоднородность эмульсии.
- В. Длительное взбивание.

- C. Высокая температура при взбивании.
- D. Дегидратация эмульгатора.
- E. Окисление жиров.

110. При каких условиях соус майонез расслаивается?

- A. Если для приготовления используют теплое растительное масло.
- B. При хранении майонеза в открытой посуде.
- C. При хранении майонеза в условиях повышенной температуры (более 20°C).
- D. При хранении майонеза при низких температурах (ниже 4°C).
- E. Все ответы верны.

111. Как восстановить расслоившийся майонез?

- A. Введением растительного масла.
- B. Введением смеси растертых желтков и горчицы.
- C. Введением уксуса.
- D. Добавлением сметаны.
- E. Добавлением специй.

112. К соусам на уксусе относятся:

- A. Соус голландский.
- B. Соус майонез.
- C. Маринад овощной, соус-хрен.
- D. Соус паровой.
- E. Соус луковый.

113. Маринад овощной с томатом подают к:

- A. Жареной рыбе.
- B. Отварному мясу.
- C. Тушеной птице и дичи.
- D. Запеченным овощам.
- E. Все ответы не верны.

114. Овощные блюда по способу тепловой обработки делятся на:

- A. Отварные.
- B. Припущенные.
- C. Жареные, запеченные.
- D. Тушеные.
- E. Все ответы верны.

115. Почему морковь, брюкву, репу нельзя жарить?

- A. Разрушаются витамины.
- B. Очень устойчивый протопектин.
- C. Потери минеральных веществ.
- D. Медленное испарение влаги.
- E. Все ответы не верны.

116. Для сохранения цвета зеленых овощей их варят:

- A. В небольшом количестве воды.
- B. При закрытой крышке.
- C. В большом количестве воды, при открытой крышке.
- D. При слабом кипении.
- E. Все ответы не верны.

117. Преимуществом варки овощей на пару по сравнению с варкой в жидкости являются:
- A. Меньшие потери минеральных веществ.
 - B. Длительность тепловой обработки.
 - C. Меньшие потери витаминов.
 - D. Внешний вид овощей.
 - E. Все ответы не верны.
118. Почему зеленая окраска овощей лучше сохраняется при их варке в большом количестве воды, интенсивном кипении и открытой крышке?
- A. Легче разрушаются клеточные структуры.
 - B. Хлорофилл превращается в фиофетин.
 - C. Снижается концентрация кислот.
 - D. Сохраняются хлоропласты.
 - E. Все ответы не верны.
119. Какие овощи варят без соли, т.к. с солью они приобретают неприятный привкус?
- A. Картофель, капуста белокочанная, спаржа.
 - B. Свекла, морковь, зеленый горошек.
 - C. Цветная капуста, артишок.
 - D. Репа, брюква, тыква.
 - E. Помидоры, кукуруза.
120. С какими соусами подают картофель отварной?
- A. Сметанным, грибным, томатным красным.
 - B. Белым основным, паровым, томатным.
 - C. Голландским, польским, сухарным.
 - D. Майонезом.
 - E. Все ответы не верны.
121. Почему при приготовлении картофельного пюре картофель протирают горячим?
- A. Сохраняется эластичность клеточных стенок.
 - B. Улучшается вкус.
 - C. Клейстеризованный крахмал остается внутри клеток.
 - D. Пюре получается однородным и пышным.
 - E. Все ответы верны.
122. Как оформляют пюре при подаче?
- A. Посыпают зеленью.
 - B. На поверхности наносят рисунок ножом или ложкой и кладут кусочек масла.
 - C. Поливают майонезом.
 - D. Поливают сметаной.
 - E. Все ответы не верны.
123. Капусту отварную отпускают?
- A. Со сливочным маслом.
 - B. С сухарным соусом.
 - C. С голландским соусом.
 - D. С молочным соусом.
 - E. Все ответы верны.
124. Какую предварительную технологическую операцию овощи (кроме капусты) проходят перед тушением?
- A. Протирка.

- В. Панировка.
- С. Тепловая обработка.
- Д. Перемешивание.
- Е. Все ответы не верны.

125. Почему при жарке картофеля во фритюре его до конца жарки не солят?

- А. Происходит вспенивание жира.
- В. Изменяются вкусовые свойства.
- С. Изменяется внешний вид.
- Д. Теряется пищевая ценность.
- Е. Все ответы не верны.

126. Какой формой нарезают картофель для приготовления картофеля фри?

- А. Брусочки.
- В. Дольки.
- С. Шарики мелкие.
- Д. Шарики крупные.
- Е. Все ответы верны.

127. Какой формой нарезают картофель для приготовления картофеля пай?

- А. Брусочки.
- В. Кружочки.
- С. Соломка.
- Д. Квадратики.
- Е. Шарики.

128. Определите технологическую схему приготовления блюда «Шницель из капусты»:

- А. Шинкование капусты, тушение, введение пассерованных овощей, специи.
- В. Варка капусты, отделение листьев, отбивание, добавление фарша, формовка, запекание.
- С. Варка капусты, отделение листьев, придание им овальной формы, панировка, жарка.
- Д. Картофель обжаривают, капусту отваривают, лук, морковь пассеруют и все тушат в томатном соусе.
- Е. Все ответы не верны.

129. По консистенции каши бывают:

- А. Рассыпчатые.
- В. Вязкие.
- С. Жидкие.
- Д. Полужидкие.
- Е. Все ответы верны.

130. Каши рассыпчатые готовят на:

- А. Воде.
- В. Молоке.
- С. Смеси молока и воды.
- Д. Бульоне.
- Е. Все ответы верны.

131. Сколько потребуется гречневой крупы для приготовления 100 порций гречневой каши, если известно, что выход каши 200 г и на 1 кг выхода каши положено 476 г крупы?

- А. 9,5 кг.
- В. 12 кг.

- C. 8,5 кг.
- D. 10 кг.
- E. 14 кг.

132. От чего зависит консистенция каши?

- A. От добавления жиров.
- B. От соотношения крупы и жидкости.
- C. От температуры варки.
- D. От количества добавленного сахара и соли.
- E. Все ответы верны.

133. Из какой крупы не варят жидкие каши?

- A. Манная.
- B. Пшенная.
- C. Гречневая.
- D. Перловая.
- E. Пшено.

134. Какие кулинарные изделия готовят из рассыпчатых и вязких каш?

- A. Крупеники.
- B. Запеканки.
- C. Пудинги.
- D. Котлеты, биточки.
- E. Все ответы верны.

135. Пудинги отличаются от запеканок тем, что в вязкую кашу сначала добавляют:

- A. Сахар.
- B. Творог.
- C. Изюм.
- D. Яичные желтки, растертые с сахаром.
- E. Яйцо.

136. Какими соусами заправляют блюда из бобовых?

- A. Томатный, соусы красные, соусы молочные.
- B. Голландский, польский, сухарный.
- C. Майонез, майонез с корнишонами.
- D. Паровой белый.
- E. Сметанный.

137. Из макаронных изделий готовят:

- A. Первые блюда.
- B. Гарниры.
- C. Запеканки.
- D. Лапшевники, макаронники.
- E. Все ответы верны.

138. В каком количестве воды варят 1 кг макарон для приготовления отварных макарон?

- A. 10 л.
- B. 5 л.
- C. 6 л.
- D. 3 л.
- E. 2 л.

139. Отварную баранину подают с соусом:
- A. Красным основным.
 - B. Сметанным с хреном.
 - C. Красным кисло-сладким.
 - D. Луковым.
 - E. Паровым с яйцом.
140. Мясо перед тушением следует:
- A. Посолить.
 - B. Смазать томатом.
 - C. Посолить и обжарить.
 - D. Натереть горчицей.
 - E. Все ответы не верны.
141. Тушат мясо кусками:
- A. Крупными.
 - B. Порционными.
 - C. Мелкими.
 - D. Мелкими с косточкой.
 - E. Все ответы верны.
142. Какие гарниры используют к мясу тушеному?
- A. Отварные овощи, тушеная капуста.
 - B. Отварные бобовые, каши рассыпчатые.
 - C. Картофельное пюре.
 - D. Отварные макароны.
 - E. Все ответы верны.
143. Чем технология приготовления мяса духового отличается от мяса тушеного?
- A. Мясо тушат вместе с гарниром.
 - B. Мясо нарезают поперек волокон.
 - C. Мясо предварительно обжаривают.
 - D. Вносят красный соус.
 - E. Все ответы не верны.
144. Какой способ тепловой обработки используется для приготовления зраз отбивных?
- A. Варка.
 - B. Припускание.
 - C. Тушение.
 - D. Жарка.
 - E. Запекание.
145. Какой фарш применяют для приготовления зраз отбивных?
- A. Отварной рис с пассерованным луком.
 - B. Омлет, зелень.
 - C. Пассерованный лук, вареные яйца или грибы, зелень.
 - D. Пассерованные овощи, зелень.
 - E. Все ответы верны.
146. Чем азербайджанский плов отличается от узбекского?
- A. Подготовкой риса.
 - B. Составные части плова готовят отдельно.
 - C. Усвояемостью.
 - D. Нарезкой мяса.

Е. Все ответы не верны.

147. Чем отличается технологический процесс жарки крупных кусков от жарки порционных кусков?

- А. Жарка в жарочном шкафу.
- В. Куски мяса смазывают горчицей.
- С. Способом нарезки кусков мяса.
- Д. Добавляемыми специями.
- Е. Все ответы не верны.

148. Определите блюда из жареного мяса?

- А. Ростбиф.
- В. Бифштекс.
- С. Филе.
- Д. Лангет.
- Е. Все ответы верны.

Контрольная работа № 3

1. Из какой части тушки птицы готовят «Котлеты по-киевски»?

- А. Филе
- В. Грудинка
- С. Шейка
- Д. Окорок
- Е. Все ответы не верны

2. Какая из следующих схем первичной обработки птиц верна:

- А. Опаливание → размораживание → удаление головы, шеи, ног → потрошение → мойка → обсушивание → приготовление полуфабриката
- В. Размораживание → опаливание → удаление головы, шеи, ног → потрошение → мойка → обсушивание → приготовление полуфабриката
- С. Размораживание → мойка → обсушивание → натирание мукой → опаливание → удаление головы, шеи, ног → потрошение → мойка → приготовление полуфабриката
- Д. Мойка → опаливание → потрошение → приготовление полуфабриката
- Е. Все ответы не верны

3. С какой целью тушки птицы обрабатывают мукой или крахмалом перед опаливанием?

- А. Для удаления загрязнений с поверхности кожи
- В. Для обезжиривания кожи
- С. Для ускорения опаливания тушки
- Д. Чтобы волоски приняли вертикальное положение
- Е. Все ответы не верны

4. В чем особенность обработки мелкой дичи?

- А. Ноги отделяют по заплюсневому суставу
- В. Опаливание
- С. Потрошение
- Д. Удаление кожи, потрошение
- Е. Все ответы не верны

5. Как потрошат мелкую дичь?

- A. Через разрез со стороны головы
- B. Через разрез со стороны спины
- C. Через разрез на брюшке
- D. Через разрез под крылом
- E. Все ответы не верны

6. Для чего производят формовку тушек?

- A. С целью равномерного прогрева
- B. С целью облегчения нарезки на порционные куски
- C. Для уменьшения потерь при тепловой обработке
- D. С целью равномерного прогрева и облегчения порционирования
- E. Для увеличения выхода готового изделия

7. Как обрабатывают крупную дичь?

- A. Как мелкую дичь
- B. Как непотрошеную птицу
- C. Как среднюю дичь
- D. Как кролика
- E. Все ответы не верны

8. Перед тепловой обработкой можно производить формовку тушек:

- A. В одну нитку
- B. В две нитки
- C. В кармашек
- D. В одну нитку, в две нитки, в кармашек
- E. Все ответы не верны

9. При централизованном производстве полуфабрикатов из кур последовательно выделяют:

- A. Филе, окорочка, плечевую часть, спинно-лопаточную часть, пояснично-крестцовую часть
- B. Окорочка, филе, плечевую, спинно-реберную, пояснично-крестцовые части
- C. Пояснично-крестцовую, плечевую, спинно-реберную, филе, окорочка
- D. Плечевую часть, филе, окорочка, спинно-реберную, пояснично-крестцовые части
- E. Все ответы не верны

10. Из задней части тушки кролика готовят полуфабрикаты для:

- A. Жарки, варки
- B. Жарки, припускания
- C. Тушения
- D. Запекания
- E. Все ответы не верны

11. Из передней части тушки кролика готовят полуфабрикаты для:

- A. Варки
- B. Жарки
- C. Тушения
- D. Припускания
- E. Запекания

12. Какие части тушек птицы используют для изготовления набора для бульона?

- A. Окорочок
- B. Спинно-лопаточная и пояснично-крестцовая, плечевая части

- C. Шея, филе
- D. Бедро, голень
- E. Все ответы не верны

13. Из каких субпродуктов состоит набор для студня?

- A. Голов, ног
- B. Шеек, крыльев
- C. Желудочков, сердца
- D. Голов, ног, шеек, крыльев, желудочков, сердца
- E. Все ответы не верны

14. В набор для рагу входят:

- A. Желудки, сердце, крылья, шейки
- B. Головы, желудки, сердце
- C. Ноги, шея, желудки
- D. Окорочка
- E. Филе

15. Для котлет по-киевски в качестве фарша используют:

- A. Печень
- B. Сливочное масло
- C. Молочный соус
- D. Грибы
- E. Все ответы не верны

16. Для приготовления полуфабрикатов: птица, дичь, кролик по-столичному используют панировку:

- A. В муке
- B. В сухарях
- C. В белом хлебе
- D. В кляре
- E. все ответы не верны

17. К какому виду полуфабрикатов относится чахохбили?

- A. Мелкокусковые
- B. Порционные
- C. Крупнокусковые
- D. Рубленные
- E. Все ответы не верны

18. Чем кнелевая масса отличается от котлетной?

- A. Рецептурой
- B. Технологией приготовления
- C. Рецептурой и технологией приготовления
- D. Тепловой обработкой
- E. Все ответы не верны

19. Для приготовления суфле используют?

- A. Филе индеек
- B. Филе кур
- C. Филе вареных кур
- D. Филе вареной дичи
- E. Филе кролика

20. Какие из перечисленных полуфабрикатов из птицы относят к крупнокусковым?
- A. Цыплята табака
 - B. Котлеты натуральные
 - C. Котлеты по-киевски
 - D. Тушки целиком
 - E. Рагу
21. К какому виду полуфабрикатов относятся цыплята табака?
- A. Порционные
 - B. Мелкокусковые
 - C. Рубленые
 - D. Крупнокусковые
 - E. Все ответы не верны
22. Что такое чистое филе из рыбы?
- A. С кожей и реберными костями
 - B. С кожей и без реберных костей
 - C. Без кожи и без реберных костей
 - D. Без кожи с реберными костями
 - E. Все ответы не верны
23. Какую панировку используют для полуфабрикатов из рыбы для жарки во фритюре?
- A. Простая панировка
 - B. Двойная панировка
 - C. Белая панировка
 - D. Панировочные сухари
 - E. Все ответы не верны
24. Для чего проводится фиксация рыбных полуфабрикатов?
- A. Для удаления чешуи
 - B. Для сохранения формы
 - C. Для снижения потери сока
 - D. Для удаления запаха
 - E. Все ответы не верны
25. Какую рыбу размораживают на воздухе?
- A. Соленую
 - B. Чешуйчатую
 - C. Тушки целиком
 - D. Филе ценных пород рыб
 - E. Мелкую рыбу
26. От чего зависит способ разделки рыбы?
- A. Анатомических особенностей
 - B. Размера
 - C. Кулинарного назначения продукта
 - D. Термического состояния
 - E. Анатомических особенностей, размера, кулинарного назначения
27. Из каких процессов состоит механическая кулинарная обработка рыбы?
- A. Оттаивание, очистка, мойка, разделка,

приготовление полуфабрикатов

В. Разделка, мойка, приготовление полуфабрикатов

С. Очистка, разделка

Д. Оттаивание, пластование, приготовление полуфабрикатов

Е. Все ответы не верны

28. В чем особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?

А. Удаление плавников

В. Потрошение

С. Снимают кожу

Д. Удаление головы

Е. Пластование

29. Какая технологическая операция называется пластование?

А. Удаление позвоночной кости

В. Разделка на филе

С. Срезание с филе реберных костей

Д. Удаление с филе кожи

Е. Нарезка на порционные куски

30. В чем особенность разделки мелкой рыбы (до 200г)?

А. Удаляют плавники и голову

В. Удаляют внутренности

С. Снимают кожу

Д. Оставляют голову, но вынимают жабры

Е. Оставляют голову

31. Какая технологическая операция характерна для крупной рыбы (массой более 1,5 кг) ?

А. Пластование

В. Снятие кожи

С. Удаление костей с филе

Д. Нарезка на порционные куски

Е. Все ответы не верны

32. При пластовании тушек массой более 1 кг получают?

А. Филе с кожей без реберных костей

В. Филе с кожей, реберными костями и позвоночником

С. Два филе с кожей и реберными костями без позвоночника

Д. Филе без кожи и реберных костей

Е. Все ответы не верны

33. Почему при пластовании крупной рыбы удаляют позвоночник?

А. Затрудняется порционирование

В. Рыба плохо проваривается

С. Рыба плохо прожаривается

Д. Увеличивается продолжительность тепловой обработки

Е. Все ответы верны

34. Для чего ошпаривают звенья осетровой рыбы?

А. Для облегчения удаления визиги

В. Для удаления жучков

С. Для удаления плавников

- D. Для пластования
 - E. Для удаления хрящей
35. В чем особенность обработки ставриды?
- A. Ошпаривание
 - B. Мойка
 - C. Потрошение
 - D. Деление на звенья
 - E. Удаление головы плавников
36. Для фарширования целиком судака потрошат?
- A. Через брюшко
 - B. Через спинку
 - C. Через отверстие после удаления головы
 - D. Через отверстие после удаления хвостового плавника
 - E. Все ответы не верны
37. Под каким углом нарезают порционные куски рыбы для варки?
- A. 450°
 - B. 60 °
 - C. 30 °
 - D. 90 °
 - E. Все ответы не верны
38. ? Для предупреждения деформации кусков рыбы при тепловой обработке куски рыбы:
- A. Посыпают солью
 - B. Панируют
 - C. Ошпаривают
 - D. Подрезают кожу
 - E. Маринуют
39. Порционированные куски и филе для жарки нарезают под углом:
- A. 90 °
 - B. 60 °
 - C. 30 °
 - D. 45 °
 - E. 50 °
40. Белая панировка готовится из:
- A. Муки
 - B. Сухарей
 - C. Смеси сырых яиц с молоком
 - D. Черствого пшеничного хлеба без корок
 - E. Смесь муки, яиц, молока
41. Для чего применяют маринование рыбы?
- A. Придание специфического вкуса и аромата
 - B. Размягчение соединительной ткани
 - C. Придание вкусовых качеств и нежности изделию
 - D. Придание сытности изделию
 - E. Все ответы верны
42. Для увеличения рыхлости котлетной массы из не жирной рыбы

добавляют:

- A. Яйца
- B. Вареную рыбу
- C. Хлеб
- D. Молоко
- E. Специи

43. Как обрабатывается щука для фарширования целиком?

- A. Кожа снимается целиком «чулком»
- B. Рыбу потрошат через брюшко
- C. Рыбу потрошат через спинку
- D. Рыбу пластуют
- E. Все ответы не верны

44. Укажите кулинарное использование визиги:

- A. Для супов
- B. Для холодных закусок
- C. Для приготовления фаршей
- D. Для вторых блюд
- E. Все ответы не верны

45. Как в пищу употребляют устрицы?

- A. В жареном виде
- B. В отварном виде
- C. В запеченном виде
- D. Без тепловой обработки
- E. Все ответы не верны

46. Определить кулинарное использование мидии:

- A. Употребляют в отварном виде
- B. Готовят фарш
- C. Употребляют в варено-сушеном виде
- D. Употребляют в виде консервов
- E. Все ответы верны.

47. Перед подачей домашнюю птицу отварную поливают соусом:

- A. Красным кисло-сладким.
- B. Сметанным.
- C. Молочным.
- D. Паровым белым с яйцом.
- E. Голландским.

48. При отпуске жареную птицу или дичь поливают:

- A. Сметаной.
- B. Белым соусом.
- C. Растопленным маслом.
- D. Бульоном.
- E. Молочным соусом.

49. Какую птицу обычно фаршируют?

- A. Цыплят.
- B. Кур.
- C. Индеек.

- D. Гуся или утку.
- E. Все ответы верны.

50. Определите блюдо из тушеной птицы?

- A. Чахохбили.
- B. Домашняя птица под паровым соусом.
- C. Домашняя птица фаршированная.
- D. Котлеты пожарские.
- E. Кнели из кур.

51. Какой гарнир используют для суфле из кур с рисом?

- A. Картофельное пюре.
- B. Зеленый горошек.
- C. Сложный гарнир.
- D. Пюре из моркови или свеклы.
- E. Гречневая каша.

52. Котлеты пожарские подают со сложным гарниром, в состав которого обычно входит:

- A. свекла.
- B. Зеленый горошек.
- C. Картофель отварной.
- D. Картофель жареный.
- E. Морковь.

53. Какой соус подают к цыплятам табака?

- A. Белый основной.
- B. Сметанный с хреном.
- C. Соус ткемали.
- D. Паровой с яйцом.
- E. Голландский.

54. При варке форели и лосося для сохранения окраски добавляют:

- A. Специи.
- B. Уксус или белое вино.
- C. Сметану.
- D. Жир.
- E. Горчицу.

55. В качестве гарнира для холодной рыбы используют:

- A. Винегрет.
- B. Салат.
- C. Маринованную свеклу.
- D. Огурцы или зеленый салат.
- E. Все ответы верны.

56. Какую рыбу не отваривают и не припускают?

- A. Имеющую специфический резкий запах, костистую, мелкую.
- B. Жирную рыбу.
- C. Рыбу покрытую жирками.
- D. Крупную рыбу.
- E. Все ответы не верны.

57. Припущенная рыба должна отвечать следующим требованиям:

- A. Быть разделанной на филе без реберных костей и кожи.
- B. Куски рыбы не должны разваливаться, хорошо сохранять форму.
- C. Рыба должна быть залита соусом.
- D. Гарнир полит маслом, засыпан зеленью.
- E. Все ответы верны.

58. На гарнир к жареной рыбе чаще всего подают:

- A. Жареный картофель фри.
- B. Картофельное пюре.
- C. Рассыпчатые каши.
- D. Жареный картофель пай.
- E. Все ответы верны.

59. Почему порционные куски рыбы для припускания укладывают кожей вниз?

- A. Для улучшения вкуса.
- B. Для лучшего проваривания толстой части куска.
- C. Для лучшей усвояемости.
- D. Для сохранения формы кусков.
- E. Чтобы куски рыбы не разваливались.

60. Чем рыба жареная основным способом отличается от рыбы, жаренной по-ленинградски?

- A. Температурой жарки.
- B. Подается с большим количеством лука фри.
- C. Способом нарезки рыбы.
- D. Видом рыбы.
- E. Все ответы не верны.

61. К горячим сладким блюдам относят:

- A. Гренки, блинчики.
- B. Шарлотку яблочную, яблоки печеные.
- C. Пудинги, воздушные пироги (суфле).
- D. Сладкие каши.
- E. Все ответы верны.

62. Тесто для блинчиков с вареньем готовят на:

- A. Опаре.
- B. Дрожжевом тесте.
- C. Яйцах, сметане.
- D. Бездрожжевом тесте.
- E. Слоеном тесте.

63. Горячие сладкие блюда включаются в меню:

- A. Комплексных обедов.
- B. Обедов для диетпитания.
- C. Полдников.
- D. Завтраков, ужинов.
- E. Все ответы верны.

64. Что является основой суфле?

- A. Яйца.
- B. Яичные желтки.
- C. Яичные белки.

- D. Сметана.
- E. Молоко.

- . 65. Горячее суфле отпускают:
 - A. В посуде, в которой оно выпекалось.
 - B. Сразу после приготовления.
 - C. Посыпают сахарной пудрой.
 - D. Подают с холодными сливками или молоком.
 - E. Все ответы верны.

- . 66. Основой каши гурьевской является:
 - A. Вязкая сладкая рисовая каша.
 - B. Вязкая сладкая манная каша.
 - C. Вязкая сладкая пшеничная каша.
 - D. Рассыпчатая гречневая каша.
 - E. Вязкая сладкая овсяная каша.

- . 67. Шарлотка – это блюдо из:
 - A. Запеченных сухарей (хлеба) со слоями яблок.
 - B. Слоеного теста с повидлом из яблок.
 - C. Дрожжевого теста с начинкой из яблок.
 - D. Теста кляр с яблоками.
 - E. Бездрожжевое тесто с яблоками.

- . 68. К горячим напиткам относят:
 - A. Чай, кофе, какао.
 - B. Компот, кисель.
 - C. Молоко.
 - D. Фирменные напитки.
 - E. Все ответы верны.

- . 69. Тонизирующий эффект настоев чая обусловлен:
 - A. Эфирными маслами.
 - B. Витаминами.
 - C. Совместным действием кофеина и танина.
 - D. Минеральными солями.
 - E. Все ответы верны.

- . 70. Почему при охлаждении заварка мутнеет?
 - A. Выпадают в осадок денатурированные белки.
 - B. Выпадает в осадок танин.
 - C. Выпадают в осадок минеральные соли.
 - D. Выпадают в осадок красящие вещества.
 - E. Все ответы верны.

- . 71. К черному кофе подают:
 - A. Сахар.
 - B. Лимон.
 - C. Молоко или сливки.
 - D. Ликер или коньяк.
 - E. Все ответы верны.

- . 72. При отпуске в кофе по-венски кладут:

- A. Лимон.
- B. Шарик мороженого.
- C. Взбитые сливки с сахарной пудрой.
- D. Пенку, снятую с молока.
- E. Горячее молоко.

. 73. Кофе по-варшавски готовят на:

- A. Сливках.
- B. Молоке.
- C. Смеси молока с водой.
- D. Топленом молоке.
- E. Все ответы верны.

Перечень тестовых заданий к экзамену

1. Какой из перечисленных способов обработки является механическим?
 - A. Жарка
 - B. Промывание
 - C. Просеивание
 - D. Варка

Е. Все ответы не верны

2. Какой из перечисленных способов обработки является термическим?

А.Отчистка

В.Маринование

С.Варка

Д. Просеивание

Е. Все ответы не верны

3. Как называется метод обработки овощей для супов – лук + морковь?

А.Жарка

В.Тушение

С.Пассерование

Д.Бланширование

Е. Брезирование

4. Какой из перечисленных способов жарки является основным?

А.На нагретых поверхностях с жиром

В.Во фритюре

С.На открытом огне

Д.Инфракрасными лучами

Е.В жарочном шкафу

5. Какой из перечисленных способов варки является припусканием?

А.С полным погружением в жидкости

В.При пониженной температуре

С.В СВЧ – аппаратах

Д.Паром

Е.С частичным погружением в жидкость

6. С какой целью проводят маринование продуктов? С целью придания готовым изделиям:

А.Вкуса

В.Аромата

С.Консистенции

Д.Вкуса, аромата и консистенции

Е. Все ответы не верны

7. Какой процесс происходит при пассеровании муки?

А.Эмульгирование жиров

В.Набухание белков

С.Гидратация белков

Д.Гидролиз углеводов

Е. Все ответы не верны

8. Что такое брезирование?

А.Варка, жарка основным способом

В.Варка, жарка во фритюре

С.Припускание, жарка в жарочном шкафу

Д.Ошпаривание

Е. Варка на пару

9. Жарка основным способом:

А.Жарка во фритюре

В.Жарка в малом количестве жира

- C. Жарка на открытом огне
- D. Жарка в жарочном шкафу
- E. Все ответы не верны

10. Какие способы тепловой обработки включает метод тушения?

- A. Жарка во фритюре и припускание
- B. Варка и жарка в жарочном шкафу
- C. Обжарка и припускание
- D. Варка на пару и запекание
- E. Пассерование и припускание

11. Какие овощи подвергаются сульфитации?

- A. Свекла
- B. Картофель
- C. Лук
- D. Капуста
- E. Репа

12. Какое допустимое остаточное содержание сернистого ангидрида в полуфабрикате «Картофель сульфитированный»?

- A. 0,02%
- B. 0,0015%
- C. 0,002%
- D. 0,0025%
- E. 0,0010%

13. Определить массу брутто картофеля, если при его обработке в феврале отходы составили 35 кг (35%)?

- A. 70
- B. 120
- C. 85
- D. 115
- E. 100

14. Сколько надо взять свеклы массой брутто (кг) в ноябре, чтобы получить 40 кг массой нетто (отходы 20%)?

- A. 40
- B. 48
- C. 36
- D. 52
- E. 42

15. Какой формы нарезают капусту для борща флотского?

- A. Шашки
- B. Соломка
- C. Рубка
- D. Кубики
- E. Все ответы не верны

16. Какой допустимый срок хранения и реализации в сутках сырых очищенных овощей при 4-8°C и относительной влажности 80%?

- A. 18
- B. 24
- C. 12

D. 16
E. 48

17. Чем обрабатывают капусту, поврежденную гусеницами?

- A. 10 % раствором щелочи
- B. 5 % раствором уксуса
- C. 20 % раствором щелочи
- D. 5 % раствором поваренной соли
- E. Все ответы не верны

18. Какие виды грибов маринуют?

- A. Губчатые
- B. Пластинчатые
- C. Сумчатые
- D. Пластинчатые, сумчатые
- E. Все ответы не верны

19. Почему супы являются первым блюдом?

- A. Активируют секрецию пищеварительных желез.
- B. Придают сытость.
- C. Способствуют профилактике заболеваний пищеварительного аппарата.
- D. Обогащают рацион питания.
- E. Все ответы не верны.

20. Определите основную классификацию первых блюд:

- A. Заправочные, прозрачные, протертые.
- B. Сладкие, на отварах, на бульонах.
- C. По температуре подачи, в зависимости от жидкой основы, по способу приготовления.
- D. На квасе, кефире, горячие.
- E. Холодные, молочные, на отваре.

21. Какие супы относятся к заправочным?

- A. Щи, борщи.
- B. Солянка.
- C. Рассольники.
- D. Овощные, картофельные и крупяные.
- E. Все ответы верны.

22. Что является характерной особенностью в технологии приготовления заправочных супов?

- A. Использование пассерованных овощей.
- B. Использование бульонов.
- C. Использование картофеля.
- D. Использование отваров.
- E. Использование специй.

23. С какой целью в супы вводится пассерованная мука?

- A. Для улучшения вкуса.
- B. Для повышения пищевой ценности блюда.
- C. Для придания большей вязкости.
- D. Для ароматизации.
- E. Все ответы не верны.

24. Вкус, аромат и цвет бульонам придают:

- A. Кислоты.
- B. Минеральные соли.
- C. Азотистые и безазотистые экстрактивные вещества.
- D. Витамины.
- E. Все ответы не верны.

25. Почему при варке бульонов жир удаляют с поверхности?

- A. Придает мутность и салитый привкус.
- B. Увеличивает продолжительность варки.
- C. Способствует потере витаминов.
- D. Ухудшает усвояемость блюда.
- E. Все ответы не верны.

26. Для приготовления костного бульона кости заливают водой в соотношении:

- A. 1:4.
- B. 1:2.
- C. 1:3.
- D. 1:10.
- E. 1:5.

27. Для придания бульонам аромата в них кладут:

- A. Картофель.
- B. Коренья, морковь, лук.
- C. Свеклу.
- D. Морковь.
- E. Лук.

28. Основной составной частью борщей является:

- A. Морковь.
- B. Капуста.
- C. Лук.
- D. Свекла.
- E. Коренья и специи.

29. Правильно приготовленный борщ должен иметь:

- A. Красную окраску и кислый вкус.
- B. Бордовую окраску и сладкий вкус.
- C. Ярко-малиновую окраску и кисло-сладкий вкус.
- D. Малиновую окраску и подсоленный вкус.
- E. Все ответы не верны.

30. Какая последовательность закладки в бульон отдельных продуктов при изготовлении борщей?

- A. Капуста, картофель, борщевая заправка, мучная пассеровка, специи.
- B. Капуста, борщевая заправка, мучная пассеровка, картофель, специи.
- C. Борщевая заправка, капуста, картофель, мучная пассеровка, специи.
- D. Мучная пассеровка, специи, капуста, картофель, борщевая заправка.
- E. Все ответы не верны.

31. В чем особенность приготовления борща «Московский»?

- A. Без картофеля с мучной пассеровкой.
- B. С капустой и картофелем.
- C. Отпускают с яйцом.
- D. Без картофеля и мучной пассеровки; отпускают с мясным набором.

Е. Добавляют фасоль.

32. В чем особенность приготовления борща «Украинский»?

- А. Заправляют чесноком, шпиком, отпускают с пампушками.
- В. С копченостями, без капусты.
- С. Отпускают с мясными фрикадельками.
- Д. Готовят на грибном бульоне.
- Е. Готовят из молодой свеклы вместе с ботвой.

33. В чем особенность приготовления борща «Сибирский»?

- А. Добавляют фасоль, кабачки.
- В. Добавляют грибы, отварной чернослив.
- С. Готовят с чесноком.
- Д. Готовят с копченостями.
- Е. Добавляют отварную фасоль, отпускают с мясными фрикадельками.

34. К шам из свежей капусты подают:

- А. Крупеник.
- В. Гречневую кашу.
- С. Ватрушки, кулебяки, пирожки.
- Д. Мясные продукты.
- Е. Все ответы не верны.

35. Какая обязательная составная часть рассольников?

- А. Капуста.
- В. Морковь.
- С. Соленые огурцы.
- Д. Перловая крупа.
- Е. Рисовая крупа.

36. В рассольник «Ленинградский» дополнительно вводят:

- А. Капусту, морковь.
- В. Много белых кореньев.
- С. Заправляют льезоном и отпускают с курицей.
- Д. Перловую или рисовую, или овсяную крупу и томатное пюре.
- Е. Пассерованные на шпике овощи.

37. Рассольник «Московский» отличается введением:

- А. Круп.
- В. Пассерованных овощей.
- С. Картофеля.
- Д. Капусты.
- Е. Щавеля, шпината.

38. В набор мясных продуктов для солянки входят:

- А. Баранина, шпик, сосиски.
- В. Свинина, язык, почки.
- С. Птица, баранина, свинина.
- Д. Говядина, ветчина, сосиски, почки.
- Е. Все ответы не верны.

39. Какая последовательность закладки продуктов при приготовлении мясной солянки?

- А. Каперсы вместе с рассолом, мясные продукты, припущенные огурцы, пассерованный лук и томатное пюре.

- В. Пассерованный лук и томатное пюре, припущенные огурцы, каперсы вместе с рассолом, мясные продукты, специи.
- С. Мясные продукты, специи, каперсы вместе с рассолом, припущенные огурцы, пассерованный лук и томатное пюре.
- Д. Соленые огурцы, каперсы, пассерованный лук, мясные продукты.
- Е. Все ответы не верны.

40. Солянка «Донская» готовится из:

- А. Баранины.
- В. Свинины.
- С. Птицы.
- Д. Осетровых рыб.
- Е. Грибов.

41. Солянку по-ленинградски готовят:

- А. С сосисками, окороком, гусем, без томата.
- В. С судаком и картофелем.
- С. С ветчиной, говядиной, языком.
- Д. С белыми свежими и сушеными грибами.
- Е. Из субпродуктов.

42. В чем особенность приготовления супов картофельных с крупами, бобовыми, макаронными изделиями?

- А. Добавляют чеснок.
- В. Добавляют шпик.
- С. Не добавляют томат-пюре.
- Д. Не пассеруют овощи.
- Е. Все ответы не верны.

43. Картофельный суп отпускают с:

- А. Говядиной, бараниной, свиной.
- В. Клецками.
- С. Рыбой, нерыбным вареным сыром.
- Д. Пельменями, фрикадельками.
- Е. Все ответы верны.

44. Каким компонентом отличается суп крестьянский с крупой от картофельного с крупой?

- А. Картофель.
- В. Вид крупы.
- С. Пассерованные овощи.
- Д. Томатное пюре и капуста.
- Е. Мучная пассеровка.

45. Какая форма нарезки овощей при приготовлении супа картофельного с макаронами?

- А. Соломкой.
- В. Брусочками.
- С. Дольками.
- Д. Кружочками.
- Е. Фигурная нарезка.

46. При приготовлении теста для лапши домашней в холодную воду вводят:

- А. Сырые яйца, соль, муку.
- В. Молоко, муку, соль.

- C. Соду, муку, соль.
- D. Масло, муку, соль.
- E. Майонез, яйца, муку, соль.

47. Почему супы-пюре широко применяются в лечебном и детском питании?

- A. Содержат незаменимые факторы питания.
- B. Имеют высокую пищевую ценность.
- C. Хорошо усваиваются организмом
- D. Имеют короткий срок варки.
- E. Все ответы не верны.

48. Какие супы-пюре называют супами-кремами?

- A. Приготовленные на отварах.
- B. Заправленные сметаной.
- C. Приготовленные на бульонах.
- D. Приготовленные на молоке и заправленные льезоном.
- E. Все ответы не верны.

49. Какой обработке подвергаются плотные отварные продукты перед протиркой при приготовлении супов-пюре?

- A. Промывание.
- B. Замачивание.
- C. Измельчение через мясорубку.
- D. Разведение бульоном.
- E. Все ответы не верны.

50. Что является жидкой основой супов-пюре?

- A. Бульон.
- B. Отвар.
- C. Мучная пассеровка с бульоном или отваром.
- D. Пассерованные овощи с бульоном.
- E. Все ответы не верны.

51. В результате чего образуется вязкая жидкая основа супа?

- A. Клейстеризация крахмала.
- B. Денатурация белков.
- C. Гидролиз жира.
- D. Гидратация белков.
- E. Все ответы не верны.

52. Чем отличается прозрачный суп от других супов?

- A. Выходом.
- B. Гарниром.
- C. Бульоном.
- D. Отваром.
- E. Все ответы не верны.

53. Для придания мясному прозрачному бульону коричневого оттенка в него добавляют:

- A. Подпеченные без жира лук, морковь и белые коренья.
- B. Пассерованные овощи.
- C. Гарниры.
- D. Жареные овощи.
- E. Все ответы не верны.

54. Что является основой для приготовления прозрачного бульона-борщок?

- A. Костный бульон.
- B. Рыбный бульон.
- C. Грибной отвар.
- D. Овощной отвар.
- E. Костный бульон с добавлением костей от копченостей.

55. В состав гарнира окрошки мясной входят:

- A. Желтки яиц, капуста свежая, говядина.
- B. Свежие огурцы, белки яиц, говядина.
- C. Капуста квашеная, белки яиц, свинина.
- D. Соленые огурцы, капуста, говядина.
- E. Все ответы не верны.

56. Ботвинью готовят из:

- A. Зеленого горошка.
- B. Ботвы молодой свеклы.
- C. Пюре из щавеля и шпината.
- D. Картофельного пюре.
- E. Все ответы не верны.

57. С чем готовят молочные супы?

- A. С крупами.
- B. Макаронными изделиями.
- C. Овощами.
- D. Картофелем.
- E. Все ответы верны.

58. Сладкие супы готовят из:

- A. Свежих и сушеных плодов и ягод.
- B. Фруктовых соков.
- C. Фруктовых сиропов.
- D. Фруктовых пюре.
- E. Все ответы верны.

59. Какие виды полуфабрикатов используют для варки?

- A. Мелкокусковые
- B. Крупнокусковые
- C. Порционные
- D. Рубленые
- E. Все ответы не верны

60. Из какой части туши готовят лангет?

- A. Из вырезки (хвостика)
- B. Из вырезки (головки)
- C. Из толстого края
- D. Из грудинки
- E. Все ответы не верны

61. Из какого мясного полуфабриката приготавливают говядину духовую?

- A. Бокового и наружного кусков тазобедренной части
- B. Из верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части
- C. Из лопаточной части
- D. Из вырезки
- E. Все ответы не верны

62. Из какого крупнокускового полуфабриката готовят антрекот?

- A. Из верхнего куска тазобедренной части
- B. Из вырезки
- C. Из толстого края
- D. Из лопаточной части
- E. Все ответы не верны

63. Какие из мелкокусковых полуфабрикатов подвергаются жарке?

- A. Азу
- B. Гуляш
- C. Рагу
- D. Мясо для шашлыка
- E. Все ответы не верны

64. Какой из крупнокусковых полуфабрикатов отсутствует у баранины?

- A. Корейка
- B. Лопаточная часть
- C. Вырезка
- D. Тазобедренная часть
- E. Шейная часть

65. Для чего используют вырезку?

- A. Для жарки
- B. Для тушения
- C. Для варки
- D. Для припускания

66. Определите части туши, выделяемые при разделке баранины?

- A. Вырезка, тазобедренный отруб, шея, лопаточная часть
- B. Шея, лопатка, окорок, корейка, грудинка
- C. Спинная часть, поясничная часть, лопатка, шея
- D. Шея, вырезка, корейка, грудинка, окорок
- E. Тазобедренная часть, поясничная часть, лопаточная часть, шея, вырезка

67. Чем отличаются котлеты, биточки и шницели друг от друга?

- A. Формой изделия
- B. Нормой закладки сырья
- C. Панировкой
- D. Двойной панировкой
- E. Все ответы не верны

68. Чем котлетное мясо отличается от мясной котлетной массы?

- A. Добавлением шпика
- B. Добавлением лука
- C. Добавлением воды
- D. Добавлением хлеба
- E. Добавлением моркови

69. Какие полуфабрикаты готовят из мясной котлетной массы?

- A. Котлеты, биточки, шницель, тефтели, рулет, зразы
- B. Котлеты, бифштекс, шницель
- C. Котлеты натуральные, рулет
- D. Шницель натуральный, биточки

Е. Все ответы не верны

70. От чего зависит липкость фарша?

- А. Дисперсность
- В. Влажность
- С. Кислотность
- Д. Содержание хлеба
- Е. Все ответы не верны

71. Введение в фарш белковых продуктов повышает:

- А. Водосвязывающую способность
- В. Дисперсность
- С. Влажность
- Д. Кислотность
- Е. Все ответы не верны

72. Какие физико-химические процессы происходят при замачивании бобовых перед варкой?

- А. Гидратация белков, крахмала, полимеров клеточных стенок, потери растворимых веществ
- В. Потери растворимых веществ
- С. Повышение кислотности
- Д. Клейстеризация крахмала
- Е. Денатурация белков

73. Из каких круп не варят рассыпчатые каши?

- А. Рис, гречка, перловка
- В. Манка, овсянка, хлопья «Геркулес»
- С. Пшено, пшеничная, ячневая
- Д. кукурузная
- Е. Все ответы не верны.

74. Какие соусы относятся к холодным?

- А. На уксусе, растительном масле, масляные смеси.
- В. На бульонах.
- С. На сливочном масле.
- Д. На молоке.
- Е. Все ответы не верны.

75. Для предотвращения образования пленки на поверхности бульона при хранении добавляют:

- А. Сметану.
- В. Зелень.
- С. Сливочное масло.
- Д. Мучную пассеровку.
- Е. Все ответы не верны.

76. Какие процессы происходят в муке при приготовлении мучной пассеровки?

- А. Гидролиз липидов.
- В. Гидратация белков.
- С. Денатурация белков, декстринизация крахмала.
- Д. Гидролиз крахмала.
- Е. Все ответы не верны.

77. Для приготовления каких соусов используется красная пассеровка муки?

- A. Сметанного.
- B. Красного основного соуса и его производных.
- C. Белого основного соуса.
- D. Молочного.
- E. Все ответы не верны.

78. Для приготовления коричневого бульона:

- A. Бульон варят как для супов.
- B. Перед варкой кости обжаривают, овощи запекают.
- C. Варят прозрачный бульон.
- D. Кости измельчают.
- E. Все ответы не верны.

79. Какой бульон называют бульон-фюме?

- A. Рыбный.
- B. Мясокостный.
- C. Костный.
- D. Концентрированный коричневый мясокостный.
- E. Бульон из птицы.

80. Что является жидкой основой красного соуса?

- A. Бульон рыбный.
- B. Бульон костный.
- C. Коричневый мясокостный бульон.
- D. Бульон из птицы.
- E. Все ответы не верны.

81. Соус красный с вином (соус мадера) подают к:

- A. Жареным филе, лангетам, почкам; отварным ветчине и языку.
- B. Котлетам, биточкам.
- C. Жареным колбасе, сосискам.
- D. Отварной говядине.
- E. Запеченному мясу.

82. Соус луковый (миротон) используют для:

- A. Отварной и тушеной говядины.
- B. Жареных колбасок, сосисок.
- C. Запекания и тушения мяса.
- D. Тефтелей.
- E. Блюда из яиц.

83. В чем основное отличие белых соусов от красных?

- A. Имеют лучший внешний вид.
- B. Имеют более нежный вкус и обладают меньшим сокогонным эффектом.
- C. Обладают более высокой пищевой ценностью.
- D. Лучше усваиваются организмом.
- E. Все ответы не верны.

84. Какова продолжительность варки белого основного соуса?

- A. 45-60 мин.
- B. 15-20 мин.
- C. 25-30 мин.
- D. 1,5-2 ч.
- E. 2-3 ч.

85. На каком бульоне готовят соус белый паровой?
- A. На обычном белом бульоне.
 - B. На бульоне, оставшемся после приготовления на пару кур, цыплят и т.п.
 - C. На коричневом бульоне.
 - D. На отваре.
 - E. Все ответы не верны.

86. Рыбный соус готовят на основе:
- A. Овощного отвара.
 - B. Коричневого бульона.
 - C. Рыбного бульона.
 - D. Грибного отвара.
 - E. Все ответы не верны.

87. Соус белый рыбный основной используют для приготовления:
- A. Блюдов из отварной рыбы.
 - B. Блюдов из припущенной рыбы.
 - C. Производных соусов.
 - D. Блюдов из рубленой рыбной массы.
 - E. Все ответы не верны.

88. Для порционной подачи блюд соус белый с рассолом готовят в сочетании с гарниром:
- A. Овощным.
 - B. Картофельным.
 - C. Соленые огурцы, грибы, вареные хрящи.
 - D. Соленые огурцы, каперсы.
 - E. Соленые огурцы, оливки, лимон.

89. Готовят основной грибной соус по схеме:
- A. Приготовление белой жирной мучной пассеровки, ее разведение горячим грибным отваром, процеживание, внесение в отвар мучной пассеровки и пассерованных овощей, варка, внесение специй, протирание, заправка маслом.
 - B. Приготовление белой жирной мучной пассеровки, пассеровка овощей, внесение в отвар, варка, протирка, заправка.
 - C. Пассеровка овощей, приготовление белой мучной пассеровки, внесение в отвар, добавление специй, протирка, заправка.
 - D. Пассеровка овощей, приготовление красной мучной пассеровки, внесение в отвар, протирка, заправка.
 - E. Все ответы не верны.

90. Молочные соусы готовят:
- A. Густой соус.
 - B. Соус средней густоты.
 - C. Полужидкие.
 - D. Жидкие.
 - E. Все ответы верны.

91. Соусы сметанные готовят из:
- A. Сметаны.
 - B. С добавлением соуса белого, приготовленного на мясном бульоне.
 - C. С добавлением соуса белого, приготовленного на рыбном бульоне.
 - D. С добавлением овощного отвара.
 - E. Все ответы верны.

92. Для приготовления соуса сметанного с томатом томатное пюре:

- A. Пассеруют.
- B. Припускают.
- C. Уваривают до половины первоначального объема.
- D. Подвергают тушению.
- E. Все ответы не верны.

93. Масляные соусы хорошо дополняют состав блюд:

- A. С острым вкусом.
- B. Из нежирных продуктов.
- C. Из жирных продуктов.
- D. Без выраженного запаха.
- E. Все ответы не верны.

94. Какие компоненты добавляют при приготовлении соуса «Польский»?

- A. Пассерованные овощи, томат-пюре.
- B. Хрен, уксус.
- C. Майонез, сметана.
- D. Крутые яйца, зелень петрушки.
- E. Жареные грибы.

95. Основной соус голландского является:

- A. Овощной отвар.
- B. Сметана.
- C. Яично-масляная смесь.
- D. Бульон.
- E. Майонез.

96. При приготовлении соуса сухарного сливочное масло:

- A. Растапливают.
- B. Прогревают до образования светло-коричневого осадка.
- C. Фильтруют.
- D. Снимают пену.
- E. Все ответы не верны.

97. На растительном масле готовят соусы:

- A. Белый основной.
- B. Красный основной.
- C. Сметанный.
- D. Майонез и заправки для салатов.
- E. Сухарный.

98. Какой из производных соуса майонеза называют банкетным соусом?

- A. Соус майонез со сметаной.
- B. Соус майонез с белым соусом.
- C. Соус майонез с зеленью.
- D. Соус майонез с желе.
- E. Соус майонез с томатом и луком.

99. Маринад овощной с томатом подают к:

- A. Жареной рыбе.
- B. Отварному мясу.
- C. Тушеной птице и дичи.

- D. Запеченным овощам.
- E. Все ответы не верны.

100. Для сохранения цвета зеленых овощей их варят:

- A. В небольшом количестве воды.
- B. При закрытой крышке.
- C. В большом количестве воды, при открытой крышке.
- D. При слабом кипении.
- E. Все ответы не верны.

101. Почему зеленая окраска овощей лучше сохраняется при их варке в большом количестве воды, интенсивном кипении и открытой крышке?

- A. Легче разрушаются клеточные структуры.
- B. Хлорофилл превращается в фиофетин.
- C. Снижается концентрация кислот.
- D. Сохраняются хлоропласты.
- E. Все ответы не верны.

102. Почему при приготовлении картофельного пюре картофель протирают горячим?

- A. Сохраняется эластичность клеточных стенок.
- B. Улучшается вкус.
- C. Клейстеризованный крахмал остается внутри клеток.
- D. Пюре получается однородным и пышным.
- E. Все ответы верны.

103. Какой формой нарезают картофель для приготовления картофеля пай?

- A. Брусочки.
- B. Кружочки.
- C. Соломка.
- D. Квадратики.
- E. Шарики.

104. Определите технологическую схему приготовления блюда «Шницель из капусты»:

- A. Шинкование капусты, тушение, введение пассерованных овощей, специи.
- B. Варка капусты, отделение листьев, отбивание, добавление фарша, формовка, запекание.
- C. Варка капусты, отделение листьев, придание им овальной формы, панировка, жарка.
- D. Картофель обжаривают, капусту отваривают, лук, морковь пассеруют и все тушат в томатном соусе.
- E. Все ответы не верны.

105. Сколько потребуется гречневой крупы для приготовления 100 порций гречневой каши, если известно, что выход каши 200 г и на 1 кг выхода каши положено 476 г крупы?

- A. 9,5 кг.
- B. 12 кг.
- C. 8,5 кг.
- D. 10 кг.
- E. 14 кг.

106. Пудинги отличаются от запеканок тем, что в вязкую кашу сначала добавляют:

- A. Сахар.
- B. Творог.
- C. Изюм.
- D. Яичные желтки, растертые с сахаром.
- E. Яйцо.

107. Отварную баранину подают с соусом:

- A. Красным основным.
- B. Сметанным с хреном.
- C. Красным кисло-сладким.
- D. Луковым.
- E. Паровым с яйцом.

108. Чем технология приготовления мяса духового отличается от мяса тушеного?

- A. Мясо тушат вместе с гарниром.
- B. Мясо нарезают поперек волокон.
- C. Мясо предварительно обжаривают.
- D. Вносят красный соус.
- E. Все ответы не верны.

109. Какой способ тепловой обработки используется для приготовления зраз отбивных?

- A. Варка.
- B. Припускание.
- C. Тушение.
- D. Жарка.
- E. Запекание.

110. Определите блюда из жареного мяса?

- A. Ростбиф.
- B. Бифштекс.
- C. Филе.
- D. Лангет.
- E. Все ответы верны.

111. Из какой части тушки птицы готовят «Котлеты по-киевски»?

- A. Филе
- B. Грудинка
- C. Шейка
- D. Окорок
- E. Все ответы не верны

112. В чем особенность обработки мелкой дичи?

- A. Ноги отделяют по заплюсневому суставу
- B. Опаливание
- C. Потрошение
- D. Удаление кожи, потрошение
- E. Все ответы не верны

113. Как потрошат мелкую дичь?

- A. Через разрез со стороны головы
- B. Через разрез со стороны спины
- C. Через разрез на брюшке
- D. Через разрез под крылом
- E. Все ответы не верны

114. Как обрабатывают крупную дичь?

- A. Как мелкую дичь
- B. Как непотрошеную птицу
- C. Как среднюю дичь

- D. Как кролика
- E. Все ответы не верны

115. Перед тепловой обработкой можно производить формовку тушек:

- A. В одну нитку
- B. В две нитки
- C. В кармашек
- D. В одну нитку, в две нитки, в кармашек
- E. Все ответы не верны

116. Из задней части тушки кролика готовят полуфабрикаты для:

- A. Жарки, варки
- B. Жарки, припускания
- C. Тушения
- D. Запекания
- E. Все ответы не верны

117. Из передней части тушки кролика готовят полуфабрикаты для:

- A. Варки
- B. Жарки
- C. Тушения
- D. Припускания
- E. Запекания

118. Из каких субпродуктов состоит набор для студня?

- A. Голов, ног
- B. Шеек, крыльев
- C. Желудочков, сердца
- D. Голов, ног, шеек, крыльев, желудочков, сердца
- E. Все ответы не верны

119. В набор для рагу входят:

- A. Желудки, сердце, крылья, шейки
- B. Головы, желудки, сердце
- C. Ноги, шея, желудки
- D. Окорочка
- E. Филе

120. Для котлет по-киевски в качестве фарша используют:

- A. Печень
- B. Сливочное масло
- C. Молочный соус
- D. Грибы
- E. Все ответы не верны

121. Для приготовления полуфабрикатов: птица, дичь, кролик по-столичному используют панировку:

- A. В муке
- B. В сухарях
- C. В белом хлебе
- D. В кляре
- E. все ответы не верны

122. Для приготовления суфле используют?
- A. Филе индеек
 - B. Филе кур
 - C. Филе вареных кур
 - D. Филе вареной дичи
 - E. Филе кролика
123. К какому виду полуфабрикатов относятся цыплята табака?
- A. Порционные
 - B. Мелкокусковые
 - C. Рубленые
 - D. Крупнокусковые
 - E. Все ответы не верны
124. Что такое чистое филе из рыбы?
- A. С кожей и реберными костями
 - B. С кожей и без реберных костей
 - C. Без кожи и без реберных костей
 - D. Без кожи с реберными костями
 - E. Все ответы не верны
125. Для чего проводится фиксация рыбных полуфабрикатов?
- A. Для удаления чешуи
 - B. Для сохранения формы
 - C. Для снижения потери сока
 - D. Для удаления запаха
 - E. Все ответы не верны
126. В чем особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?
- A. Удаление плавников
 - B. Потрошение
 - C. Снимают кожу
 - D. Удаление головы
 - E. Пластование
127. Какая технологическая операция называется пластование?
- A. Удаление позвоночной кости
 - B. Разделка на филе
 - C. Срезание с филе реберных костей
 - D. Удаление с филе кожи
 - E. Нарезка на порционные куски
128. Почему при пластовании крупной рыбы удаляют позвоночник?
- A. Затрудняется порционирование
 - B. Рыба плохо проваривается
 - C. Рыба плохо прожаривается
 - D. Увеличивается продолжительность тепловой обработки
 - E. Все ответы верны
129. В чем особенность обработки ставриды?
- A. Ошпаривание
 - B. Мойка
 - C. Потрошение

- D. Деление на звенья
 - E. Удаление головы плавников
130. Для фарширования целиком судака потрошат?
- A. Через брюшко
 - B. Через спинку
 - C. Через отверстие после удаления головы
 - D. Через отверстие после удаления хвостового плавника
 - E. Все ответы не верны
131. Для предупреждения деформации кусков рыбы при тепловой обработке куски рыбы:
- A. Посыпают солью
 - B. Панируют
 - C. Ошпаривают
 - D. Подрезают кожу
 - E. Маринуют
132. Белая панировка готовится из:
- A. Муки
 - B. Сухарей
 - C. Смеси сырых яиц с молоком
 - D. Черствого пшеничного хлеба без корок
 - E. Смесь муки, яиц, молока
133. Как обрабатывается щука для фарширования целиком?
- A. Кожа снимается целиком «чулком»
 - B. Рыбу потрошат через брюшко
 - C. Рыбу потрошат через спинку
 - D. Рыбу пластуют
 - E. Все ответы не верны
134. Как в пищу употребляют устрицы?
- A. В жареном виде
 - B. В отварном виде
 - C. В запеченном виде
 - D. Без тепловой обработки
 - E. Все ответы не верны
135. Определить кулинарное использование мидии:
- A. Употребляют в отварном виде
 - B. Готовят фарш
 - C. Употребляют в варено-сушеном виде
 - D. Употребляют в виде консервов
 - E. Все ответы верны.
136. При отпуске жареную птицу или дичь поливают:
- A. Сметаной.
 - B. Белым соусом.
 - C. Растопленным маслом.
 - D. Бульоном.
 - E. Молочным соусом.
137. Какую птицу обычно фаршируют?

- A. Цыплят.
- B. Кур.
- C. Индеек.
- D. Гуся или утку.
- E. Все ответы верны.

. 138. Определите блюдо из тушеной птицы?

- A. Чахохбили.
- B. Домашняя птица под паровым соусом.
- C. Домашняя птица фаршированная.
- D. Котлеты пожарские.
- E. Кнели из кур.

. 139. При варке форели и лосося для сохранения окраски добавляют:

- A. Специи.
- B. Уксус или белое вино.
- C. Сметану.
- D. Жир.
- E. Горчицу.

. 140. Какую рыбу не отваривают и не припускают?

- A. Имеющую специфический резкий запах, костистую, мелкую.
- B. Жирную рыбу.
- C. Рыбу покрытую жирками.
- D. Крупную рыбу.
- E. Все ответы не верны.

. 141. Тесто для блинчиков с вареньем готовят на:

- A. Опаре.
- B. Дрожжевом тесте.
- C. Яйцах, сметане.
- D. Бездрожжевом тесте.
- E. Слоеном тесте.

. 142. Что является основой суфле?

- A. Яйца.
- B. Яичные желтки.
- C. Яичные белки.
- D. Сметана.
- E. Молоко.

. 143. Шарлотка – это блюдо из:

- A. Запеченных сухарей (хлеба) со слоями яблок.
- B. Слоеного теста с повидлом из яблок.
- C. Дрожжевого теста с начинкой из яблок.
- D. Теста кляр с яблоками.
- E. Бездрожжевое тесто с яблоками.

144. К горячим напиткам относят:

- A. Чай, кофе, какао.
- B. Компот, кисель.
- C. Молоко.
- D. Фирменные напитки.

Е. Все ответы верны.

145. Тонизирующий эффект настоев чая обусловлен:

- А. Эфирными маслами.
- В. Витаминами.
- С. Совместным действием кофеина и танина.
- Д. Минеральными солями.
- Е. Все ответы верны.

146. Почему при охлаждении заварка мутнеет?

- А. Выпадают в осадок денатурированные белки.
- В. Выпадает в осадок танин.
- С. Выпадают в осадок минеральные соли.
- Д. Выпадают в осадок красящие вещества.
- Е. Все ответы верны.

147. К черному кофе подают:

- А. Сахар.
- В. Лимон.
- С. Молоко или сливки.
- Д. Ликер или коньяк.
- Е. Все ответы верны.

148. При отпуске в кофе по-венски кладут:

- А. Лимон.
- В. Шарик мороженого.
- С. Взбитые сливки с сахарной пудрой.
- Д. Пенку, снятую с молока.
- Е. Горячее молоко.

149. Кофе по-варшавски готовят на:

- А. Сливках.
- В. Молоке.
- С. Смеси молока с водой.
- Д. Топленном молоке.
- Е. Все ответы верны.

Отвѣты на тесты

К.р. №1

1. C	13. A	25. C	37. A	49. C	61. C	73. C	85. A	97. C	109. D	121. C
2. C	14. B	26. A	38. E	50. A	62. A	74. E	86. E	98. C	110. B	122. E
3. E	15. C	27. C	39. C	51. E	63. D	75. D	87. C	99. A	111. C	123. B
4. C	16. C	28. A	40. E	52. A	64. A	76. E	88. B	100. C	112. A	124. C
5. C	17. B	29. C	41. E	53. D	65. D	77. A	89. E	101. D	113. C	125. E
6. A	18. D	30. D	42. D	54. B	66. A	78. B	90. D	102. E	114. A	126. A
7. E	19. B	31. B	43. A	55. C	67. E	79. C	91. A	103. A	115. C	127. E
8. B	20. C	32. C	44. B	56. B	68. D	80. D	92. A	104. B	116. E	
9. D	21. E	33. D	45. C	57. D	69. C	81. A	93. E	105. A	117. A	
10. C	22. E	34. D	46. D	58. C	70. B	82. B	94. D	106. C	118. C	
11. D	23. B	35. A	47. A	59. B	71. C	83. C	95. B	107. C	119. E	
12. C	24. B	36. C	48. B	60. A	72. A	84. D	96. A	108. A	120. A	

К.р. №2

1. B	11. A	22. B	33. C	44. B	55. A	66. D	77. B	88. C	99. A
2. C	12. A	23. A	34. B	45. D	56. C	67. B	78. D	89. A	100. B
3. A	13. C	24. A	35. C	46. C	57. C	68. D	79. A	90. C	101. C
4. B	14. C	25. A	36. D	47. E	58. C	69. A	80. C	91. B	102. E
5. B	15. C	26. D	37. A	48. A	59. D	70. C	81. A	92. A	103. E
6. C	16. E	27. C	38. D	49. C	60. A	71. E	82. E	93. E	104. A
7. C	17. A	28. A	39. C	50. B	61. C	72. A	83. B	94. B	105. C
8. C	18. D	29. A	40. B	51. C	62. B	73. B	84. C	95. E	106. C
9. D	19. A	30. D	41. C	52. C	63. C	74. C	85. A	96. C	107. B
10. C	20. C	31. A	42. A	53. D	64. E	75. E	86. E	97. C	108. A
	21. D	32. E	43. B	54. B	65. B	76. E	87. B	98. E	109. E

К.р. №3

1. A	11. C	20. D	29. B	38. D	47. D	56. A	65. E
2. C	12. B	21. A	30. D	39. C	48. C	57. E	66. B
3. D	13. D	22. C	31. A	40. D	49. D	58. E	67. A
4. D	14. A	23. A	32. C	41. E	50. A	59. B	68. A
5. B	15. B	24. B	33. E	42. B	51. D	60. B	69. C
6. D	16. C	25. D	34. B	43. A	52. D	61. E	70. B
7. B	17. A	26. E	35. A	44. C	53. C	62. D	71. E
8. D	18. C	27. A	36. B	45. D	54. B	63. D	72. C
9. A	19. C	28. C	37. D	46. E	55. E	64. C	73. D
10. B							

**Перечень вопросов
для проверки остаточных знаний у студентов**

1. Основные стадии производства кулинарной продукции. Технологическая схема производства. Характеристика видов тепловой обработки пищевых производств.
2. Технологическая схема производства полуфабрикатов из плодов и овощей, классификация, ассортимент. Физико-химические процессы, происходящие в плодах и овощах после тепловой кулинарной обработки. Способы и режимы тепловой обработки плодов и овощей.
3. Общая схема технологического процесса обработки туш убойного скота. Производство крупнокусковых полуфабрикатов и методы тепловой кулинарной обработки.
4. Технологическая схема производства полуфабрикатов из рубленого мяса, роль наполнителей. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.
5. Порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из мяса, ассортимент, методы тепловой кулинарной обработки.
6. Общая технологическая схема обработки птицы, приготовление полуфабрикатов; рубленые полуфабрикаты из птицы, ассортимент, способы тепловой обработки.
7. технологическая схема производства полуфабрикатов из рыбы. Производство полуфабрикатов из рыбной котлетной массы, способы и режимы тепловой обработки.
8. Технологическая схема приготовления полуфабрикатов из творога, способы тепловой обработки полуфабрикатов из творога. Обработка яиц.
9. Классификация супов. Технология приготовления бульонов для супов.
10. Общие правила приготовления заправочных супов.
11. Заправочные супы: борщи и щи, ассортимент, технология приготовления, способы подачи и оформления; требования к качеству.
12. Заправочные супы: рассольники и солянки, ассортимент, технология приготовления, способы подачи и оформления, требования к качеству.
13. Технология приготовления супов-пюре, ассортимент, способы подачи и оформления; требования к качеству.
14. Прозрачные супы, ассортимент, технология приготовления, способы подачи и оформления; требования к качеству.
15. Молочные, холодные и сладкие супы. Технология приготовления, ассортимент, способы подачи и оформления; требования к качеству.
16. Физиологическое значение соусов в питании. Классификация соусов. Подготовка полуфабрикатов для соусов.
17. Технология приготовления красного основного соуса и его производных, ассортимент, правила подбора соусов к блюдам; требования к качеству.
18. Технология приготовления белого основного соуса и его производных, ассортимент, правила подбора соусов к блюдам; требования к качеству.
19. Соусы на уксусе, растительном масле, масляных смеси, ассортимент, технология приготовления, правила подбора соусов к блюдам; требования к качеству.
20. Технология приготовления молочных, сладких, и сметанных соусов, ассортимент, технология приготовления, правила подбора соусов к блюдам; требования к качеству.
21. Блюда и гарниры из овощей и грибов, ассортимент, технология приготовления, способы подачи и оформления, требования к качеству.

22. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, ассортимент, технология приготовления, способы подачи и оформления, требования к качеству.
23. Блюда из яиц и творога, ассортимент, технология приготовления, способы подачи и оформления, требования к качеству.
24. Технология приготовления блюд из отварного и жареного мяса, мясопродуктов и субпродуктов; ассортимент, технология приготовления, способы подачи и оформления, требования к качеству.
25. Технология приготовления блюд из тушеного и запеченного мяса, мясопродуктов и субпродуктов; ассортимент, технология приготовления, способы подачи и оформления, требования к качеству.
26. Технология приготовления блюд из рубленого мяса; ассортимент, технология приготовления, способы подачи и оформления, требования к качеству.
27. Технология приготовления блюд из птицы, дичи и кролика; ассортимент, технология приготовления, способы подачи и оформления, требования к качеству.
28. Технология приготовления из отварной, припущенной и жареной рыбы; ассортимент, способы подачи и оформления, требования к качеству.
29. Технология приготовления блюд из тушеной и запеченной рыбы; ассортимент, технология приготовления, способы подачи и оформления, требования к качеству.
30. Технология приготовления горячих сладких блюд; ассортимент, правила отпуска, требования к качеству.
31. Технология приготовления горячих тонизирующих напитков; ассортимент, правила отпуска, требования к качеству.
32. Технология приготовления холодных прохладительных напитков; ассортимент, правила отпуска, требования к качеству.
33. Способы украшения напитков.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины «Технология продукции общественного питания»

Рекомендуемая литература и источники информации (основная литература и дополнительная)

№ п/п	Виды занятий	Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение и Интернет ресурсы	Автор(ы)	Издательство и год издания	Количество изданий	
					в библиотеке	на кафедре
1	2	3	4	5	6	7
Основная						
1.	Лк, пз	Технология приготовления пищи. – учебное пособие.	Харченко Н.Э.	М.: «Академия», - 2007– 278 с. 2006– 278 с.	5 10	2 2
2.	Лк, пз	Технология приготовления пищи. Учебник для вузов.	Богушева В.И.	М.: ИКЦ Март, 2005 г. -320 с.	3	1
3.	Лк, пз	Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник.	Бутейкис Н. Г., Жукова А. А.	М.: Академия. 2006– 304 с. 5 изд.	29	4
Дополнительная						
4.	Лк, пз	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие,	Харченко Н. Э.	М.: «Академия», 2-е издание. – 2006-496с.	7	2
5.	Лк, пз	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие,	Харченко Н. Э.	3-е издание. – 2007-496с.	20	5
6.	Лк, пз	Шоколад, конфеты, сахар, карамель и др. кондитерские изделия. Учебник.	Минифай Б.	СПб.: издательство профессия, 2005-808с.	5	1
7.	Лк, пз	Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник.	Бутейкис Н. Г., Жукова А. А.	М.: Академия. 2006– 304 с. 4 изд.	10	2
8.	Лк, пз, лб	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП. Учебное пособие. –		СПб.: ПРОФИКС. 2006-296с.	6	2
9.	Лб	Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств.	Аношина О.М.	КолосС, 2007-184 с.	10	4
10.	Лб	Методические указания к лабораторным работам № 1-8 «Технология продукции общественного	Даудова Т.Н. Демирова А.Ф. Сулейманова З.Г.,	Махачкала: ДГТУ, 2013.	10	20

1	2	3	4	5	6	7
		питания» для студентов направления подготовки бакалавров 260800.62 - Технология продукции и организация общественного питания и 260100.62 – «Продукты питания из растительного сырья», профиль - «Технология продуктов общественного питания»				
11.	Пз	Методические указания к выполнению курсовой работы по дисциплине «Технология продукции общественного питания» для студентов направления подготовки бакалавров 260800.62 – «Технология продукции и организация общественного питания» и 260100.62 – «Продукты питания из растительного сырья», профиль – «Технология продуктов общественного питания»	Даудова Т.Н. Азадова Э.Ф. Сулейманова З.Г.	Махачкала: ДГТУ, 2014.	10	11

Периодические издания

Питание и общество
 Вопросы питания
 Пищевая промышленность
 Хранение и переработка сельхозсырья

Программное и коммуникационное обеспечение

Операционные системы Windows, стандартные офисные программы, электронная база данных предприятий общественного питания России, стран СНГ и зарубежных стран, каталог сайтов предприятий, бизнес-справочники организаций, официальные сайты фирм-изготовителей оборудования предприятий питания, 1С: предприятие «Комплексная автоматизация предприятий» food@rarus.ru, городская информационная система ГУП ИВЦ Мособщепита «Школьное питание», автоматизация ресторанного бизнеса R-Keeper-7, 1С-Парус: управление школьным питанием, ИНИНГ-Хлебосол, OBOUD.INFO, MyDIET.ru, Правотека.ру, «Посуда, инвентарь для всех типов предприятий общественного питания», программный продукт «Общепит 8», «Система расчетов для общественного питания», www.probiznes.ru, информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам», электронные версии учебников, пособий, тестов, методических разработок, указаний и рекомендаций по всем видам учебной работы, предусмотренных вузовской рабочей программой, находящихся в свободном доступе для студентов.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Материально-техническое обеспечение включает в себя:

1. Библиотечный фонд (учебная, учебно-методическая, справочная литература);
2. Компьютеризированные рабочие места для обучаемых с доступом в сеть Интернет: ScienceDiect_Vser_Guide_RUS.pdf; elsevier rostov scopus 2011.ppt; Sciverse_Scopus_Vser_Guide_RUS.pdf.

3. Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование;
- фотоальбомы;
- наборы плакатов;
- телевизор с приставкой;
- видеофильмы;
- компьютерная программа для выполнения курсовой работы.

4. На технологическом факультете ДГТУ имеется специализированная лаборатория, укомплектованная мебелью, специальным оборудованием и стандартными измерительными приборами:

- рефрактометр ИРФ/454 Б2М;
- сушильный шкаф;
- микроскоп;
- фотоэлектрокolorиметр;
- пенетрометр;
- рН-метр универсальный;
- аппарат Сокслета;
- микроволновая печь LG;
- перемешивающее устройство ПЭ-6410;
- водяные бани;
- встряхиватель WU-4;
- холодильник «POZIS»;
- центрифуга настольная ЦЛ/1/3;
- аквадисциллятор ДЭ-4-02 (з.сз-пб);
- электрошкаф сушильный вакуумный ШСВ-65;
- плита электрическая Электра 1001;
- термостат «ELEKTROTECHNIKA»;
- штативы, посуда химическая, лабораторный инвентарь, эксикаторы;
- весы технические;
- весы аналитические;
- наборы ареометров для молока с АРТ термометром;
- набор ареометров общего назначения АОН-1;
- набор термометров.

Рекомендуемое оборудование для практических работ

Весы KERN лабораторные, производственные шкафы, посуда и инвентарь предприятий общественного питания, картофелечистка PL/4, овощерезка SL30 с комплектом ножей, кухонный процессор (куттер/овощерезка) R 301 Ultra, кухонная машина «Термомикс», плиты электрические 35E/6/0, мясорубка TI12-FTI126 (38D), планетарный миксер 5KSM15ODSEWH, слайсер ES220d, комбайн BRAUN, фритюрница FR 1835, тестомесильная машина 12/S, печь конвекционная UFE XV/TE-5. пароконвектоматы ATESYи kuppertsbush, мармиты U Mr/George TP-1, BD35E/6/0, морозильная камера «Атлант» MM 184-80, холодильный шкаф STINOL 242Q.002, посудомоечная машина ПММ Ф1, вертикальная холодильная витрина GLOBAL-4, кофемашина SIEMENS.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО с учетом рекомендаций ООП ВО по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и профилю подготовки Технология и организация ресторанного сервиса.

Рецензент от работодателя по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» генеральный директор комплексного предприятия «Ацтека», к.э.н. _____ Джалалова Т.Ш.

подпись