



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ

Зам.начальника колледжа
по учебно-методической работе
М.С. Агеева

**ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих**

МДК 07.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОВАРА

Тестовые задания для специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

КИМ-43.02.15. МДК 07.01.ТЗ

РАЗРАБОТЧИКИ

Преподаватель колледжа:
Жукова Е.С.

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ
МЕТОДИЧЕСКОЙ КОМИССИИ

Червяковская А.В.

ВЕРСИЯ

V.1

ДАТА ВЫПУСКА

2021

СОДЕРЖАНИЕ

01.1 Теоретические основы современной технологии. 01.2 Приготовление горячей кулинарной продукции. 01.3 Приготовление холодной кулинарной продукции.

 Количество часов по МДК 44

ПОКАЗАТЕЛИ ТЕСТА

 Количество проверяемых дидактических единиц 6

 Количество заданий в тесте 44

 Ориентированное количество вариантов теста _____

 КОНТРОЛИРУЕМОЕ СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛИРУЕМЫХ
УЧЕБНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ

Дидактические единицы	Перечень контролируемых учебных элементов <i>Студент должен ...</i>	Количество заданий
01.1 Теоретические основы современной технологии		18
01.1.1 Характеристика производственного персонала. Режимы труда	знать: <ul style="list-style-type: none"> • виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении п/ф; • требования к организации рабочих мест и подготовке сырья при приготовлении п/ф; • технологию приготовления и варианты презентования п/ф. 	7
01.1.2 Современные направления в способах кулинарной обработки пищевых продуктов		6
01.1.3 Современные тенденции в технологии обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, организации рабочего места повара		5
01.2 Приготовление горячей кулинарной продукции		18
01.2.1 Супы, горячие соусы. Современные направления в технологии приготовления. Организация рабочего места повара	знать: <ul style="list-style-type: none"> • виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении супов, бульонов, соусов; • требования к организации рабочих мест и подготовке сырья при приготовлении супов, бульонов, соусов; • технологию приготовления и варианты презентования супов, бульонов, соусов. 	7

01.2.2 Вторые блюда и гарниры. Современные направления в технологии приготовления и организация рабочего места	знать: <ul style="list-style-type: none">• виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении вторых блюд;• требования к организации рабочих мест и подготовке сырья при приготовлении вторых блюд;• технологию приготовления и варианты презентирования вторых блюд.	11
01.3 Приготовление холодной кулинарной продукции		8
01.3.1 Холодные блюда и закуски. Холодные соусы. Современные направления в технологии приготовления и организация рабочего места	знать: <ul style="list-style-type: none">• виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении средней сложности холодных закусок и блюд, холодных соусов;• требования к организации рабочих мест и подготовке сырья при приготовлении средней сложности холодных закусок и блюд, холодных соусов;• технологию приготовления и варианты презентирования средней сложности холодных закусок и блюд, холодных соусов.	8
Итого		44

Тестовые задания

Вопрос	Дистракторы	Ответ
01.1 Теоретические основы современной технологии		
01.1.1 Характеристика производственного персонала. Режимы труда		
1. Работник, занимающийся изготовлением полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд и их оформлением при отпуске (подаче) потребителям	технолог	
	повар	V
	пекарь	
	кондитер	
2. Повар какого разряда должен знать особенности приготовления национальных блюд и блюд иностранных кухонь, характеристику диет?	6	V
	5	
	4	
	3	
3. График, предусматривающий одновременный приход и уход с работы всех работников производства	двухбригадный	
	ленточный	
	линейный	V
	комбинированный	
4. График, предусматривающий выход работников производства в разное время группами или поодиночке	двухбригадный	
	ленточный	V
	линейный	
	суммированного учета	
5. График, предусматривающий сочетание различных графиков и применяемый на предприятиях с удлиненным рабочим днем	двухбригадный	
	ленточный	
	линейный	
	комбинированный	V
6. График, при котором организуются две бригады, одинаковые по численности и составу	двухбригадный	V
	ленточный	
	линейный	
	суммированного учета	
7. Какой вид дисциплины требует точно соблюдать режимы технологических процессов, рецептуры блюд, выпускать качественную и безопасную продукцию?	трудовая	
	производственная	
	технологическая	V
	творческая	
01.1.2 Современные направления в способах кулинарной обработки пищевых продуктов		
8. Какой вид тепловой обработки предусматривает предварительное обжаривание и последующую варку припусканием?	бланширование	
	пассерование	
	фламбирование	
	тушение	V
9. Кратковременное воздействие на продукты кипящей водой или паром	бланширование	V
	пассерование	
	фламбирование	
	тушение	
10. Применяется для сохранения первым и вторым блюдам заданной температуры	папильот	
	конфи	
	термостатирование	V
	фламбирование	
11. Приготовление кулинарной продукции при относительно низкой	папильот	
	конфи	V

температуре (70-130 °С) в собственном жиру	термостатирование фламбирование	
12. Поджигание кулинарного изделия, в рецептуру которого входит алкогольный компонент	папильот	
	конфи	
	термостатирование	
	фламбирование	V
13. Способ тепловой обработки, предполагающий приготовление пищи плотно завернутой в фольгу, специальные пластиковые пакеты	папильот	V
	конфи	
	термостатирование	
	фламбирование	
01.1.3 Современные тенденции в технологии обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, организации рабочего места повара		
14. Что является важным резервом снижения себестоимости продукции?	Рациональное использование отходов	V
	Увеличение видов используемого сырья	
	Продление срока годности п/ф	
	П/ф высокой степени готовности	
15. Использование современного оборудования позволяет	Повысить производительность труда	V
	Усложнить труд работников	
	Увеличить затраты	
	Ухудшить качество выпускаемых полуфабрикатов	
16. Тендерайзер - это	Оборудование для нарезки продуктов	
	Пресс для гамбургеров и пиццы	
	Размягчитель мяса	V
	Аппарат для чистки рыбы	
17. Часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом соответствующее оборудование, инвентарь	Технологический процесс	
	Рабочее место	V
	Рабочая поза	
	Организация рабочего места	
18. Представляет собой комплексную оценку на соответствие нормативным требованиям технико-технологическим, организационно-экономическим условиям труда и техники безопасности	Рабочее место	
	Рабочая поза	
	Аттестация рабочего места	V
	Организация рабочего места	
01.2 Приготовление горячей кулинарной продукции		
01.2.1 Супы, горячие соусы. Современные направления в технологии приготовления. Организация рабочего места повара		
19. Группа супов, обязательной составной частью которых являются пассерованные овощи	Прозрачные	
	Пюреобразные	
	Сладкие	
	Заправочные	V
20. К заправочным супам не относятся	Солянки	
	Щи	
	Окрошки	V
	Рассольники	
21. Супы, представляющие собой однородную протертую массу из одного или нескольких видов продуктов, имеющие консистенцию густых сливок	Молочные	
	Пюреобразные	V
	Сладкие	
	Заправочные	
22. Оборудование, предназначенное для очистки бульонов от жира	Термомиксинг	
	Ароматистилляция	
	Пакоджеттинг	
	Хербофильтеры	V

23. Процесс превращения напитков и продуктов в желеобразные структуры с разными свойствами и формой	Сгущивание	
	Сферификация	
	Желатинизация	V
	Эмульсификация	
24. Агар-агар используется в технике молекулярной кухни	Эмульсификация	
	Желатинизация	V
	Сгущивание	
	Сферификация	
25. Техника молекулярной кухни, позволяющая создавать воздушные пенки из продуктов	Сгущивание	
	Сферификация	
	Желатинизация	
	Эмульсификация	V
01.2.2 Вторые блюда и гарниры. Современные направления в технологии приготовления и организация рабочего места		
26. Для припускания овощей воды берут	0,2-0,3 л на 1 кг	V
	0,6-0,7 л на 1 кг	
	1 л на 1 кг	
	1,2 л на 1 кг	
27. Для жарки овощей во фритюре соотношение жира и овощей	6:1	
	4:1	V
	2:1	
	1:1	
28. Дополнительно ко всем рыбным блюдам можно подать соленые или маринованные овощи в количестве ... на порцию	180-200 г	
	130-150 г	
	50-70 г	V
	20-30 г	
29. Сколько необходимо литров воды для варки 1 кг мяса?	0,5 - 0,8 л	
	1,0 - 1,5 л	V
	1,7 - 2,0 л	
	Не имеет значения	
30. Яйца, сваренные ... , имеют полностью затвердевший белок и полужидкий желток	вмятку	
	"в мешочек"	V
	вкрутую	
	без скорлупы	
31. Приготовление в вакуумной упаковке при низких температурах с последующим охлаждением и регенерацией	Sous Vide	V
	Пакоджеттинг	
	Анти-сковорода	
	Gastrovac	
32. Аппарат для приготовления продуктов под вакуумом	Sous Vide	
	Пакоджеттинг	
	Анти-сковорода	
	Gastrovac (Cookvac)	V
33. Смешение и измельчение компонентов блюда при постоянном нагреве	Термомиксинг	V
	Аромадистилляция	
	Стефан-гриль	
	Хербофильтр	
34. Оборудование, позволяющее придать блюду практически любой аромат без дополнительной тепловой обработки	Gastrovac	
	Пакоджеттинг	
	Смоукеры	V
	Хербофильтры	
35. Техника, позволяющая заключать жидкости и некоторые продукты в прозрачные сферические оболочки	Сгущивание	
	Сферификация	V
	Желатинизация	

	Эмульсификация	
36. Ксантановая смола предназначена для техники молекулярной кухни	Сгущивание	V
	Сферификация	
	Желатинизация	
	Эмульсификация	
01.3 Приготовление холодной кулинарной продукции		
01.3.1 Холодные блюда и закуски. Холодные соусы. Современные направления в технологии приготовления и организация рабочего места		
37. Рекомендуемый выход гарнира для холодных блюд	150 - 200 г	
	120 - 130 г	
	50 - 75 г	V
	20 - 30 г	
38. Галантин - это	Бутерброд	
	Курица фаршированная	V
	Паштет из печени	
	Язык заливной	
39. К соусам на уксусе не относится	Маринад овощной без томата	
	Маринад овощной с томатом	
	Соус хрен	
	Паста сырная	V
40. Для приготовления соуса майонез с хреном, хрен...	Натирают	
	Ошпаривают и охлаждают мелко натертый	V
	Ошпаривают и добавляют	
	Очищают и нарезают	
41. Соус майонез относится к группе холодных соусов ...	На растительном масле	V
	На уксусе	
	На сливочном масле	
	Заправки на растительном масле	
42. Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за _____ до отпуска и хранят на холоде	24 часа	
	12 часов	
	3 - 4 часа	
	30 - 40 мин	V
43. Гладкая открытая металлическая поверхность, охлажденная до -34,5°C	Sous Vide	
	Пакоджеттинг	
	Анти-сковорода	V
	Gastrovac	
44. Смешивание в пюре глубоко замороженных пищевых продуктов	Sous Vide	
	Пакоджеттинг	V
	Анти-сковорода	
	Gastrovac	