



Федеральное агентство по рыболовству  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

**Калининградский морской рыбопромышленный колледж**

УТВЕРЖДАЮ

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

**ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к  
реализации полуфабрикатов для блюд,  
кулинарных изделий сложного ассортимента**

Тестовые задания для специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**КИМ-43.02.15.ПМ.01.ТЗ**

РАЗРАБОТЧИКИ

Преподаватель колледжа: Макарова С.С.

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ  
МЕТОДИЧЕСКОЙ КОМИССИИ

ВЕРСИЯ

V.1

ПРОГРАММА РАЗРАБОТАНА

2023

Количество часов	72
ПОКАЗАТЕЛИ ТЕСТА	
Количество проверяемых дидактических единиц	11
Количество заданий в тесте	50
Ориентированное количество вариантов теста	25

КОНТРОЛИРУЕМОЕ СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛИРУЕМЫХ  
УЧЕБНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ

Дидактические единицы	Перечень контролируемых учебных элементов <i>Студент должен ...</i>	Количество заданий
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА		
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<i>знать:</i> виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	10
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	весомизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	12
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья,	18
Тема 2.1 Обработка, подготовка овощей, экзотических и редких видов овощей, грибов	изготовленных из них полуфабрикатов;	4
Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	2
Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;	6
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;	6
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса, мяса диких животных	правила составления заявок на продукты рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления	4
Тема 2.6 Приготовление		8

полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;	
Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи		2
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		8
<b>Итого</b>		50

### Тестовые задания

Вопрос	Дистракторы	Ответ
1.Технологический процесс – это	комплекс работ, выполнение которых характеризует завершение определенной части технологического процесса	
	последовательность операций, которые необходимо выполнить, чтобы из исходного сырья получить готовый продукт.	V
	совокупность методов и средств, предназначенная для реализации системы	
2.Определите форму нарезки по размерам. Длина 4-5. Сечение 0,2-0,2	стружка	
	соломка	V
	брусочки	
3.П/ф мясо отварное нарезают из	толстого и тонкого края	
	вырезки	
	лопаточной и подлопаточной части	V
4.Под каким углом нарезаем лангет	30	
	40-45	V
	90	
5.Панирование - это	это смесь молока или воды с яйцом и солью	
	это ряд последовательных способов механической и тепловой обработки сырья	
	это нанесение панировки на поверхность п/ф	V
6.Что добавляют в рыбную котлетную массу при приготовлении фрикаделек.	лук, яйцо, маргарин	V
	лук	
	яйцо, маргарин	
7.Что добавляем в рыбную массу для приготовления кнельной массы	лук	
	молоко, белки яиц	V
	белки яиц	
8.Сроки хранения порционных кусков	48 ч	

рыбы и рыбного фарша	36 ч	
	24 ч	V
9.Какого способа заправки птицы и дичи не существует	В одну нить	
	В две нити	
	В три нити	V
	В кормашек	
10.Какой массы нарезают баранину для приготовления плова	30-40 гр	
	15-20 гр	V
	50 гр	
11.Из какого вида мяса готовится люля – кебаб	свинина	
	телятина	
	баранина	V
12.Какие овощи относим к корнеплодам	лук, чеснок	
	морковь, свекла, репа, брюква	V
	шпинат, салат	
13.Для винегретов картофель нарезают	мелким кубиком	V
	ломтиками	
	брусочком	
14.Какие п/ф относятся к мелкокусковым	Рагу, плов, гуляш, поджарка	V
	Лангет, антрекот, зразы	
	Ромштекс, овядина духовая, филе	
15.Как называется цех для обработки рыбы	заготовочный	
	мясорыбный	V
	холодный	
16.Для запеченных рыбных блюд картофель нарезают	соломкой	
	дольками	
	кружочками	V
17.Брокколи – овощ	плодовый	
	десертный	
	капустный	V
18.Какого цвета используют разделочные доски для нарезки овощей.	красные	
	зеленые	V
	синие	
19.Форма нарезки п/ф гуляш	порционный кусок	
	кубик	V
	брусочек	
20.В какой последовательности осуществляется разделка чешуйчатой рыбы? а) удаление жабр б) промывание в) очистка чешуи г) удаление плавников д) удаление внутренностей	В,Д,Б,Г,А	
	Д,Б,Г,А,В	
	В,Г,Д,А,Б	V
	Б,Г,А,Д,В	
21.Для жарки, рыбу нарезают под углом	50	
	90	
	30	V
22.Какой п/ф имеет форму шариков	биточки	
	зразы	
	фрикадельки	V
23.Зачистка мяса-это	отделение мякоти от костей	
	удаление грубых пленок, сухожилий, жира	V
	нарезка п/ф	
24.Какую форму имеет п/ф котлета	круглую	
	кирпичика с округленными краями	
	овально – приплюснутую с заостренным концом	V

25.Какую панировку используют для приготовления п/ф шницель по - столичному	мучную	
	хлебная панировка соломкой	V
	красная	
26.Какие п/ф из мяса относим к крупнокусковым	ростбиф, тушеное мясо, шпигованное мясо	V
	лангет, антрекот, филе	
	азу, шашлык, поджарка	
27.Толщина п/ф эскалоп	1 – 1,5 см	V
	2-2,5см	
	1 см	
28.Что кладут на середину п/ф зразы рубленные перед формованием	сливочное масло	
	фарш	V
	шпик	
29.Как называется смесь для обжарки п/ф в большом количестве жира	фритюр	V
	лейзон	
	меланж	
30.Укажите последовательность подготовки капусты для приготовления голубцов а) разделяют листья б) отбивают утолщенную часть в) охлаждают г) кладут в кипящую воду д) варят до полуготовности е) вынимают	Г,Д,В,А,Б	V
	В,А, Б, Г,Д	
	А,Б ,Г,Д,В	
31.Для украшения холодных блюд свеклу нарезают	брусочки	
	соломка	
	шарики, звездочки, гребешки	V
32.Под каким углом нарезают п\ ф для котлет отбивных из свинины и баранины	50	
	90	
	45	V
33.Какую форму имеет п\ф тельное	полумесяца	V
	овально – приплюснутая	
	шарики	
34.Определите название п/ф из говядины: нарезаем брусочками 3-4 см масса 5-7 гр	бефстроганов	V
	азу	
	гуляш	
35.Калибровка – это...	Химических	
	Отбор овощей по размеру	V
	Ряд последовательных способов механической и тепловой обработки сырья	
36.Каких способов размораживания рыбы не существует	Удаления загнивших, сильно побитых экземпляров	
	На воздухе	
	В воде	
	В морозильной камере	V
37.Какие овощи относим к клубнеплодам	Комбинированный	
	морковь, свекла, репа, брюква	
	шпинат, салат	
38.Какие п/ф из свинины и баранины относятся к порционным	картофель, батат	V
	эскалоп, котлета натуральная	V
	ромштекс, говядина духовая, филе	
39.П\ф рагу это:	Перечень понятий, связанных с хранением рагу, плов, гуляш, поджарка	
	крупнокусковой	
	мелкокусковой	V
	панированный п/ф	

40.Как называется цех для приготовления салатов	заготовочный	
	холодный	V
	мясорыбный	
41.Артишок– овощ	капустный	
	плодовый	
	десертный	V
42.Какого цвета используют разделочные доски для нарезки рыбы. зеленые красные синие	красные	
	зеленые	
	синие	V
43.Какой п/ф имеет кругло – приплюснутую форму	биточки	V
	фрикадельки	
	зразы	
44.Обвалка мяса-это	нарезка п/ф	
	отделение мякоти от костей	V
	удаление грубых пленок, сухожилий, жира	
45.Какую панировку используют для приготовления п/ф тефтели	хлебная панировка соломкой	
	мучную	V
	красная	
46.Что кладут на середину п/ф котлета по - киевски	сливочное масло	V
	шпик	
	фарш	
47.Последовательность обработки птицы и дичи а) потрошение б) ощипывание в) оттаивание г) опаливание	В,Б,Г,А	V
	Б,Г,А,В	
	Б,В,Г,А	
	Б,Г,В,А	
48.Укажите последовательность подготовки кабачков для фарширования а) нарезают поперек цилиндры 4-5 см б) удаляют семена в) охлаждают г) кладут в кипящую воду д) варят до полуготовности е) наполняем фаршем	Г,Д,В,Е,А,Б	
	В,Е,А,Б,Г,Д	
	А,Б,Г,Д,В,Е	V
49.Определите название п/ф из мяса : нарезаем куски толщиной 2 см, отбиваем, нарезаем на брусочки масса п/ф 10-15 гр	бефстроганов	
	поджарка	V
	азу	
50.Под каким углом нарезают п\ ф баранина и свинина духовая	90	
	45	V
	50	