



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

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

**ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Тестовые задания для специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

КИМ – 43.02.15.ПМ.02.ТЗ

РАЗРАБОТЧИКИ

Преподаватель колледжа: Червяковская А.В.  
Жукова Е.С.

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ  
МЕТОДИЧЕСКОЙ КОМИССИИ

Червяковская А.В.

ВЕРСИЯ

V. I

ПРОГРАММА РАЗРАБОТАНА

2023

## СОДЕРЖАНИЕ

02.01.1 Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. 02.01.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. 02.01.3 Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. 02.01.4 Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента. 02.02.1 Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента. 02.02.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента. 02.02.3 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. 02.02.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента. 02.02.5 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. 02.02.6 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента. 02.02.7 Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. 02.02.8 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.

Количество часов по МДК

302

## ПОКАЗАТЕЛИ ТЕСТА

Количество проверяемых дидактических единиц

14

Количество заданий в тесте


80

Ориентированное количество вариантов теста

25

### Тестовые задания

Вопрос	Дистракторы	Ответ
<b>ПМ 02</b>		
<b>МДК 02.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		
1. Охлажденные и быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия	являются основой пищи	
	являются дополнением к свежеприготовленной пище	V
	лучше свежеприготовленной пищи	
	красивее свежеприготовленной пищи	
2. Бракераж пищи – это:	брак (дефект) кулинарного изделия	
	определение органолептических показателей кулинарного изделия	V
	определение химических показателей кулинарного изделия	
	то и другое	
<b>02.01.3 Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b>		
3. При разработке фирменного блюда на него составляют:	технологическую карту	
	визитную карту	
	технику – технологическую карту	V
	порейсовые нормы	
4. Технологическая карта составляется на	каждое блюдо в отдельности	V
	группу блюд	
	только на первые блюда	
	только на вторые блюда	
5. Техничко-технологической картой определенного блюда могут пользоваться	все предприятия города	
	только предприятие- составитель	V
	на территории республики	
	во всех странах	
<b>02.01.4 Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</b>		
6. В горячем цехе выделяются отделения	суповое и гарнирное	
	суповое и соусное	V
	для вторых и первых блюд	
	для холодных блюд и десертов	
7. Суповое отделение предназначено для	приготовления первых блюд и бульонов	V
	приготовления первых блюд	
	приготовления бульонов	
	приготовления заготовок	
8. Режим работы горячего цеха зависит от	графика загрузки торгового зала	V
	типа предприятия	
	класса предприятия	
	уровня обслуживания потребителей	
9. Основным цехом, в котром завершается технологический процесс приготовления блюд, является,	горячий цех	V
	холодный цех	
	кулинарный цех	
	кондитерский цех	
10. Горячий цех	может использовать инвентарь мясного цеха	
	не должен быть укомплектован разнообразным инвентарем	
	должен быть укомплектован разнообразным инвентарем	V
	может использовать инвентарь овощного цеха	

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: КИМ-43.02.15. ПМ.02.Т3	ПМ.02	Стр.4/6

11. Соусное отделение выпускает	вторые блюда, гарниры, соусы	V
	вторые блюда, гарниры	
	вторые блюда, соусы	
	все блюда	
МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		
02.02.3 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента		
12. При приготовлении блюд из устриц в зависимости от кулинарного назначения тело моллюска	оставляют на раковине	
	оставляют на раковине или отделяют и перекладывают в посуду	V
	отделяют и перекладывают в посуду	
	варят в створках	
13. Отварную морскую капусту используют для приготовления	салатов	
	салатов, супов	
	салатов, супов, вторых блюд	V
	вторых блюд	
02.02.6 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента		
14. В зависимости от способа тепловой обработки мясные блюда бывают	на отварные, жареные, тушеные и запеченные	V
	припущенные и пассерованные	
	запеченные и бланшированные	
	отварные и припущенные	
15. При тепловой обработке мяса и мясопродуктов происходят:	размягчение продукта, изменение формы, объема, массы, цвета, пищевой ценности, структурно-механических характеристик; формирование вкуса и аромата	V
	изменение формы, объема, массы	
	размягчение продукта, формирование вкуса и аромата	
	размягчение продукта, изменение формы, объема, массы, цвета, пищевой ценности	
16. Перед отпуском жареные крупные куски мяса	нарезают вдоль волокон	
	отпускают не нарезанным	
	нарезают поперек волокон	V
	нарезают по 5 кусков на порцию	
17. Порционные куски мяса жарят в основном	в жарочном шкафу	
	в пароконвектомате	
	в пароварочном шкафу	
	на плите	V
18. Ростбиф готовят	из говядины	V
	из баранины	
	из свинины	
	из козлятины	
19. Продолжительность жарки порционных кусков мяса составляет	30-40 мин	
	40-50 мин	
	10-25 мин	V
	3-5 мин	
20. Для блюда печень по-строгановски п/ф нарезают	кусочками	
	ломтиками	
	брусочками	V
	полосками	
21. Готовое тушеное мясо	нарезают, заливают соусом, подогревают его и доводят до кипения и подают	V
	нарезают, заливают соусом и подают	
	нарезают и подают	

	заливают соусом, подогревают его и доводят до кипения , нарезают и подают	
22.В запеченном виде блюда и горячие закуски приготавливают из мясopодуKтоB	доведенных до кулинарной готовности варкой, тушением	
	доведенных до кулинарной готовности варкой, доведенных до кулинарной готовности варкой, тушением или жаркой	V
	сырыми	
23.Запекают блюда	за 2 часа до отпуска	
	за 1 час до отпуска	
	на весь период обслуживания	
	непосредственно перед отпуском	V
24.Критерием готовности запеченных мясных блюд является	образование характерной окрашенной корочки и достижение в центре продукта температуры 80 ° C	V
	образование характерной окрашенной корочки	
	образование характерной окрашенной корочки и достижение в центре продукта температуры 160 ° C	
	появление приятного запаха	
25.Рубленые мясные изделия вырабатывают	натуральными и с наполнителями	V
	с луком	
	с хлебом	
	с рисом и без риса	
26.Изделия из рубленой массы бывают	панированными овсяными хлопьями	
	панированными	
	не панированными	
	панированными и не панированными	V
27.Мясо диких животных обладает специфическим запахом и вкусом, поэтому	его предварительно отваривают	
	его посыпают перцем	
	его вымачивают в воде	
	его часто маринуют или шпигуют	V
02.02.7 Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента		
28. Технология приготовления блюда «Цыплята табака»	цыплят распластывают, смазывают солью, перцем, чесноком, сметаной, жарят	V
	цыплят заправляют в одну нитку, солят, жарят	
	цыплят рубят на мелкие куски и маринуют	
	цыплят жарят целиком	
29.Старые тушки птицы варят	1,5 часа	
	3 – 4 часа	V
	1 – 2 часа	
	4 - 6 часов	
30.При варке птицы для вторых блюд ее кладут	в горячую воду	V
	в холодную воду	
	в кипяченую холодную воду	
	в молоко	
31.Готовность птицы вареной определяют проколом	поварской иглы в кожу	
	поварской иглы в тонкую часть мякоти ножки	
	поварской иглы	
	поварской иглы в толстую часть мякоти ножки	V
32.Жареные тушки птицы	разрубают и отпускают	
	прогревают с мясным соком 5 – 7 мин и отпускают	
	разрубают, прогревают с мясным соком 5 – 7 мин и отпускают	V
	порционируют	

33. Во время жарки в жарочном шкафу тушки	периодически переворачивают	
	поливают выделившимся жиром и соком	
	периодически переворачивают и поливают выделившимся жиром и соком	V
	не трогают до готовности	
02.02.8 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента		
34. Яйцо вкрутую варят:	2 мин.	
	5 мин.	
	10 мин.	V
	30 мин.	
35. Яйца гусей	используют для жарки в ПОП	
	используют для варки в ПОП	
	используют для фарша в ПОП	
	использовать в ПОП запрещается	V
36. Банку с меланжем,	не вскрывая, размораживают в воде с температурой 50 °С	V
	размораживают в холодной воде	
	вскрывают и размораживают на водяной бане	
	не вскрывая, размораживают в воде с температурой 90 °С	
37. Для варки без скорлупы используют	любые яйца	
	только диетические яйца	V
	куриные яйца	
	столовые яйца	
38. Яичный порошок	нельзя использовать для приготовления майонеза и заправок	V
	можно использовать для приготовления майонеза и заправок	
	рекомендуют использовать для приготовления майонеза и заправок	
	по необходимости используют для приготовления майонеза и заправок	
39. В рецептуру горячих творожных блюд вводят муку или манную крупу	для вкуса	
	для формоустойчивости	V
	для аромата	
	для экономии	
40. Сырники имеют	прямоугольную форму	
	треугольную форму	
	правильную круглую форму	V
	красивую форму	