



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

УТВЕРЖДАЮ

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

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных 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.03.ТЗ

РАЗРАБОТЧИКИ

Преподаватель колледжа:
Жукова Е.С.

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ
МЕТОДИЧЕСКОЙ КОМИССИИ

Червяковская А.В.

ВЕРСИЯ

V.1

ДАТА ВЫПУСКА

2022

СОДЕРЖАНИЕ

01.1 Оценка качества сырья. 01.2 Организация производства холодных блюд, закусок, соусов. 01.3 Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов. 01.4 Технология приготовления холодных блюд и закусок.

Количество часов по МДК 88

ПОКАЗАТЕЛИ ТЕСТА

Количество проверяемых дидактических единиц 6

Количество заданий в тесте 63

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
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		20
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<i>знать:</i> требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	11
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок		9
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		43
Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	<i>знать:</i> требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	11

Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	6
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок сложного ассортимента	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	18
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;	8
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	
Итого		63


Тестовые задания

Вопрос	Дистракторы	Ответ
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок		
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок		
1. В группу холодных блюд и закусок не входят ____	Бутерброды	
	Гастрономия	
	Сладкие супы	V
	Салаты и винегреты	
2. Выберите правильную последовательность записи холодных блюд и закусок в меню: 1 – гастрономия; 2 – кисломолочные продукты; 3 – салаты и винегреты; 4 – блюда из рыбы; 5 – блюда из мяса; 6 – блюда из овощей и грибов; 7 – блюда из птицы, дичи	1, 2, 6, 4, 5, 7, 3	
	3, 4, 7, 5, 6, 2, 1	
	1, 6, 4, 3, 5, 7, 2	
	1, 4, 3, 5, 7, 6, 2	V
3. Салаты и винегреты в незаправленном виде хранят в холодильных шкафах при температуре 2 -6 °С ...	Не более 6 часов	V
	Не более 12 часов	
	Не более суток	
	Не более 2 часов	
4. Холодные блюда при отпуске должны иметь температуру ____	30 - 40 °С	
	18 - 20 °С	
	10 -14 °С	V
	5 - 8 °С	
5. Продукты, предназначенные для бутербродов, ...	Нарезают за 10 мин до реализации	
	Нарезают за сутки до реализации и хранят в холодильном шкафу	
	Нарезают за 40 мин до реализации и хранят в холодильном шкафу	V
	Не имеет значения	
6. Холодные блюда и закуски, п/ф для них хранят при температуре ...	0 - 6 °С в посуде, закрытой крышкой или сухой марлей	V
	10 -14 °С в любой посуде	
	0 - 6 °С в посуде, не закрытой крышкой	
	0 - 6 °С на противнях	
7. Подготовленные продукты для оформления салатов разрешается хранить на холоде не более ____	Сутки	
	12 часов	
	1-2 часов	V
	30 мин	
8. Мясные и рыбные холодные блюда с гарниром и соусом хранят ...	Не более 10 мин	
	Не более 30 мин	V
	Не более 4 часов	
	Не более суток	
9. Масляные смеси хранят ...	После приготовления не более 12 часов	
	В холодильном шкафу несколько дней	V
	В холодильном шкафу 1 месяц	
	Срок годности не ограничен	

10. В течение не более 1-2 сут хранят в охлажденном виде ...	Масляные смеси	
	Маринады, соус хрен	
	Майонез собственного производства, салатные заправки	V
	Майонез промышленного изготовления	
11. Концентрированный соус «Маринад с овощами» в охлаждаемых условиях имеет срок хранения ____	Не ограничен	
	10 сут	
	120 ч	V
	24 ч	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок		
12. Холодный цех предназначен для ...	Приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок	V
	Приготовления, порционирования и оформления супов, горячих блюд, напитков, соусов	
	Порционирования и оформления холодных блюд, закусок, соусов	
	Оформления холодных блюд и закусок	
13. Что не входит в ассортимент продукции холодного цеха?	Холодные сладкие блюда	
	Сладкие супы	
	Гастрономические изделия	
	Горячие соусы	V
14. Особенность холодного цеха в том, что ...	В помещении очень холодно	
	Продукция не подвергается вторично тепловой обработке	V
	Всегда работает только один повар	
	Окна цеха должны выходить на юг	
15. При планировке холодного цеха предусматривают удобную связь с ...	Заготовочным цехом	
	Кондитерским цехом	
	Горячим цехом	V
	Не имеет значения	
16. Оптимальная температура в холодном цехе ...	10 – 15 °С, вл. 80 %	
	20 – 25 °С, вл. 90 %	
	25 – 30 °С, вл. 95 %	
	16 – 18 °С, вл. 70 %	V
17. Резательные машины – это ...	Блендеры, тостеры	
	Льдогенераторы	
	Хлеборезки, универсальные приводы	
	Хлеборезки, слайсеры	V
18. Использование машин для нарезки продуктов ...	Снижает количество отходов, увеличивает производительность труда	V
	Увеличивает количество отходов	
	Снижает производительность труда	
	Не оказывает существенного значения на производство	
19. Хлеборезки предназначены ...	Для нарезки хлеба	
	Для нарезки хлеба ломтиками различной толщины	V
	Для фигурной нарезки хлеба	
	Для взвешивания хлеба	
20. Слайсеры предназначены ...	Для нарезки хлеба	
	Для нарезки колбасных изделий, сыра, рулетов	V
	Для фасования нарезанных изделий	

	Для нарезки овощей и фруктов	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента		
21. Оставшаяся жидкость после тушения и припускания блюд, заправляемая мукой – это ...	Муковники	√
	Взвары	
	Соуса промышленного производства	
	Подливки французской кухни	
22. Назначение соусов ...	Придают блюдам изысканность	
	Придают блюдам сочность, калорийность, возбуждают аппетит	√
	Способствуют усвоению основных продуктов блюда, уменьшают аппетит	
	Обогащают состав блюд, снижают калорийность	
23. К холодным соусам относятся ...	Соусы на бульонах	
	Соусы на сметане, молоке	
	Соусы на сливочном, растительном масле и уксусе	√
	Все перечисленные	
24. Масляные смеси готовят ...	Растапливая сливочное масло, добавляя в него ингредиенты	
	Растирая размягченное сливочное масло с различными продуктами	√
	Добавляя к растительному маслу необходимые ингредиенты	
	Нет такой группы соусов	
25. К соусам на растительном масле относятся ...	Соус сухарный, польский, голландский	
	Зеленое, килечное масло	
	Майонез, его производные	√
	Маринад овощной	
26. Масляные смеси подают ...	В виде брусочков к любым блюдам	
	Подогретыми к жареной птице	
	Охлажденными и нарезанными кусочками к жареным рыбе, мясу или к бутербродам	√
	Охлажденной массой к бутербродам	
27. Заправка салатная относится к ...	Масляным смесям	
	Соусам на растительном масле	
	Соусам на уксусе	
	Заправка на растительном масле	√
28. К соусам на уксусе относятся ...	Овощные маринады, соус хрен	√
	Заправка салатная, горчичная	
	Майонез, его производные	
	Масло селедочное, сырное	
29. При приготовлении соуса майонез вручную оптимальная температура масла при взбивании ____	Не имеет значения	
	10-14 °С	
	16-18 °С	√
	20-25 °С	
30. Требования к качеству майонезов ...	Овощи аккуратно нарезаны, мягкие	
	Масло прозрачное, яйца крупно нашинкованы	
	На поверхности масло не выступает, консистенция однородная	√

	Хрен мелко натерт, овощи мелко нарезаны	
31. Требования к качеству маринадов ...	Кисловато-пряный вкус, аромат уксуса, овощей, пряностей	V
	Запах сырой муки и клейкость	
	Горький привкус, острый вкус	
	Привкус сырого томатного пюре, кислый вкус	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента		
32. Наиболее рациональная норма отпуска салатов ____	80 - 100 г	
	250 - 300 г	
	200 -250 г	
	100 -150 г	V
33. Для оформления блюда используют ...	Любые продукты	
	Продукты, входящие в состав блюда, которые заливают соусом	
	Продукты, входящие в состав блюда, фигурно нарезанные	V
	Только овощи	
34. Салат «Столичный» готовят с мясом ____	Говядины	
	Птицы	V
	Баранины	
	Свинины	
35. Салаты-коктейли отличаются от салатов тем, что ...	Их хорошо перемешивают	
	Их заправляют соусом	
	Их выкладывают слоями и не перемешивают	V
	Их подают только с коктейлями	
36. Салаты и винегреты заправляют ...	Сразу после приготовления	
	Перед отпуском	V
	На глазах у посетителя	
	Не имеет значения	
37. Выберите схему приготовления вареных овощей для салатов, способствующую снижению вторичного микробного обсеменения	Мойка, варка, охлаждение, очистка, нарезка, перемешивание, заправка	
	Мойка, очистка, промывание, нарезка, варка (на пару, припускание), охлаждение, перемешивание, заправка	V
	Варка овощей в кожуре	
	Очистка вареных овощей вручную	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок сложного ассортимента		
38. Отличие холодных закусок от холодных блюд в том, что ...	Они имеют меньший выход, подают их с большим количеством гарнира	
	Они имеют меньший выход, подают их либо без гарнира либо с его очень малым количеством	V
	Они более сытные	
	Их подают с гарниром	
39. Холодные закуски и блюда выполняют роль ...	Возбудителя аппетита, источника питательных веществ	V
	Источника питательных веществ с повышенной калорийностью	
	Украшения праздничного стола	
	Понижения температуры тела человека в летнее время	

		КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: КИМ-43.02.15. ПМ.03.ТЗ		ПМ.03	Стр.8/10
40. Волованы – это ...	Корзиночки из пресного сдобного теста		
	Стаканчики из слоеного теста		V
	Выпечка из слоеного теста		
	Вазы, вырезанные из хлеба		
41. Тарталетки – это ...	Корзиночки из пресного сдобного теста		V
	Стаканчики из слоеного теста		
	Выпечка из слоеного теста		
	Вазы, вырезанные из хлеба		
42. Флюроны – это ...	Корзиночки из пресного сдобного теста		
	Стаканчики из слоеного теста		
	Выпечка из слоеного теста		V
	Вазы, вырезанные из хлеба		
43. Тимбали – это ...	Корзиночки из пресного сдобного теста		
	Стаканчики из слоеного теста		
	Выпечка из слоеного теста		
	Вазы, вырезанные из хлеба		V
44. Карпаччо - это ...	закуска из тонко нарезанных кусочков сырой говяжьей вырезки, приправленной соусом		V
	закуска из овощей, мяса или рыбы, похожая на рулет, плотный паштет или запеканку		
	закуска из нарезанного кубиками сырого мяса или рыбы с овощами, специями, соусом		
	корнетики с муссом		
45. Террин – это...	закуска из тонко нарезанных кусочков сырой говяжьей вырезки, приправленной соусом		
	закуска из овощей, мяса или рыбы, похожая на рулет, плотный паштет или запеканку		V
	закуска из нарезанного кубиками сырого мяса или рыбы с овощами, специями, соусом		
	корнетики с муссом		
46. Тартар – это...	закуска из тонко нарезанных кусочков сырой говяжьей вырезки, приправленной соусом		
	закуска из овощей, мяса или рыбы, похожая на рулет, плотный паштет или запеканку		
	закуска из нарезанного кубиками сырого мяса или рыбы с овощами, специями, соусом		V
	корнетики с муссом		
47. Для приготовления желе рыбного кости, кожу, плавники и чешую рыб ...	Варят при медленном кипении 1 -1,5 часа		V
	Варят при сильном кипении 2 – 2,5 часа		
	Замачивают на 30 минут, процеживают		
	Заливают холодной водой и варят 15 минут		
48. Бутерброды бывают ...	Открытые, закрытые		
	Комбинированные, закусочные, горячие		
	Открытые, закрытые, комбинированные, закусочные, горячие		V

	Холодные, горячие, сладкие	
49. Отпускают бутерброды ...	На десертной тарелке	
	На тарелке, блюде, вазе с бумажной салфеткой	V
	В салатниках	
	В супницах с резной бумажной салфеткой	
50. Масса ломтика хлеба для открытого бутерброда составляет ____	15-20 г	
	10 г	
	40 - 50 г	V
	80 г	
51. Для приготовления бутербродов с очень жирными продуктами используют ...	Черный ржаной хлеб	V
	Белый пшеничный хлеб	
	Хлеб тостовый	
	Не имеет значения	
52. Канопе – это ...	Ромбики из ржаного хлеба	
	Бутерброды с несколькими видами продуктов	
	Двух- и трехслойные бутерброды	
	Бутерброды, напоминающие по форме мелкие пирожные	V
53. Толщина куска хлеба для закрытого бутерброда ____	2 см	
	1 -1,5 см	
	0,5 см	V
	Не имеет значения	
54. Толщина куска хлеба для открытого бутерброда ____	2 см	
	1 -1,5 см	V
	0,5 см	
	Не имеет значения	
55. Помидоры, фаршированные мясным салатом – это ...	Закуска из овощей и грибов	V
	Салат	
	Закуска из мяса	
	Бутерброд	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента		
56. Блюда и закуски из рыбы при многопорционной подаче укладывают на ...	Круглое блюдо	
	Овальное блюдо, селедочницу	V
	Закусочную тарелку	
	Противень	
57. Перед отпуском блюда «Рыба заливная» формы опускают на ...	3-5 с в горячую воду и переворачивают, укладывая на блюдо	V
	25 с в горячую воду и переворачивают, укладывая на блюдо	
	5 с в холодную воду и переворачивают, укладывая на блюдо	
	10 с в холодную воду и переворачивают, укладывая на блюдо	
58. Сельдь натуральная с картофелем и маслом подается ...	Неразделанной вместе с головой без жабер	
	Филе нарезают на кусочки и укладывают в виде цветочка	
	Филе нарезают на кусочки, укладывают в виде целой рыбы и прикладывают голову	V
	Филе нарезают соломкой и гарнируют картофелем и маслом	

КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
Файл: КИМ-43.02.15. ПМ.03.ТЗ	ПМ.03	
Стр.10/10		
59. Судак, форель, корюшку, используемых для заливных блюд, варят ____	Звеньями	
	Крупными кусками	
	Порционными кусками	
	Целиком	V
60. Для приготовления «Рыбы в белом маринаде» кусочки окуня ...	Жарят, заливают маринадом на 3-4 часа	V
	Моют, заливают маринадом на 3-4 часа	
	Моют, заливают маринадом на 24 часа	
	Жарят, заливают маринадом на 24 часа	
61. Сушеную морскую капусту замачивают в ...	горячей воде на 2 часа	
	холодной воде на 10-12 ч	V
	холодной воде на 4 часа	
	Не замачивают, промывают и готовят	
62. Ко всем мясным холодным блюдам подают ...	Кетчуп или майонез	
	Соус хрен	
	Соус хрен или майонез, овощной гарнир	V
63. Для приготовления блюда «Студень мясной» субпродукты ...	Кусочек масла сливочного	
	Варят при очень слабом кипении 5 - 6 часов	V
	Варят при слабом кипении 1 -1,5 часа	
	Варят при сильном кипении 4 часа	
	Нарезают, кипятят 10-15 мин	