

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Пьяникова Эльвира Анатольевна
Должность: Заведующий кафедрой
Дата подписания: 15.09.2022 13:33:10
Уникальный программный ключ:
54c4418b21a02d788de4ddefc47ecd020d504a8f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФГБОУ ВО «Юго-Западный государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий кафедрой
товароведения, технологии и
экспертизы товаров

 Э.А. Пьяникова

«25» 06 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
для текущего контроля успеваемости
и промежуточной аттестации обучающихся
по дисциплине

Технология приготовления пищи
(наименование дисциплины)

19.03.03 Продукты питания животного происхождения
(код и наименование ОПОП ВО)

Курск – 2021

1 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

1.1 ВОПРОСЫ ДЛЯ СОБЕСЕДОВАНИЯ

Тема №1 Теоретические основы технологии продуктов общественного питания

1. Технологический цикл производства кулинарной продукции, основные понятия, технологические принципы производства кулинарной продукции.
2. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов, классификация способов кулинарной обработки:
 - механические;
 - гидромеханические;
 - массообменные;
 - химические;
 - биохимические;
 - микробиологические;
 - термические;
 - тепловая обработка продуктов.
3. Классификация и ассортимент кулинарной продукции.
4. Процессы формирующие качество продукции общественного питания:
 - диффузия;
 - осмос;
 - набухание;
 - адгезия;
 - термомассоперенос;
 - изменение белков;
 - изменение углеводов;
 - изменение жиров;
 - изменение вкуса, аромата и массы продукта.

Тема №2 Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов

1. Технологические свойства овощей
2. Технологический процесс механической обработки овощей
3. Использование переработанных овощей
4. Обработка рыбного и нерыбного водного сырья
5. Обработка мяса, характеристика
6. Спрос и состав мышечной ткани мяса
7. Схема механической обработки мяса
8. Разделка мяса
9. Ассортимент мяса
10. Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролик

Тема №3 Процессы, происходящие при тепловой обработке

1. Опишите основные классы белков.
2. Дайте характеристику свойствам пищевых белков.
3. Опишите методы определения степени растворимости белков.
4. Каково влияние температуры на белки мяса, рыбы, муки, яиц?
5. Какое влияние оказывают дополнительные ингредиенты на состав и свойства белков?

6. На примере каких блюд можно увидеть изменение белков после тепловой кулинарной обработки?
7. Что такое рефрактометр и каковы правила работы с ним?
8. Что такое вискозиметр и каковы правила работы с ним?
9. Что такое колориметр и каковы правила работы на нем?
10. Дайте характеристику классу углеводов.
11. Опишите химическое строение сахарозы.
12. Какие химические превращения сахарозы Вы знаете?
13. Чем ферментный гидролиз сахарозы отличается от химического?
14. Что такое компот? Каковы методы его приготовления?
15. Опишите методы определения сахаров.
16. Приведите примеры блюд, в ходе приготовления которых наблюдается гидролиз сахарозы.
17. Дайте характеристику растворимым веществам овощей.
18. Какими веществами обусловлена окраска свеклы?
19. Дайте характеристику строения клетки пищевых продуктов.
20. Каково влияние кулинарной обработки на клетки пищевых продуктов?
21. Опишите сущность метода микроскопирования пищевых продуктов.
22. Приведите примеры блюд с овощами, в ходе приготовления которых изменяется механическая прочность тканей.
23. Что такое пенетрация и пенетрометр?
24. Какова взаимосвязь между временем кулинарной обработки и механической прочностью тканей овощей?
25. Что такое редуцирующие сахара?
26. Какое влияние оказывает тепловая обработка на содержание сахаров в овощах?
27. Какое влияние имеет рН на содержание сахаров в овощах?
28. Опишите методику определения редуцирующих сахаров.
29. Опишите строение крахмала.
30. Какое пищевое сырье является источником получения крахмала?
31. Что такое клейстеризация крахмала?
32. Приведите примеры блюд, в производстве которых происходит процесс клейстеризации крахмала.
33. Как пищевые добавки влияют на процесс клейстеризации крахмала?
34. Что такое сухой нагрев крахмала?
35. Опишите строение витамина С.
36. Какие пищевые продукты содержат витамин С в большом количестве?
37. Что происходит с витамином С при кулинарной обработке?
38. Что происходит с витамином С при хранении исходного пищевого сырья и готовых продуктов?
39. Опишите методику определения витамина С в пищевых продуктах.
40. Какие методы для сохранения количества витамина С в пищевых продуктах Вы можете предложить?
41. Опишите строение туши мяса.
42. Что такое мышечные волокна?
43. Что такое соединительнотканые прослойки?
44. Как тепловая обработка изменяет строение мышечной ткани?
45. Что такое коллаген?
46. Что такое глютин?
47. Дайте характеристику свекле как исходному сырью пищевых производств.
48. Опишите пигменты свеклы.
49. Как пигменты свеклы изменяются при кулинарной обработке?
50. Как пигменты свеклы изменяются при хранении?

51. В производстве каких блюд наблюдается процесс изменения пигментов свеклы? Приведите примеры. Дайте рекомендации по сохранению окраски свеклы.

Тема №4 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции. Супы.

1. Какова методика приготовления мясного бульона?
 2. Какова методика приготовления костного бульона?
 3. Что такое коллаген?
 4. Что такое глютин?
 5. Какие изменения происходят с белками в процессе варки?
 6. Какие изменения происходят с жирами в процессе варки?
 7. Какие параметры режима варки Вы знаете?
 8. В производстве каких блюд Вы сталкиваетесь с варкой бульонов?
 9. Наличием каких соединений обусловлен цвет мяса?
 10. Какие процессы сопровождают изменение цвета мяса при кулинарной обработке?
 11. Что такое аномальный цвет мяса?
 12. Какова методика определения цвета мяса?
 13. Наличие каких веществ влияет на цвет мяса?
 14. Дайте характеристику готовых продуктов из мяса с точки зрения цвета.
 15. Дайте характеристику химического состава соединений, входящих в состав масел.
 16. Каково различие химического состава растительных масел и животных жиров?
 17. Опишите физические свойства разных групп масел.
 18. Дайте описание процесса окисления масел.
 19. Какие методы анализа используются для определения качества масел?
 20. Какие масла являются более устойчивыми к процессам окисления?
 21. Охарактеризуйте методы снижения степени окисленности масел.
 22. Какие виды масел рекомендуется использовать для каких групп продуктов общественного питания?
 23. Опишите физическое строение овощей.
 24. Опишите химический состав разных групп овощей.
 25. Какие кулинарные методы используются для приготовления овощей?
 26. Охарактеризуйте отходы, образующиеся при приготовлении овощей.
 27. Что такое пассеровка овощей?
 28. Какова классификация супов?
 29. Как приготовить суповой бульон?
 30. Что такое заправочные супы?
 31. Какова технология приготовления гренков?
 32. В чем особенности приготовления супов из кур?
 33. Какова технология приготовления лапши для супа?
 34. Каковы положительные качества супа-пюре?
 35. В чем особенности приготовления супов-пюре?
 36. Какова технология приготовления прозрачного бульона?
- Какие продукты могут использоваться в качестве гарниров к бульонам?

Тема №5 Технологические приемы приготовления соусов

1. Опишите классификацию соусов.
2. Какие компоненты входят в состав соусов?
3. Какую роль играют кости животных в приготовлении соусов?
4. Чем костный бульон отличается от мясного?
5. Какие компоненты дополнительно вводят в состав соусов?

Тема №6 Технологические приемы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий

1. Охарактеризуйте приемы приготовления овощей.
2. Чем отличаются отварные и припущенные овощи?
3. Как приготовить молочный и сметанный соус?
4. Как различается химический состав отварных и жареных овощей?
5. Какова рецептура и технология приготовления рагу из овощей?
6. Какие полезные вещества содержат крупы?
7. Чем отличаются итальянские и российские макароны?

Тема №7 Технологические приемы приготовления блюд из мяса, птицы и субпродуктов

1. Какова схема разделки туши мяса?
2. Какие части туши предназначены для приготовления каких блюд?
3. Как готовят полуфабрикаты из мяса?
4. Зачем при жарке мяса и рыбы используют панировку сухарями?
5. Для чего в производстве мяса используют лимонную кислоту?
6. Чем рубленое мясо отличается от фарша?
7. Какова технология приготовления полуфабрикатов из птицы?
8. Приведите примеры приготовления блюд из птицы в национальных кухнях.

Тема №8 Технологические приемы приготовления блюд из рыбы и морепродуктов

1. Разделка рыбы с костным скелетом, разделка рыбы с хрящевым скелетом.
2. Подготовка к варке морепродуктов и раков.
3. Тепловая кулинарная обработка рыбы.
4. Варка и припускание рыбы.
5. Варка и припускание морепродуктов и раков.
6. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.
7. Технология приготовления блюд.
8. Жарка и запекание рыбы.

Тема №9 Холодные блюда и закуски

1. Значение в питании холодных блюд и закусок.
2. Санитарные требования к производству холодных блюд и закусок.
3. Общие технологические требования к производству холодных блюд и закусок.
4. Бутерброды и банкетные закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.
5. Салаты и винегреты. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.
6. Салаты из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и рыбы. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.
7. Закуски из овощей и грибов. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.
8. Закуски из рыбы и нерыбного водного сырья. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.
9. Закуски и блюда из мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, дичи.

- Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.
10. Горячие закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.
 11. Требования к качеству холодных блюд и закусок.

Тема №10 Сладкие блюда

1. Чем технология приготовления киселя отличается от технологии приготовления желе?
2. Значение сладких блюд в питании.
3. Классификация сладких блюд.
4. Технологические свойства компонентов сладких блюд
5. Фрукты и ягоды свежие и быстрозамороженные. Технология подготовки и правила подачи.
6. Компоты. Технология приготовления, ассортимент, правила подачи.
7. Кисели. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент.
8. Желе, муссы, самбуки. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент.
9. Кремы и взбитые сливки. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент.
10. Мороженое. Правила подачи, ассортимент.
11. Горячие сладкие блюда. Технология приготовления, ассортимент.
12. Соусы сладкие и сиропы. Технология приготовления, ассортимент.
13. Требования к качеству сладких блюд.
14. Классификация напитков.
15. Горячие напитки. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент.
16. Холодные напитки. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент.
17. Требования к качеству напитков.

Тема №11 Блюда для диетического питания

1. Что такое диетическое питание?
2. Опишите основные различия в приготовлении супов, овощей, напитков, мяса для обычного и диетического рациона.
3. Рациональное, сбалансированное диетическое питание. Суточный рацион. Диета 1. Режим питания. Запрещенные и рекомендуемые продукты и блюда.
4. Рациональное, сбалансированное диетическое питание. Суточный рацион. Диета 2. Режим питания. Запрещенные и рекомендуемые продукты и блюда и другие
5. Рациональное, сбалансированное диетическое питание. Суточный рацион. Диета 15. Режим питания. Запрещенные и рекомендуемые продукты и блюда.
6. Выбор режима питания, его обоснование.
7. Распределение суточной нормы потребления питательных веществ по приемам пищи.
8. Структура меню для отдельных приемов пищи, его обоснование
9. Особенности тепловой обработки продуктов питания.
10. Составление сбалансированного суточного рациона питания, состоящего из комплексных приемов пищи, сбалансированных по основным компонентам пищи.
11. Характеристика продуктов, входящих в состав рационов диеты.
12. Определение потерь питательных веществ при тепловой обработке продуктов.
13. Определение потерь питательных веществ при усвояемости организмом.
14. Технология приготовления диетических холодных блюд и закусок
15. Технология приготовления диетических горячих блюд из мяса и субпродуктов
16. Технология приготовления диетических блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря
17. Технология приготовления сладких блюд и напитков с использованием сахарозаменителей.

Тема №12 Технологические приемы в мучных изделиях из различных видов теста

1. Чем отличаются опарный и безопарный способы приготовления дрожжевого теста?
2. Охарактеризуйте пончики с точки зрения полезных и вредных свойств для организма человека.
3. Какие виды мясных фаршей вы знаете?
4. Какие напитки совместимы с пирожками и пирожными? Почему?
5. Чем бездрожжевое тесто отличается от дрожжевого?
6. Что такое отделочные полуфабрикаты?
7. Дайте физическую характеристику бисквитному тесту.

Шкала оценивания: 5-балльная.

Критерии оценивания:

5 баллов (или оценка «отлично») выставляется обучающемуся, если он принимает активное участие в беседе по большинству обсуждаемых вопросов (в том числе самых сложных); демонстрирует сформированную способность к диалогическому мышлению, проявляет уважение и интерес к иным мнениям; владеет глубокими (в том числе дополнительными) знаниями по существу обсуждаемых вопросов, ораторскими способностями и правилами ведения полемики; строит логичные, аргументированные, точные и лаконичные высказывания, сопровождаемые яркими примерами; легко и заинтересованно откликается на неожиданные ракурсы беседы; не нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

4 балла (или оценка «хорошо») выставляется обучающемуся, если он принимает участие в обсуждении не менее 50% дискуссионных вопросов; проявляет уважение и интерес к иным мнениям, доказательно и корректно защищает свое мнение; владеет хорошими знаниями вопросов, в обсуждении которых принимает участие; умеет не столько вести полемику, сколько участвовать в ней; строит логичные, аргументированные высказывания, сопровождаемые подходящими примерами; не всегда откликается на неожиданные ракурсы беседы; не нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

3 балла (или оценка «удовлетворительно») выставляется обучающемуся, если он принимает участие в беседе по одному-двум наиболее простым обсуждаемым вопросам; корректно выслушивает иные мнения; неуверенно ориентируется в содержании обсуждаемых вопросов, порой допуская ошибки; в полемике предпочитает занимать позицию заинтересованного слушателя; строит краткие, но в целом логичные высказывания, сопровождаемые наиболее очевидными примерами; теряется при возникновении неожиданных ракурсов беседы и в этом случае нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

2 балла (или оценка «неудовлетворительно») выставляется обучающемуся, если он не владеет содержанием обсуждаемых вопросов или допускает грубые ошибки; пассивен в обмене мнениями или вообще не участвует в дискуссии; затрудняется в построении монологического высказывания и (или) допускает ошибочные высказывания; постоянно нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

1.2 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЗАДАЧИ

Тема №1 Теоретические основы технологии продуктов общественного питания

Производственная задача № 1

Рассчитайте, сколько отходов получится при разделке 12 кг судака крупного размера на филе с кожей без костей. Масса судака брутто — 12 кг; количество отходов судака крупного на филе с кожей — 49 %

Производственная задача № 2

Определите массу нетто трески, если масса брутто составляет 200 г. Треска поступила потрошенная, без головы. Разделка производится на филе с кожей и реберными костями. Количество отходов при разделке трески обезглавленной потрошенной на филе с кожей и костями — 23%.

Производственная задача № 3

Какое количество леща среднего размера нужно взять вместо (масса брутто) 80 кг мелкого для приготовления такого же числа порций, если из табличных данных известно, что количество отходов мелкого леща при разделке на кругляши составляет 37%, леща среднего размера — 38%?

Тема №2 Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов

Производственная задача № 1

Определить количество отходов, полученных при разделке 180 кг говядины I категории.

Производственная задача № 2

Определить количество отходов, полученных при разделке 200 кг говядины II категории.

Производственная задача № 3

Какое количество отходов получится при разделке на мякоть 150 кг свинины обрезной?

Производственная задача № 4

Сколько отходов и потерь получится при разделке на мякоть 60 кг свинины мясной?

Тема №3 Процессы, происходящие при тепловой обработки

Производственная задача № 1

Определите массу брутто картофеля при приготовлении в апреле 60 порций массой 150 г пюре картофельного по рецептуре №472 (1) по 3 колонке.

Производственная задача № 2

Рассчитать необходимое количество крупы, жидкости и соли для приготовления 140 порций каши ячневой рассыпчатой по рецептуре №255 (1) по 2 колонке.

Тема №4 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции. Супы.

Производственная задача № 1

Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления и подачи 60 порций борща по рецептуре №109 (175), если масса порции составляет 400 г.

Производственная задача № 2

. Определите норму расхода сырья для приготовления и подачи 50 порций блюда «Щи из свежей капусты с картофелем» по рецептуре №120 (119) в столовой 3 категории, если масса порции 350 г. Замените пюре томатное на сок томатный натуральный.

Производственная задача № 3

Определите норму расхода сырья для приготовления 100 порций мясных фрикаделек для супа «Суп картофельный с мясными фрикадельками» №135 (224) в столовой 2-й категории.

Производственная задача № 4

Определите расход сырья для приготовления 50 порций блюда «Рассольник ленинградский» №129 (213) в столовой 3 категории на 15 января.

Производственная задача № 5

Определите расход сырья для приготовления 80 порций блюда «Суп картофельный» №131 (215) в столовой II категории на 2 февраля.

Производственная задача № 6

Определите норму расхода сырья для приготовления 30 порций супа молочного с овощами №163 (261) в столовой II категории. Замените молоко

Тема №5 Технологические приемы приготовления соусов

Производственная задача № 1

Рассчитать количество соуса красного основного для отпуска 60 порций блюда «Язык отварной с соусом» в столовой II категории по рецептуре №358 (570). И рассчитать количество продуктов для приготовления этого соуса.

Производственная задача № 2

Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления соуса лукового по рецептуре №530 (827) в столовой 3 категории в количестве 5,5 кг (включая продукты для приготовления соуса красного основного рецептуры №528 (824)).

Производственная задача № 3

Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 3 кг соуса молочного сладкого по рецептуре №550 (860) по II колонке. Замените молоко цельное на молоко коровье обезжиренное сухое.

Производственная задача № 4

Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 5 кг соуса белого основного в столовой 3 категории по рецептуре №537 (843), включая продукты для приготовления бульона. Замените лук репчатый на лук репчатый сушеный.

Тема №6 Технологические приемы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Производственная задача № 1

Для приготовления блюда «Картофельное пюре» в столовой II категории 17 марта выделено 300 кг неочищенного картофеля. Определите какое количество очищенного картофеля получится при очистке?

Производственная задача № 2

Масса жареного картофеля составляет 38 кг 640 г. Определите процент потерь при тепловой обработке, процент отходов при механической обработке и массу неочищенного картофеля в декабре месяце.

Производственная задача № 3

Масса неочищенного репчатого лука 50 кг, масса после очистки 43 кг. Найдите процент отходов и сравните с нормой отходов по таблице №24 (36).

Производственная задача № 4

Масса очищенной моркови 35 кг. Найдите массу неочищенной моркови на 16 ноября.

Производственная задача № 5

Взято для очистки 110 кг картофеля в феврале месяце. Определите какова масса отходов, если норма отходов 35%.

Производственная задача № 6

Масса очищенного картофеля 18 кг. Сколько было израсходовано неочищенного картофеля в ноябре месяце, если норма отходов составляет 30%.

Производственная задача № 7

Масса неочищенной моркови 50 кг. Определите, какова масса отварной моркови в феврале месяце, если норма отходов при механической обработке 25%, а потери при тепловой обработке 0,5%.

Производственная задача № 8

Для приготовления блюда «Перец фаршированный» было взято 8 кг перца сладкого. После механической обработки было получено 6 кг 360 г. перцев. Определите процент отходов и сравните с нормой отходов при механической обработке.

Производственная задача № 9

Масса очищенного картофеля 56 кг. Определите массу очищенного картофеля в мае месяце.

Производственная задача № 10

Для приготовления салата из свежих огурцов взято 4 кг свежих грунтовых огурцов неочищенных. Определите, какое количество огурцов будет получено после мойки, удаления плодоножки, верхушки, пятен от ожогов и порционирования.

Производственная задача № 11

Масса очищенного лука 17 кг 320 г. Какое количество лука пассированного до готовности будет получено.

Производственная задача № 12

Взято для очистки 80 кг картофеля. Определите процент отходов при механической обработке, если их масса 24 кг.

Производственная задача № 13

Масса отварного картофеля 12 кг. Найдите массу брутто на 5 ноября.

Производственная задача № 14

В столовой II категории 21 мая было очищено 60 кг. картофеля получится при этом. Сколько порций отварного картофеля получится из этого картофеля.

Производственная задача № 15

В столовой III категории 3 января взято для очистки 25 кг моркови. Какое количество очищенной моркови получится. Сколько порций котлет морковных получится из этого количества.

Производственная задача № 16

На производство поступило 200 кг неочищенного картофеля. Определите, сколько будет получено очищенного картофеля и картофеля жаренного брусочками во фритюре 15 декабря.

Тема №7 Технологические приемы приготовления блюд из мяса, птицы и субпродуктов.

Производственная задача № 1

Определить какое количество кур I категории полупотрошенных потребуется для приготовления 35 порций салата столичного по 1 колонке. Рецепт № 74/I – 2003г.

Производственная задача № 2

Поступила на предприятие горбуша потрошенная с головой среднего размера, 12кг. Определить сколько порций «Салата-коктейля рыбного», рецептура 90/I – 2003г., можно приготовить при разделке горбуши.

Производственная задача № 3

Определить количество отходов, полученных при разделке 180 кг говядины I категории.

Производственная задача № 4

Определить количество отходов, полученных при разделке 200 кг говядины II категории.

Производственная задача № 5

Какое количество отходов получится при разделке на мякоть 150 кг свинины обрезной?

Производственная задача № 6

Сколько отходов и потерь получится при разделке на мякоть 60 кг свинины мясной?

Производственная задача № 7

Найти закладку говядины I категории весом брутто для приготовления 120 порций антрекота, с выходом полуфабриката 120 г.

Производственная задача № 8

Сколько говядины I категории, весом брутто, надо взять для приготовления 52 порций азу, если вес полуфабриката 90 г?

Производственная задача № 9

Найти вес брутто говядины II категории для приготовления 25 порций бифштекса рубленого по колонке № 2.

Производственная задача № 10

Найти закладку брутто свинины мясной для приготовления 30 порций эскалопа, с весом нетто 80 г.

Производственная задача № 11

Определить вес брутто свинины жирной для приготовления 50 порций «Мяса жареного с гарниром», рецептура 126/1 – 2003 г.

Тема №8 Технологические приемы приготовления блюд из рыбы и морепродуктов

Производственная задача № 1

Определить вес нетто семги, при закладке на 1 порцию весом брутто 110 г.

Производственная задача № 2

Найти вес нетто 50 порций крабов, если вес брутто одной порции 70 г.

Производственная задача № 3

Сколько кеты соленой надо взять, чтобы получить 120 порций кеты, разделанной на чистое филе? Вес порции 30 г.

Производственная задача № 4

Сколько лосося каспийского надо взять, чтобы получить порций, весом по 50 г каждая?

Производственная задача № 5

Сколько семги надо взять, чтобы получить 160 порций, весом по 75 г каждая?

Тема №9 Холодные блюда и закуски

Производственная задача № 1

Сколько сыра Швейцарского надо взять, чтобы приготовить 30 порций сыра, весом 25 г каждая?

Производственная задача № 2

Найти вес нетто сыра Швейцарского, если вес брутто 4 кг. Определение веса брутто гастрономических товаров

Производственная задача № 3

Найти вес нетто окорока копчено-вареного (со шкурой), при закладке на порцию весом брутто 70 г.

Тема №10 Сладкие блюда

Производственная задача № 1

На производстве в наличии следующее сырье. Какие блюда можно приготовить из этого сырья? Сырье: сахар, лимонная кислота, желатин, крахмал, яйца, клюква, яблоки свежие, корица, жир, молоко, сметана, мука.

Производственная задача № 2
Технология приготовления и правила отпуска чая.

Тема №11 Блюда для диетического питания

Производственная задача № 1

Рассчитайте энергозатраты человека, который плавал в бассейне в течение 15 мин, после чего частота сердечных сокращений достигла 130 ударов в минуту. На основании полученного результата сделайте вывод о зависимости количества затраченной энергии от частоты сердцебиения.

Производственная задача № 2

Высчитать энергетическую ценность овощного салата. Список входящих в него продуктов: помидоры, огурцы, подсолнечное масло, соль.

Тема №12 Технологические приемы в мучных изделиях из различных видов теста

Производственная задача № 1

Определить потери в массе в кг при выпечке 100 штук булочек массой по 50 г, если на 100 штук булочек расходуется 5,8 кг теста, а масса выпеченных булочек 5 кг.

Производственная задача № 2

На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

Производственная задача № 3

На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

Производственная задача № 4

Для приготовления 100 штук булочек ванильных расход пшеничной муки должен составить 6755 г. На приготовление поступила мука с влажностью 12,5%. Сколько должно быть израсходовано муки для приготовления булочек ванильных?

Производственная задача № 5

Рассчитать выход при выпечке 100 штук булочек массой по 50 г, масса изделий до выпекания 5,8 кг, масса выпеченных булочек 5 кг. Потери в массе при выпекании 0,8 кг.

Производственная задача № 6

При изготовлении 1000 штук булочек расход муки должен составить 40 кг. Поступившая на предприятие мука имеет влажность 16%. Сколько потребуется муки для изготовления 1000 булочек.

Производственная задача № 7

Определить потери в массе в кг при выпечке 100 штук булочек, на которые расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг.

Шкала оценивания: 5 балльная.

Критерии оценивания:

5 баллов (или оценка «отлично») выставляется обучающемуся, если задача решена правильно, в установленное преподавателем время или с опережением времени, при этом обучающимся предложено оригинальное (нестандартное) решение, или наиболее эффективное решение, или наиболее рациональное решение, или оптимальное решение.

4 балла (или оценка «хорошо») выставляется обучающемуся, если задача решена правильно, в установленное преподавателем время, типовым способом; допускается наличие несущественных недочетов.

3 балла (или оценка «удовлетворительно») выставляется обучающемуся, если при решении задачи допущены ошибки некритического характера и (или) превышено установленное преподавателем время.

2 балла (или оценка «неудовлетворительно») выставляется обучающемуся, если задача не решена или при ее решении допущены грубые ошибки.

1.3 ВОПРОСЫ И ЗАДАНИЯ В ТЕСТОВОЙ ФОРМЕ

Тема №1 Теоретические основы технологии продуктов общественного питания

1. Откуда пошло поварское дело, получившего название «кулинария»(мифология):
 - А) Древняя Греция
 - Б) Египет
 - В) Индия
2. Основные черты русской народной кухни сформировались:
 - А) на берегах Днепра
 - Б) на берегах Волги
 - В) на берегах Енисея
3. В каком веке уже существовала система продовольственного обеспечения в Московском кремле:
 - А) 10-11 вв.
 - Б) 15-16 вв.
 - В) 17-18 вв.
4. Что такое «трактир»:
 - А) общественное место с кухней и залом для приема пищи
 - Б) рынок
 - В) склад для продуктов
5. Кто из деятелей эпохи Возрождения составил подробное описание блюд и напитков в рукописи «История искусств»:
 - А) Галилео Галилей
 - Б) Николай Коперник
 - В) Леонардо да Винчи
6. В России первая кулинарная книга "Поваренные записки"(1779г) была составлена:
 - А) М. В. Ломоносовым
 - Б) С. Друковцовым
 - В) В. Ф. Одоевским
7. Основоположником научной кулинарии следует считать:
 - А) Д. В. Каншин
 - Б) С. Друковцов
 - В) В. Освальд
8. Первая кулинарная школа была открыта 25 марта 1888 г. в городе:
 - А) Москве
 - Б) Мурманске
 - В) Петербурге
9. В каком году была открыта первая практическая школа поваров в Москве:
 - А) 1894
 - Б) 1750
 - В) 1694
10. Кто создал первый учебник по кулинарии «Руководство к изучению основ кулинарного искусства»:
 - А) П. П. Александрова
 - Б) Д. В. Каншин
 - В) Ф. А. Зест
11. Рецептура (кулинарной продукции) это:
 - А) совокупность заданных физико-химических, структурно-механических,

органолептических показателей качества блюда и кулинарного изделия, определяющих их пригодность к употреблению в пищу.

Б) нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции.

В) совокупность потребительских свойств пищи, обуславливающих ее пригодность удовлетворять потребности населения в полноценном питании.

12. Полуфабрикат (кулинарный полуфабрикат) это:

А) пищевой продукт или сочетание, продуктов, доведенных до кулинарной готовности.

Б) изделие из теста заданной формы с повышенным содержанием сахара и жира.

В) пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.

13. Блюдо – это:

А) пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

Б) исходный продукт, предназначенный для дальнейшей обработки.

В) пищевой продукт или сочетание, продуктов, доведенных до кулинарной готовности.

14. Энергетическая ценность характеризуется:

А) в основном качеством белков пищи - перевариваемостью и степенью сбалансированности аминокислотного состава.

Б) наличием веществ, оказывающих активное воздействие на организм человека (сапонины свеклы, кофеин кофе и чая и т. д.).

В) количеством энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления.

15. Органолептические показатели это:

А) внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус

Б) количество белков, углеводов, витаминов и тд.

В) размер, вес

16. Опасная продукция подлежит:

А) уничтожению

Б) обработке

В) дальнейшему использованию

17. Санитарно-гигиеническая безопасность это:

А) отсутствие недопустимого риска, который может возникнуть при микробиологических и биологических загрязнениях кулинарной продукции, вызываемых бактериями и грибами.

Б) отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесен токсичными веществами жизни, здоровью потребителей.

В) отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесен жизни, здоровью потребителей радиоактивными веществами или их ионизирующими излучениями.

18. От способов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов зависят: количество отходов; так, при механической обработке картофеля количество отходов составляет 20-40%, а при химической:

А) 5-7%

Б) 10-12%

В) 15-17%

19. По природе действующего начала способы обработки сырья и продуктов подразделяют на механические, гидромеханические, массообменные процессы и др. Что входит в механическую обработку?

А) промывание, замачивание, флотация, диспергирование, пенообразование, отстаивание, фильтрование или процеживание, эмульгирование и др.

- Б) нагревание, охлаждение, замораживание, размораживание, выпаривание, сгущение и др.
- В) сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессование, формование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление и др.
20. Дробление с целью крупного, среднего и мелкого измельчения производят:
- А) на размолочных машинах, специальных кавитационных и коллоидных мельницах
- Б) применяют пилы.
- В) рубят топором
21. Для измельчения мяса, рыбы применяют:
- А) ножи
- Б) пилы
- В) мясорубки и куттеры.

Тема №2 Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов

22. Шпигование это:
- А) механическая кулинарная обработка, заключается в наполнении фаршем специально подготовленных продуктов
- Б) Механическая кулинарная обработка, в процессе которой в специальные надрезы в кусках мяса, тушках птицы, дичи или рыбы вводят овощи или другие продукты, предусмотренные рецептурой.
- В) Механическая кулинарная обработка продуктов, заключающаяся в частичном разрушении структуры соединительной ткани продуктов животного происхождения для ускорения процесса тепловой обработки.
23. Экстракция (экстрагирование) это:
- А) удаление влаги из твердых пластичных и жидких продуктов путем ее испарения.
- Б) переход твердой фазы в жидкую.
- В) избирательное извлечение вещества из жидкости или твердого пористого тела жидкостью.
24. Сульфитация это:
- А) химическая кулинарная обработка, которая заключается в выдерживании продуктов в растворах пищевых кислот с целью придания готовым изделиям специфических вкуса, аромата и консистенции.
- Б) выдерживание их в охлажденном солевом растворе для снижения потерь сока при хранении и транспортировании.
- В) химическая кулинарная обработка очищенного картофеля сернистым ангидридом или растворами солей сернистой кислоты с целью предотвращения потемнения.
25. Спиртовое и молочнокислое брожение вызывают:
- А) дрожжи и молочнокислые бактерии
- Б) плесень и неприятный запах
- В) осадок и молочнокислые бактерии
26. Бланширование (ошпаривание) это:
- А) кратковременное (от 1 до 5 мин) воздействие на продукты кипящей воды или пара.
- Б) называется процесс нагревания продукта с жиром или без него при температуре 120·С целью экстрагирования ароматических и красящих веществ.
- В) сжигания шерсти, волос ков, находящихся на поверхности обрабатываемых продуктов (головы, конечности крупного рогатого скота, поросята и др.)
27. При промывании, замачивании, варке и припускании продукты соприкасаются с водой и из них могут извлекаться растворимые вещества. Процесс этот называется:
- А) осмосом
- Б) диффузией

- В) набуханием
28. Осмос это:
- А) слипание поверхности двух разнородных тел.
 Б) диффузия через полупроницаемые перегородки.
 В) поверхностный нагрев в продуктах.
29. Белки – это:
- А) органические вещества, содержащие карбонильную группу и несколько гидроксильных групп.
 Б) это органические соединения, отвечающие за «резервный фонд» энергии в организме.
 В) природные полимеры, состоящие из остатков сотен тысяч аминокислот, соединенных пептидной связью.
30. Какое еще название имеют белки:
- А) протеин
 Б) полисахарид
 В) лейцин
31. Ежесекундно в нашем организме отмирают миллионы клеток и для восстановления их взрослому человеку требуется
- А) 10-20 гр в сутки
 Б) 30-50 гр в сутки
 В) 80-100 гр в сутки
32. Какое количество незаменимых аминокислот содержит белок:
- А) 3
 Б) 5
 В) 8
33. Сколько структур в организации белка:
- А) 2
 Б) 4
 В) 8
34. Первичная структура в организации белка это:
- А) закручивание полипептидных цепей в спирали
 Б) объединение нескольких частиц с третичной структурой в одну более крупную частицу
 В) последовательное соединение аминокислотных остатков в полипептидной цепи
35. Чего не хватает в гречневой крупе:
- А) лейцина
 Б) лизина
 В) триптофана
36. По скорости переваривания на первом месте находятся белки:
- А) мяса
 Б) хлеба и крупы
 В) яиц, молочных продуктов и рыбы
37. По растворимости все белки делятся на группы. Какие из них растворимые в спирте:
- А) альбумины
 Б) проламины
 В) глобулины
38. По растворимости все белки делятся на группы. Какие из них растворимые в щелочах:
- А) глютелины
 Б) альбумины
 В) проламины
39. Карамелана это:

- А) вещество ярко-коричневого цвета, с рубиновым оттенком, растворяющееся и в холодной и горячей воде
Б) вещество светло-соломенного цвета, растворяющееся в холодной воде
В) вещество темно-коричневого цвета, растворяющееся только в кипящей воде
40. Что содержится в значительных количествах в муке, крупе, бобовых, макаронных изделиях, картофеле:
А) белки
Б) глюкоза
В) крахмал
41. Жиры животного происхождения это:
А) говяжий, бараний, свиной жиры, свиное сало, сливочное масло и др.
Б) подсолнечное, кукурузное, соевое, хлопковое, оливковое и др масла
В) Украинский, Белорусский, кулинарный, Прима и др.
42. Жиры составляют основную массу липидов:
А) 95-96 %
Б) 82-83 %
В) 43-44 %
43. Сколько ккал/г в жирах:
А) 9 ккал/г
Б) 15 ккал/г
В) 23 ккал/г
44. В скольких стадиях протекает гидролиз жира:
А) 3
Б) 5
В) 6
45. Как протекает первая стадия гидролиза жира:
А) из диглицерида образуются моноглицерид и жирная кислота
Б) из триглицерида в присутствии воды образуются диглицерид и жирная кислота
В) из моноглицерида образуются глицерин и жирная кислота

Тема №3 Процессы, происходящие при тепловой обработки

46. При радиационном нагреве продукт:
А) облучают потоком инфракрасных лучей (ИКЛ), и он прогревается одновременно со всех сторон.
Б) помещают на нагретые поверхности или в греющую среду (воду, пар, жир, нагретый воздух).
В) нагревается при контакте с водой, паром, нагретым жиром, воздухом или инфракрасными лучами.
47. Сколько существует способов объемного нагрева:
А) один
Б) два
В) четыре
48. Существует несколько разновидностей варки. Выберите основной:
А) с частичным погружением в жидкость
Б) паром атмосферного и повышенного давления
В) с полным погружением в жидкость
49. Существует несколько разновидностей жарки. Выберите жарку в замкнутом пространстве:
А) в жире
Б) в жарочных шкафах

- В) на открытом огне
50. Каши, макароны, соусы надо варить при температуре:
- А) 85-90 С
 - Б) 100-110 С
 - В) 200-225 С
51. Стационарный котел считается хорошим, если темп охлаждения его содержимого составляет не более:
- А) 2 С в час
 - Б) 10 С в час
 - В) 5 С в час
52. При жарке во фритюре, жир нагревают до:
- А) 130-150 С
 - Б) 160-180 С
 - В) 200-220 С
53. Какой из перечисленных витаминов не устойчив при тепловой обработке?
- А) витамин А
 - Б) витамин С
 - В) витамин Е
 - Г) витамин D
54. Какие витамины оказывают стабилизирующее действие на витамин С при тепловой обработке?
- А) витамин А
 - Б) витамин В₂
 - В) витамин В₁₂
 - Г) витамин К
55. У каких овощей в процессе варки происходят наибольшие потери массы?
- А) бобовые
 - Б) листовые овощи
 - В) десертные
 - Г) луковичные
56. Для уменьшения потерь растворимых веществ в свекле и моркови при варке необходимо:
- А) варить в подсоленной воде
 - Б) варить нарезанными на части
 - В) варить в кожуре
 - Г) варить в подкисленной уксусом воде
57. Сколько в горячем отваре хранится спаржа и цветная капуста?
- А) 60 минут
 - Б) 120 минут
 - В) 30 минут
 - Г) 90 минут
58. Для уменьшения потерь пищевых веществ и сокращения сроков варки некоторые крупы:
- А) предварительно замачивают в воде
 - Б) предварительно высушивают
 - В) варят при смене воды
 - Г) промывают подкисленной уксусом водой
59. Какая каша после остывания черствеет быстрее всего?
- А) рисовая
 - Б) манная
 - В) пшенная
 - Г) гречневая

60. Что способствует ускорению варки бобовых?
А) сода пищевая
Б) соль поваренная
В) уксус столовый
Г) замачивание
61. Важным технологическим свойством белка является набухание в воде. Иначе говоря:
А) денатурация
Б) гидратация
В) деструкция
62. При нагревании с восстанавливающими сахарами белки образуют:
А) меланоидины
Б) дрожжи
В) глюкозу
63. В пищевых продуктах содержатся полисахариды. Это:
А) глюкоза, фруктоза
Б) крахмал, целлюлоза
В) мальтоза, лактоза
64. Температура плавления фруктозы:
А) 98-102 С
Б) 73-85 С
В) 42-46 С
65. Клейстеризация картофельного крахмала наступает при:
А) 20-30 С
Б) 55-65 С
В) 73-86 С
66. Какая температура дымообразования меньше всего подходит для жарки:
А) пищевой саломас (230 С)
Б) растительные масла (170-180 С)
В) свиное сало (220 С)
67. Если жир нагрет слишком сильно, с продуктом происходит следующее:
А) продукт становится сухим и подгорает
Б) образуется корочка, но внутри продукт сырой
В) образуется корочка и внутри продукт готов к употреблению в пищу
68. Накапливающиеся в жире продукты окисления и полимеризации вызывают:
А) раздражение слизистой оболочки кишечника
Б) ничего не вызывают, а наоборот благоприятно действуют на организм
В) ничего не происходит

Тема №4 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции. Супы

69. Как не классифицируют супы?
А) по температуре подачи
Б) по жидкой основе
В) по способу приготовления
Г) по ингредиентному составу
70. Температура отпуска холодных супов должна быть не более:
А) 12 °С
Б) 14 °С
В) 16 °С
Г) 18 °С

71. Из какой рыбы не рекомендуется варить бульон, т.к. во время варки приобретает горький вкус?
- А) осетр
 - Б) щука
 - В) сазан
 - Г) судак
72. Длительность варки говядины составляет:
- А) 2-2,5 ч
 - Б) 2,5-3 ч
 - В) 1-1,5 ч
 - Г) 1,5-2 ч
73. При реализации горячие супы и напитки должны иметь температуру не ниже:
- А) 85 С
 - Б) 75 С
 - В) 55 С
74. При реализации холодные супы и напитки должны иметь температуру не выше:
- А) 5 С
 - Б) 11 С
 - В) 14 С
75. Срок годности куриного бульона с желатином, при температуре не более 8 °С, составляет:
- А) 36 ч
 - Б) 12 ч
 - В) 24 ч
 - Г) 6 ч
76. Перед использованием мясной бульон с желатином разводят горячей водой в соотношении:
- А) 1:2
 - Б) 1:0,5
 - В) 1:1
 - Г) 1:3
77. Что из овощей является основным ингредиентом ботвиньи?
- А) шпинат
 - Б) огурцы
 - В) редис
 - Г) капуста
78. Для чего перед варкой сладких супов сушеные фрукты и ягоды замачивают в воде?
- А) для удаления механических примесей
 - Б) для увеличения экстракции
 - В) для лучшего разваривания
 - Г) для улучшения органолептических свойств
79. Готовые супы рекомендуется хранить не более:
- А) 6 ч
 - Б) 8 ч
 - В) 4 ч
 - Г) 2 ч
80. Лъезон это:
- А) смесь яиц и молока
 - Б) смесь яиц и воды
 - В) смесь яиц и бульона
 - Г) смесь яиц и сливок
81. Какое из блюд является наиболее калорийным?

- А) солянка
- Б) щи
- В) борщ
- Г) картофельный суп

Тема №5 Технологические приемы приготовления соусов

82. Во французской кухне для загущения соусов широко применяют:
- А) введение в рецептуру муки
 - Б) сильное выпаривание основ
 - В) введение в рецептуру крахмала
 - Г) введение в рецептуру овощного пюре
83. Какой уксус рекомендуется для приготовления соусов?
- А) винный
 - Б) рисовый
 - В) синтетический
 - Г) солодовый
84. В чем заключается различие в приготовлении основного белого и парового соуса?
- А) введение перед окончанием варки парового соуса белого вина
 - Б) заправка основного белого соуса соком лимона или лимонной кислотой
 - В) после процеживания паровой соус доводят до кипения
 - Г) пассеровку основного белого соуса разбавляют бульоном
85. При реализации соусы и вторые блюда должны иметь температуру не ниже:
- А) 65 С
 - Б) 75 С
 - В) 95 С
86. Для удешевления и снижения энергетической ценности голландского соуса применяют:
- А) разбавление соуса водой
 - Б) добавление белого соуса
 - В) замена масла маргарином
 - Г) использование сухого яичного порошка
87. Что оказывает влияние на расслаивание майонеза?
- А) от качества используемого уксуса
 - Б) от качества используемых яичных желтков
 - В) от применяемых пищевых добавок
 - Г) температура растительного масла
88. Основные соусы можно хранить:
- А) 4 сут
 - Б) 1 сут
 - В) 2 сут
 - Г) 3 сут
89. Майонез промышленного производства хранится:
- А) 2 мес
 - Б) 1 мес
 - В) 4 мес
 - Г) 3 мес

Тема №6 Технологические приемы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий

90. Для кулинарной обработки используют столовые сорта картофеля со средним содержанием крахмала:

- А) 5-10 %
Б) 12-16 %
В) 20-25 %
91. Лучшими технологическими свойствами характеризуются сорта моркови:
А) с ярко-оранжевой мякотью, небольшой сердцевинкой и гладкой поверхностью
Б) с бледно-оранжевой мякотью, большой сердцевинкой и гладкой поверхностью
В) с оранжевой мякотью, маленькой сердцевинкой и шероховатой поверхностью
92. Что делают при приемке овощей:
А) удаляют загнившие, побитые или проросшие экземпляры, посторонние примеси, а также распределяют овощи по размерам, степени зрелости и пригодности их для приготовления определенных блюд и кулинарных изделий.
Б) удаление земли и других загрязнений, уменьшение обсемененности микроорганизмами.
В) проверяют массу партии и соответствие овощей требованиям стандартов.
93. При переработке отходов картофеля получают:
А) крахмал
Б) сахар
В) воду
94. Какая форма нарезки картофеля рекомендуется для запеченных блюд из мяса и рыбы в качестве гарнира:
А) дольки
Б) ломтики
В) кубики
95. Какая форма нарезки корнеплодов рекомендуется для холодных закусок:
А) ломтики
Б) дольки
В) шарики
96. В сушеном виде поступают:
А) картофель, свекла, морковь, лук, зелень петрушки и укроп
Б) свекла, морковь, зеленый горошек
В) зеленый горошек, стручковая фасоль, цветная капуста, перец, томаты
97. Допустимый срок хранения и реализации сульфитированного картофеля при 2-7 С:
А) 24 ч
Б) 48 ч
В) 52 ч
98. Срок хранения очищенных корнеплодов и лука при 0-4 С:
А) 24 ч
Б) 36 ч
В) 48 ч
99. Вредное вещество для организма в картофеле:
А) фолиевая кислота
Б) каротин
В) сернистый ангидрид
100. От потемнения картофель предохраняют с помощью:
А) воды
Б) пенного раствора метил целлюлозы
В) лимонной кислоты
101. Срок хранения и реализации (при температуре 4-8 С) колеблется в зависимости от вида полуфабриката от:
А) 12 до 96 ч.
Б) 96 до 120 ч.
В) 120 до 160 ч.

102. Каким должно быть среднее содержание крахмала в столовом картофеле, используемом для кулинарной обработки?
- А) 12-16%
 - Б) 9-11%
 - В) 17-19%
 - Г) 20-24%
103. Клубни с рассыпчатой мякотью белого или кремового цвета целесообразно использовать для приготовления:
- А) заправочных супов
 - Б) гарниров из отварного картофеля
 - В) для жарки
 - Г) пюре, суп-пюре
104. Бледная окраска и кольцеватость столовой свеклы являются признаками:
- А) неудовлетворительного вкуса
 - Б) хороших технологических свойств
 - В) грубой консистенции
 - Г) неудовлетворительного вкуса и грубой консистенции
105. От каких показателей зависит использование в кулинарии белокачанной капусты?
- А) степень зрелости, вкус
 - Б) размер, цвет
 - В) плотность кочанов
 - Г) степень зрелости, размер, плотность кочанов
106. Для каких целей чаще всего в кулинарии используют краснокочанную капусту?
- А) приготовление салатов
 - Б) приготовление супов
 - В) для отваривания
 - Г) для запекания
107. Какие процессы обмена веществ, протекают в овощах и плодах во время хранения?
- А) дыхание, окисление
 - Б) гидролиз, обмен белков
 - В) поступление питательных веществ из внешней среды
 - Г) дыхание, окисление, гидролитические процессы
108. Из каких тканей состоят овощи и плоды?
- А) эпителиальная, ассимиляционная
 - Б) проводящие, колленхимная
 - В) покровная, паренхимная, проводящая
 - Г) запасная, скеленхимная
109. Какой из овощей является источником кровяных микроэлементов?
- А) свекла
 - Б) картофель
 - В) артишоки
 - Г) брокколи
110. От чего не зависит степень изменения окраски свеклы при тепловой обработке?
- А) температура нагревания
 - Б) давление
 - В) рН среды
 - Г) контакт с кислородом воздуха
111. Что придает зеленую окраску овощам?
- А) хлорофилл
 - Б) каротиноиды
 - В) флавоноиды
 - Г) ликопины

112. Какой показатель определяется при приемке овощей?
- А) масса партии
 - Б) химический состав
 - В) органолептические показатели
 - Г) масса партии и органолептические показатели
113. Какая операция при технологическом процессе механической обработки овощей следует после процесса приемки?
- А) мойка
 - Б) временное хранение
 - В) сортировка
 - Г) очистка
114. Что не относится к целям мойки овощей?
- А) удаление загрязнений
 - Б) снижение микробиологической обсемененности
 - В) повышение срока службы очистительных машин
 - Г) удаление частей с пониженной пищевой ценностью
115. Что способствует уменьшению отходов при чистке картофеля на картофелечистках?
- А) предварительная калибровка клубней
 - Б) предварительное замачивание подвяленного картофеля
 - В) предварительное очищение водой
 - Г) предварительная обработка химическими реагентами
116. Какой продукт получаю при переработке отходов после чистки картофеля?
- А) крахмал
 - Б) патока
 - В) чипсы
 - Г) пищевые концентраты
117. Какие меры применяют для предотвращения потемнения очищенного картофеля?
- А) хранение в темном месте
 - Б) хранение при низких температурах
 - В) хранение при низком давлении
 - Г) хранение в воде
118. Ботва какого из овощей пригодна для приготовления блюд?
- А) моркови
 - Б) свеклы
 - В) редиса
 - Г) брюквы
119. Что является разновидностью цветной капусты?
- А) кольраби
 - Б) капуста кале
 - В) романеско
 - Г) брокколи
120. Что относится к десертным овощам?
- А) спаржа, артишок
 - Б) пастернак, сельдерей
 - В) мангольд, лебеда
 - Г) топинамбур, батат
121. Что не относится к распространенным способам переработки овощей?
- А) соление, квашение
 - Б) консервирование
 - В) сушка
 - Г) приготовление сухих порошков
122. Сульфитация-это обработка очищенного картофеля при помощи:

- А) диоксида углерода
- Б) бисульфита натрия
- В) р-ра метилцеллюлозы
- Г) известковое молоко

123. Какие еще виды очистки картофеля, кроме механической, применяют на предприятиях?

- А) огневая
- Б) паровая
- В) парощелочная
- Г) все выше перечисленные

124. Какую из перечисленных операций не применяют при производстве полуфабрикатов из моркови и свеклы?

- А) сульфитация
- Б) бланширование
- В) тепловая обработка
- Г) заморозка

125. Транспортировка полуфабрикатов из овощей, повышенной степени готовности должна составлять не более:

- А) 3 ч
- Б) 1 ч
- В) 2 ч
- Г) 1,5 ч

126. Свежие грибы, поступающие на предприятие, содержат воды в %:

- А) 70
- Б) 70-75
- В) 90
- Г) 80

127. Во избежание потемнения грибов, их промывают водой с добавлением:

- А) яблочного уксуса
- Б) поваренной соли
- В) пищевой соды
- Г) лимонной кислоты, уксуса

128. Срок хранения рассыпчатых каш составляет?

- А) 6 ч
- Б) 4 ч
- В) 2 ч
- Г) 3 ч

Тема №7 Технологические приемы приготовления блюд из мяса, птицы и субпродуктов

129. Соединительная ткань мяса бывает трех видов(твердая, плотная, рыхлая). Твердая это:

- А) сухожилия и хрящи
- Б) органическая основа костей, пропитанная минеральными веществами
- В) ткань, соединяющая отдельные мышечные пучки в мышцу

130. Механическая обработка мяса. Выберите правильную последовательность:

- А) зачистка от загрязнений и клейм, обмывание теплой водой, обмывание холодной водой, обсушивание, разделка туш на части, обвалка и жиловка, зачистка крупнокусковых полуфабрикатов
- Б) обмывание холодной водой, разделка туш на части, зачистка от загрязнений и клейм, обсушивание, обвалка и жиловка, зачистка крупнокусковых полуфабрикатов, обмывание теплой водой

В) обвалка и жиловка, зачистка от загрязнений и клейм, обмывание теплой водой, зачистка крупнокусковых полуфабрикатов, зачистка от загрязнений и клейм, обмывание холодной водой

131. Мясной сок не содержит:

- А) воды
- Б) белков
- В) солей

132. Пашина это:

- А) мышечный слой, расположенный в нижней части брюшной части туши
- Б) мышечный слой, расположенный в верхней части туши
- В) участок около шеи

133. Из чего приготавливают тушеное мясо:

- А) из лопаточной, подлопаточной частей, грудинки, покромки
- Б) из вырезки, толстого и тонкого краев.
- В) из верхнего, внутреннего, бокового наружного кусков тазобедренной части

134. Зразы отбивные нарезают из:

- А) бокового и наружного кусков
- Б) средней части вырезки, толщиной 4- 5 см, иногда обвязывают шпагатом во избежание деформации при тепловой обработке.
- В) из толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части

135. Эскалоп нарезают из:

- А) из безреберной (почечной) части корейки
- Б) из окорока кусками толщиной 2-2,5 см
- В) из лопаточной части

136. Гуляш нарезают из:

- А) мякоти лопаточной части баранины
- Б) мякоти лопаточной и шейной части свинины
- В) грудинки баранины или свинины кусочками с косточкой

137. Какой критерий упитанности не относится к свинине:

- А) беконная
- Б) I категории
- В) мясная
- Г) обрезная

138. В каком виде мяса содержится наибольшее количество белков:

- А) свинина
- Б) баранина
- В) козлятина
- Г) говядина

139. К чему не приводит размораживание мяса в воде?

- А) потеря мясного сока
- Б) уменьшение пищевой ценности
- В) ухудшение качества полуфабрикатов
- Г) улучшение тургора мяса

140. Удаление из отдельных частей туши трубчатых, тазовых, лопаточных костей это:

- А) жиловка
- Б) зачистка
- В) обвалка
- Г) разделка

141. Передняя линия отделения спинно-реберной части проходит:

- А) по прямой линии у последнего шейного позвонка
- Б) по последнему ребру и между последним спинным и 1-м поясничным позвонками
- В) по линии, идущей от конца 1-го ребра к концу последнего

- Г) между последним поясничным и 1-м крестцовым позвонками в направлении коленного сустава задней ноги
142. Мышечный слой, расположенный в нижней брюшной части туши это:
- А) тазобедренная часть
 - Б) поясничная часть
 - В) пашина
 - Г) котлетное мясо
143. К свинине I категории не относится:
- А) лопаточная часть
 - Б) подлопаточная часть
 - В) покромка
 - Г) куски тазобедренной части
144. Что не относят к крупнокусковым полуфабрикатам баранье туши:
- А) спинная часть длиннейшей мышцы спины
 - Б) корейка
 - В) окорок
 - Г) грудинка
145. Для уменьшения потери влаги и получения на поверхности изделий при обжарке красивой корочки применяют:
- А) рыхление
 - Б) отбивание
 - В) нарезка
 - Г) панировка
146. Основным сырьем для производства рубленых полуфабрикатов является:
- А) котлетное мясо
 - Б) вырезка
 - В) окорок
 - Г) корейка
147. Из какого мяса готовят бифштекс?
- А) баранина
 - Б) свинина
 - В) козлятина
 - Г) говядина
148. Что не влияет на качество полуфабрикатов и готовых изделий из рубленой массы?
- А) термическое состояние сырья
 - Б) степень измельчения мяса
 - В) количество добавляемых компонентов
 - Г) все ответы верны
149. Какую дополнительную операцию включает технологическая схема производства мясных полуфабрикатов?
- А) охлаждение полуфабрикатов
 - Б) разделка
 - В) приемка сырья
 - Г) сортировка
150. До какой температуры охлаждают мясные полуфабрикаты перед отправкой на реализацию?
- А) 15 °С
 - Б) 6-8 °С
 - В) 0 °С
 - Г) 10-12 °С
151. Срок хранения и реализации (при температуре не выше 8 °С) крупнокусковых полуфабрикатов составляет:

- А) 48 ч
- Б) 36 ч
- В) 24 ч
- Г) 12 ч

152. Почему не рекомендуется отжимать хлеб при централизованном производстве изделий из котлетной массы?

- А) снижается кислотность полуфабриката
- Б) ухудшается цвет изделия
- В) ухудшается консистенция изделия
- Г) ухудшается вкус изделия

153. Толщина слоя панировки мясных полуфабрикатов не должна превышать:

- А) 2 мм
- Б) 3 мм
- В) 4 мм
- Г) панировки не должно быть вообще

154. Что применяют для улучшения вкуса мяса диких животных?

- А) маринование
- Б) жилование
- В) ничего не применяют
- Г) зачищают куски мяса

155. Какие из субпродуктов допускается размораживать в воде?

- А) мозги, почки
- Б) головы
- В) хвосты и нижние части конечностей
- Г) все внутренние органы

156. Какой прием используют для удаления крови из кровеносных сосудов мозгов при производстве мясных субпродуктов?

- А) замачивание в холодной воде
- Б) замачивание в холодной подкисленной уксусом воде
- В) замачивание в холодной подсоленной воде
- Г) замачивание в теплой подкисленной уксусом воде

157. Что делают для удаления специфического запаха почек при производстве мясных субпродуктов?

- А) замачивание в холодной подсоленной воде
- Б) замачивание в холодной воде
- В) замачивание в теплой воде
- Г) замачивание в холодной подкисленной уксусом воде

158. Бульон из какой сельскохозяйственной птицы имеет специфический запах?

- А) утка
- Б) курица
- В) индейка
- Г) бройлеры-цыплята

159. Что делают для ускорения опаливания тушки?

- А) натирание мукой
- Б) замачивание в воде
- В) замачивание в уксусе
- Г) удаление волосков при помощи пинцета

160. Какую часть кролика после разделки подвергают полной обвалке?

- А) передняя часть
- Б) лопатки
- В) спинная часть
- Г) грудинка

161. Что из перечисленного не относится к пищевым отходам птицы?
- А) головы
 - Б) печень
 - В) кости
 - Г) ноги
162. Что из пищевых отходов птицы имеет наибольшую питательную ценность?
- А) печень
 - Б) гребешки
 - В) ноги
 - Г) головы
163. Что входит в суповой набор?
- А) ноги и крылья
 - Б) головы и шейки
 - В) желудки и сердце
 - Г) голова и ноги
164. Котлеты московские готовят из:
- А) котлетного мяса говядины с добавлением жира-сырца и репчатого лука.
 - Б) свинины с использованием жира сырца и репчатого лука. Панируют в сухарях.
 - В) из смеси котлетного мяса говядины и свинины, жира сырца и лука репчатого.
165. Срок хранения и реализации крупнокусковых полуфабрикатов при температуре не выше 8 градусов:
- А) 24 ч
 - Б) 14 ч
 - В) 48 ч
166. В московских котлетах содержание влаги должно быть не больше:
- А) 68%
 - Б) 65%
 - В) 18%
167. Чтобы кости лучше выварились, их разрубают на куски размером:
- А) 10-12 см
 - Б) 8-10 см
 - В) 5-7 см
168. Котлеты домашние готовят из:
- А) из смеси котлетного мяса говядины и свинины, жира сырца и лука репчатого
 - Б) котлетной массы с добавлением сырого репчатого лука разделяют в виде шариков
 - В) котлетного мяса говядины с добавлением жира-сырца и репчатого лука
169. Шницели – это:
- А) изделия в виде шариков диаметром 3 см
 - Б) изделия овально-приплюснутой формы 1 см
 - В) изделия приплюснуто-округлой формы 2-3 см
170. Баранье седло готовят из:
- А) поясничной части корейки
 - Б) из свиного окорока
 - В) из пашины
171. Порция жареного мяса покрывает суточную потребность организма в белках на:
- А) 20-30%
 - Б) 15-20%
 - В) 10-15%
 - Г) 30-40%
172. Блюдо из котлетной массы в горячем виде хранится не более:
- А) 30 мин
 - Б) 20 мин

- В) 40 мин
- Г) 50 мин

Тема №8 Технологические приемы приготовления блюд из рыбы и морепродуктов

173. Каков размер мелкой рыбы поступающей на предприятия:
- А) до 100 гр
 - Б) до 200 гр
 - В) до 500 гр.
174. По анатомическому строению рыбу делят на три группы: с костным, костно-хрящевым и хрящевым скелетом. Какие рыбы относятся ко второй группе:
- А) рыба осетровых пород
 - Б) чешуйчатые и бесчешуйчатые рыбы
 - В) угри и миноги
175. У рыбы внутри мышечных волокон находится жидкость:
- А) коллаген
 - Б) миофибрилл
 - В) саркоплазма
176. Миокомы соединяются у рыбы друг с другом поперечными прослойками соединительной ткани – септами и образуют:
- А) мышцы
 - Б) кости
 - В) икру
177. Каким способом избавляются от излишек соли у соленой рыбы:
- А) консервированием
 - Б) вымачиванием
 - В) выпариванием
178. Разделка рыбы с костным скелетом. Выберите правильную последовательность:
- А) промывание, удаление плавников и головы, снятие чешуи, потрошение, приготовление полуфабрикатов
 - Б) удаление плавников и головы, промывание, снятие чешуи, потрошение, приготовление полуфабрикатов
 - В) снятие чешуи, удаление плавников и головы, потрошение, промывание, приготовление полуфабрикатов
179. Эту рыбу не потрошат. Слизь, которой покрыта, может быть ядовитой, поэтому ее необходимо удалить. Для этого тушку тщательно протирают солью и хорошо промывают. О какой рыбе идет речь?
- А) миноги
 - Б) треска
 - В) камбала
180. Кругло-приплюснутую форму имеют котлеты:
- А) тефтели
 - Б) биточки
 - В) рулет
181. Температура в толще рыбы должны быть не выше:
- А) -8 С.
 - Б) -1 С
 - В) -3 С
182. В группу морских ракообразных не входят:
- А) мидии
 - Б) креветки
 - В) крабы

183. Срок хранения живой рыбы на предприятии составляет, не более:
- А) 3 сут
 - Б) 2 сут
 - В) 1 сут
 - Г) 2,5 сут
184. К чешуйчатым рыбам не относится:
- А) судак
 - Б) сазан
 - В) сом
 - Г) серебристый хек
185. При замораживании рыбы объем воды увеличивается на:
- А) 10%
 - Б) 15%
 - В) 5%
 - Г) 15-20%
186. Для уменьшения потерь питательных веществ при размораживании рыбы производят следующие операции:
- А) размораживание в теплой воде
 - Б) размораживание в холодной воде
 - В) размораживание на воздухе
 - Г) размораживание в подсоленной воде
187. Какая из ниже перечисленных рыб не подвергается потрошению?
- А) угорь
 - Б) минога
 - В) треска
 - Г) пикша
188. Какую рыбу не разделяют на филе?
- А) ставрида
 - Б) омуль
 - В) рыба-сабля
 - Г) семга
189. Общий срок хранения с момента изготовления рыбных полуфабрикатов составляет:
- А) 24 ч
 - Б) 72 ч
 - В) 36 ч
 - Г) 12 ч
190. К пищевым отходам рыбного производства не относится:
- А) кожа
 - Б) икра
 - В) кости
 - Г) внутренние органы
191. Что из пищевых отходов рыбного производства используют в качестве дополнительного гарнира:
- А) хрящи
 - Б) визига
 - В) чешуя
 - Г) молока
192. Какие действия производятся для определения запаха мороженой рыбы?
- А) варят жабры
 - Б) варят кусочек рыбы
 - В) в толщу тела вводят подогретый нож

- Г) варят рыбу целиком
193. Рыбный фарш хранят не более:
- А) 24 ч
 - Б) 6 ч
 - В) 12 ч
 - Г) 36 ч
194. Морские беспозвоночные (моллюски) по своей пищевой ценности приближено к:
- А) яйцам
 - Б) свинине
 - В) баранине
 - Г) говяжьему языку
195. Мясо моллюсков в своем составе имеет большое количество:
- А) углеводов
 - Б) жиров
 - В) белков
 - Г) витамина Е
196. Какие из двухстворчатых моллюсков подвергают только тепловой обработке либо употребляют в пищу живыми?
- А) мидии
 - Б) устрицы
 - В) морские гребешки
 - Г) петушки
197. Усвояемость белков рыбы составляет, в %:
- А) 100
 - Б) 97
 - В) 85
 - Г) 68
198. Мясо каких рыб содержит большое количество гистидина?
- А) скумбрия
 - Б) карп
 - В) семга
 - Г) горбуша
199. Какая из морских рыб имеет специфический запах?
- А) зубатка
 - Б) мерлуза
 - В) хек
 - Г) налим
200. До отпуска срок хранения отварной и припущенной рыбы?
- А) 30 мин
 - Б) 60 мин
 - В) 20 мин
 - Г) 80 мин

Тема №9 Холодные блюда и закуски

201. Температура подачи холодных блюд и закусок
- 1) 6...8°C
 - 2) 10...12°C
 - 3) 14...16°C
202. Масса открытых бутербродов
- 1) 30-40
 - 2) 50-60

3) 70-80

203. Выберите посуду для подачи бутербродов

- 1) тарелки пирожковые
- 2) тарелки закусочные
- 3) столовые глубокие
- 4) блюда овальные
- 5) соусники
- 6) салатники

204. Для приготовления бутербродов используют

- 1) свежий хлеб
- 2) хлеб суточной давности
- 3) сухари

205. Для каких бутербродов подбирают 2-3 сочетающихся по вкусу и цвету продукта

- 1) сложных
- 2) простых
- 3) закусочных

206. К какой группе бутербродов можно отнести чизбургеры, гамбургеры, сэндвичи

- 1) закрытые
- 2) сложные
- 3) закусочные

207. Выберите посуду для подачи салатов-коктейлей

- 1) креманки
- 2) широкие бокалы
- 3) вазочки
- 4) тарелки закусочные
- 5) блюда овальные
- 6) салатники

208. Сколько времени могут храниться овощные наборы для салатов, закусок, гарниров из вареных овощей

- 1) 30мин.
- 2) 1-2ч.
- 3) 3-4ч.

209. Что можно подать в качестве гарнира к сельди

- 1) яйца
- 2) соус
- 3) сложный овощной гарнир

210. Что такое галантин

- 1) паштет из печени
- 2) курица фаршированная
- 3) мясо заливное

Тема №10 Сладкие блюда

211. На какое время замачивают ягоды во время механической кулинарной обработки?

- А) 20-30 минут
- Б) 2-3 минуты

212. Для чего в компот из сухофруктов добавляют лимонную кислоту?

- А) для улучшения вкуса
- Б) для закрепления цвета

213. К студнеобразующим веществам относятся:

- А) желатин; крахмал; агароид.
- Б) желатин; эссенция; экстрактивные вещества.

214. Какое количество крахмала понадобится для приготовления 1000г густого киселя?
 А) 20-40г
 Б) 60-80г
215. Для приготовления молочного киселя лучше использовать:
 А) кукурузный крахмал
 Б) картофельный крахмал
216. В какой кратности предварительно разводят крахмал с водой для приготовления киселя?
 А) 1:5
 Б) 1:10
217. Сколько грамм киселя полагается на 1 порцию?
 А) 100-200г
 Б) 200-300г
218. Перед приготовлением желе, желатин замачивают на:
 А) 1-1,5 часа
 Б) 2-3 часа
219. Чем отличается мусс от желе?
 А) тем, что подготовленные продукты взбивают в пышную пористую массу
 Б) тем, что в подготовленную массу добавляют крахмал
220. Сколько граммов желатина требуется для приготовления 1 кг самбука?
 А) 45г
 Б) 15г
221. Крем- это.....
 А) желированное блюдо из сметаны и яично-молочной сладкой смеси
 Б) желированное блюдо из фруктово-ягодной массы и желатина
222. Какие ингредиенты входят в состав напитка - сбитень?
 А) мёд, сахар, гвоздика, корица, кардамон, лавровый лист, облепиха.
 Б) хлебный квас, мёд, корень хрена.
223. Как готовят малиновый айс-крим?
 А) смешивают минеральную воду с малиновым сиропом, затем добавляют мороженое.
 Б) смешивают минеральную воду, малиновый сироп, мороженое вместе, подают с соломинкой.

Тема №11 Блюда для диетического питания

224. При язвенной болезни 12-перстной кишки пищу следует готовить:
 1) принимать в сыром виде
 2) жарить
 3) на пару
 4) тушить
 5) запекать в духовом шкафу без предварительного отваривания
225. Диета 10а содержит жира (г)
 1) 70
 2) 50
 3) 80
 4) 90
 5) 60
226. Больным с впервые выявленным сахарным диабетом для определения толерантности к углеводам назначают
 1) диету 9а

- 2) диету 8
 - 3) диету 9
 - 4) диету 9б
 - 5) диету 16
227. При анорексии назначается диета
- 1) 5
 - 2) индивидуальная
 - 3) любая из перечисленных
 - 4) 5а
228. Жир в рационе больных ожирением
- 1) Ограничивается
 - 2) количество не имеет значения (лишь бы калорийность рациона была низко)
 - 3) Дается физиологическая норма
 - 4) исключается
229. Из калиевой диеты
- 1) исключают поваренную соль
 - 2) исключают экстрактивные вещества
 - 3) ограничивают продукты, богатые солями натрия
 - 4) ограничивают жидкость +
230. Диетическое питание – это ...
- 1) физиологически полноценное питание, учитывающее характер труда, физическую активность
 - 2) это питание, обеспечивающее рост, нормальное развитие и жизнедеятельность человека, способствующее укреплению его здоровья и профилактике заболеваний.
 - 3) основная форма питания для людей, страдающих тем или иным заболеванием (пищеварительной системы, обменной системы, кроветворной и пр.)
 - 4) тип лечебного или дополнительного питания специальными смесями, при котором всасывание пищи (при её поступлении через рот, через зонд в желудке или кишечнике) осуществляется физиологически адекватным путём, то есть через слизистую оболочку желудочно-кишечного тракта.
231. Какие характеристики не относятся к диете №7
- 1) Показания: острое и хроническое воспаление почек (нефрит)
 - 2) Диета физиологически полноценная, богатая биологически ценными веществами: незаменимыми аминокислотами, ненасыщенными жирными кислотами, витаминами
 - 3) Диета полноценная, с некоторым ограничением белка
 - 4) Режим питания - 5-разовый, допускается 4-разовый
 - 5) Показания: при заболеваниях сердечно-сосудистой системы (гипертоническая болезнь, ишемическая болезнь сердца, инфаркт миокарда, атеросклероз)
232. Закончите предложение. Низкомолекулярные органические соединения, с высокой биологической активностью, которые или совсем не синтезируются в недостаточном количестве – это ...
- 1) белки
 - 2) витамины
 - 3) минеральные вещества
 - 4) углеводы

233. Какие из перечисленных групп витаминов являются жирорастворимыми
- 1) А,В,С
 - 2) В,С
 - 3) А, D
 - 4) только витамины группы С
 - 5) только витамины группы D
234. Дополните. Пища - _____
235. Чтобы снизить вес, необходимо придерживаться питания с большим содержанием протеинов и небольшим количеством углеводов
- 1) Верно.
 - 2) Неверно.
 - 3) В зависимости от метаболизма каждого отдельного человека.
236. Избыточный уровень холестерина в крови может быть вызван питанием:
- 1) С большим содержанием оливкового масла.
 - 2) С обильным содержанием сливочного масла.
 - 3) Богатым протеинами.
237. Какие жиры из перечисленных ниже имеют самую низкую усвояемость организмом человека?
- 1) свиной жир
 - 2) говяжий жир
 - 3) рыбий жир
 - 4) оливковое масло

Тема №12 Технологические приемы в мучных изделиях из различных видов теста

238. Влажность пшеничной муки не должна превышать:
- 1) 12,5%;
 - 2) 16,5%;
 - 3) 15%.
239. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?
- 1) 20 г;
 - 2) 9 г;
 - 3) 40 г.
240. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:
- 1) пенообразователя;
 - 2) загустителя;
 - 3) увлажнителя.
241. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:
- 1) разрыхления;
 - 2) снижения упругих свойств теста;
 - 3) пенообразования.
205. Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:
- 1) яблочного пюре с сахаром;
 - 2) ароматных протертых фруктов и ягод;
 - 3) натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.).
242. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:
- 1) 12 ч;

- 2) 24 ч;
3) 3-4 ч.
243. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?
- 1) минеральные;
 - 2) белковые;
 - 3) органические.
244. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста свыше:
- 1) 100 °С;
 - 2) 55 °С;
 - 3) 40 °С.
245. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:
- 1) яйцепродукты и мука;
 - 2) сахар и мука;
 - 3) крахмал и мука.
246. При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаропаточным сиропом, предварительно уваренным при температуре:
- 1) 55 °С;
 - 2) 200 °С;
 - 3) 120 °С.
247. Кондитерский жир для вафельных начинок представляет собой смесь ... жира из растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом.
- 1) животного;
 - 2) молочного;
 - 3) гидрогенизированного.
248. На водопоглотительную способность муки влияет ее ...
- 1) дисперсность;
 - 2) зольность;
 - 3) кислотность.
249. Сахара в тесте и изделиях играют не только пищевкусовую роль, но и набухание белков и пластичность теста.
- 1) ограничивают и повышают;
 - 2) повышают и понижают;
 - 3) снижают и понижают.
250. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – ...
- 1) декстринов;
 - 2) студней;
 - 3) меланоидинов.
251. При получении упругопластично-вязкого теста продолжительность замеса ...
- 1) уменьшается;
 - 2) увеличивается;
 - 3) минимальна.
252. ... – представляет собой тонкоизмельченный полуфабрикат, полученный смешиванием сахарной пудры с тертыми обжаренными ядрами орехов и твердым жиром (какао-маслом, кокосовым маслом, гидрожиром).
253. Крахмал связывает незначительное количество воды и набухает только:
- 1) в горячей воде;
 - 2) в теплой воде;

- 3) в холодной воде.
254. Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину:
- 1) глиадин и глютенин;
 - 2) казеин и альбумин;
 - 3) лецитин и альбумин.
255. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется:
- 1) со слабой клейковиной;
 - 2) со средней клейковиной;
 - 3) с сильной клейковиной.
256. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре
- 1) 200-225 0С;
 - 2) 250-300 0С;
 - 3) 125-150 0С.
257. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:
- 1) яйцепродуктов;
 - 2) лимонной кислоты;
 - 3) сахара.
258. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:
- 1) сахар и разрыхлитель;
 - 2) соль и сливочное масло;
 - 3) яйца и вода.
259. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:
- 1) яичные белки;
 - 2) сахар;
 - 3) мука.
260. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?
- 1) сливочное масло;
 - 2) сливки 36 % жирности;
 - 3) яичные белки.
261. Крем сливочный (основной) приготавливается на ... и сгущенном молоке.
- 1) сахарном сиропе;
 - 2) сахарной пудре;
 - 3) молочно-сахарном сиропе.
262. Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»
- 1) сливках 36%;
 - 2) яйцах;
 - 3) молоке.
263. Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется ... в печи при температуре 220 – 240 0С в течение 1...3мин.
- 1) запечь;
 - 2) заколеровать;
 - 3) закаррамельизовать.
264. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом -
- 1) 12.ч;
 - 2) 24 ч;
 - 3) 6 ч.

265. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа ... температура кипения и плотность сиропа.
- 1) понижается;
 - 2) повышается;
 - 3) изменяется.
266. Процесс «созревания» помады составляет ..., это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.
- 1) 24 ч;
 - 2) 1 ч;
 - 3) 48 ч.
267. В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка:
- 1) повышается в 4 раза;
 - 2) понижается в 4 раза;
 - 3) не меняется.
268. Сырцовая глазурь называется:
- 1) рисовальной массой;
 - 2) сахарной массой;
 - 3) белковой массой.
269. Для приготовления сахарной мастики применяется
- 1) сахарный песок;
 - 2) сахарная пудра;
 - 3) сахарный сироп.
270. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:
- 1) сахара;
 - 2) жира;
 - 3) яичных белков.
271. Растворимость сахарозы, как и в других твердых веществах увеличивается:
- 1) с повышением температуры;
 - 2) с понижением температуры;
 - 3) при комнатной температуре.
272. Для получения мелкокристаллической помады в рецептуру обязательно должны входить:
- 1) эмульгаторы;
 - 2) стабилизаторы;
 - 3) антикристаллизаторы.
273. Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии:
- 1) желатина;
 - 2) кислоты;
 - 3) жиров.
274. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость. Способную принимать любую форму при температуре:
- 1) 200°C ;
 - 2) 50°C ;
 - 3) 70°C
2759. Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:
- 1) карамель;
 - 2) жженка;
 - 3) патока.
276. Пралине лучшего качества получается с использованием:
- 1) растительного масла;
 - 2) фруктов;
 - 3) миндаля.

277. Желирующая способность различных студнеобразователей наиболее проявляется в ... среде.
- 1) щелочной;
 - 2) кислой;
 - 3) нейтральной.
278. Марципан представляет собой ... массу, изготовленную из миндаля, сахара, патоки с добавлением различных ароматизаторов и красителей.
- 1) эластичную;
 - 2) вязкопластичную;
 - 3) жидкую.
279. Миндальный полуфабрикат имеет ... структуру светло-коричневого цвета с мелкими трещинами на поверхности, с характерным запахом и вкусом миндального ореха.
- 1) эластичную;
 - 2) пластично-вязкую;
 - 3) пористую.
280. Наиболее распространенной формой сдобы обыкновенной являются
- 1) лепешки с начинкой;
 - 2) плюшки;
 - 3) фигуры зайцев, рыб, грибочков, лебедей.
281. Безопарный способ приготовления теста называют... .
- 1) многофазным;
 - 2) двухфазным;
 - 3) однофазным.
282. Одновременно со спиртовым брожением в тесте происходит ... брожение.
- 1) пропионовокислородное;
 - 2) молочнокислородное;
 - 3) масляно-кислородное.
283. Назовите стандартную влажность муки:
- 1) 40%;
 - 2) 28%;
 - 3) 14,5%.
284. Важнейшей составной частью муки являются белки:
- 1) миозин и миоглобин;
 - 2) авидин и овомукоид;
 - 3) глиадин и глютен.
285. Крахмала в муке содержится до:
- 1) 14,5%;
 - 2) 28-36%;
 - 3) 70%.
286. По характеру структуры бисквитное и вафельное тесто относится к:
- 1) упругопластично-вязкой системе;
 - 2) пластично-вязкой системе;
 - 3) слабоструктурированной системе.
287. При избытке сахара тестовые заготовки приобретают:
- 1) липкость;
 - 2) эластичность;
 - 3) упругость.
288. Для механического способа разрыхления используют:
- 1) соду и углекислый аммоний;
 - 2) взбивание;
 - 3) прессованные и сухие дрожжи.

289. Какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной средой для развития олеозетворных микроорганизмов?
- 1) мед, патока, сахар;
 - 2) сахарный сироп, молоко;
 - 3) сливочное масло и яйцепродукты.
290. Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?
- 1) в 2 раза;
 - 2) в 4-5 раз;
 - 3) в 7 раз.
291. Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»?
- 1) сахар, яйца, молоко, коньяк, ванильная пудра, масло сливочное;
 - 2) сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино, масло сливочное;
 - 3) сахар, яйца, ароматические и вкусовые добавки, масло сливочное.
292. Что такое «букет» или «сухие духи»?
- 1) углекислый аммоний;
 - 2) ванилин;
 - 3) смесь пряностей.
293. При тестообразовании белки набухают и образуют упругую эластичную и клейкую массу - ..., влияющую на структуру теста:
- 1) минеральную;
 - 2) клейковину;
 - 3) патоку;
294. В связи с ... сахара его хранят в сухом вентилируемом помещении при относительной влажности воздуха не выше 70%.
- 1) пластичностью;
 - 2) гигроскопичностью;
 - 3) стекловидностью.
295. Спиртосодержащее сырье, ароматизаторы и красители хранят в изолированном помещении, так как ... легко передается другим видам сырья
- 1) цвет;
 - 2) вкус;
 - 3) запах.
296. Ромовья баба' – штучные изделия, которые изготавливают из сдобного теста – обязательно ... с изюмом:
- 1) бисквитного;
 - 2) песочного;
 - 3) дрожжевого.
297. Банки с замороженным меланжем предварительно обмывают теплой водой, а затем размораживают в ваннах с температурой не выше ...
- 1) 100 ° С
 - 2) 28 ° С
 - 3) 45 ° С.
298. Бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха в среде из яйцепродуктов, сахара и муки, поэтому оно относится к ...
- 1) сахарному сиропу;
 - 2) пенам;
 - 3) кондитерским массам.
299. В зависимости от содержания клейковины мука делится на 3 группы:
- 1) содержит до 28% клейковины, 28-36%, до 40%;
 - 2) содержит до 16,5 % клейковины, 25%, до 50%;
 - 3) содержит до 14,5% клейковины, 32%, до 45%.

300. Для приготовления мучных кондитерских изделий предусмотрено использование стандартного сырья:
- 1) яиц куриных II категории – средней массой 46 г в скорлупе или 40 г без скорлупы;
 - 2) яиц диетических – средней массой от 48 г в скорлупе или 40 г без скорлупы;
 - 3) яиц куриных I категории – средней массой 60 г в скорлупе или 55 г без скорлупы.
301. Клейстеризация крахмала это:
- 1) нарушение структуры крахмальных зерен и образование каллоидного раствора;
 - 2) разрушение структуры крахмального зерна с образованием растворимых в воде декстринов и некоторого количества продуктов глубокого распада углеводов;
 - 3) когда крахмальные полисахариды способны распадаться до молекул составляющих их сахаров.
302. Как влияет сахар на набухание белков муки?
- 1) снижает набухание белков;
 - 2) увеличивает набухание белков;
 - 3) не влияет.
303. Продолжительность замеса для получения пластичного сахарного и песочного теста должна:
- 1) сократиться;
 - 2) увеличиться;
 - 3) не имеет значения.
304. Наибольшую кремообразующую способность имеют:
- 1) яичные белки;
 - 2) сметана;
 - 3) сливочное масло.
305. Для приготовления бисквита основного (с подогревом) подогревают водяную баню до:
- 1) 100 ° C;
 - 2) 75 ° C;
 - 3) 45 ° C.
306. Какие ингредиенты используют для приготовления крема «Гляссе»?
- 1) яичные белки, сахарная пудра, ванильная пудра;
 - 2) сахарная пудра, гущенное молоко, сливочное масло;
 - 3) яйца, сахарный сироп, ароматические и вкусовые добавки, сливочное масло.
307. Помада, применяемая для отделки поверхности пирожных и тортов это:
- 1) продукт кристаллизации сахарозы из ее пересыщенного раствора, образующийся при быстром охлаждении в процессе взбивания;
 - 2) уваренный сахарный раствор с патокой или инвертным сахаром;
 - 3) пластичная масса. Полученная смешиванием сахарной пудры с водным раствором желатина.
308. Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикате:
- 1) 1000 слоев;
 - 2) 256 слоев;
 - 3) 50 слоев.
309. Для получения слоеного теста с оптимальными свойствами (упругопластичными) в рецептуру добавляют в небольшом количестве ...
- 1) сахарную пудру;
 - 2) лимонную кислоту;
 - 3) инвертный сироп.
310. Воздушный полуфабрикат представляет собой пенообразную массу, сбитую из ... и сахара.
- 1) яиц;
 - 2) яичных желтков;

- 3) яичных белков.
311. Белковые кремы применяются для ... тортов и пирожных, украшений их, а также для наполнения трубочек.
- 1) прослойки;
 - 2) покрытия;
 - 3) ароматизации.
312. Нонпарель – это крепко уваренная подкрашенная..., протертая через сито с ячейками размером 2-3 мм
- 1) глазурь;
 - 2) карамель;
 - 3) помада.
313. Марципан – это вязкая пластичная масса, приготовленная из ..., сахара и патоки.
- 1) какао-бобов;
 - 2) миндаля;
 - 3) фруктовой подварки.
314. Для получения меланжа ... массу процеживают, перемешивают и разливают в жестяные банки с последующим запаиванием и замораживанием.
- 1) карамельную;
 - 2) бисквитную;
 - 3) яичную.
315. Ведущая роль в процессе образования теста принадлежит белкам и крахмалу. В муке содержится:
- 1) белков примерно 20%, крахмала – до 90%;
 - 2) белков примерно 12,5-14,5 %, крахмала – до 80%;
 - 3) белков примерно 40%, крахмала – до 60%.
316. По характеру структуры теста песочный и сахарный полуфабрикаты относятся к системе:
- 1) упругопластично - вязкой;
 - 2) пластично-вязкой;
 - 3) слабоструктурированной.
317. Если необходимо увеличить набухание коллоидов муки, замес ведут при:
- 1) повышенной температуре;
 - 2) пониженной температуре;
 - 3) комнатной температуре.
318. Для химического разрыхления используют:
- 1) прессованные дрожжи;
 - 2) соду и углекислый аммоний;
 - 3) пузырьки воздуха.
319. Водопоглотительная способность муки зависит от:
- 1) влажности муки, выхода и крупноты помола от содержания в ней белков;
 - 2) содержания в ней крахмала;
 - 3) содержания сахара, влажности муки.
320. Для улучшения вкуса мучных кондитерских изделий используют вкусовые продукты:
- 1) какао порошок, кофе натуральный, соль поваренная;
 - 2) желатин, агар;
 - 3) сироп инвертный, жженку, патоку.
321. При приготовлении ромовой бабы в качестве отделочных полуфабрикатов используют:
- 1) шоколад, пралине;
 - 2) марципан, мастику;
 - 3) сироп, помаду.
322. При приготовлении заварного полуфабриката используют муку:

- 1) с небольшим содержанием клейковины;
 - 2) со средним содержанием клейковины;
 - 3) с большим содержанием клейковины.
323. Какой крем не используется для склеивания пластов?
- 1) «Гляссе»;
 - 2) крем «Новый»;
 - 3) крем белковый.
324. Пирожное «Картошка обсыпная» изготавливается из:
- 1) слоеного полуфабриката;
 - 2) миндального полуфабриката;
 - 3) обрезок от бисквитного полуфабриката.
325. Белок яйца обладает связующими свойствами, является хорошим ..., удерживает сахар.
- 1) газообразователем;
 - 2) эмульгатором;
 - 3) пенообразователем.
326. Жиры – высококачественный продукт, широко применяются в кондитерском производстве, придают изделиям вкус сдобы и ..., а в некоторых видах изделий являются разрыхлителем.
- 1) рассыпчатость;
 - 2) эластичность;
 - 3) пластичность.
327. Разрыхлителями теста считаются такие продукты, которые выделяют газообразные вещества, придающие тесту
- 1) мажущую консистенцию;
 - 2) слоистость;
 - 3) пористость.
328. Мука с сильной клейковиной имеет большую ... способность и дает большой выход.
- 1) испарительную;
 - 2) водопоглонительную;
 - 3) окислительную.
329. Применение в некоторых рецептурах для вафель сахара, растительного масла, яичного желтка снижает ... теста.
- 1) пористость;
 - 2) влажность;
 - 3) слоистость.
330. Для приготовления песочного теста муку берут с ... содержанием клейковины, иначе тесто получится резинистым, непластичным (затянутым).
- 1) большим;
 - 2) небольшим;
 - 3) средним.
331. Какая группа продуктов имеет наибольшую кремообразующую способность?
- 1) меланж, гидрогенизированный жир, патока;
 - 2) яичные белки, яйца, сливочное масло, сливки и сметана;
 - 3) яичные желтки, растительное масло, молоко.
332. Патока карамельная является:
- 1) антикристаллизатором;
 - 2) пластификатором;
 - 3) ароматизатором.
333. Меланж это:
- 1) яичный порошок;
 - 2) замороженная смесь желтков и белков;

- 3) диетические яйца.
334. К биологическим разрыхлителям относятся:
- 1) прессованные и сухие дрожжи;
 - 2) крахмал, сода;
 - 3) взбитые белки, углекислый аммоний.
335. Для приготовления воздушного полуфабриката используют:
- 1) масло, яйца, сахар, крахмал, мука;
 - 2) сахар, яйца (белки), ванильная пудра;
 - 3) сахар, миндаль, яйца (белки), мука.
336. Какова роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита?
- 1) крахмал является разрыхлителем;
 - 2) уменьшает количество клейковины;
 - 3) повышает калорийность бисквита.
337. Как подготавливают масло для слоеного полуфабриката?
- 1) растапливают на водяной бане;
 - 2) нарезают на куски, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции;
 - 3) смешивают с крахмалом и взбивают до однородной консистенции.
338. Для приготовления сахарной сырцовой мастики необходимы следующие ингредиенты:
- 1) сахарная пудра, яичные белки, вода;
 - 2) сахарная пудра, патока, крахмал кукурузный, вода;
 - 3) сахарная пудра, желатин, вода.
339. Мучные восточные изделия – это:
- 1) пахлава сдобная, кята карабахская, шакер-чурек;
 - 2) пралине, кандир, марципан;
 - 3) сдоба обыкновенная, выборгская и выборгская фигурная.
340. По характеру структуры затяжное, галетное и крекерное тесто относятся к системе:
- 1) пластично-вязкой;
 - 2) слабоструктурированной;
 - 3) упругопластично-вязкой.
341. Кондитерские духи придают изделиям ярко выраженный специфический...
- 1) вкус;
 - 2) аромат;
 - 3) вид.
342. Ведущая роль в образовании теста с присущими ему свойствами упругости, пластичности и вязкости принадлежит ... муки.
- 1) крахмалу;
 - 2) белкам;
 - 3) клетчатке.
343. Патоку, инвертный сахар и мед в производстве мучных кондитерских изделий используют для повышения ... и придания поверхности изделий золотисто-желтого цвета.
- 1) упругости;
 - 2) намокаемости;
 - 3) сладости.
344. Песочное тесто должно обладать значительной ... с тем, чтобы выпеченный полуфабрикат был рассыпчатым.
- 1) эластичностью;
 - 2) упругостью;
 - 3) пластичностью.
345. Приготовление крема “Шарлотт” складывается из двух операций: приготовления... и непосредственно крема.
- 1) заварки;

2) сиропа;

3) опары.

346. Помада – это пластичная мелкокристаллическая масса, получаемая увариванием сахарного сиропа с ... или инвертным сахаром и быстрым охлаждением массы в процессе сбивания.

1) меланжем;

2) жженкой;

3) патокой.

Шкала оценивания: 5 балльная.

Критерии оценивания:

Каждый вопрос (задание) в тестовой форме оценивается по дихотомической шкале: выполнено – 2 балл, не выполнено – 0 баллов.

Применяется следующая шкала перевода баллов в оценку по 5-балльной шкале:

– 2 балла соответствуют оценке «отлично»;

– 1,5 балла – оценке «хорошо»;

– 1 балл – оценке «удовлетворительно»;

– 0 баллов и менее – оценке «неудовлетворительно»

2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

2.1 ТЕМЫ КУРСОВЫХ РАБОТ (КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ)

1. Организация процесса приготовления и приготовление прозрачных супов.
2. Организация процесса приготовления и приготовление пюреобразных супов.
3. Организация процесса приготовления и приготовление национальных супов русской кухни.
4. Организация процесса приготовления и приготовление холодных супов в славянских кухнях
5. Организация процесса приготовления и приготовление гарниров, пирожков и гренок для сложных супов.
6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из грибов и сыра.
7. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей.
8. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы.
9. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы жареной основным способом.
10. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы жареной во фритюре.
11. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеной и запеченной рыбы.
12. Организация процесса приготовления сложных горячих закусок из рыбы и морепродуктов.
13. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, жаренного крупным куском.
14. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из говядины, жаренной порционными кусками.
15. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из свинины и баранины.
16. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеного и запеченного мяса.
17. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, жаренного на открытом огне.
18. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, жаренного в сковороде «вок».
19. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, запеченного в фольге и в тесте.
20. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса диких животных.
21. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из птицы, запеченной целиком.
22. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из филе птицы.
23. Организация процесса приготовления и приготовление блюд из птицы фаршированной.
24. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из котлетной и кнельной массы из птицы и дичи.

25. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из кролика.
26. Организация процесса приготовления и приготовление горячих соусов и заправок для блюд из мяса и птицы.
27. Организация процесса приготовления и приготовление горячих соусов на основе красного основного соуса.
28. Организация процесса приготовления и приготовление горячих соусов на основе белого основного соуса.
29. Организация процесса приготовления и приготовление блюд вегетарианской кухни.
30. Организация процесса приготовления и приготовление рождественских блюд.
31. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции национальной кухни Кавказа.
32. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции национальной кухни Италии.
33. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции национальной кухни Франции.
34. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из картофеля и корнеплодов в русской кухне.
35. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из круп в русской кухне.
36. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Фрикадельки с цветной капустой и помидорами»
37. Проектирование и разработка фирменного блюда «Куриное соте с яблоками»
38. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Курица тушенная с грибами»
39. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Борщ украинский»
40. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Солянка абхазская»
41. Проектирование и разработка фирменного блюда «Стерлядь заливная по-московски»
42. Проектирование и разработка фирменного блюда «Уха рыбацкая»
43. Проектирование и разработка фирменного блюда «Осетрина в сметане, запеченная на сковороде»
44. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Шницель из куриного филе в кляре»
45. Проектирование и разработка фирменного блюда итальянской кухни
46. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Пенне фарро с цуккини»
47. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Баранина по божемски»
48. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Стейк из свинины на гриле с соусом Сальсо»
49. Проектирование и разработка фирменного блюда греческой кухни
50. Проектирование и разработка фирменного блюда китайской кухни
51. Проектирование и разработка фирменного блюда грузинской кухни
52. Проектирование и разработка фирменного блюда французской кухни
53. Проектирование и разработка фирменного блюда венгерской кухни
54. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Цыпленок табака»

55. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Свиная рулька с гарниром»
56. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Картофельная лепешка «Мешок разбойника»»
57. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Среднеазиатский плов»
58. Проектирование и разработка фирменного блюда «Жульен из дичи в кокотнице»
59. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Попьет с черносливом»
60. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Галантин с зеленью»
61. Разработка нормативной документации на блюдо «Котлета по-пожарски»
62. Разработка нормативной документации на блюдо «Свинина маринованная с пряными яблоками»
63. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Эгвиет с фланом из тыквы»
64. Разработка нормативной документации на блюдо «Мясной рулет по-турецки»
65. Разработка нормативной документации на блюдо «Утка по-пекински»

Шкала оценивания курсовых работ (или курсовых проектов): 100-балльная.

Критерии оценивания (нижеследующие критерии оценки являются примерными и могут корректироваться):

85-100 баллов (или оценка «отлично») выставляется обучающемуся, если тема курсовой работы раскрыта полно и глубоко, при этом убедительно и аргументированно изложена собственная позиция автора по рассматриваемому вопросу; курсовая работа демонстрирует способность автора к сопоставлению, анализу и обобщению; структура курсовой работы четкая и логичная; изучено большое количество актуальных источников, включая дополнительные источники, корректно сделаны ссылки на источники; самостоятельно подобраны убедительные примеры; основные положения доказаны; сделан обоснованный и убедительный вывод; сформулированы мотивированные рекомендации; выполнены требования к оформлению курсовой работы.

70-84 баллов (или оценка «хорошо») выставляется обучающемуся, если тема курсовой работы раскрыта, сделана попытка самостоятельного осмысления темы; структура курсовой работы логична; изучены основные источники, правильно оформлены ссылки на источники; приведены уместные примеры; основные положения и вывод носят доказательный характер; сделаны рекомендации; имеются незначительные погрешности в содержании и (или) оформлении курсовой работы.

50-69 баллов (или оценка «удовлетворительно») выставляется обучающемуся, если тема курсовой работы раскрыта неполно и (или) в изложении темы имеются недочеты и ошибки; отмечаются отступления от рекомендованной структуры курсовой работы; количество изученных источников менее рекомендуемого, сделаны ссылки на источники; приведены самые общие примеры или недостаточное их количество; вывод сделан, но имеет признаки неполноты и неточности; рекомендации носят формальный характер; имеются недочеты в содержании и (или) оформлении курсовой работы.

Менее 50 баллов (или оценка «неудовлетворительно») выставляется обучающемуся, если тема курсовой работы не раскрыта и (или) в изложении темы имеются грубые ошибки; структура курсовой работы нечеткая или не определяется вообще; количество изученных источников значительно менее рекомендуемого, неправильно сделаны ссылки на источники или они отсутствуют; не приведены примеры или приведены неверные примеры; отсутствует вывод или автор испытывает затруднения с выводами; не соблюдаются требования к оформлению курсовой работы.

2.1 БАНК ВОПРОСОВ И ЗАДАНИЙ В ТЕСТОВОЙ ФОРМЕ

1. Вопросы в закрытой форме

1.1 Предприятие-это...

- а) Самостоятельная часть процесса, выполняемая на одном рабочем месте и/или с помощью одного технического устройства;
- б) Самостоятельный хозяйствующий субъект, созданный в порядке, установленном законом для производства продукции и оказания услуг в целях удовлетворения общественных потребностей и получения прибыли;
- в) Процесс создания материальных благ
- г) Стратегия сбыта, направленная на опережающее (по отношению к спросу) формирование товарных запасов в оптовых и розничных торговых предприятиях
- г) Свидетельство о госрегистрации организации с указанием ИНН и ОГРН;

1.2. Какие ресурсы включаются в состав производственной системы?

- а) Технические
- б) Финансовые
- в) Кадровые
- г) Все перечисленные

1.3. По способу выполнения операции рабочие места могут быть:

- а) Машинные; ручные
- б) Автоматизированные;
- в) Машинно-ручные;
- г) Все перечисленные

1.4. Цех- это ...

- а) Структурное подразделение предприятия, административно и территориально обособленное, состоящее из производственных и обслуживающих участков, как правило, специализированное по технологическому признаку, выполняющее часть технологического процесса по производству продукции;
- б) Подразделение предприятия, как правило, предметно-специализированное, осуществляющее полный цикл производства продукции (выполнения работ, услуг), территориально обособленное, имеющее признаки хозяйственной самостоятельности
- в) Часть предприятия, где непосредственно происходит «превращение» сырья и материалов в готовую продукцию, например, сыродельное производство.
- г) Совокупность основных, вспомогательных и обслуживающих подразделений, обеспечивающих переработку входа системы в ее выход – готовый продукт с параметрами.

1.5. Часть производственного пространства, зона трудовой деятельности рабочего или группы рабочих, оснащенная соответствующим оборудованием и организационно-техническими средствами:

- а) Паточная линия
- б) Рабочее место
- в) Цех
- г) Участок

1.6. По характеру движения рабочие места делятся на:

- а) Машинные, ручные
- б) Основные, вспомогательные
- в) Частные, общественные
- г) Стационарные, передвижные.

1.7 . По отраслевому признаку предприятия делятся на:

- а) В сфере материального производства

- б) В сфере услуг
 - в) В сфере труда
 - г) В сфере продаж
- 1.8. Цехи подразделяются на:
- а) Основные, вспомогательные, побочные
 - б) Основные, структурные, правильные
 - в) Технические, основные, вспомогательные
 - г) Нет правильного
- 1.9. Основные цехи-
- а) Производят продукцию характеризующую профиль деятельности данного предприятия
 - б) Изготавливают тару, упаковочный материал, выполняют работу по упаковке, отправке потребителю
 - в) Производят переподготовку отходов основного производства
 - г) Производят продукцию характеризующую профиль деятельности данного предприятия
- 1.10. Производственные процессы бывают:
- а) Основные и вспомогательные
 - б) Основные и накладные
 - в) Технические и экономические
 - г) Технические и вспомогательные
- 1.11. Предприятие выполняет функции:
- а) Производственную, коммерческую, учетную
 - б) Коммерческую, плановую, учетную
 - в) Производственную, коммерческую, социальную
 - г) Учетную, плановую, социальную
- 1.12. По количеству производимой продукции предприятия бывают:
- а) Многопрофильные
 - б) Специальные
 - в) Передовые
 - г) Однотипные
- 1.13. По количеству занятых на рабочем месте рабочие места делятся на:
- а) Индивидуальные;
 - б) Групповые;
 - в) Многостаночные.
 - г) Все перечисленные
- 1.14. Ряд взаимосвязанных рабочих мест, расположенных в порядке последовательности выполнения технологического процесса – это...
- а) Поточная линия;
 - б) Производственный поток;
 - в) Непоточное производство;
 - г) Непоточная линия.
- 1.15. Выделяют три типа производственной структуры:
- а) Предметная, технологическая, смешанная
 - б) Технологическая, затратная, учетная
 - в) Предметная, сметная, техническая
 - г) Технологическая, затратная, смешанная
- 1.16. Законченный круг производственных операций при изготовления изделия- это:
- а) Производственный процесс
 - б) Производственный цикл
 - в) Побочное производство
 - г) Производственная структура
- 1.17. Операции, протекающие в специальных агрегатах называются:
- а) Аппаратные

- б) Агрегатные
- в) Ручные
- г) Машинные

1.18. Производственный процесс – это

- а) Совокупность трудовых и естественных процессов, в результате которых сырье и материалы превращаются в готовую продукцию или услугу определенного вида.
- б) Оптимизация числа и размеров производственных подразделений предприятия;
- в) Обеспечение рационального соотношения между основными, вспомогательными и обслуживающими подразделениями;
- г) Обеспечение соответствия структуры принципу прямоочности технологических процессов с целью сокращения длительности (пути) прохождения предметов труда;

1.19. Производственные процессы бывают:

- а) Основные и вспомогательные
- б) Основные и накладные
- в) Технические и экономические
- г) Технические и вспомогательные

1.20. С чем связаны основные процессы?

- а) Связаны с приемом, хранением и перемещением сырья, материалов, тары и топлива
- б) Связаны с чисткой, смазкой и регулировкой машин;
- в) Связаны с преобразованием сырья и материалов в готовую продукцию.
- г) Связаны с уборкой рабочего места

1.21. Какими способами можно проводить изучение структуры производственного процесса ?

- а) Табличным
- б) Методом прямого счета; табличным; графическим.
- в) Графическим
- г) Методом прямого счета

1.22. По какой формуле определяется пропорциональность?

- а) $K_{\text{мех}} = K_{\text{маш}} / K_{\text{общ}}$
- б) $K_{\text{пр}} = M_{\text{min}} / M_{\text{max}}$
- в) $T_{\text{ц}} = t_i \cdot n$,
- г) $K_{\text{непр}} = T_{\text{раб}} / T_{\text{ц}}$

1.23. Выберите принципы рациональной организации производственного процесса:

- а) Ритмичность, параллельность
- б) Параллельность, ритмичность
- в) Непрерывность, прямоочность, ритмичность, параллельность, пропорциональность
- г) Пропорциональность, непрерывность

1.24. На чем основывается кооперирование?

- а) на диверсификации
- б) на совместном изготовлении продукции
- в) на существовании отлаженной системы управления
- г) на разделении труда

1.25. Основная цель реализации процесса концентрации производства?

- а) Выпуск различных видов продукции
- б) Улучшение качества продукции
- в) Увеличение спроса на продукцию предприятия
- г) Стремление снизить издержки на единицу продукции

1.26. Концентрация производства — это

- а) Объединение в составе одного предприятия нескольких разнородных производств.

- б) Установление длительных производственных связей по совместному изготовлению продукции
- в) Сосредоточение производства определенных видов продукции или услуг на немногих крупных предприятиях
- г) Расширение номенклатуры выпускаемых предприятием изделий или увеличение сфер деятельности фирмы

1.27. Как возможно осуществить концентрацию производства?

- а) Путем расширения производства
- б) Путем реконструкции и модернизации действующего производства
- в) Путем изменения организационной структуры предприятия
- г) Путем изменения производственной структуры предприятия

1.28. Основные методы организации производства :

- а) Партионный
- б) Единичный
- в) Все верны
- г) Поточный метод

1.29. К характеристике единичного типа производства НЕ относится:

- а) технологическая специализация производства
- б) наличие универсального оборудования
- в) узкая специализация рабочих
- г) неустойчивость номенклатуры продукции

1.30. Тип производства, обеспечивающий низкие удельные издержки производства, высокую производительность труда и наиболее полное использование оборудования, называется...

- а) единичным
- б) массовым
- в) мелкосерийным
- г) серийным

1.31. По каким параметрам определяют тип производства?

- а) По степени специализации предприятия
- б) По номенклатуре выпускаемой продукции
- в) По всем
- г) По объему их выработки

1.32. Концентрация производства — это

- а) это объединение в составе одного предприятия нескольких разнородных производств.
- б) это установление длительных производственных связей по совместному изготовлению продукции
- в) сосредоточение производства определенных видов продукции или услуг на немногих крупных предприятиях
- г) расширение номенклатуры выпускаемых предприятием изделий или увеличение сфер деятельности фирмы

1.33. Что из перечисленного не относится к формам организации производства?

- а) размещение
- б) концентрация,
- в) специализация,
- г) кооперирование.

1.34. Какая форма организации присутствует в данном случае: предприятие занимается изготовлением исключительно хлеба?

- а) комбинирование,
- б) концентрация,

- в) специализация,
- г) кооперирование.

1.35. Как называется специализация, которая предусматривает осуществление на предприятии определенной стадии технологического процесса?

- а) Предметная
- б) Технологическая
- в) Поддетальная
- г) Смешанная

1.36. Время с момента поступления сырья и материалов на предприятие до момента реализации готовой продукции - это...

- А) Производственный цикл;
- б) Производственная операция;
- в) Время производства;
- г) Рабочий период.

1.37. Длительность производственного цикла состоит из:

- А) Рабочего времени и времени перерывов
- Б) Производственного и технологического времени
- В) Технического перерыва и производственного времени
- Г) Технического и технологического времени

1.38. Время выполнения операций по производству изделий составляет: $t_1=6$, $t_2=3$, $t_3=4$ минуты, количество изделий—8. Производственный цикл равен:

- А) 80 минутам
- Б) 104 минутам
- В) 72 минутам
- Г) 96 минутам

1.38. Виды движения предметов труба, влияющие на производственный цикл:

- А) Последовательный, параллельный, параллельно-последовательный
- Б) Технический, технологический, технико-технологический
- В) Распределительный, контрольный, контрольно-распределительный
- Г) Естественный, технический, транспортный

1.39. Принцип, который предусматривает одновременное выполнение отдельных операций и процессов

- А) Принцип параллельности
- Б) Принцип непрерывности
- В) Принцип ритмичности
- Г) Принцип гибкости

1.40. Составная часть времени производства

- А) Время закупки сырья
- Б) Время перерывов
- В) Производственный цикл
- Г) Сбыт продукции

1.41. Время от начала производственного процесса до выхода готовой продукции определяется как

- А) Производственный цикл
- Б) Производственная операция
- В) Производственная стадия
- Г) Время производства

1.42. По течению во времени производственные процессы подразделяются на:

- А) Прерывные и непрерывные
- Б) Технические и технологические
- В) Индивидуальный, поточный
- Г) Основные, вспомогательные

- 1.43. Производственный цикл включает в себя время ...
- А) Выполнения операций, естественных процессов и перерывов
 - Б) Выполнения операций и естественных процессов
 - В) Выполнения операций и перерывов
 - Г) Выполнения операций, перерывов и хранения на складе готовой продукции
- 1.44. Интервал календарного времени от начала до конца производственного процесса изготовления изделия или одновременно изготавливаемой партии изделий, называют
- А) Технологическим циклом
 - Б) Производственным циклом
 - В) Операционным циклом
 - Г) Естественным процессом
- 1.45. Ряд взаимосвязанных рабочих мест, расположенных в порядке последовательности выполнения технологического процесса-это
- А) Поточная линия
 - Б) Производственный поток
 - В) Непоточное производство
 - Г) Непоточная линия
- 1.46. Какой метод применяется при подготовке раствора сахара, соли, подготовке жира, приготовлении дрожжей
- А) Партионный метод
 - Б) Механический метод
 - В) Порционный метод
 - Г) Рациональный метод
- 1.47. Изготовление однотипной продукции в больших объемах в течение длительного времени это особенность
- А) Серийного производства
 - Б) Единичного производства
 - В) Массового производства
 - Г) Серийного и массового производств
- 1.48. Тип производства, характеризуемый постоянством выпуска довольно большой номенклатурой изделий-это
- А) Массовое производство
 - Б) Единичное производство
 - В) Серийное и массовое производство
 - Г) Серийное производство
- 1.49. Основным структурным звеном поточного производства является
- А) Машинный поток
 - Б) Простая линия
 - В) Поточная линия
 - Г) Производственный поток
- 1.50. Какие линии применяют в поточном производстве?
- А) Простые и сложные
 - Б) Вспомогательные
 - В) Главные
 - Г) Все перечисленные
- 1.51. Какой поток состоит из нескольких главных и вспомогательных линий, соединённых между собой последовательно или параллельно
- А) Простой
 - Б) Сложный
 - В) Ведущий
 - Г) Главный
- 1.52. Время изготовления одной транспортной партии деталей(изделий) на поточной

линии называют

- А) Ритмом
- Б) Тактом
- В) Производительностью
- Г) Циклом

1.53. Поточные линии подразделяют по числу потоков на ней на...

- А) Стационарные, роторные
- Б) Многопоточные, однопоточные
- В) С зависимыми потоками, с независимыми потоками
- Г) Однопредметные, многопредметные

1.54. По направлению движения предметов труда поточные линии различают на

- А) Вертикальные, смешанные
- Б) Горизонтальные, смешанные
- В) Смешанные, вертикальные, горизонтальные
- Г) Вертикальные, горизонтальные

1.55. Общий задел- это...

- А) Количество предметов труда ,которое необходимо иметь на рабочих местах на случай отклонения фактической продолжительности обработки от расчетной
- Б) Количество предметов труда, находящихся в процессе транспортирования
- В) Сумма всех предыдущих заделов
- Г) Количество предметов труда, которое находится в каждый момент времени в обработке на рабочих местах потока

1.56. Расчетная формула для определения производственного задания имеет вид:

- А) $Z = q * a$
- Б) $Z = a / q$
- В) $Z = Z / C$
- Г) $C = Z_{оп} / Пр$

1.57. Ритм потока определяют по формуле:

- А) $r = T / Z$
- Б) $r = r / C$
- В) $r = T / N = T / q$
- Г) $r = T * Z$

1.58. По уровню специализации поточные линии бывают:

- А) Однопредметные, многопредметные
- Б) Циклические, нециклические
- В) Многолинейные, однолинейные
- Г) Простые, сложные

1.59. Что показывает коэффициент непрерывности?

- А) Показывает отклонение продолжительности обработки от ритма потока.
- Б) Согласованность оборудования по производительности с производительностью потока
- В) Согласованность оборудования по производительности в потоке, т.е. он обобщает все коэффициенты согласованности.
- Г) Как согласуются производительности машин по смежным операциям потока

1.60. Максимальная величина оборотного задела определяется по формуле

- А) $П_i^{р.м.} = Z_i^0 / C_i.$
- Б) $Z_i^{р.м.} = П_i^{р.м.}.$
- В) $Q_{max.} = (П_{нит} - П_{нотр}) * t_{обrab.}$
- Г) $r = P / П_{нотр}$

1.61. Постоянное поддержание ритма потока способствует....

- А) Лучшему использованию оборудования и рабочего времени рабочих

- Б) Обеспечивает существенное сокращение длительности производственного цикла и размеров потребных оборотных средств.
- В) Сокращает потери рабочего времени
- Г) Все перечисленное
- 1.62. Производственная мощность измеряется:
- Натуральными величинами;
 - Денежными величинами;
 - Натуральными и денежными величинами
 - Смешанными величинами
- 1.63. Какие факторы определяют производственную мощность?
- Уровень квалификации работников;
 - Трудоемкость производственной программы;
 - Режим работы оборудования
 - Все перечисленные
- 1.64. Значение коэффициента экстенсивного использования оборудования зависит от:
- Времени работы оборудования
 - Производственной мощности оборудования;
 - Производительности оборудования
 - Режима работы предприятия
- 1.65. Коэффициент экстенсивного использования оборудования определяется:
- Отношением времени плановой работы на время фактической работы;
 - Отношением времени фактической работы на время плановой работы;
 - Произведением времени фактической работы и времени плановой работы;
 - Произведением фактической мощности и плановой;
- 1.66. Коэффициент интенсивного использования оборудования определяется:
- Отношением фактической мощности к плановой;
 - Отношением плановой мощности к фактической;
 - Произведением фактической мощности и плановой;
 - Произведением времени фактической работы и времени плановой работы
- 1.67. Главная цель показателя мощности —
- Оказать наибольшее влияние на величину производственной мощности
 - Наметить с учетом конкретных условий возможный уровень использования факторов
 - Определить полную величину резервов увеличения выпуска продукции (или переработки сырья).
 - Обосновать плановый рабочий период
- 1.68. Производственная мощность предприятия - это...
- Объем выпуска продукции в соответствии с производственной программой
 - Максимально возможный годовой выпуск продукции или объем переработки сырья в номенклатуре, установленной планом при полной загрузке оборудования и площадей с учетом прогрессивной технологии, передовой организации труда и производства
 - Объем выпуска продукции, рассчитанный как результат сравнения спроса и предложения на рынке товаров и услуг
 - Оптимальный объем производства, рассчитанный по критерию минимизации совокупных издержек на производство и хранение продукции
- 1.69. Производственная мощность является...
- Постоянным параметром всего цикла производства
 - Постоянным параметром в течение года
 - Переменным параметром в зависимости от типа оборудования и от износа основных фондов

г) Переменным параметром на протяжении всего времени

1.70. Показатель производственной мощности

- а) Входная мощность
- б) Выходная мощность
- в) Все перечисленные
- г) Среднегодовая мощность

1.71. Какой график работы применяется при непрерывном режиме работы?

- а) Пятидневный
- б) Трёхсменный
- в) Два через два
- г) Сутки через трое

1.72. Производительность сменная для машин непрерывного действия рассчитывается по формуле:

- а) $T_{p.i} = T_{p.э.} * G_{p.м.}$
- б) $M_{год.} = M_{см.} * K_{см.}$
- в) $T_{эф.} = T_{смен.} - T_{пер.}$
- г) $\Pi_{смен.} = \Pi_{час.} * T_{эф.} * K_{пересч.}$

1.73. Фактор, оказывающий наибольшее влияние на величину производственной мощности.

- а) Норма производительности оборудования
- б) Режим работы предприятия
- в) Состав и количество оборудования
- г) Ассортимент вырабатываемой продукции

1.74. Что относится к косвенным факторам?

- а) Тип предприятия
- б) Качество и состав перерабатываемого сырья
- в) Наличие конкурентов на рынке
- г) Все перечисленные

1.75. Выявление степени использования производственной мощности осуществляют путем....

- а) Расчета интенсивности ее использования
- б) Расчета коэффициентов ее использования
- в) Расчета мощности ее использования
- г) Расчета ее энергоэффективности

1.76. Время эффективной работы определяется по формуле

- а) $T_{.} = T_{смен.} - T_{пер.}$
- б) $\Pi_{.} = \Pi_{час.} * T_{эф.} * K_{пересч.}$
- в) $t_{.} = t_{ц.} * k$
- г) $t_{.} = t_{загр.} + t_{технол.} + t_{разгр.}$

1.77. Инфраструктура предприятия-это...

- а) Способность к максимальному выпуску продукции или переработке максимального количества сырья
- б) Комплекс обслуживающих вспомогательных производств обеспечивающих основной производственный процесс сырьем
- в) Ряд взаимосвязанных рабочих мест и машин, расположенных цепочкой в порядке последовательности выполнения отдельных операций и объединенных транспортными или передаточными устройствами

г) Часть операций выполняется на нескольких одноименных машинах или рабочих местах

1.78. Какому виду ремонта дано определение ?

Этот вид ремонта является наиболее часто проводимым видом ремонта; он призван обеспечить или восстановить работоспособность оборудования путём замены или восстановления отдельных его частей.

1 Ежедневное обслуживание;

2 Капитальный ремонт;

3 Текущий ремонт

4 Аварийный ремонт

1.79. Ремонт - это

а) Поддержание технологического оборудования в постоянной эксплуатационной готовности и его обновление

б) Комплекс операций по восстановлению исправности или работоспособности изделий и восстановлению ресурсов изделий или их составных частей.

в) Совершенствование организации повышение качества оборудования;

г) Техническое обслуживание технологического оборудования

1.80. В процессе эксплуатации оборудования происходит:

а) Снижение его работоспособности, точности, производительности.

б) Улучшение экономических показателей

в) Нарушение ритма производства

г) Производственные потери

1.81. Какое лицо возглавляет службу ремонта на предприятии?

а) Главный метролог

б) Главный филолог

в) Главный технолог

г) Главный механик

1.82. Основные принципы функционирования системы

а) Своевременность, плановость

б) Предупредительность, плановость

в) Системность, предупредительность

г) Поддержание, системность

1.83. Межремонтный период - это

а) Время ремонтного цикла

б) Время между двумя любыми последовательными одноименными ремонтами

в) Период времени между двумя последовательными капитальными ремонтами или время от начала работы оборудования до первого капитального ремонта

г) Время осмотра

1.84. Что является важным условием совершенствования организации ремонта оборудования предприятий пищевой промышленности ?

а) Централизация и концентрация ремонта на специализированных ремонтных заводах

б) Повышение организационно-технического уровня ремонтного производства

в) Разработки рациональной системы по техническому обслуживанию оборудования

г) Модернизация устаревшего оборудования

1.85. Транспортные средства классифицируют следующим образом:

а) По назначению

б) По видам на предприятии

в) По принципу действия

г) Все перечисленные

1.86. Грузооборот бывает..

- а) Только внутренний
- б) Внешний и внутренний
- в) Только внешний
- г) Верного ответа нет

1.87. На предприятии могут использоваться виды транспорта:

- а) Конвейерные установки
- б) Механический и электротранспорт
- в) Железнодорожный транспорт
- г) Все перечисленные

1.88. Производительность для непрерывного транспорта при транспортировке сыпучих грузов определяется по формуле:

а) $N = Q * (l / V + m * t_1 + n * t_2)$

б) $F_{ОБ} = F_{ПЛ} + F_{ПР} + F_{ОП} + F_{КП} + F_{ПТ}$

в) $Q = M * V * q$

г) $\frac{П}{смен.} = \frac{П}{час.} * T_{эф.} * K_{пересч.}$

1.89. В состав энергетической службы входит

- а) Тепловое хозяйство
- б) Компрессорное хозяйство
- в) Электросиловое хозяйство
- г) Все перечисленные

1.90. Что называется временем между двумя капитальными ремонтами?

- а) Ремонтным циклом
- б) Межремонтным периодом
- в) Средним ремонтом
- г) Частичным ремонтом

1.91. Что является планом проведения работ по ремонту оборудования?

- а) Процесс ремонта
- б) Последовательность ремонта
- в) График ремонта
- г) Цикл ремонта

1.92. Какого вида маршрута транспорта не существует?

- а) Маятниковый
- б) Сквозной
- в) Кольцевой

1.93. Общая площадь склада рассчитывается по формуле:

а) $Q = M * V * q$

б) $F_{ОБ} = F_{ПЛ} + F_{ПР} + F_{ОП} + F_{КП} + F_{ПТ}$

в) $r^{н.} = r^{2л.} = r^{6л.}$

г) $Z_{2л.}^0 = Z_{2л.} * a_{2л.}^0 = N * a_{2л.}^0 = q^{2л.} * a_{2л.}^0$

1.94. Что не входит в длительность производственного цикла?

- а) Основное время
- б) Время перерывов
- в) Подготовительно-заключительное время

1.95. По конструкции склады подразделяются на

- а) Открытые
- б) Закрытые
- в) Полуоткрытые
- г) Все перечисленные

2 Вопросы в открытой форме

- 2.1. Какое лицо, созданное одним учредителем, действует на основании устава, утвержденного этим учредителем _____
- 2.2. Основной документ, определяющий задачи, права и область деятельности предприятия, положение его в отрасли и в системе финансовых и хозяйственных органов _____
- 2.3. Часть производственного пространства, зона трудовой деятельности рабочего или группы рабочих, оснащенная соответствующим оборудованием и организационно-техническими средствами: _____
- 2.4. По количеству производимой продукции предприятия бывают: _____
- 2.5. Операции, выполняемые вручную называются: _____
- 2.6. Законченный круг производственных операций при изготовления изделия- это: _____
- 2.7. Операции, протекающие в специальных агрегатах называются: _____
- 2.8. Основные методы организации производства : _____
- 2.9. Изготовление ограниченной номенклатуры изделий в больших количествах характерно для _____ типа производства
- 2.10. Широкая номенклатура выпускаемых изделий и их высокая трудоемкость характерна для _____ типа производства.
- 2.11. Тип производства, обеспечивающий низкие удельные издержки производства, высокую производительность труда и наиболее полное использование оборудования, называется _____
- 2.12. Вид движения предметов труда ,при котором вся партия предметов труда обрабатывается полностью и только потом передаётся на следующую операцию: _____
- 2.13. _____ - это время с момента поступления сырья и материалов на предприятие до момента реализации готовой продукции
- 2.14. Период времени между запуском на поточную линию данного объекта и следующего за называют _____
- 2.15. Совокупность взаимосвязанных поточных линий изготовления изделия называют _____ автоматических изделий
- 2.16. Часть незавершенного производства-это _____

3 Вопросы на установление последовательности

3.1 Укажите правильную последовательность технологических операций производства сырого кукурузного крахмала: 1- выделение зародыша, 2 - дробление зерна, 3 - промывание крахмала, 4 -выделение крахмала из белково-крахмальной суспензии, 5 - замачивание зерна, 6- отцеживание и промывание мезги и зародыша на ситах, 7 - помол кукурузной каши.

3.2 Напишите правильную последовательность. Расчеты сырья в ЦППС проводят для выбранного региона по следующему алгоритму:

- 1.- рассчитать количество голов скота, поступающего на переработку.
- 2.- установить по справочной или основной литературе среднегодовые нормы выхода мяса данного вида в зависимости от региона;

3.- распределить планируемую массу мяса по видам, категориям, для свинины - по способам обработки, для говядины – по возрасту;

4.- рассчитать живую массу скота, поступающего на переработку;

5.- по нормативной документации установить живую массу одной головы скота;

3.3 Напишите правильную последовательность.

1) МЖК 2)Холодильник 3)Мясоперерабатывающее производство

3.4 Напишите правильную последовательность при составлении материального баланса сырья и готовой продукции в колбасном производстве:

4.- выбрать ассортимент продукции;

1.- рассчитать потребную массу сырья для производства колбас заданного ассортимента;

3.- выбрать на основании схемы разделки полутуш ассортимент цельномышечной продукции и составить материальный баланс;

2. - выбрать на основании схемы разделки полутуш ассортимент полуфабрикатов и составить материальный баланс.

4 Вопросы на установление соответствия

4.1. Установите соответствие трех типов производственной структуры:

Производственной структуры	предметная
	технологическая
	смешанная
	затратная
	учетная
	сметная
техническая	

4.2 Найдите соответствие:

а) Технологический процесс...	а) изменение предметов труда происходит под влиянием сил природы без участия человека;
б) Естественный процесс...	б) совокупность всех действий людей и орудий труда, осуществляемых на предприятии для изготовления продукции;
в) Производственный процесс...	в) изменение геометрических форм и размеров, физико-химических свойств предметов труда.

4.3 Найдите соответствие:

а) Серийное производство	а) характеризуется широким ассортиментом продукции и малым объемом выпуска
б) Массовое производство	б) характеризуется ограниченной номенклатурой продукции партиями, повторяющимися.
в) Единичное производство	в) характеризуется ограниченной номенклатурой однородной продукции в больших количествах

4.4 Найдите соответствие:

а) Простой производственный процесс ...	а) процесс, состоящий из последовательного осуществления действий над одним предметом труда;
б) Сложный производственный процесс...	б) сочетание простых процессов осуществляемых над множеством предметов труда

4.5 Задание на установление соответствия: Установите соответствие наименованию изделия и кислотности мякиша: к каждой позиции данной в первом столбце подберите соответствующую позицию из второго столбца.

Наименование изделия	Кислотность мякиша, град. не более
1) Хлеб пшеничный из обойной муки	А) 4
2) Хлеб пшеничный из муки второго сорта	Б) 3
3) Хлеб пшеничный из муки первого сорта	В) 7
4) Хлеб пшеничный из муки высшего сорта	

4.6 Найдите соответствие:

а) основное производство ...	а) реализуются услуги, необходимые для нормальной работы производственного процесса;
б) вспомогательное производство ...	б) осуществляется изготовление основной продукции;
в) обслуживающее производство ...	в) обеспечивается бесперебойное протекание основного процесса.

Шкала оценивания результатов тестирования: в соответствии с действующей в университете балльно-рейтинговой системой оценивание результатов промежуточной аттестации обучающихся осуществляется в рамках 100-балльной шкалы, при этом максимальный балл по промежуточной аттестации обучающихся по очной форме обучения составляет 36 баллов, по очно-заочной и заочной формам обучения – 60 баллов (установлено положением П 02.016).

Максимальный балл за тестирование представляет собой разность двух чисел: максимального балла по промежуточной аттестации для данной формы обучения (36 или 60) и максимального балла за решение компетентностно-ориентированной задачи (6).

Балл, полученный обучающимся за тестирование, суммируется с баллом, выставленным ему за решение компетентностно-ориентированной задачи.

Общий балл по промежуточной аттестации суммируется с баллами, полученными обучающимся по результатам текущего контроля успеваемости в течение семестра; сумма баллов переводится в оценку по дихотомической шкале (для зачета) или в оценку по 5-балльной шкале (для экзамена) следующим образом:

Соответствие 100-балльной и дихотомической шкал

<i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i>	<i>Оценка по дихотомической шкале</i>
100–50	зачтено
49 и менее	не зачтено

Соответствие 100-балльной и 5-балльной шкал

<i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i>	<i>Оценка по 5-балльной шкале</i>
100–85	отлично
84–70	хорошо

69–50	удовлетворительно
49 и менее	неудовлетворительно

Критерии оценивания результатов тестирования:

Каждый вопрос (задание) в тестовой форме оценивается по дихотомической шкале: выполнено – **2 балла**, не выполнено – **0 баллов**.

2.2 КОМПЕТЕНТНОСТНО-ОРИЕНТИРОВАННЫЕ ЗАДАЧИ

Компетентностно-ориентированная задача № 1

Выполняется ли плановая норма выхода на предприятии, если на выработку 25 т хлеба краснодарского массой 2,0 кг из муки пшеничной I сорта расходуется 18,2 т муки? Определить экономию (перерасход) муки за 30 сут. Выход хлеба краснодарского – 136,5 %

Компетентностно-ориентированная задача № 2

Рассчитать выход хлеба пшеничного массой 0,5 кг из муки пшеничной II сорта при затратах на брожение 2,7 %. Величина упека 1%, усушки – 2,7 %. Влажность теста – 42 %.

Компетентностно-ориентированная задача № 3

Определить, с экономией или перерасходом работает предприятие, если ежесуточно вырабатывает 46 т хлебобулочных изделий, в том числе 60 % хлеба пшеничного формового массой 1,0 кг из муки пшеничной II сорта (выход – 143,5 %), 40 % батона нарезного массой 0,4 кг из муки пшеничной I сорта (выход – 137 %). При этом расходует 19,4 т пшеничной муки II сорта и 13,2 т пшеничной муки I сорта.

Компетентностно-ориентированная задача № 4

Определить экономию муки на скорректированные выходы плюшки московской при влажности муки 13 и 12 %. Плановый выход – 154 %.

Компетентностно-ориентированная задача № 5

Найти скорректированную норму выхода для розанчика слоеного с вареньем массой 0,1 кг из муки высшего сорта, если на его выпечку израсходовано муки: 12400 кг влажностью 15 %, 3000 кг влажностью 14,5 % и 1920 кг влажностью 12,2 %.

Компетентностно-ориентированная задача № 6

Рассчитать выход булки ярославской из муки пшеничной I сорта массой 0,5 кг при затратах на брожение 2,5 %. Величина упека 12 %, усушки – 3 %. Влажность теста – 35 %.

Компетентностно-ориентированная задача № 7

Какую экономию муки можно получить за 30 дней при выработке 20 т хлеба из муки пшеничной II сорта массой 1,0 кг при следующем снижении затрат: упек – на 1 %, усушка – на 1 %, затраты на брожение – на 0,5 %? Затраты составляют: упек – 9 %, усушка – 3 %, брожение – 3 %. Влажность теста – 42 %.

Компетентностно-ориентированная задача № 8

Сравнить скорректированные выходы хлеба домашнего массой 0,4 кг при влажности муки 14 и 15,5 %. Определить экономию (пере- расход) муки. Выход хлеба – 135 %.

Компетентностно-ориентированная задача № 9

Найти скорректированную норму выхода для сайки подовой из муки I сорта массой 0,2 кг, если на ее выпечку израсходовано муки: 7240 кг влажностью 15 %, 5300 кг влажностью 12 %

Компетентностно-ориентированная задача № 10

Какую экономию муки можно получить при выработке 20 т батона нарезного массой 0,4 кг из муки пшеничной I сорта при следующем снижении затрат: упек – на 1 %, усушка – на 1 %, брожение на 0,5 %? Затраты составляют: упек – 10 %, усушка – 2 %,

брожение – 2 %. Влажность теста – 42 %.

Компетентностно-ориентированная задача № 11

Определить объем бункера агрегата И8-ХТА-6 для брожения густой закваски из ржаной обойной муки и объем воронки для брожения теста для хлеба ржано-пшеничного подового массой 1 кг из обойной муки при расходе муки 652 кг/ч. Продолжительность брожения закваски – 2,5 ч, теста – 1,5 ч.

Компетентностно-ориентированная задача № 12

Рассчитать количество дежей, необходимое для приготовления теста при выработке арнаута киевского массой 1,0 кг из муки пшеничной I сорта, если часовая производительность печи – 670 кг. Выход – 140 %. Продолжительность брожения опары – 3,5 ч, теста 40 мин. Влажность муки – 13 %.

Компетентностно-ориентированная задача № 13

Определить вместимость агрегата И8-ХТА-12 для брожения традиционной опары. В час выпекают 840 кг хлеба кишиневского массой 0,8 кг из муки пшеничной I сорта. Продолжительность брожения опары – 210 мин.

Компетентностно-ориентированная задача № 14

Рассчитать тестоприготовительное отделение хлебозавода, вырабатывающего хлеб столовый подовый массой 0,8 кг из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной II сорта (выход – 136 %) – 10 т/сут на густой ржаной закваске, калач саратовский массой 1,0 кг из пшеничной муки высшего сорта (выход – 139 %) – 10 т/сут на традиционной опаре. Приготовление закваски и теста – в дежах. Продолжительность брожения закваски и опары – 210 мин, ржано-пшеничного и пшеничного теста – 60 мин

Компетентностно-ориентированная задача № 15

Рассчитать необходимое увеличение высоты цилиндрической части бункера агрегата И8-ХТА-6, если расчетный объем – 7300 л.

Компетентностно-ориентированная задача № 16

Определить объем бродильного агрегата для опары, если минутный расход муки I сорта – 6 кг, продолжительность ее брожения – 4 ч.

Компетентностно-ориентированная задача № 17

Рассчитать количество дежей, необходимое для приготовления опары и теста для выработки халы массой 0,4 кг из муки пшеничной I сорта, если часовой расход муки – 378 кг. Продолжительность брожения теста – 1 ч, а опары – 4 ч.

Компетентностно-ориентированная задача № 18

Сколько дежей необходимо для приготовления опары и теста при выработке рожка алтайского массой 0,1 кг из муки пшеничной I сорта, если часовая производительность печи – 230 кг. Тесто готовят на традиционной опаре. Продолжительность брожения опары 180 мин, теста – 60 мин.

Компетентностно-ориентированная задача № 19

Рассчитать тестоприготовительное отделение хлебозавода, вырабатывающего хлеб столовый подовый массой 0,8 кг из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной I сорта (выход – 134 %) – 7 т/сут на густой ржаной закваске, хлеб домашний массой 0,4 кг из пшеничной муки I сорта (выход – 136 %) – 9 т/сут на традиционной опаре. Приготовление закваски и теста – в дежах. Продолжительность брожения закваски и опары – 3 ч, ржано-пшеничного и пшеничного теста – 1 ч.

Компетентностно-ориентированная задача № 20

Рассчитать тестоприготовительное отделение хлебозавода, вырабатывающего хлеб спасский формовой массой 0,7 кг из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной I сорта (выход – 147 %) – 27 т/сут на густой ржаной закваске, хлеб формовой массой 1,0 кг из пшеничной муки I сорта (выход – 142 %) – 16 т/сут на большой густой опаре. Приготовление закваски и теста – в тестоприготовительных агрегатах. Продолжительность брожения закваски и опары – 200 мин, ржано-пшеничного и пшеничного теста – 60 мин.

Компетентностно-ориентированная задача № 21

Рассчитать количество форм, необходимое для расстойки и выпечки хлеба ржаного массой 1 кг из обойной муки, если производительность печи – 500 кг/ч, продолжительность расстойки – 40 мин, выпечки – 60 мин.

Компетентностно-ориентированная задача № 22

Определить количество люлек в шкафу для окончательной расстойки для хлеба пшеничного формового массой 1,0 кг из муки пшеничной I сорта, если в час выпекается 600 кг, продолжительность расстойки – 45 мин, в шкафу на одной люльке располагается 12 заготовок.

Компетентностно-ориентированная задача № 23

Рассчитать количество контейнеров, необходимое для 4-часового хранения батона простого массой 0,5 кг из муки пшеничной I сорта, если его часовая выработка составляет 320 кг. Количество лотков в контейнере – 32 шт.

Компетентностно-ориентированная задача № 24

Рассчитать необходимое количество тесторазделочного оборудования, контейнеров для хранения хлебобулочных изделий в течение 6 часов и отпусковых мест погрузочной рампы хлебозавода, вырабатывающего хлеб минский подовый массой 0,5 кг из смеси ржаной обдирной муки и пшеничной I сорта (выход – 147 %) – при расходе муки 10 т/сут, хлеб молочный подовый массой 0,8 кг из пшеничной муки I сорта (выход – 139 %) – при расходе муки 6 т/сут. Производительность делителя – 80 шт./мин, количество изделий на люльке расстойного шкафа хлеба минского – 12 шт., молочного подового 9 шт., количество лотков в контейнере – 24 шт

Компетентностно-ориентированная задача № 25

Рассчитать производительность печи Ш2-ХПА-36 при выпечке сайки формовой массой 0,2 кг из пшеничной муки высшего сорта. Продолжительность выпечки – 22 мин. Форма – ФСМ-5.

Шкала оценивания решения компетентностно-ориентированной задачи: в соответствии с действующей в университете балльно-рейтинговой системой оценивание результатов промежуточной аттестации обучающихся осуществляется в рамках 100-балльной шкалы, при этом максимальный балл по промежуточной аттестации обучающихся по очной форме обучения составляет 36 баллов, по очно-заочной и заочной формам обучения – 60 (установлено положением П 02.016).

Максимальное количество баллов за решение компетентностно-ориентированной задачи – 6 баллов.

Балл, полученный обучающимся за решение компетентностно-ориентированной задачи, суммируется с баллом, выставленным ему по результатам тестирования.

Общий балл по промежуточной аттестации суммируется с баллами, полученными обучающимся по результатам текущего контроля успеваемости в течение семестра; сумма баллов переводится в оценку по дихотомической шкале (для зачета) или в оценку по 5-балльной шкале (для экзамена) следующим образом:

Соответствие 100-балльной и дихотомической шкал

<i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i>	<i>Оценка по дихотомической шкале</i>
100–50	зачтено
49 и менее	не зачтено

Соответствие 100-балльной и 5-балльной шкал

<i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i>	<i>Оценка по 5-балльной шкале</i>
100–85	отлично

84–70	хорошо
69–50	удовлетворительно
49 и менее	неудовлетворительно

Критерии оценивания решения компетентностно-ориентированной задачи:

6-5 баллов выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует глубокое понимание обучающимся предложенной проблемы и разностороннее ее рассмотрение; свободно конструируемая работа представляет собой логичное, ясное и при этом краткое, точное описание хода решения задачи (последовательности (или выполнения) необходимых трудовых действий) и формулировку доказанного, правильного вывода (ответа); при этом обучающимся предложено несколько вариантов решения или оригинальное, нестандартное решение (или наиболее эффективное, или наиболее рациональное, или оптимальное, или единственно правильное решение); задача решена в установленное преподавателем время или с опережением времени.

4-3 балла выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует понимание обучающимся предложенной проблемы; задача решена типовым способом в установленное преподавателем время; имеют место общие фразы и (или) несущественные недочеты в описании хода решения и (или) вывода (ответа).

2-1 балла выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; осуществлена попытка шаблонного решения задачи, но при ее решении допущены ошибки и (или) превышено установленное преподавателем время.

0 баллов выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует непонимание обучающимся предложенной проблемы, и (или) значительное место занимают общие фразы и голословные рассуждения, и (или) задача не решена.