**18-24.05.20г. Гр. 37з МДК 03 Выполнил(а)**

**Ф.И.**

**Тестовое задание**

1 Готовую пищу можно хранить на мармите: 1) 1 час 2) 1-2 часа 3) 2-3 часа 4) 12 часов

2 Удаленность рабочего места от окна не должна превышать: 1) 1 метр 2) 2 метра 3) 8 метров 4) 10 метров

3 По способу приготовления супы подразделяют на:

1) заправочные, прозрачные, пюреобразные, сладкие 2) заправочные, прозрачные, пюреобразные, разные 3) заправочные, прозрачные, пюреобразные, молочные 4) заправочные, прозрачные, пюреобразные, холодные

4 Жидкой основой белых соусов является: 1) молоко 2) бульо 3) сметана 4) смесь молока и воды

5 Продукты, имеющие непостоянные нормы отходов:

1) картофель, морковь, свекла 2) картофель, свекла, редис 3) морковь, свекла, редис 4) морковь, свекла, б/к капуста

6 Этот плод содержит энзимы, способствующие размягчению мяса: 1) яблоко 2) груша 3) слива 4) киви

7 В соответствии с нормами освещенности на 1 м площади должно приходиться: 1) 10 вт 2) 20 вт 3) 30 вт 4) 100 вт

8 Щи, в состав которых входит крупа: 1) Суточные 2) Уральские 3) Зеленые 4) Московские

9 Гарнир из риса для прозрачного бульона:

1) варят рис отдельно, при подаче кладут в бульон 2) варят в бульоне, в котором будут подавать 3) варят до полуготовности в воде, доводят до готовности и подают в бульоне 3) варят отдельно, подают в порционной тарелке

10 Соус из муки, концентрированного бульона, белых кореньев, лука, сухого белого

вина: 1) голландский 2) майонез 3) белый 4) паровой

Задание 11-18. Запишите слово в поле ответа в форме соответствующего падежа.

11 Перечень закусок, блюд, напитков, имеющихся в продаже на каждый день, с

указанием выхода и цены, называется: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .

12 Сокращение производственного цикла в настоящее время достигнуто на

предприятиях, использующих полуфабрикаты:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

13.Температура подачи супов, заправленных льезоном, составляет \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

14.Особенности подачи борща с капустой и картофелем:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

15 Назовите особенность приготовления льезона для заправки супов-пюре:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

16 Назовите возможную причину дефекта супа с бобовыми при условии соблюдения

времени варки – жесткие бобовые:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .

17 Кулинарный термин, обозначающий процесс предотвращения образования на

поверхности соуса подсохшей пленки: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .

18 Кулинарное использование соуса красного основного:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .

Задание 19 -20 Установите соответствие.

19 Установите соответствие сроков реализации готовой кулинарной продукции.

КУЛИНАРНАЯ ПРОДУКЦИЯ СРОКИ РЕАЛИЗАЦИИ

А) молочный густой 1) 1 час Б) соусы яично-масляные 2) 4 часа В) красный основной 3) не подлежит хранению Г) соус молочный средней густоты 4) 3 часа

5) 24 часа

20 Установите соответствие соуса кулинарному использованию.

СОУС ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

А) сметанный 1) блюда из творога Б) молочный жидкий 2) для запекания овощей и рыбы В) молочный густой 3) к жареным мясным блюдам Г) молочный средней густоты 4) для поливки овощных и крупяных блюд

5) фарширование

Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Н. Кузякина