Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 21.11.2024 14:41
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ имени Коршуновой А.Ф.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМ. КОРШУНОВОЙ А.Ф.
_____ Антошина К. А.
(подпись) (инициалы, фамилия)
« 26 » 02. 2024 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по учебной дисциплине

Б1.В.ДВ.04.02 ОТЕЧЕСТВЕННАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУЛИНАРИЯ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки (специальности))

-
(наименование профиля подготовки; при отсутствии ставится прочерк)

Разработчик (разработчики):
профессор кафедры _____ Антонова В.А.
(должность) (подпись)

_____ _____ ФИО
(должность) (подпись)

ОМ рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от «26» 02.24 г., протокол № 14

Донецк 2024 г.

Паспорт
оценочных материалов по учебной дисциплине

ОТЕЧЕСТВЕННАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУЛИНАРИЯ

(наименование учебной дисциплины)

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины (модуля) или практики

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики*	Этапы формирования (семестр изучения)
	ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 1. Основы организации рационального питания человека.	1
		Тема 2. Особенности питания отечественных потребителей	1
		Тема 3. Особенности организации питания в странах Европы	1
		Тема 4. Особенности организаци питания в странах Азии, Африки Америки, Австралии.	1
		Тема 5. Теоретические основы производства кулинарной продукции в странах мира	1
		Тема 6. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов и специфика их использования в странах мира	1
		Тема 7. . Классификация и ассортимент кулинарной продукции	1
		Тема 8. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания	1

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики[1]	Наименование оценочного средства[2]
1	ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1$_{ПК-1}$ Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции	Тема 1 Тема 2 Тема3 Тема 4 Тема 5 Тема 6 Тема 7 Тема 8	устный опрос, тестовые задания

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу собеседование (устный опрос) на лабораторных занятиях по учебной дисциплине

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
0,6-1	ответ на вопрос полный, тестовое задание имеет правильные ответы на вопросы выше 90 %, произведена правильная обработка сырья и приготовление заданного полуфабриката, правильно подобран ассортимент кулинарной продукции по конкретной национальной кухне и учтены особенности кулинарной обработки продуктов
0,4-0,5	Ответ на вопрос дан на среднем уровне, ответы на тестовые задания даны на 75-89% вопросов, произведена в основном правильная обработка сырья и приготовление заданного полуфабриката, правильно подобран ассортимент кулинарной продукции по конкретной национальной кухне и учтены особенности кулинарной обработки продуктов, имеются некоторые несущественные ошибки, не влияющие на качество освещения вопроса в целом
0,2-0,3	ответ на вопрос дан неполный и на низком уровне, правильные ответы на тестовые задания даны на 60-74% вопросов, первичная обработка сырья выполнена с серьезными нарушениями, полуфабрикат имеет отклонения в
	приготовлении, что снижает качество готового блюда. Имеются неточности в освещении особенностей производства продукции в соответствии с требованиями конкретной национальной кухни
0	Ответ на вопрос неудовлетворительный, правильные ответы даны менее чем на 60% тестового задания, обработка сырья и приготовление полуфабриката произведено с грубыми нарушения требований. Имеются грубые неточности в описании особенностей производства кулинарной продукции в конкретной национальной кухне.

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Тест»

Шкала оценивания (интервал баллов)[2]		Критерии оценивания
Очная форма	Заочная форма	
15-16	9-10	Тест пройден на отлично (правильные ответы даны на 90…100% вопросов)
12-14	7,5-8	Тест пройден на хорошем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
10-11	6-7,0	Тест пройден на удовлетворительном уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
0-9	0-5	Тест пройден на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Контрольная работа» (для обучающихся заочной формы обучения)

Шкала оценивания (интервал баллов)[2]	Критерий оценивания
18-20	Контрольная работа выполнена на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов/задач)
15-17	Контрольная работа выполнена на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов/задач)
11-14	Контрольная работа выполнена на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов/задач)
0-10	Контрольная работа выполнена на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Примерный перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	**2**	**3**	**4**
1	Контрольная работа (заочная форма обучения)	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по учебной дисциплине.	Комплект контрольных заданий по вариантам
2	Собеседование (устный или письменный опрос)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой учебной дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по учебной дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/ разделам учебной дисциплины
3	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

1. Методика оценивания уровня выполнения контрольной работы (обучающиеся заочной формы)

Материал в контрольной работе рекомендуется излагать своими словами, не допуская дословного переписывания литературных источников. Сокращение слов в тексте не допускается. Исключение составляют общеизвестные сокращения и аббревиатура (в контрольной работе должен приводиться список сокращений, используемых по тексту).

Работа должна быть подготовлена в виде компьютерного текста – без стилистических и грамматических ошибок. Оформляется контрольная работа на белых листах формата А4, шрифтом 14, интервал – полуторный, поля со всех сторон – 2 см. и подшивается в папку- скоросшиватель. Форма титульного листа приведена в приложении.

Защита контрольной работы проводится на занятии в рамках часов учебной дисциплины. Защита контрольной работы студентом предусматривает:

−доклад по исследуемой теме не более 5 минут;

− ответы на вопросы.

На защите студент обязан показать знание фактического материала. Оценивается:

− самостоятельность, полнота и логика освещения вопроса (доклад и ответы на вопросы преподавателя) − 15 баллов;

− оформление контрольной работы (соответствие требованиям к оформлению) – 5 баллов.

В сумме максимальное количество баллов по контрольной работе для обучающихся заочной формы обучения составляет 20 баллов

2. Методика оценивания тестовых заданий по смысловым модулям

Для тестирования обучающимся по смысловым модулям 1 и 2 предлагаются задания, включающие тестовые вопросы с тремя вариантами ответов. Обучающийся должен выбрать один правильный ответ и указать его номер в листе ответа. В результате тестирования можно получить максимальное количество баллов 10-20 по каждому из смысловых модулей, количество баллов зависит от формы обучения. Максимальное количество баллов по тестированию по смысловым модулям составляет 40 на очной форме и 20 баллов на заочной форме.

3. Методика проведения экзамена по учебной дисциплине «Отечественная и зарубежная кулинария»

Итоговый контроль осуществляется путем подведения итогов модульных контролей, что составляет 40% накопительных баллов по курсу и результатов экзамена 60% по системе оценки знаний студентов.

Экзамен по учебной дисциплине проводится в письменном виде по специально разработанным билетам, которые утверждены на заседании кафедры. Продолжительность ответа на экзаменационный билет составляет 2 академических часа (1 пара).

Экзаменационный билет по состоит 6 вопросов. Каждый правильный ответ на экзаменационный вопрос оценивается максимальным количеством баллов – 10.

В случае полного ответа на все вопросы экзаменационного билета обучающийся получает 60 баллов.

Итоговый контроль складывается из балов текущего модульного контроля и баллов результатов экзамена и может составлять максимальное количество – 100 баллов.

Система начисления баллов по результатам экзамена по учебной дисциплине

№	Вопрос	Баллы
1.	1 вопрос	10
2.	2 вопрос	10
3.	3 вопрос	10
4.	4 вопрос	10
5.	5 вопрос	10
6.	6 вопрос	10

Дополнительно могут быть начислены баллы обучающемуся за следующие виды работ по учебной дисциплине

7.	Участие в научных конференциях, подготовка научных публикаций, участие в конкурсах научных студенческих работ по профилю дисциплины различных уровней	10
8.	Получение призовых мест на научных конференциях, конкурсах научных студенческих работ различного уровня	10

Примечание.
10 баллов начисляется, если отвечающим представлен ответ в полном объеме.

Перечень вопросов для собеседования (устного опроса) на лабораторных занятиях по учебной дисциплине «Отечественная и зарубежная кулинария» и для подготовки к экзамену

1. Основные принципы питания человека разных возрастных и социальных групп
2. Факторы, оказывающие влияние на рациональное питание
3. Общие вопросы питания населения в странах мира
4. Основные принципы физиологии питания в странах мира
5. Структура пищевых продуктов
6. Значение белков, жиров, углеводов, макро и микроэлементов, витаминов в рационализации питания человека
7. Влияние составных вещества пищевых продуктов на организм человека
8. Суточные нормы потребления пищевых веществ.
9. Роль пищи для организма человека
10. Особенности питания отечественных потребителей.
11. Особенности кухонь народов России.

12. Особенности кухонь народов Белоруссии, Украины.
13. Особенности кухонь народов стран Европы.
14. Особенности кухонь народов стран ближнего Востока.
15. Особенности кухонь народов стран Закавказья, Центральной Азии.
16. Особенности кухонь народов стран Средней Азии.
17. Особенности кухонь народов Юго-Восточной Азии.
18. Особенности кухонь народов Африки.
19. Особенности кухонь народов Австралии и Новой Зеландии.
20. Особенности кухонь народов стран Северной Америки
21. Особенности кухонь народов стран Центральной Америки.
22. Особенности кухонь народов стран Южной Америки.
23. Технологический цикл производства кулинарной продукции
24. Технологические принципы производства кулинарной продукции
25. Технологические свойства сырья
26. Технологические свойства пищевого сырья
27. Механические способы обработки.
28. Гидромеханические способы обработки
29. Массообменные способы обработки
30. Химические, биохимические, микробиологические способы обработки
31. Термические способы обработки
32. Тепловая обработка продуктов
33. Характеристика видов тепловой обработки продуктов
34. Характеристика механических способов обработки сырья
35. Структура и характеристика технологического цикла производства кулинарной продукции
36. Основные технологические принципы производства кулинарной продукции и их характеристика
37. Биохимические и микробиологические способы обработки. Их характеристика и использование в ресторанном хозяйстве
38. Углеводы и их влияние на формирование качества кулинарной продукции на предприятиях питания
39. Изменение углеводов как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания
40. Термомассоперенос как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания
41. Адгезия как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания
42. Качество продукции предприятий питания. Его формирование с использованием адгезии
43. Набухание как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания
44. Формирование качества продукции предприятий питания с помощью набухания
45. Изменение жиров как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания
46. Термомассоперенос в процессе формирования качества продукции предприятий питания
47. Белки. Их характеристика и значение в формировании качества продукции на предприятиях питания
48. Изменение вкуса, аромата и массы продуктов как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания
49. Вкус, аромат, масса продуктов. Их участие в формировании качества продукции в ресторанном хозяйстве
50. Осмос как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания
51. Диффузия как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания

Примерная тематика курсовых работ по дисциплине

1. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции украинской кухни.
2. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной

продукции русской кухни.
3. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции литовской кухни.
4. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции татарской кухни.
5. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции латвийской кухни.
6. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции эстонской кухни.
7. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции грузинской кухни.
8. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции армянской кухни.
9. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции азербайджанской кухни.
10. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции казахской кухни.
11. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции узбекской кухни.
12. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции киргизской кухни.
13. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции туркменской кухни.
14. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции таджикской кухни.
15. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции молдавской кухни.
16. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции болгарской кухни.
17. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции румынской кухни.
18. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции венгерской кухни.
19. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции немецкой кухни.
20. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции австрийской кухни.
21. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции польской кухни.
22. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции чешской кухни.
23. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции французской кухни.
24. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции итальянской кухни.
25. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции испанской кухни.
26. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции греческой кухни.
27. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции еврейской кухни.
28. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной

продукции английской кухни.
29. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции шотландской кухни.
30. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции голландской кухни.
31. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции ирландской кухни.
32. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции турецкой кухни.
33. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции японской кухни.
34. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции китайской кухни.
35. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции корейской, монгольской кухни.
36. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции индийской кухни.
37. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции датской кухни
38. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции шведской кухни.
39. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции финской кухни.
40. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции норвежской кухни.
41. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции североамериканской кухни.
42. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции австралийской кухни.
43. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции бразильской кухни.
44. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции аргентинской кухни.
45. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции португальской кухни.
46. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции арабской кухни.
47. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции египетской кухни.

Тестовые задания для контроля знаний студентов по дисциплине «Отечественная и зарубежная кулинария»

1. К механическим способам обработки продуктов относят:
   А. мойка;
   Б. жарка;
   В. сортировка.
2. Гидромеханические способы обработки сырья и продуктов:
   А. сортирование, прессование, просеивание, фарширование;
   Б. мойка, замачивание, флотация, фильтрование;
   В. абсорбция, растворение, размораживание, выпаривание.
3. Основные способы тепловой обработки:

А. варка, жарка;
Б. сушка, нагрев;
В. флотация, осаждение.

4. Вспомогательные способы тепловой обработки:
А. жарка во фритюре, жарка на открытом огне, запекание;
Б. тушение, брезирование, припускание;
В. опаливание, бланширование, пассерование, термостатирование.

5. Комбинированные способы тепловой обработки:
А. тушение, запекание, брезирование;
Б. пассерование, припускание, опаливание;
В. варка, жарка, запекание.

6. Какое количество жира необходимо для жарки основным способом:
А. 10-15%;
Б. 15-20%;
В. 5-10%.

7. Температура жира для жарки во фритюре:
А. 180-200°С
Б. 110-130°С
В. 160-180°С

8. Температура жира для жарки основным способом:
А. 140-200°С
Б. 110-130°С
В. 160-180°С

9. Термостатирование – это:
А. поддержание заданной температуры блюд;
Б. процесс нагревания с жиром или без;
В. кратковременное воздействие на продукт кипящей воды или пара.

10. Сортирование – это
А) процесс разделения продуктов по размерам и кулинарному назначению;
Б) процесс фракционного разделения продуктов;
В) процесс соединения продуктов для получения однородной массы

11.. Просеивание – это
А) процесс фракционного разделения продуктов
Б) процесс разделения продуктов по размерам и кулинарному назначению
В) процесс соединения продуктов для получения однородной массы

12. Перемешивание – это
А) процесс соединения продуктов для получения однородной массы
Б) процесс разделения продуктов по размерам и кулинарному назначению;
В) процесс фракционного разделения продуктов;

13. Очистка − это
А) процесс удаления несъедобных или поврежденных частей продукта
Б) процесс механического деления обрабатываемого продукта на части с целью лучшего его технологического использования
В) процесс разделения продуктов на две фракции: жидкую и плотную.

14. Измельчение – это
А) процесс механического деления обрабатываемого продукта на части с целью лучшего его технологического использования
Б) процесс удаления несъедобных или поврежденных частей продукта
В) процесс разделения продуктов на две фракции: жидкую и плотную.

15. Прессование – это
А) процесс разделения продуктов на две фракции: жидкую и плотную
Б)процесс удаления несъедобных или поврежденных частей продукта

В) процесс механического деления обрабатываемого продукта на части с целью лучшего его технологического использования

16. Формование – это

А) способ механической обработки для придания изделию определенной формы

Б) механическая кулинарная обработка, которая заключается в нанесении на поверхность полуфабриката муки, сухарной крошки, нарезанного пшеничного хлеба и др.

В) механическая кулинарная обработка, которая заключается в наполнении фаршем специально подготовленных продуктов

17. Панирование – это

А) механическая кулинарная обработка, которая заключается в нанесении на поверхность полуфабриката муки, сухарной крошки, нарезанного пшеничного хлеба и др.

Б) способ механической обработки для придания изделию определенной формы

В) механическая кулинарная обработка, которая заключается в наполнении фаршем специально подготовленных продуктов

18. Фарширование − это

А) механическая кулинарная обработка, которая заключается в наполнении фаршем специально подготовленных продуктов

Б) механическая кулинарная обработка, которая заключается в нанесении на поверхность полуфабриката муки, сухарной крошки, нарезанного пшеничного хлеба и др.

В) способ механической обработки для придания изделию определенной формы

19. Сульфитация – это

А) химическая кулинарная обработка очищенного картофеля сернистым ангидридом или растворами солей сернистой кислоты с целью предотвращения потемнения

Б) химическая кулинарная обработка, которая заключается в выдерживании продуктов в растворах пищевых кислот с целью придания готовым изделиям специфических вкуса, аромата и консистенции

В) избирательное извлечение вещества из жидкости или твердого пористого тела жидкостью

20. Маринование – 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) избирательное извлечение вещества из жидкости или твердого пористого тела жидкостью

В) химическая кулинарная обработка очищенного картофеля сернистым ангидридом или растворами солей сернистой кислоты с целью предотвращения потемнения

21. Экстракция (экстрагирование) – это

А) избирательное извлечение вещества из жидкости или твердого пористого тела жидкостью

Б) химическая кулинарная обработка очищенного картофеля сернистым ангидридом или растворами солей сернистой кислоты с целью предотвращения потемнения

в) химическая кулинарная обработка, которая заключается в выдерживании продуктов в растворах пищевых кислот с целью придания готовым изделиям специфических вкуса, аромата и консистенции

22. К корнеплодам относятся:

А. батат;

Б. топинамбур;

В. свёкла.

23. К тыквенным овощам относятся:

А. огурцы;
Б. томаты;
В. кабачки.

24. К капустным овощам относятся:
А. капуста белокочанная;
Б. чернокачанная;
В. парижская.

25. Способы очисти овощей:
А. механический;
Б. водный;
В. микробиологический.

26. Какие правила необходимо соблюдать для снижения процента отходов при очистке овощей?
А. очищать только мелкий картофель;
Б. сортировать картофель;
В. соблюдать режим очистки.

27. Простые формы нарезания овощей:
А. кубики;
Б. шарики;
В. бочонки.

28. Фигурные формы нарезки овощей:
А. соломка;
Б. солнышко;
В. дюшес.

29. Какие формы нарезки овощей можно называть карбованными?
А. нарезка кубиками;
Б. нарезка шестеренками;
В. нарезки дольками.

30. Художественная резка из овощей и фруктов – это:
А. фламбе;
Б. карвинг;
В. конкассе.

31. Какая форма нарезки используется для приготовления блюда «картофель «пай»:
А. брусочки;
Б. соломка;
В. долька.

32. Какой размер кубика из картофеля используют для тушения:
А. 0,5-0,5 см;
Б. 2-2,5 см;
В. 1-1,5 см.

33. Для чего используют форму фигурной нарезки из моркови «кольбер»:
А. для вторых овощных блюд;
Б. для борщей;
В. для маринада и холодных блюд.

34. Наиболее распространенные способы переработки овощей:
А. сушка, замораживание;
Б. сушка, консервирование высокими температурами в герметичной таре, квашение и соление, маринование, замораживание;
В. соление, квашение, маринование.

35. Мясо для человека является важнейшим источником:
А. белков;
Б. минеральных веществ;

В. органических кислот.

36. Технологический процесс обработки мяса включает:

А. способы оглушения;

Б. клеймение;

В. жиловка.