Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 21.11.2026 20:39:41
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
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 А.Ф. Коршуновой

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
_____ К.А. Антошина
(подпись)
«__26_» _____02_____ 2024 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по учебной дисциплине

Б1.В.ДВ.04.01 ОСНОВЫ КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА

(шифр и наименование учебной дисциплины)

_____19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

нет
(наименование профиля подготовки)

Разработчик:
____доцент_____ _____ Антонова В.А.
(должность) (подпись)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от 26.02.2024 г., протокол № 14

Донецк 2024

Паспорт
оценочных материалов по учебной дисциплине

ОСНОВЫ КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА

(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 производства кулинарной продукции	1
		Тема 2 Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	1
		Тема 3 Классификация и ассортимент кулинарной продукции	1
		Тема 4 Процессы, формирующие качество продукции общественного питания	1
		Тема 5 Обработка овощей, плодов, грибов	1
		Тема 6 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	1
		Тема 7 Обработка различных видов мяса и субпродуктов	1
		Тема 8 Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика	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	ИД-1ПК-1 Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции	Тема 1 Тема 2 Тема 3 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 первичная обработка сырья и приготовление заданного полуфабриката
0,4-0,5	Ответ на вопрос дан на среднем уровне, ответы на тестовые задания даны на 75-89% вопросов, произведена в основном правильная первичная обработка сырья, полуфабрикат имеет некоторые несущественные недоработки, не влияющие на его качество
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
0	Ответ на вопрос неудовлетворительный, правильные ответы даны менее чем на 60% тестового задания, обработка сырья и приготовление полуфабриката произведено с грубыми нарушения требований

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 «Основы кулинарного мастерства

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 «Основы кулинарного мастерства» и для подготовки к экзамену

1. Закономерности формирования ассортимента употребляемых продуктов питания
2. Обвалка лопаточного отруба
3. Технология мясной котлетной массы и ассортимент полуфабрикатов
4. Ассортимент полуфабрикатов из картофеля
5. Ракообразные и их обработка
6. Ассортимент полуфабрикатов из куриного филе
7. Схема деления туши свинины на отрубы
8. Обработка костей тазобедренного отруба
9. Способы оттаивания мороженой рыбы
10. Формы нарезки капустных овощей
11. Ассортимент и технология полуфабрикатов из вырезки говядины
12. Технология натуральной рубленой массы из говядины и ассортимент полуфабрикатов из неё
13. Технология отделения и зачистки филе птицы
14. Обработка осетровой рыбы
15. Приемы механической обработки овощей
16. Назначение клейма на тушах мяса
17. Технология полуфабрикатов из тонкого края
18. Способы обработки и заправки тушек пернатой дичи
19. Особенности обработки десертных овощей
20. Обработка кальмаров
21. Технология полуфабрикатов из корейки свинины
22. Кулинарное назначение грудинки баранины и свинины
23. Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины
24. Использование овощных отходов
25. Классификация рыбопродуктов
26. Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины
27. Порционные полуфабрикаты из корейки свинины
28. Химический состав мяса гидробионтов
29. Схема разделки крупных тушек чешуйчатой рыбы
30. Подготовка тушек пернатой дичи к тепловой обработке
31. Цель и задачи дисциплины «Основы кулинарного мастерства»
32. Использование нарезки и шинковки при обработке овощей
33. Схема разделки бараньей туши
34. Виды панировки мясных полуфабрикатов
35. Технология котлетной рыбной массы и полуфабрикаты из неё
36. Современные инновационные способы производства кулинарной продукции
37. Минеральные вещества и витамины мяса
38. Получение очищенного сульфитированного картофеля
39. Формы нарезки луковых овощей и их назначение
40. Производство порционных полуфабрикатов из рыбы
41. Использование перемешивания и взбивания в кулинарной практике
42. Обработка мозгов и печени, полуфабрикатов из них
43. Обработка морских водорослей
44. Виды луковых овощей и их обработка
45. Обработка иглокожих

46. Правила обвалки тазобедренного отруба говядины
47. Технология полуфабрикатов из натуральной рубленной мясной массы
48. Схема обработки сельскохозяйственной птицы
49. Формы нарезки клубнеплодов и их назначение
50. Подготовка судака для фарширования
51. Типы ресторанов и их функции
52. Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из корейки и баранины
53. Условие хранения мясных полуфабрикатов
54. Технология антрекота и ромштекса
55. Технология кнельной массы из птицы и полуфабрикаты из неё
56. Обработка ракообразных
57. Виды и режимы варки пищевых продуктов
58. Обработка субпродуктов туш крупного рогатого скота
59. Характеристика мяса по термическому состоянию
60. Порционные полуфабрикаты из вырезки говядины
61. Обработка субпродуктов птицы
62. Обработка осетровых пород рыбы
63. Задачи приема панирования и его разновидности
64. Схема обработки туш мясопродуктов
65. Обработка плодовых овощей и их использование
66. Ассортимент полуфабрикатов из толстого края говядины
67. Правила обработки камбаловых рыб
68. Задачи рациональной обработки продуктов питания
69. Способы размораживания мяса
70. Подготовка овощей для фарширования
71. Технология мясной котлетной массы и ассортимент полуфабрикатов
72. Обработка бесчешуйчатой рыбы
73. Использование термостатирования в кулинарной практике
74. Схема обвалки лопаточного отруба и крупнокусковые полуфабрикаты из него
75. Ассортимент капустных овощей и их обработка
76. Схема обработки осетровой рыбы
77. Характеристика способов жарки пищевых продуктов
78. Особенности производства мяса ангуса и кобе
79. Особенности обработки туш поросят
80. Способы и цель маринования мяса
81. Схема обработки сельскохозяйственной птицы
82. Обработка шпинатных и салатных овощей
83. Использование приемов «формования» в кулинарной практике
84. Правила обвалки спинно-реберного отруба говядины
85. Технология лангета и эскалопа
86. Смысл шпигования мясопродуктов
87. Особенности обработки зайцев и кроликов
88. Обработка десертных овощей
89. Сущность приема «бланширование» и его применение в кулинарном процессе
90. Деление туши баранины на отруба
91. Технология кнельной мясной массы и полуфабрикаты из неё
92. Классификация дичи, её ассортимент

93. Правила зачистки куриного филе
94. Способы разделки чешуйчатой рыбы
95. Видовая характеристика грибов и их пищевая ценность
96. Схема разделки туши телятины
97. Технология порционных полуфабрикатов из филе птицы
98. Формы нарезки корнеплодов и их назначение
99. Особенность обработки бесчешуйчатой рыбы
100. Характеристика приемов пассерования и припускания
101. Механическая обработка грибов
102. Схема обработки туш лося, оленя
103. Способы заправки туш сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи
104. Пищевая ценность овощей
105. Схема обработки чешуйчатой рыбы
106. Задачи тепловой обработки пищевых продуктов
107. Что определяет пищевую ценность мяса
108. Схема обработки туш кабана и медведя
109. Технология кнельной массы из сельскохозяйственной птицы
110. Подготовка щуки для фарширования
111. Ассортимент полуфабрикатов высокой степени готовности из картофеля

Примерная тематика курсовых работ по учебной дисциплине «Основы кулинарного мастерства»

1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из различных видов рыб.
2. Организация процесса приготовления крупнокуского полуфабрикатов из говядины.
3. Организация процесса приготовления порционных полуфабрикатов из говядины.
4. Организация процесса приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.
5. Основы технологии производства полуфабрикатов из свинины.
6. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из баранины.
7. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из диких животных.
8. Организация централизованного производства и формирование ассортимента полуфабрикатов из овощей для предприятий питания.
9. . Организация технологического процесса централизованного производства полуфабрикатов из корнеплодов.
10. Актуальные направления организации технологического процесса централизованного производства полуфабрикатов из картофеля.
11. Организация процесса производства полуфабрикатов из мяса лесной пернатой дичи и мяса зайца.
12. Организация процесса производства рубленных полуфабрикатов из свинины.
13. Организация процесса производства полуфабрикатов из луковых и капустных овощей.
14. Особенности организации рабочих мест (участков, линий) и процесса обработки рыбы различных видов.
15. Организация процесса первичной обработки нерыбного водного сырья, особенности организации рабочих мести участков.
16. Организация процесса первичной обработки туш крупного рогатого скота.
17. Организация процесса первичной обработки туш свинины и производства различных видов полуфабрикатов.
18. Организация процесса первичной обработки диких крупных животных, кулинарное назначение частей и производство полуфабрикатов.
19. Организация процесса первичной обработки домашней птицы в условиях

централизованного производства.
20. Организация процесса первичной обработки домашней птицы на предприятиях питания с полным производственным циклом и работающих на полуфабрикатах.
21. Организация процесса первичной обработки пернатой дичи. Кулинарное использование различных видов пернатой дичи.
22. Организация процесса первичной обработки грибов. Кулинарное использование различных видов грибов.

Тестовые задания для контроля знаний студентов по дисциплине «Основы кулинарного мастерства»

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. краснокачанная;

В. парижская.

25. Способы очистки овощей:

А. механический;

Б. водный;

В. микробиологический.

26. Схема механической обработки картофеля включает следующие этапы:

А. мойка, очистка, удаление глазков;

Б. мойка, удаление «глазок»;

В. сушка.

27. Наиболее удобны для механической обработки сорта картофеля, имеющие:

А. клубни мелкого размера;

Б. неправильную форму;

В. округлую форму.

28. Перед очисткой картофель сортируют по размерам.

Это: А. увеличивает отходы при его механической обработке; Б. уменьшает отходы при его механической обработке; В. способствует быстрому приготовлению при варке.

29. Почему очищенный картофель темнеет при хранении на воздухе? А. из-за удаления глазков;

Б. через промывание перед очисткой;

В. аминокислоты, содержащиеся окисляются кислородом воздуха.

30. Схема механической обработки капусты включает следующие этапы:
    А. замачивание;
    Б. сульфитация;
    В. зачистка.
31. Какие правила необходимо соблюдать для снижения процента отходов при очистке овощей?
    А. очищать только мелкий картофель;
    Б. сортировать картофель;
    В. соблюдать режим очистки.
32. Какой процент отходов получают при механической очистке картофеля и корнеплодов?
    А. 25-40%;
    Б. 2-4%;
    В. 10-12%.
33. Какой процент отходов имеет молодой картофель?
    А. 15%;
    Б. 25%;
    В. 30%.
34. Какой процент отходов имеет картофель в марте месяце?
    А. 30%;
    Б. 25%;
    В. 40%.
35. Схема механической обработки корнеплодов включает следующие этапы:
    А. мойка, очистка, дочистка;
    Б. удаление «глазок»;
    В. вымачивание в солевом растворе.
36. Простые формы нарезания овощей:
    А. кубики;
    Б. шарики;
    В. бочонки.
37. Фигурные формы нарезки овощей:
    А. соломка;
    Б. солнышко;
    В. дюшес.
38. Какие формы нарезки овощей можно называть карбованными?
    А. нарезка кубиками;
    Б. нарезка шестеренками;
    В. нарезки дольками.
39. Художественная резка из овощей и фруктов – это:
    А. фламбе;
    Б. карвинг;
    В. конкассе.
40. Какая форма нарезки используется для приготовления блюда «картофель «пай»:
    А. брусочки;
    Б. соломка;
    В.
    долька.
41. Какой размер кубика из картофеля используют для
    тушения: А. 0,5-0,5 см;
    Б. 2-2,5 см;
    В. 1-1,5 см.
42. Для чего используют форму фигурной нарезки из моркови

«кольбер»:

А. для вторых овощных блюд;

Б. для борщей;

В. для маринада и холодных блюд.

43. 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.

44. Мясо для человека является важнейшим источником:

А. белков;

Б. минеральных веществ;

В. органических кислот.

45. Технологический процесс обработки мяса включает:

А. способы оглушения;

Б. клеймение;

В. жиловка.

46. Отделение мяса от кости – это:

А. обвалка;

Б. зачистка;

В. жиловка.

47. Обмывание туши теплой водой необходимо для:

А. улучшение тургора мяса;

Б. размораживания;

В. удаление микроорганизмов с поверхности.

48. Не допустимо размораживать мясо:

А. в подвешенном состоянии;

Б. в воде;

В. на воздухе.

49. Условия медленной разморозки:

А. температура от -1 до -4 С, влажность 90%;

Б. температура от +15 до +18 С, влажность 85%;

В. температура от 0 до 6-8 С, влажность 90-95%.

50. В состав тазобедренной части входит:

А. боковая часть;

Б. часть лопатки;

В. поясничная часть.

51. Вырезку говядины используют для:

А. жарки целиком, натуральными порционными и молкусковыми полуфабрикатами;

Б. отваривания целиком;

В. тушения.

52. Какие отрубы говядины необходимо использовать для жарки:

А. покромка;

Б. вырезка;

В. грудинка.

53. Наружный и боковой куски тазобедренной части используют для:

А. тушения крупными, порционными и мелкими кусками;

Б. жарки целиком;

В. отваривания порционными кусками.

54. полуфабрикаты из корейки используют для:

А жарки целиком, порционными (натуральными и панированными) и мелкими

кусками;
Б. припускания и тушения;
В. запекания мелкими кусками.

55. Мясо обсушивают:
А. влажными салфетками;
Б. воздухом;
В. в сушильной машине.

56. В тазобедренном отрубе выделяют кости:
А. лопаточная;
Б. берцовая, подвздошная;
В. лучевая.

57. Какие части используются для котлетной массы:
А. тонкий край;
Б. покромка II категории упитанности;
В. внутренняя часть.

58. Оптимальное назначение вырезки:
А. для жарки;
Б. для тушения;
В. для запекания.

59. Мясо для шашлыка имеет следующие стандартные
размеры: А. кусочки по 10-15 г;
Б. брусочки по 5-7 г;
В. кусочки по 30-40 г.

60. Ассортимент мясных рубленых натуральных полуфабрикатов включает:
А. люля-кебаб;
Б. азу;
В. эскалоп.

61. Ассортимент мясных полуфабрикатов с котлетной массы включает:
А. бефстроганов;
Б. люля-кебаб;
В. зразы.

62. Нарезку порционных и мелкокусковых полуфабрикатов следует проводить:
А. поперек мышечных волокон;
Б. во время тепловой обработки;
В. вдоль мышечных волокон.

63. В котлетное мясо добавляют:
А. хлеб;
Б. лимонную кислоту;
В. соду.

64. В чем разница между котлетой отбивной и натуральной из свинины:
А. наличие косточки;
Б. наличие панировки;
В. использованная часть мяса.

65. Сколько хлеба надо взять для котлетной массы,
%: А. 10;
Б. 15;
В. 25.

66. В кнельную массу добавляют:
А. взбитые белки и сливки;
Б. молоко и яйца;
В. взбитые белки.

67. Птица по способу промышленной обработки поступает на предприятия:
А. потрошенной или полупотрошенной, без перьев;
Б. не потрошенной в перьях;
В. потрошенной в перьях.
68. По термическому состоянию сельскохозяйственная птица на предприятия питания поступает:
А. замороженная или охлажденная;
Б. размороженная или парная;
В. живая или охлажденная.
69. Из натурального филе кур готовят:
А. котлеты пожарские;
Б. котлеты по-киевски;
В. птицу по-столичному.
70. Мясо задней ноги кроликов используют для изготовления:
А. котлет натуральных и фаршированных;
Б. котлетной массы и изделий из нее;
В. шашлыка.
71. Крупную дичь (фазанов, тетерев, глухарей) потрошат и разбирают как:
А. водоплавающую птицу;
Б. сельскохозяйственную птицу;
В. мелкую дичь.
72. Из филе курицы, индейки, фазанов, рябчиков, тетерев, куропатки готовят полуфабрикаты:
А. котлеты натуральные, панированные, филе по-столичному;
Б. птица жареная во фритюре, волованы с курицей;
В. цыплята-табака, чахохбили.
73. Цель заправки птицы перед тепловой обработкой целой тушкой для:
А. обеспечение равномерного прогрева и облегчения порционирования;
Б. снижение потерь массы во время нагревания через меньшую деформацию птицы;
В. уменьшение времени термической обработки.
74. Мелкую дичь потрошат через:
А. разрез шеи со стороны спинки;
Б. разрез брюшной полости от анального отверстия до киля грудной кости;
В. шею со стороны зоба.
75. На предприятия питания птица поступает:
А. I и II категории;
Б. I и II сорта;
В. старые петухи или куры.
76. Мелкокусковые полуфабрикаты из птицы это:
А. рагу;
Б. цыплята-табака;
В. гуляш, бефстроганов.
77. Котлеты по-киевски фаршируют:
А. измельченным яйцом, зеленью;
Б. молочным соусом;
В. маслом сливочным зеленым.
78. Способы заправки тушек птицы:
А. в "карман":
Б. веревкой;
В. восьмеркой.
79. Какую косточку оставляют на филе при зачистке:

А. крыло;
Б. косточку-вилку;
В. плечевую кость.

80. По которому суставу отделяется шея у птицы:
А. по последнему:
Б. по первому;
В. по второму.

81. Опаливание птицы проводят на:
А. электроплите;
Б. не коптящем огне;
В. очаге.

82. Какой полуфабрикат готовится с косточкой:
А. шницель;
Б. котлета по-киевски;
В. паровая котлета.

83. Какая операция не используется при приготовлении курицы по-столичному:
А. шпигование;
Б. панирование;
В. отбивание.

84. Какая панировка применяется для приготовления птицы по-столичному:
А. сухари панировочные;
Б. мука;
В. белый хлеб соломкой.

85. Какой полуфабрикат нужно панировать два раза:
А. филе панированное;
Б. котлета фаршированная;
В. курица гриль.

86. Операция обязательна при приготовлении кнельной массы:
А. измельчение;
Б. перемешивание;
В. протирание.

87. Для какого полуфабриката необходим льезон:
А. рагу из потрохов;
Б. котлета панированная;
В. котлета пожарская.

88. Для кнельной массы обязательно необходим:
А. жир;
Б. молоко;
В. белок.

89. Наиболее достоверный способ определения свежести рыбы?
А. определить запах рыбы;
Б. в толщу рыбы поместить разогретый нож;
В. осмотр жабр рыбы.

90. Как оттаивают чешуйчатую породы рыб?
А. в холодной воде;
Б. в теплой воде;
В. на воздухе.

91. В любом случае рыба считается размороженная?
А. если температура в толще достигает 0°С;
Б. если температура в толще достигает -1 °С;
В. если температура в толще достигает +20°С.

92. Как оттаивают филе рыбы?

А. на воздухе;
Б. в воде;
В. в воде с добавлением соли.

93. Как оттаивают осетровую рыбу, крупные экземпляры сомов?
А. на воздухе;
Б. в воде;
В. в воде с добавлением соли.

94. С чего начинают разделку рыбы чешуйчатых пород?
А. с удаления головы;
Б. с потрошения;
В. со снятия чешуи.

95. Какой процент отходов составляет при обработке рыбы с головой
А. 14-20%;
Б. 20-23%;
В. 7-10%.

96. Потрошение рыбы для полуфабриката "кругляши фаршированные":
А. через отверстие при удалении головы;
Б. через отверстие при удалении спинного плавника;
В. через отверстие при разрезе от анального отверстия до жаберных крышек.

97. Как можно удалить визигу из осетровой рыбы?
А. после разделения на звенья;
Б. с середины рыбы, подтянуть поварской иглой;
В. после полукругового надреза хвоста.

98. Цель ошпаривание осетровой рыбы
А. для удаления спинных шипов;
Б. для удаления брюшных и боковых шипов;
В. для уменьшения сгустков белка при тепловой обработке;

99. Быстрый способ размораживания рыбы с костным скелетом:
А. на воздухе;
Б. в воде;
В. под потоком воды из душа.

100. У щуки для фарширования кожу снимают:
А. чулком;
Б. срезают с мякотью толщиной 0,5 см со спины;
В. отделяют кости через брюшко.

101. Судак для фарширования потрошат так:
А. разрезанием спинки;
Б. разрезание брюшка;
В. вместе с головой.

102. Перед пластования рыбы осетровых пород с нее удаляют:
А. спинные шипы и хорду (визигу), голову;
Б. спинные, боковые, брюшные шипы;
В. голову, плавники.

103. До переработки не допускаются моллюски, раковины которых:
А. открыты;
Б. закрыты;
В. замороженные.

104. При разделке рыбы на филе без кожи и костей, которую операцию можно не выполнять:
А. потрошенные;
Б. мытье;
В. удаление плавников.

105. Ошпаривания порционных кусков рыбы с хрящевым скелетом выполняют с целью:
    А. уничтожение микроорганизмов;
    Б. сохранение цвета мяса рыбы;
    В. улучшение качества готовых блюд.
106. На предприятия питания рыба поступает:
    А. живой, охлажденной, мороженой, соленой;
    Б. мертвой, в аквариумах;
    В. уснувшей, спокойной, соленой.
107. Мороженую рыбу на предприятиях питания размораживают:
    А. в горячей воде при Т 50...60ºС;
    Б. на воздухе и в холодной воде;
    В. в холодной подкисленной воде.
108. Для фарширования используют рыбу:
    А. судак, щука, карп;
    Б. ставриду, сома, палтуса;
    В. рыбу осетровых пород.
109. Цель панировки полуфабрикатов:
    А. улучшение внешнего вида;
    Б. уменьшение потерь сока, испарения воды;
    В. повышению биологической ценности, вкусовых качеств.