**ВОПРОСЫ**

**к региональной олимпиаде профессионального мастерства Тульской области**

**для подготовки студентов профессиональных образовательных организаций,**

**обучающихся по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»**

1. Укажите виды панировки для жарки рыбы основным способом:

а) в муке, сухарях

б) в муке, льезоне, белой панировке

в) в тесте кляр

2. Выберите вид нарезки из картофеля для приготовления блюда «Рыба жареная с луком по-ленинградски»:

а) кружочки;

б) дольки;

в) брусочки.

3. Выберите по каким признакам определяют готовность рыбы в жарочном шкафу:

а) по внешнему виду;

б) по температуре;

в) по прозрачным пузырькам на поверхности.

4. Укажите причину размягчения рыбы при тепловой обработке:

а) происходит денатурация белка

б) коллаген переходит в глютин

в) вытапливание жира

5. Какие полуфабрикаты из рыбы используют для жаренья основным способом:

а) в целом виде с головой, порционные куски филе с кожей и костями

б) в целом виде с головой, порционные куски филе с кожей и костями, филе с кожей без костей

в) в целом виде с головой, порционные куски филе с кожей и костями, филе без кожи и костей

1. Укажите виды панировки для жарки рыбы во фритюре:

а) в белой панировке;

б) в двойной панировке

в) в муке

7. Какую форму имеет полуфабрикат тельное:

а) маленькие шарики

б) полумесяц

в) форма батона

8. Рыбу массой до 200 г. используют:

а) порционными кусками (кругляшами)

б) целиком

в) разделывают на филе

9. Выберите полуфабрикат из рыбной котлетной массы, приготовленный с фаршем из варёных яиц и пассированного лука:

а) котлеты

б) зразы

в) тефтели

10. Для жарки основным способом рыбу нарезают порционными кусками под углом:

а) 40°С

б) 60°С

в) 30°С

11. Назовите блюдо из творога, в которое вводят взбитые белки:

а) сырники;

б) запеканка;

в) пудинг.

12. Определите, какое тесто используют для приготовления вареников с творогом:

а) слоёное

б) пресное

в) дрожжевое

13. Укажите причину, по которой при приготовлении вареников ленивых в больших количествах в массу не добавляют сахар:

а) масса уплотняется

б) масса разжижается

в) масса становится крошливой

14. Для приготовления каких блюд творог отжимают:

а) холодных

б) горячих жареных

в) горячих

15. Температура подачи горячих супов:

а) 75°

б) 90°

в) 50°

16. Укажите форму нарезки капусты при приготовлении рассольника домашнего:

а) соломка

б) шашки

в) дольки

17. Для приготовления щей суточных используется:

а) свежая капуста

б) квашеная капуста

в) щавель

18. Выберите форму нарезки капусты для борща «Московского»:

а) соломка

б) дольки

в) рубка

19. В какой последовательности необходимо закладывать картофель при варке супов:

а) до кислотосодержащих продуктов

б) после кислотосодержащих продуктов

в) одновременно с кислотосодержащими продуктами

20. Какой борщ перед подачей заправляют чесноком:

а) «Московский»

б) «Украинский»

в) «Сибирский»

21.Какой тепловой обработке подвергают солёные огурцы при приготовлении рассольников:

а) варка

б) припускание

в) тушение

22. Форма нарезки картофеля и корнеплодов зависит:

а) от их кулинарного использования

б) способа нарезания (машинный и ручной)

в) их размеров

23. Какие простые формы нарезки овощей относятся к удлинённым:

а) соломка, брусочки, ломтики

б) соломка, брусочки, дольки

в) брусочки, кубики, стружка

24. С какой целью выполняют сортировку (калибровку) клубней картофеля по размерам:

а) снижение отходов при машинной очистке картофеля

б) снижение времени очистки

в) повышение производительности труда

25. Определите, из каких компонентов состоит картофельное пюре

а) картофель, вода, молоко, яйцо, соль;

б) картофель, вода, молоко, соль;

в) картофель, вода, соль, молоко, сливочное масло.

26. Укажите, в какие котлеты из овощных масс не добавляют манную крупу:

а) свекольные

б) капустные

в) картофельные

27. Укажите срок хранения тушёных и запеченных овощей:

а) не более 2-х часов;

б) не более 6 часов;

в) не более 4-х часов.

28 .Укажите технологическую последовательность варки овощей:

а) залить холодной водой, довести до кипения и варить при постоянном помешивании;

б) заложить в кипящую воду, довести до кипения и варить на медленном огне при

закрытой крышке;

в) заложить в кипящую воду, довести до кипения и варить на медленном огне в

открытой посуде.

29. Назовите форму полуфабриката «котлеты картофельные»:

а) овально-приплюснутая с заостренным концом;

б) круглая;

в) в виде полумесяца

30. Укажите, в каком состоянии картофель протирают для приготовления пюре:

а) горячим

б) тёплым

в) остывшим

31.Картофельные зразы…:

а) жарят во фритюре

б) жарят основным способом

в) запекают

32. Определите способ нарезки моркови для рагу из овощей:

а) соломкой;

б) дольками;

в) кружочками.

33. Укажите, с какой целью свежую капусту на 15 - 20 мин кладут в солёную воду:

а) для сохранения цвета;

б) для сохранения витаминов;

в) для удаления гусениц и улиток

34. Как сохранить зелёный цвет овощей (щавеля, щпината, зелёного горошка) при варке:

а) варить при медленном кипении

б) варить в бурно кипящей воде

в) варить при закрытой крышке

35. Укажите, что способствует увеличению времени варки бобовых:

а) добавление при варке холодной воды, соли, томата;

б) добавление при варке горячей воды;

в) замачивание в холодной воде.

36. Укажите для чего «защипывают» соус сливочным маслом:

а) для консистенции;

б) для вкуса;

в) чтобы не образовалась плёнка.

37. Определите соус с неоднородной консистенцией:

а) томатный;

б) грибной;

в) паровой.

38. Укажите форму нарезки овощей для приготовления соуса «Маринад овощной с томатом»:

а) кубики

б) дольки

в) соломка

39. Определите, производным от какого соуса является соус луковый:

а) от белого;

б) от красного;

в) от томатного.

40. Для приготовления рыбы, запеченной с картофелем по-русски используют соус..:

а) томатный

б) белый

в) паровой

41. Консистенция каш зависит от:

а) от соотношения крупы и воды

б) от способа варки

в) от вида крупы

42. Укажите крупы, из которых приготавливают крупеник:

а) рисовая, пшённая

б) гречневая, пшеничная

в) перловая, пшеничная

43. Прогоркание круп - это:

а) плесневение

б) окисление жира

в) повышенная влажность

44. Укажите консистенцию каш для приготовления блюд из круп (котлеты, биточки):

а) жидкую

б) вязкую

в) рассыпчатую

45. Какая из круп промывается только тёплой водой:

а) гречневая

б) рисовая

в) ячневая

46. Укажите причину предварительной варки круп до полуготовности в воде при приготовлении

молочных каш:

а) затрудняется процесс разваривания круп в молоке;

б) молоко быстро пригорает;

в) крупа приобретает неприятный привкус.

47. Укажите консистенцию гречневой каши для приготовления крупеника:

а) рассыпчатая;

б) вязкая;

в) жидкая.

48. Какие макаронные изделия относятся к трубчатым:

а) ракушки, спиральки

б) вермишель, спагетти

в) макароны, перья

49. Укажите, каким способом отваривают лапшу для приготовления блюда «лапшевник с

творогом»:

а) сливным;

б) несливным;

в) в большом количестве жидкости.

50. Определите количество воды, необходимое для варки 1 кг макарон сливным способом:

а) 2-3 л воды;

б) 3-4 л воды;

в) 5-6 л воды

51. Укажите время варки яйца вкрутую:

а)5 мин.;

б) 12 мин.;

в) 25 мин.

52. Определите способ варки яиц по характеристике белка и желтка – наружные слои белка свёрнуты, желток – жидкий:

а) яйца, сваренные всмятку

б) яйца, сваренные вкрутую

в) яйца, сваренные в «мешочек»

53. Укажите, как используют яйца, сваренные всмятку:

а) в горячем виде на завтрак;

б) для фаршей;

в) для салатов.

54.Определите название блюда по набору сырья: яйца, молоко, масло сливочное, соль:

а) драчена;

б) омлет смешанный;

в) омлет натуральный.

55. Укажите, в какое блюдо добавляют творог:

а) запеканка рисовая;

б) пудинг манный;

в) лапшевник.

56. Причина затягивания белой плёнкой желтка у яичницы – глазуньи:

а) жарение при низкой температуре

б) жарение при закрытой крышке

в) избыточное количество соли

57. Овощерезательная машина МРО -200 используется:

а) для отрезания плодоножки

б) для очистки корнеплодов

в) для шинкования капусты

58. Рабочий орган фаршемешалки:

а) рабочий вал с лопастями

б) подрезная решётка

в) шнек

59. Определите название оборудования, имеющего комплект сменных исполнительных механизмов

а) подъёмно- транспортные машины

б) универсальные приводы

в) машины для мытья посуды

60. Назовите вид оборудования, в котором есть «рубашка»:

а) жарочный шкаф

б) электрическая плита

в) стационарный пищеварочный котёл

61. Устройство, предназначенное для охлаждения паров фреона и превращения их в жид-

кость:

а) конденсатор;

б) испаритель;

в) вентиль.

62. Рабочий орган мясорыхлителя:

а) ножи-фрезы

б) гребёнки

в) каретка

63. Аппаратура, регулирующая и измеряющая давление в пароводяной рубашке котла

а) двойной предохранительный клапан;

б) манометр;

в) клапан-турбинка

64.Рабочие органы мясорубки:

а) шнек, ножи, решетка;

б) предохранительное кольцо;

в) толкатель.

65.Машина для очистки картофеля и корнеплодов:

а) МОК-250;

б) МРО-50-200;

в) МКП-60.

66. Метод определения значений показателей качества с помощью органов чувств называется:

а) физический

б) биологический

в) органолептический

67. Определите комплекс мер, направленных на уничтожение возбудителей заразных заболеваний

а) дезинфекция

б) дезинсекция

в) дератизация

68. Укажите, с какой целью производится маркировка инвентаря:

а) для предотвращения микробного заражения продуктов;

б) для определения последовательности использования разделочных досок;

в) в целях эстетического оформления.

69. Ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники ОП называется:

а) гигиена труда

б) санитария

в) личная гигиена

70. Невосприимчивость организма к инфекционным заболеваниям называется:

а) инфекция

б) иммунитет

в) инкубационный период

71. Укажите, как часто проводят санитарные дни на предприятиях общественного питания:

а) один раз в неделю

б) один раз в декаду

в) один раз в месяц

72. Укажите, какая пища лучше усваивается:

а) протёртая

б) кусковая

в) сырая

73. Микробы, способные размножаться только в живых клетках - это:

а) бактерии

б) дрожжи

в) вирусы

74. Сколько раз в год обязан работник ПОП проходить исследования на бактерионосительство:

а) 3 раза в год

б) 1 раза в год

в) 2 раза в год

75. Пищевая ценность крупы зависит:

а) от вида и характера обработки

б) от химического состава

в) от вида зерна

76. Часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом оборудование, посуду, инвентарь, инструменты, - это:

а) цех

б) рабочее место повара

в) предприятие общественного питания

77. Самая благоприятная среда для развития микробов:

а) вода

б) почва

в) воздух

78. Как называется процесс обработки, при котором подсолённую рыбу медленно обезвоживают в естественных условиях:

а) вяление

б) копчение

в) соление

79. К томатным овощам относятся:

а) кабачки, огурцы, патиссоны

б) перец, баклажаны, томаты

в) картофель, свёкла, соя

80. Указать возбудитель эпидемического гепатита:

а) фильтрующий вирус;

б) палочки;

в) холерный вибрион.

81. По какому принципу делятся макаронные изделия:

а) по виду

б) по форме

в) по размеру

82. Назовите продукты, относящиеся к пряностям:

а) продукты, имеющие специфический вкус и запах;

б) продукты, имеющие специфический цвет;

в) продукты, имеющие запах и цвет.

83. Что относится к клубнеплодам:

а) редис, хрен

б) свекла, редька

в) картофель, топинамбур

84. Укажите, какое растительное масло получают из семян:

а) кукурузное, оливковое;

б) соевое, арахисовое;

в) подсолнечное, рапсовое.

85. Какие грибы необходимо замачивать 3-4-часа:

а) маринованные

б) сушёные

в) солёные

86. Корнеплод, который используется только в сыром виде:

а) редис

б) свёкла

в) сельдерей

87. Какой яд содержится в позеленевшем картофеле:

а) пектин

б) канцероген

в) соланин

88. Определите сложные органические соединения, состоящие из глицерина и жирных кислот, в которых содержится углерод, водород и кислород:

а) белки

б) жиры

в) витамины

89. В каком помещении находятся холодильные камеры для хранения продуктов на ПОП:

а) складское

б) бытовое

в) залы

90. Физиология изучает:

а) физиология живого организма

б) строение, свойства и жизнедеятельность организмов

в) влияние различных факторов внешней среды на здоровье человека

91. Укажите, какая температура должна быть в горячем цехе:

а) не должна превышать 23 градуса;

б) не должна превышать 25 градусов;

в) не должна превышать 26 градусов.

92. Назовите красящее вещество моркови:

а) антоциан;

б) каротин;

в) хлорофилл.

93.Назовите пряности,относящиеся к листовым:

а) лавровый лист;

б) горчица;

в) ваниль.

94.После окончания варки супы настаивают:

а) для формирования вкуса и аромата;

б) для улучшения цвета;

в) чтобы овощи стали мягкими

95.Укажите, по каким показателям определяется энергетическая ценность продукта:

а) белки, жиры, углеводы;

б) витамины, минеральные вещества;

в) углеводы, минеральные вещества.

96. Сульфитирование картофеля - это:

а) обработка кислотой

б) обработка щёлочью

в) обработка бисульфитом натрия

97. Форма нарезки моркови для блюда «морковь в молочном соусе»:

а) чесночки

б) средний кубик

в) ломтики

98.В сладкие супы для получения нужной консистенции добавляют:

а) пектин

б) крахмал

в) агар

99. Какое заболевание могут нести яйца водоплавающих птиц:

а) сальмонеллез

б) коклюш

в) энторобиоз

100. Наиболее ценным продуктом питания является рыба:

а) живая

б) охлаждённая

в) мороженая