

Тестовые задания

для аттестации инженерно-педагогических работников ГБОУ НиСПО по специальности «Повар, кондитер»

| им ТЗ | НАЗВАНИЕ ПРЕДМЕТОВ |
|-------|---|
| ОФП | Основы физиологии питания, санитарии, гигиены. |
| ОК | Основы калькуляции и учета. |
| ТПП | Товароведение пищевых продуктов. |
| ОПОП | Оборудование предприятий общественного питания. |
| ОП | Организация производства предприятий общественного питания. |
| Э | Экономика отрасли и предприятия. |
| ДК | Деловая культура. |
| К | Кулинария. |
| ТМК | Технология приготовления мучных кондитерских изделий. |

| Имя ТЗ | Формулировка тестового задания |
|--------|---|
| 1ОФП | Выбрать правильный ответ: Сочетание принципов механического, химического и термического щажения является неизменным условием эффективности лечебного питания; - не является принципами лечебного питания; - частично эффективно действует на выздоровление. |
| 2ОФП | Выбрать правильные ответы: При сахарном диабете запрещается употреблять - копченую колбасу; - сдобные мучные изделия; - ржаной хлеб; - огурцы. |
| 3ОФП | Выбрать правильный ответ: Роль белков в организме человека - - участвуют в образовании энергии; - являются основным пластическим материалом; - используются в процессе мышечной деятельности. |
| 4ОФП | Выбрать правильный ответ: Режим питания при диетах - - пять раз в день; - четыре раза в день; - три раза в день. |
| 5ОФП | Выбрать правильный ответ: Употребление цельного молока запрещается при - хронических гастритах, колитах; - заболевании почек; - сахарном диабете. |
| 6ОФП | Выбрать правильные ответы: Роль и физиологическое значение жиров для человека - - пластический материал; - источник энергии; - снабжение организма человека витамином «А», «Д». |
| 7ОФП | Выбрать правильный ответ: Бракераж - - контроль за качеством продукции; - контроль за условиями хранения продуктов; - контроль приготовления пищи. |

| | |
|--------|--|
| 8ОФП | Выбрать правильный ответ: Внутренний жир защищает человека от - ударов, сотрясений и смещений внутренних органов; - заболеваний; - переутомления. |
| 9ОФП | Установить соответствие вид сахаров: 1) полисахариды; 2) моносахариды; а) сложные углеводы нерастворимые в воде, обладают несладким вкусом; б) простые углеводы растворимые в воде, сладкие на вкус; |
| 10ОФП | Выбрать правильные ответы: Мыть и дезинфицировать руки необходимо - перед началом работы; - после посещения туалета; - при переходе к другой технологической операции; - после душа; - не мыть руки. |
| 11 ОФП | Выбрать правильный ответ: Сроки хранения заливных блюд и студней: - 2С-6С- 12 часов; - 3С-10С-5 часов; - 2С-6С - 24 часов; - 2С-6С - 5 дней. |
| 120ФП | Выбрать правильный ответ: Характерными симптомами заболевания дизентерии являются - слабость, повышенная температура, боли в области кишечника, многократный жидкий стул иногда с кровью и слизью; - острое расстройство функций кишечника, слабость, сыпь, высокая температура, бессонница; - диарея, рвота, слабость, головная боль, судороги. |
| 1ОК | Выбрать правильные ответы: Товарами общественного питания являются -сырье; -покупные изделия; -продукция собственного производства; -оборудование; -посуда, инструменты; -транспорт. |
| 2ОК | Выбрать правильные ответы: Хозяйственный учет включает -наблюдение; -измерение; -регистрацию хозяйственной деятельности; -обобщение результатов хозяйственной деятельности; -доставку товаров; -приготовление блюд. |
| 3ОК | Выбрать правильный ответ: Требования, предъявляемые к бухгалтерскому учету - -точность и объективность; -сдача документов в срок; -произвольная форма учета; -необъективность, нерегулярность. |
| 4ОК | Выбрать правильный ответ: В бухгалтерском учете вводится понятие «двойная запись» с целью - - все записи делают на взаимосвязанных счетах; - все записи делают на каждом счете два раза; -все записи на счетах копируют в журналах. |
| 5ОК | Вставить пропущенное слово: Группировку результатов учета по определенным признакам называют |
| 6ОК | Выбрать правильный ответ: Требования главного бухгалтера при оформлении документов обязательны для - всех работников предприятия; - руководителя; материально ответственных работников предприятия. |

| | |
|------|---|
| 7ОК | Выбрать правильный ответ: План-меню составляется -заведующим производством; -директором; -бригадиром; -главным бухгалтером. |
| 8ОК | Выбрать правильный ответ: Цена в общественном питании складывается из себестоимости продукции и торговой наценки; - стоимости сырья и торговой наценки; - стоимости сырья и налога. |
| 9ОК | Выбрать правильный ответ: «Дневной заборный лист» предназначен для - оформления передачи готовых изделий с производства на раздачу, буфеты, кафе и т.д. определения качества продукции производства; - определения цены одной порции. |
| 1ТПП | Выбрать правильные ответы: Продукты, относящиеся к скоропортящимся (по содержанию воды) это - хлеб; -молоко; -мясо; -овощи и фрукты; -сахар; -соль. |
| 2ТПП | Выбрать правильные ответы: К полисахаридам относят (углеводы) -клетчатка; -крахмал; -гликоген; -лактоза; -фруктоза. |
| 3ТПП | Выбрать правильные ответы: Фитонциды находятся в следующих продуктах -лук; -чеснок; -хлеб; -грейпфрут. |
| 4ТПП | Выбрать правильный ответ: К реализации не допускаются сливки следующей консистенции - тягучей; - однородной; - жидкой. |
| 5ТПП | Выбрать правильный ответ: Условия хранения сухих сливок -1-1 ОС, влажность 80% - 8 месяцев; -2-6С, влажность 80% - 36 часов; -4-8С, влажность 80% - 2 месяца; |
| 6ТПП | Выбрать правильные ответы: По способу термической обработки колбасы подразделяют на - сырокопченые; - вареные; - копченые; - полукопченые; - вяленые; - запеченные. |
| 7ТПП | Выбрать правильные ответы: В качестве дополнительного сырья для производства колбас используют - крахмал; - яйца; - лук и чеснок; - свинину; - мясо птицы; - говядину. |
| 8ТПП | Выбрать правильные ответы: К вареным колбасным изделиям относят - мясные хлебцы; - зельце; - ливерные колбасы; - краковские колбасы; |

| | |
|-------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - ветчина; - окорок; - рулет. |
| 9ТПП | <p>Выбрать правильные ответы: К крепким алкогольным напиткам относят</p> <ul style="list-style-type: none"> - водку; - ром; - коньяк; - пиво; - ликер; - вино. |
| 10ТПП | <p>Выбрать правильные ответы: В зависимости от срока выдержки виноградные вина делят на</p> <ul style="list-style-type: none"> - ординарные; - марочные; - коллекционные; - крепленые; - столовые. |
| 11ТПП | <p>Выбрать правильный ответ: Дефект сгущенного молока при вздутии и деформации банки-</p> <ul style="list-style-type: none"> - бомбаж; - загустение; - порванная этикетка. |
| 12ТПП | <p>Выбрать правильный ответ: Первое число маркировки доньшка баночных консервов обозначает</p> <ul style="list-style-type: none"> - номер смены; - число выпуска; - месяц выпуска; - год выпуска. |
| 1ОПОП | <p>Выбрать правильные ответы: К передаточным механизмам скольжения относят следующие передачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ременная; - фрикционная; - зубчатая; - червячная. |
| 2ОПОП | <p>Выбрать правильный ответ: Рабочим органом картофелеочистительной машины является</p> <ul style="list-style-type: none"> - конусный диск; - шнек; -ножевые колодки. |
| 3ОПОП | <p>Выбрать правильный ответ: Машина МРТ-60М предназначена для</p> <ul style="list-style-type: none"> - раскатывания теста; - рыхления мяса; - формовки котлет. |
| 4ОПОП | <p>Выбрать правильные ответы: Рабочими органами мясорыхлительной машины являются</p> <ul style="list-style-type: none"> - гребенки; - ножи-фрезы; - дисковый нож. |
| 5ОПОП | <p>Вставить пропущенное слово: Совокупность механизмов выполняющих определенную работу или преобразующие один вид энергии в другой это</p> |
| 6ОПОП | <p>Выбрать правильный ответ: В пищеварочном котле манометр служит для</p> <ul style="list-style-type: none"> - измерения давления в паровой рубашке; - измерения температуры в варочном сосуде; - измерения атмосферного давления. |

| | |
|--------|--|
| 7ОПОП | Выбрать правильные ответы: Электрические мармиты подразделяются на - стационарные; - передвижные; - модульные. |
| 8ОПОП | Выбрать правильные ответы: В качестве теплоносителя в мармитах используется - пар; - вода; - газ. |
| 9ОПОП | Выбрать правильные ответы: К основным частям машины относятся: - станина; - корпус; - рабочая камера; - рабочие органы; - передаточный механизм; - поддон; - переключатель. |
| 10ОПОП | Выбрать правильный ответ: Машина МРОВ-160 предназначена для - нарезки вареных овощей; - нарезки сырых овощей; - протираания овощей. |
| 11ОПОП | Выбрать правильный ответ: Запрещается использовать мясорубку, когда загрузочная воронка не имеет - предохранительного кольца; - предохранительной решетки; - предохранительного клапана. |
| 12ОПОП | Установить соответствие маркировки машин: 1) картофелеочистительный механизм; а) УММ-5 2) просеиватель; б) МП-800; 3) мясорыхлительная машина; в) МРМ-15; 4) хлеборезательная машина; г) МРХ-200; 5) электрический кипятильник; д) КНЭ-25; |
| 13ОПОП | Выбрать правильные ответы: К способам охлаждения относятся: - ледяное; - льдосоляное; - сухим льдом; - водяное; - пониженным давлением. |
| 14ОПОП | Выбрать правильный ответ: Процесс сублимации - это переход из твердого состояния в парообразное; - переход из жидкого состояния в твердое; - переход из твердого состояния в жидкое; переход из жидкого состояния в парообразное. |
| 1ОП | Выбрать правильные ответы: Предприятия общественного питания по характеру производства подразделяются на: - заготовочные; - доготовочные; - предприятия с полным циклом; - специализированные. |
| 2ОП | Выбрать правильные ответы: В зависимости от ассортимента выпускаемой продукции предприятия общественного питания делят на: - универсальные; - специализированные; - комфортабельные; - оригинальные; - разнообразные. |
| 3ОП | Выбрать правильный ответ: Крупное предприятие общественного питания, предназначенное для выпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий это - - фабрика-кухня; - фабрика-заготовочная; - комбинат питания. |

| | |
|------|--|
| 40П | <p>Установить соответствие: Столовые различают: 1) по ассортименту реализуемой продукции; 2) по обслуживаемому контингенту; 3) по месту расположения;</p> <p>а) общего типа и диетические; б) школьные, студенческие и рабочие; в) по месту учебы, работы.</p> |
| 5П | <p>Выбрать правильные ответы: Доставка продуктов ведется следующим способом: - централизованным; - децентрализованным; - транзитным; - складским.</p> |
| 60П | <p>Установить соответствие: Тару классифицируют по: 1) виду материала; 2) степени жесткости; 3) степени реализации; 4) краткости использования;</p> <p>а) деревянная, стеклянная, металлическая, тканевая; б) жесткая, мягкая, полужесткая; в) универсальная, специализированная; г) одноразовая, многоразовая.</p> |
| 70П | <p>Установить правильную последовательность расположения блюд и закусок в меню: - холодные блюда и закуски; - горячие закуски; - супы; - вторые блюда; - сладкие блюда; - горячие напитки; - холодные напитки собственного производства; - мучные кулинарные и кондитерские изделия.</p> |
| 80П | <p>Выбрать правильный ответ: Часть предприятия, на котором процесс труда выполняется одним или группой работников, выполняющих определенные операции называется - рабочим местом; - отделением; - цехом; - участком.</p> |
| 90П | <p>Выбрать правильный ответ: Оборудование в цехе располагается по: - ходу технологического процесса; - выбору главного технолога; - указанию инструкции.</p> |
| 100П | <p>Выбрать правильные ответы: Все виды затрат рабочего времени делят на время: - нормируемое; - ненормируемое; - обеденное; - вспомогательное; - нормативное.</p> |
| поп | <p>Выбрать правильные ответы: Способы хранения и укладки сырья и продуктов на складе - стеллажный; - штабельный; - ящичный; - насыпной; - подвесной; - водный; - гастрономический; - сортировочный.</p> |
| 120П | <p>Выбрать правильные ответы: Факторы, определяющие микроклимат в производственных помещениях - температура; - влажность; - скорость движения воздуха; - тепловое излучение; - высота стен; - количество и размещение оборудования.</p> |

| | |
|------|--|
| 130П | Выбрать правильные ответы: В горячем цехе выделяются специализированные отделения - суповое; - соусное; - дефростационное; - отделение фиксации. |
| 1Э | Выбрать правильный ответ: Первым Экономикой как науку рассматривал - Аристотель; - Маслоу; - А.Смит; - В.И.Ленин. |
| 2Э | Выбрать правильный ответ: Физиологические потребности, социальные потребности, потребности в самореализации -это уровни - пирамиды Маслоу; - квадрата Маслоу; - списка Маслоу; - треугольника Маслоу. |
| 3Э | Выбрать правильный ответ: Бюджет отдельной семьи, ведение частного семейного бизнеса - это предмет изучения - микроэкономики; - макроэкономики; - социологии; - истории. |
| 4Э | Вставить пропущенное слово: Платежеспособная потребность населения называется |
| 5Э | Выбрать правильный ответ: Выпуск наличных денег в обращении называется - эмиссией; - котировкой; - дефляцией; - инфляцией. |
| 6Э | Выбрать правильный ответ: К низшим товарам и услугам (товарам Гиффена) относятся: - крупы, хлеб, молоко; - автомобили, дома; - ювелирные изделия; - фрукты, мясо. |
| 7Э | Выбрать правильный ответ: Превышение спроса над предложением в экономике называется - дефицитом; - избытком; - равновесием; - конкуренцией. |
| 1ДК | Выбрать правильный ответ: Психология - это - наука о человеческой психике; - наука о правилах обслуживания; - наука о нормах поведения; - наука о морали. |
| 2ДК | Выбрать правильный ответ: К темпераментам относятся - сангвинический; - меланхолический; - холерический; - флегматический; - все ответы верны |
| 3ДК | Выбрать правильный ответ: Манеры поведения, совокупность правил учтивости и вежливости, традиций и условностей, принятые в обществе, соблюдаемые гражданами при общении друг с другом называют - этикетом; - моралью; - психологией; - этикой. |

| | |
|-----|---|
| 4ДК | Выбрать правильный ответ: Культура речи включает в себя - точность, ясность, грамотность; - простота и немногословность; - вежливость и тактичность; - все ответы верны. |
| 5ДК | Выбрать правильный ответ: К вербальным средствам общения относятся - речь; - поза; - выражение глаз; - жесты. |
| 6ДК | Выбрать правильный ответ: Краткий маркетинговый документ для поиска работы, содержащий автобиографические данные, построенный так, чтобы быстро произвести положительное впечатление на работодателя - резюме; - характеристика; - автобиография; - информация. |
| 7ДК | Вставить пропущенное слово: Свойство высокоорганизованной материи (мозга) отражать (познавать) окружающую действительность это - |
| 8ДК | Выбрать правильный ответ: Общность людей, специально кем-то организованная для выполнения определенной деятельности называется - формальной группой; - неформальной группой; - толпой; - малой группой. |
| 9ДК | Выбрать правильный ответ: Способность стать эффективным руководителем предприятия проявляется у типа характера - эпилептоидного; - шизоидного; - конформного; - неустойчивого. |
| ИК | Установить правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей: - сортировка; - калибровка; - мойка; - очистка; - нарезка. |
| 2К | Вставить пропущенное слово: Овощи, поступающие на предприятия общественного питания проверяют по и сортам в соответствии с Госстандартом. |
| 3К | Выбрать правильный ответ: Срок хранения очищенного картофеля в воде составляет |
| | - 2-3 часа; - 3-4 часа; -1-2 часа; - 5-6 часов. |
| 4К | Выбрать правильный ответ: Отвар после вторичного ошпаривания рыбы осетровых пород используют для - приготовления бульонов; - приготовления соусов; - приготовления желе. |

| | |
|-----|---|
| 5К | <p>Установить правильную последовательность технологического процесса приготовления кнельной массы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разделка рыбы на филе; - нарезка на куски; - замачивание хлеба; - соединение хлеба и рыбы; - пропускание через мясорубку 2-3 раза; - протираание; - взбивание с добавлением холодного молока или сливок. |
| 6К | <p>Выбрать правильные ответы: По термическому состоянию мясо поступает на предприятия общественного питания</p> <ul style="list-style-type: none"> - мороженое; - охлажденное; - свежее. |
| 7К | <p>Выбрать правильные ответы: Оттаивание мяса производят следующими способами</p> <ul style="list-style-type: none"> - медленным; - быстрым; - средним; - легким. |
| 8К | <p>Выбрать правильные ответы: Доброкачество полуфабрикатов замороженного мяса определяют следующими способами:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пробная варка; - лезвием разогретого ножа, вилки; - проколом холодной поварской иглы. |
| 9К | <p>Выбрать правильные ответы: Тепловую обработку подразделяют на</p> <ul style="list-style-type: none"> - основную; - комбинированную; - вспомогательную; - смешанную; - специализированную. |
| 10К | <p>Установить соответствие: По набору ингредиентов определить название супа</p> <p>1) рассольник домашний а) мясной бульон, свежая капуста, картофель, припущенные огурцы, пассированные овощи, сметана, зелень. 2) рассольник московский б) куриный бульон, белые коренья, куриные потроха, почки, припущенные огурцы, листья салата, шпинат, сметана, зелень, ватрушка.</p> |
| ПК | <p>Выбрать правильные ответы: Загустителями для сладких соусов являются</p> <ul style="list-style-type: none"> - крахмал; - мука; - желатин; - агар. |
| 12К | <p>Выбрать правильный ответ: Для фарширования используют молочный соус следующей консистенции</p> <ul style="list-style-type: none"> - густой; - жидкий; - средней густоты. |
| 13К | <p>Выбрать правильный ответ: «Фюме» - это</p> <ul style="list-style-type: none"> - концентрированный бульон; - белый соус; - коричневый бульон. |
| 14К | <p>Выбрать правильный ответ: Лимонную кислоту добавляют в масляные смеси, для того чтобы</p> <ul style="list-style-type: none"> - улучшить вкус; - консистенция была устойчивой; - масса была однородной. |
| 15К | <p>Выбрать правильные ответы: Органолептическими показателями качества являются</p> <ul style="list-style-type: none"> - вкус; - цвет; - консистенция; - вес; - калорийность. |

| | |
|------|--|
| 16К | Выбрать правильные ответы: Куриные яйца в зависимости от сроков хранения делят на - диетические; - свежие; - холодильниковые; - известкованные; - профильтрованные. |
| 17К | Выбрать правильный ответ: Меланж - это - замороженная смесь; - замороженные белки; - замороженная смесь желтков, белков. |
| 1ТМК | Выбрать правильный ответ: Соотношение муки, сахара и яиц в бисквитном тесте составляет -1:1:2; -2:1:1; - 1:2:2. |
| 2ТМК | Выбрать правильный ответ: Меланжор - это - машина; - загуститель; - тесто. |
| 3ТМК | Выбрать правильные ответы: В получении капиллярно - пористой структуры изделий главная роль принадлежит - белкам; - крахмалу; - сахару. |
| 4ТМК | Выбрать правильный ответ: В результате выпечки слоеного полуфабриката его объем увеличивается в - 2-3 раза; - 1-2 раза; - 3-4 раза. |
| 5ТМК | Выбрать правильный ответ: К мучным кулинарным изделиям относятся - расстегаи; - печенье; - блинчики. |
| 6ТМК | Выбрать правильный ответ: Сроки хранения изделий из теста - 24 часа при температуре 4-8С; - 12 часа при температуре 4-8С; - 36 часа при температуре 4-8С; |
| 7ТМК | Выбрать правильный ответ: Для приготовления инверта на каждые 100 частей сахара берут - 44 части воды; - 50 частей воды; - 80 частей воды. |
| 8ТМК | Выбрать правильный ответ: Кувертюр - это - шоколадная глазурь; - заварная глазурь; - сырцовая глазурь. |
| 9ТМК | Выбрать правильный ответ: Крем с добавлением сахарного сиропа называется - «глясе»; - «шарлот»; - сливочный. |
| ЮТМК | Выбрать правильный ответ: Глазированное пирожное пралине называется - «идеал»; |

| | | |
|-------|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - «миндальное»; - «грибок». | |
| ПТМК | <p>Выбрать правильный ответ: Для приготовления воздушных пирожных используют крем</p> <ul style="list-style-type: none"> - сливочный; - белковый; - заварной. | - сливочный. |
| 12ТМК | <p>Выбрать правильный ответ: Темперирование - это</p> <ul style="list-style-type: none"> - доведение кондитерского полуфабриката до заданной температуры; удаление влаги из кондитерского полуфабриката; - уваренный сахарный сироп. | доведение кондитерского полуфабриката до заданной температуры. |
| 13ТМК | <p>Выбрать правильный ответ: Сухие кондитерские духи - это</p> <ul style="list-style-type: none"> - пряности, применяемые для ароматизации изделий; - концентрат фруктово-ягодного пюре; - мелкокристаллическая кондитерская масса. | - пряности, применяемые для ароматизации изделий. |
| 14ТМК | <p>Выбрать правильный ответ: БАДЕ-100-183-это</p> <ul style="list-style-type: none"> - красители; - консерванты; - антиокислители. | - красители. |
| 15ТМК | <p>Выбрать правильные ответы: Крахмал при выпечке изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> - набухает; - клейстеризуется; - свертывается. | <ul style="list-style-type: none"> - набухает; - клейстеризуется. |