**Теоретическая часть для выполнения итогового контроля**

**Вариант № 1.**

***Выберите правильный вариант ответа.***

1. Какова масса (г) блюда «Рыба заливная»?

а) 30...40;

б) 50...75;

в) 100... 125.

2. Из рыбы какого семейства получаются хорошие бульоны и порционные куски для блюда «Рыба заливная»?

а) карповых, тресковых;

б) окуневых, осетровых;

в) лососевых, камбаловых.

3. Когда вводят в бульон «оттяжку» из взбитых белков для осветления бульона?

а) после введения желатина, соли и уксуса;

б) после введения уксуса и охлаждения до температуры 70 °С;

в) после перемешивания и доведения до кипения.

4. Какой должен быть слой рыбного желе в глубоком противне для застывания порционных кусков рыбы?

а) 1... 1,5 см;

б) 0,7... 1 см;

в) 0,5 см.

5. Какое должно быть расстояние между кусками рыбы от края посуды при раскладывании ее на застывшее желе?

а) 1...2 см;

б) 3...4 см;

в) 4...5 см.

6. Какой слой желе должен быть на поверхности рыбы?

а) 1... 1,5 см;

б) 0,5...0,6 см;

в) 0,7...0,8 см.

7. Какова масса (г) рыбы и желе при отпуске блюда «Рыба заливная»?

а) 40/60;

б) 75/125;

в) 50/100.

8. Какие соусы используют при отпуске блюда «Рыба заливная»?

а) польский;

б) майонез с корнишонами;

в) хрен с уксусом.

9. Для сохранения витаминов в овощах следует:

а) очищенные овощи держать в холодной воде

б) при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду

в) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду

г) готовить овощи на пару

д) снимать тонкий слой кожицы

10. При приготовлении салатов следует:

а) учитывать время варки овощей

б) соединять горячие и холодные овощи

в) использовать сильно разваренные овощи

г) заправлять салаты перед подачей на стол

11. Правила охраны труда при жарении овощей

а) укладывать овощи на горячую сковороду резко

б) снимать сковороду с помощью сковородника

в) крышку снимать на себя

г) крышку снимать от себя

12. Укажите виды тепловой обработки овощей при приготовлении салатов

а) варка

б) жарение

в) тушение

г) запекание

д) копчение

е) соление

13. Укажите способ нарезки овощей для винегрета

а) соломка

б) брусочки

в) кубики

14. Обозначьте цифрами последовательность приготовления салатов из свежих овощей:

а) выложить в салатницу и украсить

б) провести первичную обработку овощей

в) заправить салат

г) нарезать овощи

15. Обозначьте цифрами последовательность приготовления винегрета

а) оформить и украсить

б) нарезать картофель

в) очистить овощи

г) нарезать лук

д) посолить

е) нарезать морковь

ж) перемешать овощи

з) добавить масло

и) нарезать огурцы

к) нарезать свеклу

л) повторно перемешать

***Вставьте пропущенные слова***

16. При приготовлении винегретов свеклу рекомендуется отдельно заправить \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, для сохранения цвета.

17. Для открытых бутербродов используют хлеб \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_давности.

18. Для приготовления холодных закусок сельдь обрабатывают на \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

19. Салаты-коктейли подают в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

20. При приготовлении холодных блюд и закусок необходимо строго соблюдать \_\_\_\_\_\_\_\_\_

правила, т.к. после оформления холодные блюда не подвергаются \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_обработке.

***Найдите соответствие***

21.

**Хранение при 4-80С**

**Время хранения**

1. жареное мясо

А) 1 час

2. мясо заливное

Б) 12 часов

3. винегреты заправленные

В) 48 часов

22. Укажите, чем заправляют холодные блюда

1)

2)

3)

23. Укажите выход салатов на одну порцию

1)

2)

3)

24. Укажите последовательность приготовления салата «Столичный»

1)

2)

3)

4)

5)

6)

25. Укажите последовательность приготовления блюда «Сельдь с гарниром»

1) сельдь нарезать кусочками

2) подать

3) вареные морковь, картофель, свеклу нарезать кубиками

4) украсить листьями салата или веточками зелени

5) свежие огурцы, помидоры нарезать ломтиками или дольками

6) лук нарезать кольцами

7) гарнир выложить букетами

8) сельдь полить салатной заправкой

9) сельдь слабосоленую разделать на чистое филе

**Вариант № 2.**

***Выберите правильный вариант ответа.***

1. Какое филе рыбы используют для блюда «Рыба жареная под маринадом»?

а) филе с кожей и костью;

б) чистое филе;

в) филе с кожей.

2. Какое филе сельди используется для блюда «Сельдь с картофелем и маслом»?

а) филе с кожей и костью;

б) чистое филе;

в) кругляши.

3. С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом?

а) для улучшения вкуса;

б) для сохранения витаминов и минеральных веществ;

в) чтобы свекла не окрашивала другие овощи.

4. Почему салаты из вареных овощей заправляют только частью майонеза (50%)?

а) для того, чтобы лучше формовалась «горочка» из салата;

б) для улучшения вкуса;

в) чтобы остался майонез для оформления салата.

5. Почему овощи для салатов нельзя переваривать?

а) снижается санитарное состояние;

б) увеличивается потеря массы и витаминов;

в) при последующем нарезании овощи крошатся.

6. Что нужно сделать, чтобы яблоки, входящие в состав некоторых салатов и использующиеся для украшения, после очистки и нарезания не темнели?

а) бланшировать;

б) хранить в подкисленной воде;

в) посыпать сахаром.

7. Что нужно сделать, если масса блюда «Сельдь рубленая» оказалась не однородной, с кусочками не протертых продуктов и мелких костей?

а) протереть через сито;

б) пропустить повторно через мясорубку;

в) снять с реализации.

8. Для сохранения витаминов в овощах следует:

а) очищенные овощи держать в холодной воде,

б) при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду,

в) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду,

г) готовить овощи на пару,

д) снимать тонкий слой кожицы

9. Укажите виды тепловой обработки мяса при приготовлении холодных блюд и закусок

а) варка,

б) жарение,

в) тушение,

г) запекание,

д) припускание,

е) бланширование,

ж) копчение,

з) соление.

10. Укажите способ нарезки овощей для салата «Мясного»:

а) соломка,

б) брусочки,

в) ломтики,

г) кружочки,

д) кубики.

11. При приготовлении салатов следует:

а) соединять холодные и горячие овощи

б) использовать сильно разваренные овощи

в) учитывать время варки овощей

г) заправлять салаты перед подачей на стол

12. Правила охраны труда при варке овощей

а) закладывать овощи в кипящую воду

б) допускается длительное хранение вареных овощей в отваре

в) варить овощи при закрытой крышке

13. Канапе относится к ………………. бутербродам

а) открытым

б) закрытым

в) закусочным

14. Укажите температуру подачи салата-коктейля из морепродуктов

а) 14 градусов

б) 25 градусов

в) 5 градусов

15. Какой должен быть слой рыбного желе в глубоком противне для застывания порционных кусков рыбы?

а) 1... 1,5 см;

б) 0,7... 1 см;

в) 0,5 см.

***Вставьте пропущенные слова***

16. Овощи для салатов лучше всего варить в кожице, для сохранения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

17. Простые и сложные бутерброды относятся к \_\_\_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ бутербродам.

18. Обязательным компонентом винегрета является \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

19. Жюльен из птицы относится к \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_закускам.

20. Температура подачи холодных блюд и закусок \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

*Найдите соответствие*

21.

*Хранение при 4-80С*

*Время хранения*

1. заправленные салаты

1. 30-40 мин

2. бутерброды под пищевой пленкой

2. 1 час

3. паштеты

3. 24 часа

22. Укажите, способы тепловой обработки мяса для приготовления холодных блюд.

1) 2)

1. По способу приготовления бутерброды бывают.

1) 2) 3)

24. Укажите, последовательность приготовления салата «Зимний»

1) 2) 3)

4) 5) 6)

1. Укажите, последовательность приготовления винегрета овощного
2. квашеную капусту отжать от рассола и измельчить
3. вареные свеклу, морковь, картофель нарезать ломтиками
4. заправить салатной заправкой
5. все перемешать
6. лук нарезать полукольцами
7. оформить и подать
8. соленые огурцы нарезать ломтиками
9. добавить свеклу, заправленную растительным маслом
10. зеленый лук нарезать длиной 1-1,5 см.

**Практическая часть для выполнения итогового контроля.**

Написать итоговую выпускную квалификационную работу по следующему плану:

Содержание.

1.Технологическая часть приготовления блюда.

1.1 Введение.

1.2. Товароведно-технологическая характеристика сырья.

1.3. Оборудование и инвентарь, используемые при приготовлении блюда.

1.4. Технологическая карта.

1.5. Технология приготовления блюда.

1.6. Органолептические показатели качества: требования к качеству, условия и сроки реализации.

1.7. Оформление и отпуск.

Темы работ:

1. Технология приготовления и подача блюда « Салат весенний».
2. Технология приготовления и подача блюда « Салат Цезарь».
3. Технология приготовления и подача блюда « Салат Столичный».
4. Технология приготовления и подача блюда « Мусс клюквенный»
5. Технология приготовления и подача блюда « Мусс яблочный»
6. Технология приготовления и подача блюда « Компот из сухофруктов».
7. Технология приготовления и подача торта « Бисквитный».
8. Технология приготовления и подача кондитерского изделия « Песочное печенье».
9. Технология приготовления и подача кондитерского изделия « Заварное пирожное»
10. Технология приготовления и подача кондитерского изделия « Слойка с начинкой»
11. Технология приготовления и подача блюда « Творожная запеканка».
12. Технология приготовления и подача блюда «Яичницы - глазуньи».
13. Технология приготовления и подача блюда «Пирожки жареные с картошкой».
14. Технология приготовления и подача блюда « Пирожки жареные с повидлом».
15. Технология приготовления и подача блюда « Пирожки печеные с повидлом».
16. Технология приготовления и подача блюда « Винегрет».
17. Технология приготовления и подача блюда « Салат из сырых овощей».
18. Технология приготовления и подача блюда « Студень из птицы».
19. Технология приготовления и подача блюда « Салат из морепродуктов»
20. Технология приготовления и подача блюда « Окрошка»
21. Технология приготовления и подача блюда « Щи суточные».
22. Технология приготовления и подача блюда « Суп-пюре из овощей»
23. Технология приготовления и подача блюда « Суп - харчо».
24. Технология приготовления и подача блюда « Суп картофельный».
25. Технология приготовления и подача блюда « Консоме».

**Вопросы по телефону: 89051721590, Васильченко Екатерина Сергеевна**

**Тесты и итоговую часть направлять в электронном виде на почту:** [**89051721590@mail.ru**](mailto:89051721590@mail.ru) **до 29 мая.**