**Комплект оценочных материалов по дисциплине  
«Технология продукции общественного питания»**

**Задания закрытого типа**

**Задания закрытого типа на выбор правильного ответа**

*Выберите один правильный ответ*

1. Какая оптимальная влажность муки?

А) 15%

Б) 14%

В) 14,5%

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

2. Какой вкус тесто приобретает при брожении?

А) кисло-сладкий

Б) сладкий

В) кислый

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

3. Какое мясо используется для супа харчо?

А) Свинина

Б) Баранина

В) Говядина

Г) Курятина

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

4. В «Каноне врачебной науки» изложены советы по питанию учёным древности

А) Гиппократом

Б) Ибн Синой

В) Геленом

Г) Сократом

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

5. Мясные котлеты с начинкой – это:

А) котлета отбивная

Б) зразы

В) шницель

Г) рагу

Д) антрекот

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

6. Из песочного теста готовят:

А) хлеб;

Б) блины;

В) пельмени;

Г) оладьи;

Д) печенье;

Правильный ответ: Д

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

7.Обработка рыбы на филе это:

А) деление на порционные куски

Б) пластование

В) срезание плавников

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

8. Льезон это?

А) смесь взбитых яиц

Б) смесь соли и воды

В) смесь яиц и молока

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

**Задания закрытого типа на установление соответствия**

*Установите правильное соответствие.*

*Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.*

1. Установите соответствие между определением и понятием

|  |  |
| --- | --- |
| 1) Сливки | А) масса молока при температуре 20°С в единице объема |
| 2) Плотность молока | Б) жировая часть молока, полученная при сепарировании |

Правильный ответ: 1-Б, 2-А

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

2. Установите соответствие между определением и понятием

|  |  |
| --- | --- |
| 1) ОСТы | А) Разрабатываются на продукцию, работы и услуги потребности в которых носят межотраслевой характер |
| 2) ГОСТы | Б) Разрабатываются применительно к продукции определенной отрасли |
| 3) ТУ | В) Разрабатываются и принимаются самим предприятием |
| 4) Стандарты предприятий | Г) Разрабатывают предприятия и другие субъекты хозяйственной деятельности в том случае, когда стандарт создавать нецелесообразно |

Правильный ответ: 1-Б, 2-А, 3-В, 4-Г

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

3. Установите соответствие между способами консервации пищевых продуктов и температурами, при которых они осуществляются

|  |  |
| --- | --- |
| 1) Охлаждение | А) +60+1000С |
| 2) Замораживание | Б) 0-10С |
| 3) Пастеризация | В) +110+1200С |
| 4) Стерилизация | Г) -20-360С |

Правильный ответ: 1-Б, 2-Г, 3-А, 4-В

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

4. Установите соответствие между классификационными составляющими сахаров и их назначением

|  |  |
| --- | --- |
| 1) Моносахариды | А) глюкоза, фруктоза |
| 2) Дисахариды | Б) крахмал, целлюлоза, глюкоген |
| 3) Полисахариды | В) сахароза, мальтоза, лактоза |

Правильный ответ: 1- А, 2-В, 3-Б

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

5. Установите соответствие между видам нарезки и формами продуктов на

предприятиях общественного питания

|  |  |
| --- | --- |
| 1) Простая | А) бочонки, шарики, стружка |
| 2) Сложная | Б) кубики, соломка, брусочки |

Правильный ответ: 1-Б, 2-А

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

6. Установите соответствие между методами и способами консервирования мяса и мясопродуктов для продления срока их хранения

|  |  |
| --- | --- |
| 1) Действие низких температур | А) охлаждение, замораживание |
| 2) Действие высоких температур | Б) копчение |
| 3) Химическим | В) соление |
| 4) Физико-химическим | Г) сушка, варка, стерилизация |

Правильный ответ: 1-А, 2-Г, 3-Б, 4-В

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

7. Установите соответствие между классификационными признаками супов и их разновидностью

|  |  |
| --- | --- |
| 1) По температуре подачи | А) заправочные, прозрачные, пюреобразные, комбинированные |
| 2) По жидкой основе | Б) мясные, рыбные, овощные, грибные, крупяные, молочные, фруктовые, из морепродуктов |
| 3) По главному компоненту | В) на бульонах, овощах, фруктовом отваре, молоке, квасе, вине, рассоле |
| 4) По технологии приготовления | Г) горячие, холодные |

Правильный ответ: 1-Г 2-В, 3-Б, 4-А

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

8. Установите соответствие между основными способами и приёмами тепловой кулинарной обработки продуктов

|  |  |
| --- | --- |
| 1) Варка | А) недолгая варка в небольшом количестве жидкости или в собственном соку в закрытой посуде |
| 2) Припускание | Б) продукт полностью погружают в горячую воду или насыщенную атмосферу водяного пара |
| 3) Жарка | В) сухой нагрев продукта в различных количествах жира |

Правильный ответ: 1-Б, 2-А, 3-В

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

**Задания закрытого типа на установление правильной последовательности**

*Установите правильную последовательность.*

*Запишите правильную последовательность букв слева направо*

1. Установите правильную последовательность этапов производства пищевой продукции на предприятиях питания

А) обработка сырья и приготовление полуфабрикатов (для предприятий, работающих на сырье)

Б) приготовление блюд и кулинарных изделий

В) подготовка блюд к реализации (порционирование, оформление)

Правильный ответ: А, Б, В

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

2. Установите правильную последовательность операций в технологической схеме приготовления сырников:

А) добавить сахар, соль, муку и перемешать

Б) пропустить творог через мясорубку

В) придать форму в виде круглых лепешек

Г) добавить яйца, перемешать

Д) обжарить с двух сторон

Правильный ответ: Б, Г, А, В, Д

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

3. Установите правильную последовательность операций в технологической схеме производства котлет и биточков

А) подготовка сырья

Б) измельчение мясного сырья и жиро-сырья

В) замачивание и измельчение хлеба

Г) приготовление фарша

Д) формовка полуфабрикатов

Правильный ответ: А, В, Б, Г, Д

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

4. Установите правильную последовательность первичной обработки фруктов и ягод для приготовления сладких блюд

А) мойка

Б) очистка

В) сортировка

Г) удаление косточек и нарезка

Правильный ответ: В, А, Б, Г

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

5. Установите правильную последовательность первичной обработки овощей

А) нарезка

Б) очищение

В) мытье

Г) сортировка

Правильный ответ: Г, В, Б, А

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

6. Установите правильную последовательность подачи блюд на предприятии общественного питания - ресторан

А) первые блюда

Б) холодные закуски

В) главное блюдо

Г) горячие закуски

Д) десерт и сладкие блюда

Правильный ответ: Б, А, Г, В, Д

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

7. Установите правильную последовательность от меньшего к большему, в зависимости от содержания в тесте жидкости

А) тесто для пончиков

Б) тесто для блинчиков

В) тесто для оладьев

Г) тесто для пирогов

Правильный ответ: Б, В, А, Г

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

8. Установите правильную последовательность операций в технологической схеме механической обработки мороженного мяса

А) срезание клейма

Б) размораживание

В) обсушивание

Г) обмывание

Правильный ответ: Б, А, Г, В

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

**Задания открытого типа**

**Задания открытого типа на дополнение**

*Напишите пропущенное слово (словосочетание).*

1. Изменение пространственной ориентации белковой молекулы, не сопровождающееся разрывом ковалентных связей, называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Правильный ответ: денатурация/денатурацией

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

2. Способность белка к поглощению и удержанию влаги, называется способностью к \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Правильный ответ: гидратации

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

3. Ряд последовательных операций, направленных на получение пищевого продукта, называется\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Правильный ответ: технологическим процессом

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

4. Структурно-механические характеристики (СМХ) используют для оценки консистенции продукта как одного из основных показателей его \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Правильный ответ: качества

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

5. К пищевым продуктам, содержащим элементы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и фтор в количествах, достаточных для организма человека, относятся морские рыбы и морские водоросли

Правильный ответ: йод

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

6. Тонкая отбивная или рубленая мясная котлета называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Правильный ответ: шницель

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

7. Готовые каши должны иметь влажность, установленную Сборником рецептур, согласно которому, они могут быть рассыпчатые, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и жидкие

Правильный ответ: вязкие

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

8. Количество жира в рыбе зависит от ее вида, возраста и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Правильный ответ: среды обитания

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

**Задания открытого типа с кратким свободным ответом**

*Дайте ответ на вопрос*

1. Как называется пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности?

Правильный ответ: полуфабрикат

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

2. Как называется наука о жизненно важных функциях пищеварительной системы?

Правильный ответ: физиология питания

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

3. Химический состав молока непостоянен. Какой химический элемент, входящий в состав молока, подвергается наибольшим изменениям?

Правильный ответ: жиры/жир

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

4.Знание свойств пищевого сырья и управление ими в процессе переработки является важной технологической задачей. Что характеризует совокупность разнообразных свойств любого сырья?

Правильный ответ: технологический потенциал/его технологический потенциал

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

5. Как называется процесс разделения смесей, состоящих из частиц различной удельной массы?

Правильный ответ: флотация

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

6. Как называется кушанье с определенным составом продуктов, прошедших кулинарную обработку, порционированное и оформленное Правильный ответ: блюдо/кулинарное изделие

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

7. Как называются продукты, используемые для изготовления готовой кулинарной продукции по полной технологической схеме

Правильный ответ: сырьё

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

8. Как называются остатки продуктов, отличные от основной съедобной части по пищевым или техническим достоинствам

Правильный ответ: отходы

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

9. Ползучесть пищевого продукта - свойство постепенного нарастания пластической деформации без увеличения нагрузки, особенно нагретого тела. Для каких пищевых продуктов характерен этот показатель? Перечислите минимум 2 из известных вам продуктов.

Правильный ответ должен содержать минимум 2 из следующих элементов: 1) повидло 2) мармелад 3) мороженое 4) сливочное масло 5) маргарин

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

10. Перечислите минимум 3 из известных вам основных классификационных признаков продукции общественного питания

Правильный ответ должен содержать минимум 3 из следующих элементов: 1) виду используемого сырья 2) способу кулинарной обработки 3) характеру потребления 4) назначению 5) термическому состоянию 6) консистенции

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

11. Перечислите минимум 4 из известных вам процессов пищевых производств для обеспечения правильности протекания которых необходимо знание теплофизических характеристик пищевых продуктов

Правильный ответ должен содержать минимум 4 из следующих элементов: 1) варка 2) выпечка 3) стерилизация 4) пастеризация 5) замораживание 6) размораживание 7) хранение

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

12. Перечислите минимум 2 из известных вам продукта, получаемые в результате молочнокислого брожения

Правильный ответ должен содержать минимум 2 из следующих элементов: 1) кефир 2) кумыс 3) творог 4) сыр

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

13. Перечислите минимум 2 из известных вам сладких блюд для приготовления которых используют желатин

Правильный ответ должен содержать минимум 2 из следующих элементов: 1) желе 2) самбук 3) мусс 4) мармелад

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

14. Молоко представляет собой сложную полидисперсную систему. Перечислите минимум 2 из известных вам дисперсных состояния молока (11...15%).

Правильный ответ должен содержать минимум 2 из следующих элементов: 1) ионно-молекулярное 2) коллоидное 3) грубодисперсное

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

**Задания открытого типа с развернутым ответом**

*Дайте ответ на вопрос*

1. Определить сколько кг свежего сазана крупных размеров весом брутто необходимо взять, чтобы получить 24,5 кг филе сазана с кожей без рёберных частей, если известны следующие данные:

- масса нетто сазана 

- отходы при разделке сазана крупных размеров на филе с кожей без рёберных костей, согласно таблице Сборника рецептур, составляют 51 %

Привести решение.

Время выполнения – 40 мин.

Ожидаемый результат:

Расчёт выполняется по формуле



Критерий оценивания:

- по Сборнику рецептур определение % составляющей отходов при разделке сазана крупных размеров на филе с кожей без рёберных костей;

- определение веса брутто свежего сазана крупных размеров.

Ответ: 50 кг

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

2. Определить массу очищенного картофеля из 50 кг в апреле месяце, если известны следующие данные:

- масса брутто картофеля 

- отходы картофеля в апреле, согласно таблице Сборника рецептур, составляют 40 %

Привести решение.

Время выполнения – 40 мин.

Ожидаемый результат:

Расчёт выполняется по формуле



Критерий оценивания:

- по Сборнику рецептур определение % составляющей отходов картофеля в апреле месяце;

- определение массы очищенного картофеля.

Ответ: 30 кг.

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)