

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»

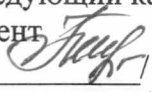
Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

доцент

 Т.В. Пазяева

протокол № 1 «01» 09 2023 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине

Б1.В.11 «Централизованное производство кулинарной продукции»

Направление:

2.19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль:

**«Технология и организация централизованного производства кулинарной
продукции и кондитерских изделий»**

Квалификация: **Бакалавр**

Форма обучения:

заочная (сокращенный срок обучения)

ГОД НАБОРА 2022

Разработал: доцент

 /Е.А. Шуляк
«01» 09 2023 г.

Тирасполь, 2023 г.

Паспорт фонда оценочных средств по учебной дисциплине

В результате изучения дисциплины **Б1.В.11 «Централизованное производство кулинарной продукции»** у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции:

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Универсальные компетенции и индикаторы их достижения. Не предусмотрены ОПОП для данной дисциплины.		
Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения		
Технологические процессы	ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1 опк - 4 Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ИД-2 опк - 4 Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания ИД-3 опк - 4 Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально - техническом обеспечении и пр..
Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения Не предусмотрены ОПОП для данной дисциплины.		
Рекомендуемые профессиональные компетенции и индикаторы их достижения Не предусмотрены ОПОП.		

2. Программа оценивания контролируемой компетенции

Текущая аттестация	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1.	Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания.	ОПК-4	Собеседование Тестирование

	Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.		
	Промежуточная аттестация	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания. Термины и определения. Классификация способов кулинарной обработки сырья. Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания. Раздел 2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов. Технологический процесс обработки и нарезки овощей и грибов. Технологическое оборудование, инструменты, для обработки и нарезки овощей и грибов. Хранение овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов. Раздел 3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них. Механическая кулинарная обработка рыбы, нерыбного водного сырья приготовление полуфабрикатов из неё. Организация и техническое оснащение процесса	ОПК-4	Тематика курсовых работ Вопросы к экзамену

	приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Виды, технологического оборудования для обработки рыбы, организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест. Раздел 4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Организация процесса механической кулинарной обработки мяса говядины, телятины, приготовления полуфабрикатов из них. Организация процесса механической кулинарной обработки мяса свинины, баранины, приготовления полуфабрикатов из них. Организация процесса механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Виды, назначение технологического оборудования. Организация хранения обработанных мясных продуктов. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест. Раздел 5. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов. Охлаждение продуктов растительного происхождения. Промышленные способы охлаждения продуктов животного происхождения. Быстрозамороженные продукты.		
--	---	--	--

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»
Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Вопросы для собеседования по дисциплине

Б1.В.11 «Централизованное производство кулинарной продукции»

по направлению подготовки 2.19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Основные функции предприятий общественного питания.
2. Какие процессы происходят при механической и тепловой обработке продуктов.
3. Характеристика заготовочных цехов: овощного, мясного.
4. Характеристика доготовочных цехов: горячего, холодного.
5. Характеристика специализированных цехов: кондитерского, кулинарного.
6. Организация работы овощного цеха.
7. Организация работы холодного цеха.
8. Организация работы горячего цеха.
9. Структура помещений предприятий общественного питания.
10. Производство рубленых полуфабрикатов из рыбы.
11. Технологическая схема производства соуса белого основного на мясном бульоне. Требования к качеству и правила реализации.
12. Приготовление бульонов.
13. Технологическая схема централизованного производства крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, рубленых мясных полуфабрикатов.
14. Технологическая схема централизованного производства полуфабрикатов из птицы.
15. Ассортимент охлажденных блюд.
16. Требования по микробиологическим показателям для холодных закусок, вырабатываемых в качестве охлажденных блюд.
17. Изменение качества охлажденных блюд в процессе хранения.
18. Разогрев охлажденных блюд.
19. Особенность технологического процесса производства охлажденной и быстрозамороженной продукции.
20. Особенность технологического процесса для приготовления салатов и винегрета, предназначенных для интенсивного охлаждения и последующего холодильного хранения.
21. Особенность технологического процесса для приготовления супов, предназначенных для интенсивного охлаждения и последующего холодильного хранения.
22. Изменения технологического процесса при приготовлении горячих блюд для интенсивного охлаждения и последующего холодильного хранения.
23. Ассортимент, фасовка, упаковка, маркировка охлажденных сладких блюд. Сроки и условия хранения.

24. Ассортимент, фасовка, упаковка, маркировка охлажденных супов. Сроки и условия хранения.
25. Ассортимент, фасовка, упаковка, маркировка охлажденных холодных закусок. Сроки и условия хранения.
26. Разогревание и реализация охлажденной продукции.
27. Особенности технологического процесса производства быстрозамороженной продукции.
28. Факторы, влияющие на качество быстрозамороженной продукции.
29. Основные принципы замораживания полуфабрикатов и готовых изделий.
30. Ассортимент быстрозамороженных полуфабрикатов и готовых блюд.
31. Нормативно – технологическая документация предприятия общественного питания.

Критерии оценки:

«ОТЛИЧНО» - студент самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на все вопросы, подчеркивает при этом самое существенное; четко формирует ответы, дает полное определение рассматриваемых понятий.

«ХОРОШО» - студент самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах дает полноценные ответы на вопросы; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает серьезных ошибок в ответах; умеет ориентироваться в вопросах основ централизованного производства кулинарной продукции

«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент проявляет затруднения в самостоятельных ответах, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов.

«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах экзаменатора.

Составитель –

доцент Е.А. Шуляк



« 01 » 09 2023 г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Банк тестовых заданий для текущего контроля

Б1.В.11 «Централизованное производство кулинарной продукции»

**по направлению подготовки 2.19.03.04 «Технология продукции и
организация общественного питания»**

- 1. Сколько составляют потери массы рыбы при оттаивании на воздухе?**
 - 1) 3-5%;
 - 2) 8-11%;
 - 3) 1-2%

- 2. При оттаивании рыбы в воде происходит ...**
 - 1) потеря массы на 5-10%;
 - 2) увеличение массы на 5-10%;
 - 3) уменьшение количества минеральных веществ, увеличение массы на 5-10%

- 3. Температура хранения рыбных полуфабрикатов...**
 - 1) от -8 до -10°C;
 - 2) от -4 до +6°C;
 - 3) от +7 до +9 °C

- 4. Выберите из данных вариантов, в какие полуфабрикаты из котлетной рыбной массы добавляют измельченный пассерованный лук:**
 - 1) биточки, котлеты;
 - 2) рулет, зразы рубленые, тельное;
 - 3) тефтели, фрикадельки

- 5. В чем панируют рыбные котлеты?**
 - 1) белая панировка;
 - 2) мука;
 - 3) красная панировка

- 6. Какой полуфабрикат из рыбной котлетной массы имеет овально-приплюснутую форму с заостренным концом?**
 - 1) зразы;
 - 2) котлеты;
 - 3) биточки

- 7. При какой температуре происходит оттаивание рыбы в воде?**
 - 1) 15-20 °C
 - 2) 10-15 °C
 - 3) 5-10 °C

8. Время вымачивания соленой рыбы составляет...

- 1) от 8 до 12 ч;
- 2) от 3 до 4 ч;
- 3) от 5 до 6 ч

9. Изделие, имеющее форму батона с фаршем внутри –

- 1) рулет
- 2) зразы
- 3) тельное

10. Какой полуфабрикат из рыбной котлетной массы имеет округло-приплюснутую форму до 6 см диаметром и до 2 см толщиной?

- 1) тельное;
- 2) котлеты;
- 3) биточки

11. Выдерживание рыбных полуфабрикатов в охлажденном солевом растворе для снижения потерь сока:

- 1) дефростация
- 2) брезирование
- 3) фиксация
- 4) бланширование

12. Полуфабрикат из рыбной котлетной массы с добавлением лука, сырых яиц, маргарина, в виде маленьких шариков:

- 1) биточки
- 2) тефтели
- 3) фрикадельки
- 4) тельное

13. Зебрение – это процесс потрошения рыбы...

- 1) через брюшко
- 2) через жабры
- 3) после удаления головы

14. Какой продукт добавляют в котлетную массу для размягчения соединительной ткани и придания изделиям пышной, пористой и сочной консистенции:

- 1) яйца
- 2) хлеб
- 3) лук

15. Какой полуфабрикат из рыбной котлетной массы имеет овально – прямоугольную форму?

- 1) зразы;
- 2) котлеты;
- 3) биточки

16. В чем панируют рыбные тефтели?

- 1) белая панировка;
- 2) мука;
- 3) красная панировка

17. Отходы при разделке рыбы на тушки с головой составляют:

- 1) 10-20 %
- 2) 30-35 %
- 3) 50 %

18. Процесс нанесения небольших, нешироких, но довольно глубоких надрезов, напоминающих ранки, перед тем как помещать блюдо в духовой шкаф называется...

- 1) пластование
- 2) цизелирование
- 3) потрошение

19. Сульфитирование картофеля — это:

- 1) обработка кислотой;
- 2) обработка щёлочью;
- 3) обработка паром;
- 4) обработка бисульфитом натрия

20. К какому виду грибов относятся: лисички, рыжики, сыроежки, опята, грузди?

- 1) пластинчатые;
- 2) губчатые;
- 3) сумчатые;
- 4) трубчатые

21. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?

- 1) свежие;
- 2) маринованные;
- 3) солёные;
- 4) сушеные

22. Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке:

- 1) калибровка;
- 2) карбование;
- 3) сортировка;
- 4) обтачивание овощей

23. Последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов:

- 1) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка;
- 2) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё, нарезка;
- 3) мытьё, очистка, дочистка, нарезка;
- 4) мытьё, очистка, нарезка, сортировка

24. Существуют следующие формы нарезки капусты:

- 1) брусочки, дольки;
- 2) крошка, кубики;
- 3) соломка, шашки;
- 4) дольки, кубики

25. Какие овощи перед фаршированием бланшируют?

- 1) помидоры, баклажаны;
- 2) перец, кабачки, огурцы;
- 3) перец, кабачки, капуста для голубцов;
- 4) картофель, помидоры, огурцы

26. Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его смачивают в специальной жидкости:

- 1) в молоке;
- 2) в смеси воды и молока;
- 3) в льезоне;
- 4) в сливках

27. Обваливание продукта в муке или молотых сухарях называется:

- 1) бланшированием;
- 2) панированием;
- 3) фаршированием;
- 4) маринованием

28. В фаршированном виде чаще всего приготавливают:

- 1) треску, пикшу, навагу;
- 2) осетра, лосось, сельдь;
- 3) щуку, судака, карпа;
- 4) щуку, налима, окуня

29. Из какого мяса делают котлеты по-киевски?

- 1) свинины;
- 2) говядины;
- 3) курятины

30. Что нужно сделать, чтобы снять быстро кожицу с помидора?

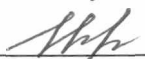
- 1) опустить в ледяную воду;
- 2) опустить в кипяток;
- 3) заморозить

Критерии оценки:

«отлично» - 80-100% правильных ответов, «хорошо» - 70-79% правильных ответов, «удовлетворительно» - 50-69 % правильных ответов, «неудовлетворительно» - менее 50% правильных ответов.

Составитель –

доцент Е.А. Шуляк



« 01 » 09 2023 г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»
Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Тематика курсовых работ по дисциплине

Б1.В.11 «Централизованное производство кулинарной продукции»

по направлению подготовки 2.19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Организация технологического процесса при приготовлении блюд из картофеля и корнеплодов.
2. Ассортимент, приготовления и способы реализации горячих блюд из овощей с использованием технологии приготовления.
3. Организация технологического процесса при приготовлении блюд из овощей.
4. Ассортимент, приготовления и способы реализации горячих блюд из овощей с использованием технологии приготовления.
5. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из свинины.
6. Организация технологического процесса приготовления блюд из рубленой мясной массы.
7. Организация технологического процесса приготовления блюд из тушёного и запеченного мяса.
8. Организация технологического процесса приготовления блюд из тушёного и запеченного мяса.
9. Организация технологического процесса приготовления блюд из мяса жареного порционными кусками.
10. Организация технологического процесса приготовления горячих банкетных блюд.
11. Организация технологического процесса приготовления блюд из рубленой мясной массы.
12. Организация технологического процесса приготовления горячих банкетных блюд.
13. Организация технологического процесса приготовления блюд из дичи
14. Организация технологического процесса приготовления блюд из мяса птицы фаршированной.
15. Организация технологического процесса приготовления блюд из дичи.
16. Организация технологического процесса при приготовлении блюд из морепродуктов.
17. Организация технологического процесса при приготовлении супов.
18. Организация технологического процесса при приготовлении горячих соусов.
19. Организация технологического процесса при приготовлении блюд из сыра.
20. Организация технологического процесса при приготовлении супов-пюре европейской кухни.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» ставится студенту, который в срок, в полном объеме и на высоком уровне выполнил курсовую работу. При защите и написании работы студент продемонстрировал вышеперечисленные навыки и умения. Тема, заявленная в работе, раскрыта полностью, все выводы студента подтверждены материалами исследования и расчетами. Отзыв руководителя положительный.

Оценка **«хорошо»** ставится студенту, который выполнил курсовую работу, но с незначительными замечаниями, был менее самостоятелен и инициативен. Тема работы раскрыта, но выводы носят поверхностный характер, практические материалы обработаны не полностью. Отзыв руководителя положительный.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится студенту, который допускал просчеты и ошибки в работе, не полностью раскрыл заявленную тему, делал поверхностные выводы, слабо продемонстрировал аналитические способности и навыки работы с теоретическими источниками. Отзыв руководителя с замечаниями.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится студенту, который не выполнил курсовую работу, либо выполнил с грубыми нарушениями требований, не раскрыл заявленную тему, не выполнил аналитической части работы.

Составитель –

доцент Е.А. Шуляк


« 01 » 09 2023 г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Вопросы для промежуточной аттестации (экзамен)

по итогам освоения дисциплины

Б1.В.11 «Централизованное производство кулинарной продукции»

по направлению подготовки 2.19.03.04 «Технология продукции и

организация общественного питания»

1. Основные принципы производства кулинарной продукции.
2. Механическая кулинарная обработка клубнеплодов.
3. Механическая кулинарная обработка корнеплодов.
4. Механическая кулинарная обработка луковых овощей.
5. Полуфабрикаты из овощей.
6. Требования к качеству и сроки хранения очищенных овощей.
7. Классификация способов кулинарной обработки.
8. Механические способы обработки.
9. Гидромеханические способы обработки.
10. Массообменные способы обработки.
11. Химические, биохимические, микробиологические способы обработки.
12. Термические способы обработки.
13. Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов.
14. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания.
15. Технологический процесс обработки и нарезки овощей и грибов.
16. Технологическое оборудование, инструменты, для обработки и нарезки овощей и грибов.
17. Хранение овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.
18. Вакуумирование. Недостатки вакуумирования.
19. Шоковая заморозка продуктов.
20. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест и оборудования в овощном цехе.
21. Санитарно-гигиенические требования к содержанию инвентаря и инструментов.
22. Санитарные требования к кухонной, столовой посуде и таре.
23. Механическая кулинарная обработка рыбы, нерыбного водного сырья при приготовлении полуфабрикатов из неё.
24. Оттаивание мороженой рыбы.
25. Вымачивание соленой рыбы.
26. Механическая кулинарная обработка ракообразных и моллюсков.
27. Организация и техническое оснащение процесса приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.
28. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы. Кнельная масса.
29. Виды и способы нарезки полуфабрикатов из рыбы.
30. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.
31. Обработка осетровой рыбы.
32. Обработка бесчешуйчатой рыбы.

33. Виды, технологического оборудования для обработки рыбы, организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья.
34. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест в рыбном цехе.
35. Организация процесса механической кулинарной обработки мяса говядины, телятины, приготовления полуфабрикатов из них.
36. Организация процесса механической кулинарной обработки мяса свинины, баранины, приготовления полуфабрикатов из них.
37. Организация процесса механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи, приготовления полуфабрикатов из них.
38. Основные способы кулинарной обработки мяса.
39. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест в мясном цехе.
40. Виды, назначение технологического оборудования. Организация хранения обработанных мясных продуктов.
41. Охлаждение продуктов растительного происхождения.
42. Промышленные способы охлаждения продуктов животного происхождения.
43. Охлаждение мяса птицы.
44. Охлаждение рыбы.
45. Охлаждение говядины и свинины.
46. Быстрозамороженные продукты.
47. Гидроаэрозольное охлаждение.
48. Вакуумное охлаждение и охлаждения с использованием электрофизических способов.
49. Охлаждение продуктов растительного происхождения.
50. Промышленные способы охлаждения продуктов животного происхождения.

Критерии оценки промежуточного контроля

«ОТЛИЧНО» - студент владеет знаниями дисциплины в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину; самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на все вопросы, подчеркивает при этом самое существенное; четко формирует ответы, дает полное определение рассматриваемых понятий по программе дисциплины ***«Централизованное производство кулинарной продукции»***

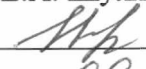
«ХОРОШО» - студент владеет знаниями дисциплины почти в полном объеме программы (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах дает полноценные ответы на вопросы; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает серьезных ошибок в ответах; умеет ориентироваться в вопросах основ централизованного производства кулинарной продукции

«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент владеет основным объемом знаний по дисциплине; проявляет затруднения в самостоятельных ответах, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов.

«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент не освоил обязательного минимума знаний дисциплины, не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах экзаменатора.

Составитель –

доцент Е.А. Шуляк


« 01 » 09 2023 г.

Государственное образовательное учреждение
«Приднестровский государственный университет им. Т. Г. Шевченко»
Аграрно-технологический факультет

**Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Итоговый тест к экзамену

1. Сколько составляют потери массы рыбы при оттаивании на воздухе:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. 3-5%
2. 8-11%
3. 1-2%

2. При оттаивании рыбы в воде происходит:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. потеря массы на 5-10%
2. увеличение массы на 5-10%
3. уменьшение количества минеральных веществ, увеличение массы на 5-10%

3. Выберите из данных вариантов, в какие полуфабрикаты из котлетной рыбной массы добавляют измельченный пассерованный лук:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. биточки, котлеты
2. рулет, зразы рубленые, тельное
3. тефтели, фрикадельки

4. В чем панируют рыбные котлеты?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. белая панировка
2. мука
3. красная панировка

5. Какой полуфабрикат из рыбной котлетной массы имеет овально-приплюснутую форму с заостренным концом?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. зразы
2. котлеты
3. биточки

6. Изделие, имеющее форму батона с фаршем внутри:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. рулет
2. зразы
3. тельное

7. Выдерживание рыбных полуфабрикатов в охлажденном солевом растворе для снижения потерь сока:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. дефростация
2. брезирование
3. фиксация
4. бланширование

8. Полуфабрикат из рыбной котлетной массы с добавлением лука, сырых яиц, маргарина, в виде маленьких шариков:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. биточки
2. тефтели
3. фрикадельки
4. тельное

9. Какой продукт добавляют в котлетную массу для размягчения соединительной ткани и придания изделиям пышной, пористой и сочной консистенции:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. яйца
2. хлеб
3. лук

10. Какой полуфабрикат из рыбной котлетной массы имеет овально – прямоугольную форму:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. зразы
2. котлеты
3. биточки

11. В чем панируют рыбные тефтели:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. белая панировка
2. мука
3. красная панировка

12. Процесс нанесения небольших, нешироких, но довольно глубоких надрезов, напоминающих ранки, перед тем как помещать блюдо в духовой шкаф называется:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. пластование
2. цизелирование
3. потрошение

13. Сульфитирование картофеля — это:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. обработка кислотой
2. обработка щёлочью
3. обработка паром

4. обработка бисульфитом натрия

14. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. свежие
2. маринованные
3. солёные
4. сушеные

15. Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. калибровка
2. карбование
3. сортировка
4. обтачивание овощей

16. Существуют следующие формы нарезки капусты:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. брусочки, дольки
2. крошка, кубики
3. соломка, шашки
4. дольки, кубики

17. Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его смачивают в специальной жидкости:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. в молоке
2. в смеси воды и молока
3. в льезоне
4. в сливках

18. Обваливание продукта в муке или молотых сухарях называется:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. бланшированием
2. панированием
3. фаршированием
4. маринованием

19. В фаршированном виде чаще всего приготавливают:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. треску, пикшу, навагу
2. осетра, лосось, сельдь
3. щуку, судака, карпа
4. щуку, налима, окуня

20. Из какого мяса делают котлеты по-киевски?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. свинины
2. говядины
3. курятины

4. баранина