

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 20.07.2026 10:29:52
Уникальный программный ключ:
f498e59e83f65dd7c5ce/bb8a25c0b8bb55e0e58

**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Международный Институт Дизайна и Сервиса»
(ЧОУВО МИДиС)**

Кафедра гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций

**КОМПЛЕКТ
ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ
СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ЭЛЕКТИВНОЙ
ДИСЦИПЛИНЕ**

**Б1.В.ДЭ.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ КУХНИ И ТЕХНОЛОГИЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД**

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе
Квалификация выпускника: бакалавр

Процесс изучения дисциплины «Организация кухни и технология приготовления блюд» направлен на формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенций выпускника	Код и наименование индикатора достижения компетенций
ПК-6 Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания	ПК-6.1 Проводит прием и сервисное обслуживание гостей с учетом их индивидуальных потребностей
	ПК 6.2 Осуществляет приготовление блюд и напитков в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности
	ПК 6.3 Способен обеспечивать контроль и оценку качества товаров и услуг, проводить калькуляцию себестоимость продуктов
ПК-7 Способен осуществлять распределение производственных заданий и координацию производственных и социальных процессов основного производства организации питания	ПК-7.1. Осуществляет организацию процессов основного производства организации питания
	ПК-7.2. Разрабатывает производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания
	ПК-7.3. Координирует производственные и социальные процессы основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания
ПК-10 Способен организовывать технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технический контроль оборудования для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания и осуществлять теххимический, лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания	ПК-10.1 Проводит входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания
	ПК-10.2 Контролирует технологические параметры режимов производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
	ПК-10.3 Осуществляет технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания

Компетенция: ПК-6. Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания

ПК-6.1 Проводит прием и сервисное обслуживание гостей с учетом их индивидуальных потребностей

1 семестр

1. Что необходимо сделать повару перед началом работы на электрическом оборудовании?

а) Проверить наличие и исправность заземления

б) Смазать все движущиеся части маслом

- в) Включить оборудование на максимальную мощность для прогрева
- г) Проверить наличие сертификата на оборудование

2. Какое минимальное количество комплектов санитарной одежды должно быть предусмотрено для одного работника кухни для обеспечения личной гигиены?

- а) Один
- б) Два
- в) Три**
- г) Четыре

3. О каком заболевании идет речь: «Возникает при попадании микроба с пищей в кишечник, сопровождается высокой температурой и жидким стулом с кровью, часто заражение происходит от немытых овощей»?

- а) Сальмонеллез
- б) Ботулизм
- в) Дизентерия**
- г) Гепатит А

4. Какой принцип ХАССП подразумевает необходимость мытья рук после обработки сырой курицы перед нарезкой готовых овощей?

- а) Контроль температуры
- б) Разделение сырого и готового**
- в) Тщательное мытье и обработка
- г) Использование безопасной воды и чистых продуктов

5. Какой процесс лежит в основе производства квашеной капусты?

- а) Гниение
- б) Молочнокислое брожение**
- в) Уксуснокислое брожение
- г) Окисление на воздухе

2 семестр

6. Какой гормон регулирует уровень сахара в крови и важен для поддержания энергии у студентов во время учебы?

- а) Адреналин
- б) Инсулин**
- в) Серотонин
- г) Тестостерон

7. Что является основной целью предприятия общественного питания как отрасли?

- а) Получение прибыли от реализации покупных товаров
- б) Производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции**
- в) Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции
- г) Обеспечение занятости населения

8. К какому классу относится ресторан с изысканным интерьером, широким выбором фирменных блюд и высоким уровнем комфорта?

- а) Первый
- б) Люкс**
- в) Высший

г) Бизнес-класс

9. Как называется предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления для быстрого обслуживания?

а) Кафе

б) Ресторан

в) Столовая

г) Закусочная

10. Какой тип предприятий питания чаще всего размещают непосредственно в зонах отдыха (парки, набережные)?

а) Столовые при промпредприятиях

б) Фабрики-кухни

в) Сезонные (летние) кафе

г) Магазины кулинарии

11. Соотнесите тип предприятия и его характеристику:

1. Ресторан

2. Кафе

3. Столовая

А) Обслуживание определенного контингента (работники, студенты) по принципу полного рациона

Б) Широкий ассортимент сложных блюд, включая заказные и фирменные, высокий уровень обслуживания

В) Организация отдыха потребителей с ограниченным ассортиментом блюд по сравнению с рестораном

Ответ: 1-Б, 2-В, 3-А

3 семестр

12. Что означает термин "меню a la carte"?

а) Комплексный обед из фиксированного набора блюд

б) Свободный выбор блюд из предлагаемого списка с индивидуальной ценой

в) Дегустационный сет из маленьких блюд

г) Меню для банкета

13. Варка продуктов с добавлением сахара (варенье) приводит к гибели микроорганизмов за счет явления...

а) Плазмолиза

б) Антагонизма

в) Симбиоза

г) Пастеризации

14. Какой документ подтверждает качество и безопасность транспортируемого на предприятие пищевого продукта?

а) Накладная

б) Ордер

в) Сертификат соответствия или декларация

г) Договор поставки

15. Как называется принцип организации работы кухни, при котором исключаются пересечения потоков грязной и чистой посуды, сырья и готовой продукции?

- а) Принцип линейности
- б) Принцип поточности (технологический поток)**
- в) Принцип универсальности
- г) Цикличность производства

4 семестр

16. Для лучшего сохранения витаминов при варке рыбы ее следует закладывать...

- а) Только в холодную воду
- б) В кипящую воду**
- в) Замораживать перед варкой
- г) Варить на медленном огне без крышки

17. Как расшифровывается маркировка "СМ" на разделочной доске в мясном цехе?

- а) Свежее мясо
- б) Сырое мясо**
- в) Соленое мясо
- г) Специи и мясо

18. Соотнесите способ тепловой обработки и время приготовления (ориентировочно):

- 1. Варка мяса для бульона
- 2. Жарка рыбы порционным куском
- 3. Жарка яйца (глазунья)
- А) 2-3 минуты
- Б) 7-10 минут
- В) 2 часа

Ответ: 1-В, 2-Б, 3-А

5 семестр

19. Что называют кулинарной продукцией?

- а) Только готовые блюда
- б) Совокупность блюд, кулинарных изделий и полуфабрикатов**
- в) Полуфабрикаты высокой степени готовности
- г) Кондитерские изделия

20. Как называется процесс обжаривания продуктов в жире до золотистой корочки без доведения до полной готовности?

- а) Бланширование
- б) Пассерование**
- в) Тушение
- г) Припускание

21. К какой группе блюд по температуре подачи относятся щи суточные?

- а) Холодные (10-14°C)
- б) Горячие (не ниже 75°C)**

- в) Горячие (50-55°C)
- г) Комнатной температуры

22. Соотнесите способ обработки и его результат:

1. Маринование
2. Панирование
3. Взбивание

- А) Нанесение на поверхность полуфабриката муки или сухарей
- Б) Насыщение массы пузырьками воздуха для придания пышности
- В) Выдерживание продукта в растворе кислоты и специй для размягчения и придания вкуса

Ответ: 1-В, 2-А, 3-Б

6 семестр

23. Для какой цели используют соусы средней густоты?

- а) Для поливки блюд при подаче
- б) Для запекания и тушения**
- в) Как самостоятельное блюдо
- г) Для фарширования)

24. Какой соус относится к группе яично-масляных?

- а) Мадера
- б) Бешамель
- в) Голландский**
- г) Тартар

25. Что такое меланж?

- а) Яичный порошок
- б) Смесь яичных белков и желтков (чаще замороженная)**
- в) Взбитые с сахаром белки
- г) Вид разрыхлителя для теста

26. Соотнесите название соуса и его основу:

1. Мадера
2. Сूपрем
3. Майонез

- А) Яичные желтки и растительное масло
- Б) Красный соус с вином
- В) Белый соус с яйцом

Ответ: 1-Б, 2-В, 3-А

27. Соотнесите вид теста и изделие:

1. Дрожжевое тесто
2. Песочное тесто
3. Заварное тесто

- А) Эклеры (профитроли)
- Б) Пирожки с капустой (печеные)
- В) Корзиночки для тарталеток

Ответ: 1-Б, 2-В, 3-А

ПК-6.2 Осуществляет приготовление блюд и напитков в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности

1 семестр

28. Что представляет собой процесс ферментации в пищевой промышленности?

- а) Искусственное окрашивание продуктов химическими красителями
- б) Расщепление органических веществ (преимущественно углеводов) под действием ферментов микроорганизмов**
- в) Термическая обработка продуктов при сверхвысоких температурах
- г) Механическое измельчение сырья до состояния пасты

29. Какие микроорганизмы являются основными участниками производства йогурта, кефира и квашеной капусты?

- а) Дрожжи сахаромицеты
- б) Плесневые грибы рода *Penicillium*
- в) Молочнокислые бактерии (лактобактерии)**
- г) Уксуснокислые бактерии

30. Главная польза ферментированных продуктов для организма человека заключается в том, что они являются источником:

- а) Трансжиров и быстро усвояемых сахаров
- б) Пробиотиков, поддерживающих здоровую микрофлору кишечника**
- в) Тяжелых металлов и консервантов
- г) Исключительно растительных белков

31. Установите соответствие между продуктом и типом ферментации, который используется при его производстве:

Продукт	Тип преобладающей ферментации
1. Квас	А. Спиртовое брожение
2. Сыр	Б. Смешанное брожение (молочнокислое и спиртовое)
3. Вино	В. Молочнокислое брожение

Варианты ответа:

- а) 1-Б, 2-В, 3-А**
- б) 1-А, 2-Б, 3-В
- в) 1-В, 2-А, 3-Б
- г) 1-Б, 2-А, 3-В

32. Какая группа бактерий способствует синтезу витаминов группы В и К в кишечнике и часто добавляется в функциональные продукты питания?

- а) Кишечная палочка
- б) Бифидобактерии**
- в) Золотистый стафилококк
- г) Гнилостные бактерии

33. Ферментация «чайного гриба» (Комбуча) происходит в результате симбиоза каких организмов?

- а) Вирусов и бактерий
- б) Водорослей и грибов
- в) Дрожжей и уксуснокислых бактерий**
- г) Только молочнокислых палочек

34. Какой компонент овощей (например, капусты) служит основным питательным субстратом для бактерий в процессе ферментации?

- а) Растительные жиры
- б) Природные сахара**
- в) Хлорофилл
- г) Клетчатка (целлюлоза)

35. Заполните таблицу, указав основной продукт метаболизма бактерий:

Группа бактерий	Основной продукт ферментации
Молочнокислые	Молочная кислота
Дрожжи	... ? ...

Варианты ответа:

- а) Лимонная кислота
- б) Этиловый спирт и углекислый газ**
- в) Уксусная эссенция
- г) Жирные кислоты

36. Как ферментация влияет на усвояемость белка и минералов в продуктах (например, в бобовых или злаках)?

- а) Снижает усвояемость из-за разрушения белков
- б) Повышает усвояемость за счет нейтрализации антипитательных веществ (фитиновой кислоты)**
- в) Не оказывает никакого влияния
- г) Делает продукты токсичными для человека

37. Продукт ферментации соевых бобов с использованием специального грибка *Aspergillus oryzae* — это:

- а) Тофу
- б) Соевый соус**
- в) Соевое молоко
- г) Сейтан

2 семестр

38. Как называется минимальное количество свободной воды в продукте, необходимое для роста и размножения большинства бактерий?

- а) Осмотическое давление
- б) Влагосодержание
- в) Активность воды (A_w)**
- г) Конденсат

39. К какой группе по отношению к температуре относятся микроорганизмы, способные активно размножаться при температуре холодильника (0...+5°C)?

- а) Термофилы
- б) Мезофилы
- в) Психрофилы**
- г) Анаэробы

40. Какая реакция среды (pH) является наиболее благоприятной (оптимальной) для развития большинства гнилостных бактерий?

- а) Нейтральная или слабощелочная (pH 7,0–7,4)**
- б) Сильнокислая (pH 1,0–3,0)
- в) Щелочная (pH 11,0–14,0)
- г) Уксуснокислая (pH 3,5–4,5)

41. Установите соответствие между концентрацией вещества в растворе и его воздействием на микробы:

Концентрация	Эффект
1. Соль 10–15%	А. Полная гибель (стерилизация)
2. Сахар 60–70%	Б. Плазмолиз клеток и прекращение роста бактерий
3. Соль 1–2%	В. Благоприятная среда для многих видов

Варианты ответа:

- а) 1-Б, 2-Б, 3-В**
- б) 1-А, 2-Б, 3-В
- в) 1-В, 2-А, 3-Б
- г) 1-Б, 2-В, 3-А

42. Как действует прямой солнечный свет (особенно ультрафиолетовые лучи) на вегетативные формы микроорганизмов?

- а) Стимулирует ускоренный рост
- б) Оказывает губительное (бактерицидное) действие**
- в) Не оказывает никакого влияния
- г) Повышает их устойчивость к антисептикам

43. Вещества, вырабатываемые одними микроорганизмами для подавления жизнедеятельности других (биологический фактор), называются:

- а) Ферменты
- б) Антибиотики**
- в) Гормоны
- г) Витамины

44. При какой температуре (тепловой фактор) большинство болезнетворных бактерий погибает в течение 10–20 минут?

- а) +20...+25°C
- б) +30...+40°C
- в) +60...+70°C**
- г) 0...-5°C

45. Заполните таблицу влияния осмотического давления на микробную клетку:

Среда	Состояние клетки
Высокая концентрация соли/сахара	Плазмолиз (сжатие протопласта)
Чистая вода (низкая концентрация)	... ? ...

Варианты ответа:

- а) Замораживание
- б) Плазмолиз (набухание и разрыв клетки)**
- в) Образование спор
- г) Высушивание

3 семестр

46. Какое химическое вещество часто используется в пищевой промышленности в качестве консерванта из-за его способности подавлять развитие плесени и дрожжей?

- а) Глюкоза
- б) Сорбиновая кислота (сорбаты)**
- в) Хлорофилл
- г) Крахмал

47. Явление антибиоза в микробиологии — это:

- а) Взаимовыгодное сожительство двух видов
- б) Конкуренция и подавление одного вида другим**
- в) Объединение клеток в колонии
- г) Процесс деления клетки надвое

48. Для оптимизации закупок и сокращения времени хранения товаров на складе, необходимо:

- а) Внедрить систему учета и анализа оборачиваемости.**
- б) Закупать товары большими партиями.
- в) Не учитывать сроки годности.

49. Установите соответствие между видом мяса и перспективным планированием его закупок:

1. Говядина
 2. Свинина
 3. Птица
- а) Учет сезонных колебаний цен и спроса.
 - б) Планирование на основе статистики продаж и мероприятий.
 - в) Регулярные закупки в связи с высоким спросом.

Ответ: 1-б, 2-а, 3-в.

4 семестр

50. При планировании потребности в рыбе для ресторана, учитывают: (Выберите два правильных ответа)

- а) Сезонность и доступность разных видов рыбы.**
- б) Предпочтения постоянных гостей.**

в) Цвет рыбы.

51. Какое материальное обеспечение требуется для внедрения технологии Sous-vide (приготовление в вакууме) в технологический процесс?

- а) Фритюрница высокого давления
- б) Вакуумный упаковщик и термостат (су-вид)**
- в) Пароконвектомат с функцией гриля

52. Планируя ассортимент блюд из рыбы, менеджер должен учитывать, что наибольший процент отходов при обработке дает:

- а) Потрошенная рыба без головы
- б) Целая неразделанная рыба с головой
- в) Рыбное филе промышленной выработки**

5 семестр

53. Стандартизация в общественном питании направлена на:

- а) Повышение цен на блюда
- б) Обеспечение стабильного качества и безопасности продукции**
- в) Уменьшение количества персонала

54. При планировании трудозатрат персонала, какой способ обработки продуктов считается наиболее трудоемким?

- а) Комбинированный (тушение, брезирование)**
- б) Основной (варка, жарка)
- в) Вспомогательный (опаливание, шинковка ручным способом)

55. Что из перечисленного относится к кулинарной продукции, требующей особого контроля температуры подачи в соответствии с санэпиднормами?

- а) Хлебобулочные изделия
- б) Холодные закуски (температура подачи 10–14°C)**
- в) Сырые овощи для нарезки
- г) Сухие специи

56. Какой способ тепловой обработки является наиболее щадящим с точки зрения сохранения витаминов и соответствует принципам здорового питания?

- а) Жарка во фритюре
- б) Тушение с предварительным обжариванием
- в) Жарка на гриле
- г) Варка на пару (пароконвектомат)**

57. К какой группе блюд по способу приготовления относятся запеканки и пудинги?

- а) Отварные блюда
- б) Жареные блюда
- в) Запеченные блюда**
- г) Блюда, приготовленные во фритюре

6 семестр

58. При оценке потребности в персонале для кондитерского цеха, учитывается технология приготовления изделий из муки. Какое тесто требует наибольшего времени (цикла) производства?

- а) Песочное
- б) Бисквитное

в) Дрожжевое (с учетом брожения и расстойки)

59. Планирование закупок каких соусов позволяет сократить количество персонала на кухне за счет использования готовых баз? (Тема 23)

- а) Свежеприготовленных соусов (A la minute)
- б) Промышленных соусов и сухих концентратов**

в) Сложных производных соусов

60. При оценке потребности в персонале для кондитерского цеха, учитывается технология приготовления изделий из муки. Какое тесто требует наибольшего времени (цикла) производства?

- а) Песочное
- б) Дрожжевое (с учетом брожения и расстойки)**

в) Бисквитное

61. Какое требование безопасности предъявляется к процессу приготовления рубленых полуфабрикатов (котлет, биточков) из мяса?

- а) Хранить готовые полуфабрикаты при комнатной температуре не более 2 часов
- б) Использовать мясо с признаками повторного замораживания

в) Охлаждать мясо для рубки до температуры не выше +4°C перед измельчением

г) Добавлять хлеб с целью увеличения выхода готовой продукции

62. При приготовлении соуса "Голландский" (яично-масляная группа) повар должен строго соблюдать температурный режим, чтобы избежать...

- а) Карамелизации сахаров
- б) Свертывания (коагуляции) яичных желтков**

- в) Испарения алкоголя
- г) Образования пены

63. Для чего в рецептуру дрожжевого теста вводят соль, если она ухудшает жизнедеятельность дрожжевых клеток?

а) Для укрепления клейковины и формирования вкуса

- б) Для сокращения времени брожения
- в) Для увеличения объема теста
- г) Для изменения цвета мякиша

ПК 6.3 Способен обеспечивать контроль и оценку качества товаров и услуг, проводить калькуляцию себестоимости продуктов

1 семестр

64. Какое правило является основополагающим при заказе продукции, чтобы избежать затоваривания и порчи продуктов на складе?

- а) Заказ максимально возможного объема «взапас»**

б) Принцип «First In, First Out» (Первым пришел — первым ушел)

в) Заказ продуктов только по выходным дням

г) Ориентированность исключительно на низкую цену поставщика

65. При приемке продукции повар/кладовщик обязан в первую очередь проверить:

а) Наличие яркой рекламы на упаковке

б) Соответствие фактического веса и качества данным в сопроводительных документах

в) Количество сотрудников у компании-перевозчика

г) Цвет транспортного средства поставщика

66. Согласно нормам СанПиН 2026 года, сырые продукты и готовые к употреблению изделия должны храниться:

а) В одном холодильнике на одной полке

б) В разных холодильных камерах или иметь строгое разделение (зональное/полочное)

в) Без упаковки для лучшей вентиляции

г) Только при комнатной температуре

67. Установите соответствие между документом и его назначением на кухне:

Документ	Назначение
1. Технологическая карта	А. Контроль температурного режима в холодильнике
2. Бракеражный журнал	Б. Рецептура, нормы закладки и описание процесса приготовления
3. Журнал учета температур	В. Оценка качества готовых блюд перед выдачей

Варианты ответа:

а) 1-Б, 2-В, 3-А

б) 1-А, 2-Б, 3-В

в) 1-В, 2-А, 3-Б

г) 1-Б, 2-А, 3-В

68. Как называется процесс проверки качества готовой продукции путем снятия пробы непосредственно перед реализацией?

а) Инвентаризация

б) Бракераж

в) Калькуляция

г) Сертификация

2 семестр

69. При приготовлении блюда повар обнаружил отклонение от рецептуры (отсутствие важного ингредиента). Его действия:

а) Заменить ингредиент любым похожим без согласования

б) Продолжить приготовление, надеясь, что гость не заметит

в) Приостановить процесс и доложить шеф-повару для корректировки или замены

блюда

г) Использовать испорченный продукт, если нужного нет в наличии

70. Какое из условий хранения молочных продуктов в 2026 году является критически важным для соблюдения норм СанПиН?

а) Хранение в открытой таре на свету

б) Соблюдение температуры от +2°C до +6°C и герметичность упаковки

в) Размещение рядом с сырой рыбой

г) Хранение при температуре выше +15°C

71. Заполните таблицу требований к маркировке разделочного инвентаря:

Инвентарь	Маркировка
Доска для сырого мяса	МС
Доска для вареных овощей	... ? ...

Варианты ответа:

а) СО

б) ОВ

в) ВМ

г) РВ

72. Что должен сделать повар, если при получении товара от поставщика обнаружена нарушенная упаковка или признаки размораживания?

а) Принять товар и быстро его приготовить

б) Оформить акт возврата и отказаться от приема данной позиции

в) Переложить продукт в чистый пакет и заморозить повторно

г) Скрыть факт повреждения от руководства

73. Основная цель ведения технологических карт на производстве — это:

а) Увеличение времени приготовления блюда

б) Обеспечение стабильного качества, вкуса и выхода готового блюда

в) Экономия на закупке профессионального оборудования

г) Использование в качестве декоративного элемента на стене

3 семестр

74. Какой документ является основой для расчета продажной цены блюда?

а) Акт проработки (калькуляционная карта)

б) Сертификат соответствия

в) Должностная инструкция повара

г) График реализации блюд

75. Что означает термин "себестоимость продукции" в общественном питании?

а) Цена, указанная в меню для гостя

б) Сумма затрат на приобретение сырья и ингредиентов для блюда

в) Заработная плата только шеф-повара

г) Стоимость аренды помещения

76. Какой документ содержит нормы закладки продуктов массой брутто и нетто?

- а) Счет-фактура
- б) Товарно-транспортная накладная
- в) Технологическая карта**
- г) Акт списания

4 семестр

77. Что такое "отходы" при кулинарной обработке сырья?

- а) Готовая продукция, не реализованная в срок
- б) Части продукта, удаляемые при первичной обработке (очистка, разделка)**
- в) Блюда, возвращенные гостями
- г) Излишки специй

78. При оценке качества свежей рыбы органолептическим методом НЕ является признаком доброкачественности:

- а) Прозрачные, выпуклые глаза
- б) Красные жабры
- в) Вздутое брюшко**
- г) Упругая консистенция, ямка от надавливания быстро исчезает

79. Что такое "масса нетто" применительно к мясу?

- а) Масса мяса с костями
- б) Масса готового блюда
- в) Масса замороженного мяса
- г) Масса мяса после первичной обработки (очистки, разделки), подготовленного к тепловой обработке**

80. Соотнесите вид потерь и этап технологического процесса:

1. Потери при дефростации (размораживании)
 2. Потери при варке (тепловые)
 3. Потери при первичной обработке (отходы)
- А) Уменьшение массы за счет воды и жира, переходящих в бульон
 - Б) Удаление несъедобных частей (кости, шкура, чешуя)
 - В) Вытекание сока при оттаивании

Ответ: 1-В, 2-А, 3-Б

81. Верно ли, что нормы отходов при разделке рыбы (на филе с кожей без костей) являются величиной постоянной и не зависят от размера рыбы и способа промышленной разделки?

- а) Верно (нормы едины для всех)
- б) Неверно (нормы отходов зависят от вида рыбы, ее размера и способа разделки и регламентируются сборниками рецептов)**

5 семестр

82. Что понимают под "качеством кулинарной продукции"?

- а) Только внешний вид блюда
- б) Совокупность свойств, обуславливающих пригодность продукции для дальнейшей обработки и употребления в пищу**
- в) Скорость приготовления блюда

г) Наличие сертификата

83. Какой способ обработки приводит к наибольшим потерям массы продукта (ужарке/уварке)?

а) Припускание

б) Тушение

в) Варка на пару

г) **Жарка основным способом**

84. На какие группы делятся блюда по способу приготовления?

а) **Отварные, жареные, тушеные, запеченные и т.д.**

б) Первые, вторые, третьи

в) Мясные, рыбные, овощные

г) Порционные и многопорционные

85. Что такое "органолептическая оценка качества блюда"?

а) Оценка с помощью измерительных приборов

б) **Оценка с помощью органов чувств (вкус, цвет, запах, консистенция)**

в) Проверка соответствия цены и качества

г) Лабораторный анализ микробиологических показателей

86. Соотнесите органолептический показатель и его характеристику:

1. Внешний вид

2. Консистенция

3. Запах (аромат)

А) Ощущение, возникающее при возбуждении обонятельных рецепторов

Б) Визуальная оценка формы, цвета, целостности, оформления блюда

В) Степень густоты, твердости, нежности, упругости продукта

Ответ: 1-Б, 2-В, 3-А

6 семестр

87. Для чего проводится "панирование" полуфабрикатов?

а) Для увеличения массы

б) **Для сохранения сочности и образования поджаристой корочки**

в) Для улучшения цвета

г) Для удешевления блюда

88. Какой фактор влияет на себестоимость соуса больше всего?

а) **Количество и стоимость основного сырья (бульон, масло, сметана)**

б) Цвет соуса

в) Время подачи

г) Температура подачи

89. Что такое "брак" в кондитерском производстве?

а) Изделия с истекшим сроком годности

б) **Изделия, не соответствующие стандартам качества (форме, цвету, весу)**

в) Изделия, оставшиеся непроданными

г) Сырые полуфабрикаты

90. Верно ли, что при калькуляции себестоимости соуса учитывается только стоимость основного продукта (сметаны, бульона), а стоимость муки и специй можно не учитывать из-за их малого объема?

а) Верно (это незначительные расходы)

б) Неверно (калькуляция должна учитывать все ингредиенты, входящие в рецептуру, даже в малых количествах)

Компетенция: ПК-7 Способен осуществлять распределение производственных заданий и координацию производственных и социальных процессов основного производства организации питания

ПК-7.1. Осуществляет организацию процессов основного производства организации питания

1 семестр

91. Как часто повар должен мыть руки в процессе работы?

а) Только в начале смены.

б) Только после посещения туалета.

в) Перед началом работы и каждый раз после перерыва или контакта с загрязненными предметами.

г) Каждые 4 часа.

92. Какое из перечисленных украшений разрешено носить повару на рабочем месте?

а) Наручные часы.

б) Гладкое обручальное кольцо (согласно некоторым нормам, но СанПиН рекомендует полное отсутствие).

в) Серьги-гвоздики.

г) Любые украшения запрещены.

93. Каким должно быть состояние ногтей у работника общественного питания?

а) Длинными, покрытыми бесцветным лаком.

б) Короткими, чистыми, без лакового покрытия.

в) Любой длины, если используются перчатки.

г) Допускается использование гель-лака пастельных тонов.

94. В каком случае повар обязан использовать одноразовые перчатки?

а) При обработке сырого мяса.

б) При порционировании блюд, не подлежащих дальнейшей термической обработке.

в) При мытье кухонного инвентаря.

г) Перчатки обязательны в течение всей смены.

2 семестр

95. Какую основную функцию выполняют гормоны — биологически активные вещества, вырабатываемые железами внутренней секреции?

а) Являются основным строительным материалом для мышц

б) Обеспечивают организм только энергией (калориями)

в) Регулируют обмен веществ и координируют работу всех систем организма

г) Служат защитным барьером против ультрафиолетовых лучей

96. Для поддержания стабильной умственной работоспособности и профилактики «инсулиновых качелей» студенту в 2026 году рекомендуется отдавать предпочтение:

- а) Быстрым углеводам (сладости, газировка)
- б) Продуктам с высоким содержанием насыщенных животных жиров
- в) Сложным углеводам с низким гликемическим индексом (цельнозерновые крупы, овощи)**
- г) Полному отказу от завтрака для лучшей концентрации

97. Установите соответствие между гормоном и нутриентом, необходимым для его синтеза или правильного функционирования:

Гормон	Необходимый нутриент / условие
1. Инсулин	А. Йод (содержится в морской капусте и морепродуктах)
2. Тироксин	Б. Хром (содержится в брокколи, печени, крупах)
3. Мелатонин	В. Триптофан (аминокислота в индейке, сыре, орехах)

Варианты ответа:

- а) 1-Б, 2-А, 3-В**
- б) 1-А, 2-Б, 3-В
- в) 1-В, 2-А, 3-Б
- г) 1-Б, 2-В, 3-А

98. Заполните таблицу рекомендаций по режиму питания студентов в период сессии:

Ситуация	Рекомендация
Высокая нагрузка на мозг	Увеличение доли омега-3 жирных кислот (рыба, орехи)
Поздний вечерний перекус	... ? ...

Варианты ответа:

- а) Жареный картофель с беконом
- б) Крепкий черный кофе с сахаром
- в) Легкий белковый продукт (творог или стакан кефира)**
- г) Острое блюдо с большим количеством специй

99. Какой гормон часто называют «гормоном стресса», избыток которого при неправильном питании и недосыпе во время сессии приводит к снижению памяти и иммунитета?

- а) Соматотропин
- б) Кортизол**
- в) Окситоцин
- г) Эритропоэтин

100. К какому типу по характеру производства относится предприятие, которое осуществляет полный цикл обработки сырья, приготовление полуфабрикатов и выпуск готовой продукции?

- а) Доготовочное предприятие
- б) Раздаточный пункт**

в) Предприятие с полным циклом производства

г) Специализированный магазин-кулинария

101. Как классифицируются предприятия общественного питания в зависимости от времени их функционирования?

а) Дневные, вечерние и ночные

б) Постоянно действующие и сезонные

в) Будние и праздничные

г) Круглосуточные и почасовые

102. Установите соответствие между типом предприятия и его характеристикой по ассортименту продукции:

Тип предприятия	Характеристика ассортимента
1. Универсальное	А. Широкий ассортимент блюд из разного сырья (мясо, рыба, овощи)
2. Специализированное	Б. Ограниченный ассортимент однородных блюд (пельменная, блинная)
3. Комбинированное	В. Объединение нескольких предприятий разных типов в одном здании

Варианты ответа:

а) 1-А, 2-Б, 3-В

б) 1-Б, 2-А, 3-В

в) 1-В, 2-Б, 3-А

г) 1-А, 2-В, 3-Б

103. Заполните таблицу классификации предприятий по обслуживаемому контингенту в 2026 году:

Группа потребителей	Тип предприятия (пример)
Массовый потребитель	Ресторан, кафе в торговом центре
Организованный контингент	... ? ...

Варианты ответа:

а) Вагон-ресторан

б) Уличный фуд-трак

в) Столовая при заводе или учебном заведении

г) Летнее кафе на набережной

104. Какая организационно-правовая форма наиболее характерна для малых предприятий общественного питания (кофеен, пекарен), принадлежащих одному владельцу?

а) Публичное акционерное общество (ПАО)

б) Индивидуальный предприниматель (ИП)

в) Государственное унитарное предприятие (ГУП)

г) Некоммерческое партнерство

3 семестр

105. Какой документ является основанием для запуска сырья в производство (на кухню) со склада?

- а) Счет-фактура от поставщика
- б) Накладная на внутреннее перемещение (ТОРГ-13)**
- в) Сертификат соответствия
- г) Калькуляционная карта

106. Какой этап НЕ входит в процесс управления закупками на предприятии общественного питания?

- а) Выявление потребности в сырье
- б) Поиск и выбор поставщика
- в) Приготовление блюда из закупленного сырья**
- г) Приемка товара по количеству и качеству

107. При приемке партии свежей рыбы был обнаружен кисловатый запах. Ваши действия как организатора производства:

- а) Принять рыбу, но срочно пустить ее в переработку
- б) Принять рыбу и поставить в холодильник для проветривания
- в) Отказаться от приемки, составить акт о расхождении по качеству**
- г) Принять 50% партии

108. Что такое "критический уровень запаса" (порог заказа) в системе управления закупками?

- а) Максимальное количество товара, которое может вместить склад
- б) Минимальный запас, при достижении которого необходимо разместить новый заказ**
- в) Количество товара, которое заказывается на праздники
- г) Объем товара, подлежащего списанию

109. Установите правильную последовательность документооборота при закупке продуктов для производства:

- а) Размещение заказа у поставщика
- б) Приходование товара на склад (оприходование)
- в) Выявление потребности (составление заявки от шеф-повара)
- г) Проверка сопроводительных документов (накладная, сертификаты)

Ответ: в) -> а) -> г) -> б)

110. Для организации бесперебойной работы производства достаточно один раз в месяц проводить инвентаризацию остатков на складе, а заказы поставщикам делать 'на глаз', ориентируясь на вчерашнюю выручку?"

- а) Верно (опытный снабженец всегда знает, сколько нужно продуктов)
- б) Неверно (организация закупок требует регулярного мониторинга остатков и планирования на основе данных о реализации и производственной программы)**

111. Как называется принцип организации производства, при котором кухня разделена на специализированные участки (мясной, рыбный, овощной, горячий, холодный цеха) для оптимизации труда бригады?

- а) Принцип универсальности
- б) Принцип технологического разделения труда (цеховая структура)**

- в) Принцип сезонности
- г) Принцип материальной ответственности

112. Верно ли утверждение: "В небольшом предприятии (кафе) допускается работа без выделенного мясорыбного цеха при условии раздельного оборудования для обработки мяса и рыбы в одном помещении и строгом соблюдении санитарных норм"?

- а) Верно (для небольших предприятий СанПиН допускает совмещение при наличии отдельных столов и маркированного инвентаря)**
- б) Неверно (обработка мяса и рыбы всегда должна производиться строго в разных помещениях независимо от объема производства)

4 семестр

113. К какому цеху относится процесс первичной обработки рыбы?

- а) Горячий
- б) Холодный
- в) Заготовочный (рыбный)**
- г) Кондитерский

114. Оптимальная температура хранения охлажденного мяса в цехе:

- а) от -5 до -2°C
- б) от 0 до +6°C**
- в) от +10 до +15°C
- г) +18°C

115. К какому типу относится тепловая обработка "брезирование"?

- а) Основной способ
- б) Комбинированный способ**
- в) Вспомогательный способ
- г) Физико-химический

116. Первичная стадия обработки птицы включает:

- а) Опаливание и потрошение**
- б) Обжарку
- в) Панировку в сухарях
- г) Фарширование соусом

117. Выберите лишнее в классификации крупнокусковых полуфабрикатов из говядины:

- а) Вырезка
- б) Толстый край
- в) Азу**
- г) Лопаточная часть

5 семестр

118. Какое оборудование обязательно используется в мясном цехе для соблюдения поточности?

- а) Конвектомат
- б) Фритюрница
- в) Разрубочный стул и производственные столы**
- г) Миксер

119. Минимальная температура в центре готового мясного изделия при выдаче:

- а) 60°C
- б) 50°C
- в) 100°C
- г) **85°C**

120. Для чего производят «пластование» рыбы?

- а) **Для получения филе с кожей или без**
- б) Для удаления чешуи
- в) Для придания формы кольца
- г) Для варки целиком

121. Что НЕ относится к первичной обработке рыбы?

- а) Очистка от чешуи
- б) **Пассерование**
- в) Удаление внутренностей
- г) Промывание

6 семестр

122. В каком цехе организуется приготовление соусов?

- а) **Горячий цех**
- б) Овощной цех
- в) Складское помещение
- г) Моечная

123. Какое из перечисленных блюд относится к запеченным?

- а) Котлеты мясные
- б) **Рыба по-московски**
- в) Солянка сборная
- г) Бефстроганов

124. Срок реализации порционированных полуфабрикатов из мяса:

- а) 12 часов
- б) **36 часов**
- в) 72 часа
- г) 5 суток

125. Какой способ тепловой обработки лишний для сохранения витаминов?

- а) Припускание
- б) Варка на пару
- в) **Жарка во фритюре**
- г) СВЧ-нагрев

ПК-7.2. Разрабатывает производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания

1 семестр

126. Что должен сделать повар при получении микротравмы (пореза) пальца?

- а) Продолжить работу, стараясь не касаться продуктов.
- б) Промыть водой и заклеить обычным пластырем.
- в) Обработать рану, наложить водостойкий пластырь и надеть напальчник или перчатку.**
- г) Немедленно уйти на больничный.

127. Где должна храниться санитарная одежда персонала?

- а) В одном шкафу вместе с личной одеждой.
- б) В отдельном специальном шкафу, изолированно от личных вещей.**
- в) В зале для персонала.
- г) Дома у сотрудника.

128. Какое из действий ЗАПРЕЩЕНО в производственных цехах?

- а) Питье бутилированной воды.
- б) Ношение головного убора.
- в) Прием пищи и курение.**
- г) Использование бумажных полотенец.

2 семестр

129. Какое предприятие общественного питания отличается наиболее широким ассортиментом блюд сложного приготовления, высоким уровнем обслуживания и обязательным наличием банкетного зала и живой музыки?

- а) Закусочная
- б) Столовая
- в) Ресторан**
- г) Бар

130. Установите соответствие между типом предприятия и основной номенклатурой предоставляемых услуг:

Тип предприятия	Характерные особенности услуг
1. Бар	А. Реализация смешанных напитков, наличие барной стойки и фоновой музыки
2. Кафе	Б. Организация питания и отдыха с ограниченным ассортиментом блюд
3. Закусочная	В. Быстрое обслуживание потребителей несложными блюдами из определенного сырья

Варианты ответа:

- а) 1-А, 2-Б, 3-В**
- б) 1-Б, 2-А, 3-В
- в) 1-В, 2-Б, 3-А
- г) 1-А, 2-В, 3-Б

131. Заполните сравнительную таблицу характеристик предприятий по методу обслуживания:

Тип предприятия	Метод обслуживания
Ресторан	Официантами
Столовая	... ? ...

Варианты ответа:

- а) Только доставка на дом
- б) Дистанционное через мобильное приложение
- в) Самообслуживание (через раздаточную линию)**
- г) Продажа только через торговый автомат

132. Какая главная цель преследуется при рациональном размещении сети предприятий общественного питания в городской среде?

- а) Искусственное ограничение конкуренции между брендами
- б) Максимальное сокращение времени потребителя на получение услуги питания**
- в) Увеличение стоимости аренды коммерческой недвижимости
- г) Усложнение логистических путей поставки сырья

133. Установите соответствие между признаком размещения предприятия и его целевым назначением:

Признак размещения	Целевое назначение (пример)
1. По месту работы/учебы	А. Организация досуга и питания в парках, театрах, на пляжах
2. По месту жительства	Б. Обеспечение ежедневным горячим питанием сотрудников и студентов
3. В местах отдыха	В. Услуги «у дома» (кулинарии, кафе) для удовлетворения повседневных нужд

Варианты ответа:

- а) 1-Б, 2-В, 3-А**
- б) 1-А, 2-Б, 3-В
- в) 1-В, 2-А, 3-Б
- г) 1-Б, 2-А, 3-В

134. Заполните таблицу факторов, влияющих на экономическую эффективность и выбор места для предприятия в 2026 году:

Фактор размещения	Обоснование выбора
Интенсивность пешеходного потока	Высокая проходимость обеспечивает поток клиентов
Транспортная доступность	... ? ...

Варианты ответа:

- а) Наличие только платных парковок

б) Возможность удобного подъезда и наличие парковочных мест для гостей и курьеров

- в) Отсутствие пешеходных переходов рядом с входом
- г) Полная изоляция от остановок общественного транспорта

135. Какой вид меню предполагает предоставление гостю полного набора блюд (закуска, суп, основное блюдо, десерт) по единой фиксированной цене, которая не меняется в зависимости от выбора конкретных позиций внутри категорий?

- а) Меню A La Carte
- б) Меню Table D'Hôte**
- в) Дегустационное меню
- г) Диетическое меню

136. Установите соответствие между категорией блюд и традиционной последовательностью их расположения в классическом ресторанном меню (согласно правилам подачи):

- | |
|---|
| Номер позиции Категория блюд Буква порядка (ответ) Варианты порядка |
| 1 Горячие основные блюда () а) 1-я очередь |
| 2 Холодные закуски () б) 2-я очередь |
| 3 Супы () в) 3-я очередь |
| 4 Десерты () г) 4-я очередь |

Выберите правильную комбинацию (1-2-3-4):

- а) 1-в, 2-а, 3-б, 4-г
- б) 1-б, 2-г, 3-а, 4-в
- в) 1-г, 2-а, 3-б, 4-в**
- г) 1-а, 2-в, 3-г, 4-б

137. В рамках «Menu Engineering» (инжиниринга меню) блюда, которые имеют высокую популярность у гостей, но приносят низкую маржинальную прибыль, называются:

- а) «Звезды» (Stars)
- б) «Рабочие лошадки» (Plowhorses)**
- в) «Загадки» (Puzzles)
- г) «Собаки» (Dogs)

3 семестр

138. К какому типу предприятий общественного питания относится столовая при вузе, где обучаются студенты?

- а) Ресторан класса "Люкс"
- б) Столовая (предприятие общественного питания, обслуживающее определенный контингент)**
- в) Закусочная
- г) Бар

139. Какой документ регламентирует периодичность закупки яиц для производства блюд из яиц (омлетов, яичниц) с учетом сроков хранения?

- а) Должностная инструкция повара
- б) График поставки, составленный на основе товарных запасов и FIFO**
- в) Меню на день
- г) Книга жалоб и предложений

140. В каком цехе производят подготовку круп, макаронных изделий и бобовых к тепловой обработке?

- а) В горячем цехе (участок варки гарниров)
- б) В овощном цехе
- в) В мясном цехе
- г) В кондитерском цехе

141. Что необходимо проверить при приемке партии муки для приготовления блюд из теста в первую очередь?

- а) Цвет муки
- б) Наличие сертификата качества и маркировки с датой выработки
- в) Запах муки
- г) Страну производителя

142. Как часто необходимо проводить инвентаризацию запасов круп и макаронных изделий для эффективного управления закупками?

- а) Раз в год
- б) Ежемесячно (или согласно учетной политике предприятия)
- в) Только при смене материально-ответственного лица
- г) Раз в квартал

143. Соотнесите тип предприятия общественного питания и его основную характеристику при размещении в студенческом городке:

Тип предприятия	Характеристика
1. Студенческая столовая	А Быстрое обслуживание, ограниченный ассортимент (хот-доги, бургеры)
2. Кафе-кулинария	Б Полноценное питание, комплексные обеды, работа в учебное время
3. Закусочная (фаст-фуд)	В Реализация кулинарных изделий и полуфабрикатов для приготовления дома

Ответ: 1-Б, 2-В, 3-А

144. Соотнесите продукт и цех, где осуществляется его первичная обработка для дальнейшего использования:

Продукт	Цех
1. Яйца (для соуса "Голландский")	А Овощной цех
2. Морковь (для бульона)	Б Яйцебитня (или участок обработки яиц в холодном цехе)
3. Мясо (для костного бульона)	В Мясной цех

Ответ: 1-Б, 2-А, 3-В

4 семестр

145. Основной документ, регламентирующий рецептуру и технологию блюда:

- а) Трудовой договор
- б) Техничко-технологическая карта (ТТК)
- в) Журнал здоровья
- г) Прайс-лист

146. Какой показатель качества соуса проверяется в первую очередь органолептически?

- а) Кислотность
- б) Содержание крахмала
- в) Консистенция и цвет**
- г) Масса нетто

147. Какое соотношение муки и воды характерно для дрожжевого теста (густого)?

- а) 1 кг муки на 0,5 л воды**
- б) 1 кг муки на 2 л воды
- в) 1 кг муки на 0,1 л воды
- г) 1:1

148. Какое требование предъявляется к качествупельменей (п/ф)?

- а) Разорванная оболочка
- б) Сухая поверхность, отсутствие слипания**
- в) Наличие серого налета
- г) Большое количество муки в коробке

149. Установите соответствие типа теста и разрыхлителя:

1. Дрожжевое — (А) Сода
2. Бисквитное — (Б) Дрожжи
3. Песочное — (В) Механическое взбивание

Ответ: 1-Б, 2-В, 3-А

5 семестр

150. "Кулинарная продукция" — это:

- а) Совокупность блюд, кулинарных изделий и полуфабрикатов**
- б) Только готовая еда в тарелке
- в) Сельскохозяйственное сырье
- г) Хлебобулочные изделия завода

151. Температура подачи горячих соусов согласно регламенту:

- а) 40°C
- б) 75–80°C**
- в) 100°C
- г) 20°C

152. Какая мука используется для приготовления бисквитного теста по инструкции?

- а) С высоким содержанием крахмала и слабой клейковиной**
- б) Ржаная обдирная
- в) Грубого помола
- г) Соевая

153. Установите соответствие термина и определения:

1. Пассерование — (А) Прогревание с жиром при 110-120°C
2. Бланширование — (Б) Кратковременное ошпаривание
3. Тушение — (В) Жарка с последующей варкой в соусе

Ответ: 1-А, 2-Б, 3-В

154. Установите соответствие группы соусов и основы:

1. Белый соус — (А) Коричневый бульон

2. Красный соус — (Б) Белый мясной бульон
3. Майонез — (В) Растительное масло

Ответ: 1-Б, 2-А, 3-В

6 семестр

155. Основная задача "бракеража" продукции:

- а) Расчет прибыли
- б) Оценка качества перед реализацией**
- в) Закупка сырья
- г) Инвентаризация остатков

156. Какое вещество является основой для "красной мучной пассеровки"?

- а) Мука и жир (или без жира), прогретые до 150°C**
- б) Сахар и вода
- в) Крахмал и уксус
- г) Яйцо и молоко

157. При приемке муки по инструкции проверяют:

- а) Влажность, цвет, запах, наличие примесей**
- б) Содержание витамина С
- в) Только дату упаковки
- г) Форму мешка

158. Установление последовательности разработки ТТК:

- 1. Расчет пищевой ценности
- 2. Определение перечня сырья
- 3. Описание технологического процесса
- 4. Отработка рецептуры (пробная варка)

Ответ: 2, 4, 3, 1

159. Стадии приготовления дрожжевого теста безопасным способом:

- 1. Замес всех компонентов
- 2. Брожение
- 3. Обминка
- 4. Разделка

Ответ: 1, 2, 3, 4

ПК-7.3. Координирует производственные и социальные процессы основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания

1 семестр

160. Какой метод анализа запасов позволяет разделить товары на три категории на основании их вклада в общую прибыль или выручку предприятия (где категория «А» приносит около 70-80% результата)?

- а) FIFO / LIFO анализ
- б) ABC-анализ**
- в) SWOT-анализ
- г) Инвентаризационный аудит

161. Сопоставьте состояние товара на складе с необходимым действием менеджера по закупкам для оптимизации склада:

| Товарная ситуация | Управленческое решение |

| 1. Товары с высокой оборачиваемостью (свежие овощи) | а) Исключение из меню / распродажа |

| 2. «Мертвый груз» (неликвиды, срок годности истекает) | б) Увеличение объема разовой закупки |

| 3. Товары длительного хранения с оптовой скидкой | в) Закупка мелкими партиями (Just-in-time) |

Выберите правильный вариант сопоставления (1-2-3):

а) 1-б, 2-а, 3-в

б) 1-а, 2-в, 3-б

в) 1-в, 2-а, 3-б

г) 1-в, 2-б, 3-а

162. Как называется показатель, который характеризует скорость превращения запасов товаров в денежные средства и позволяет оценить, насколько эффективно используется складская площадь?

а) Фуд-кост (Food Cost)

б) Точка безубыточности

в) Процент отходов

г) Коэффициент оборачиваемости

163. В современной гастрономической лексике, заимствованной из французского языка, термин «Мизанплас» буквально означает «всё на своих местах» и подразумевает:

а) Способ подачи блюда «в стол»

б) Предварительную подготовку ингредиентов, инструментов и рабочего места перед началом готовки

в) Процесс дегустации готового блюда шеф-поваром

г) Особый вид нарезки овощей мелкими кубиками

164. Установите соответствие между французским кулинарным термином и технологическим процессом, который он описывает:

| Термин | Определение |

| 1. Бланширование (Blanchir) | а) Быстрое обжаривание продукта на сильном огне с малым количеством жира |

| 2. Соте (Sauté) | б) Процесс введения мучной пассировки в соус для густоты |

| 3. Деглазирование (Déglacer) | в) Кратковременная обработка продукта кипятком или паром |

| 4. Лезонирование (Liaison) | г) Растворение сухой основы на дне сковороды после жарки с помощью вина или бульона |

Выберите правильную комбинацию (1-2-3-4):

а) 1-в, 2-а, 3-г, 4-б

б) 1-а, 2-в, 3-б, 4-г

в) 1-г, 2-б, 3-а, 4-в

г) 1-б, 2-г, 3-в, 4-а

165. Кто из легендарных французских шеф-поваров в начале XX века систематизировал «высокую кухню» и ввел систему «бригад» (Brigade de cuisine), которая до сих пор является основой управления кухонным производством в 2026 году?

- а) Жан-Антельм Брилья-Саварен
- б) Франсуа Ватель
- в) Поль Бокюз
- г) **Жорж Огюст Эскофье**

166. В рамках ежедневного документооборота кухни, какой документ является основным для контроля списания сырья, анализа фуд-коста и фиксации фактического расхода продуктов за смену в 2026 году?

- а) **Акт реализации и марочный отчет**
- б) Журнал здоровья персонала
- в) План-меню на неделю
- г) Книга отзывов и предложений

167. Сопоставьте должностную позицию кухонной бригады с её ключевой зоной ответственности в системе «монетизации» (влияния на финансовый результат):

| Должность | Ключевая зона ответственности |

| 1. Шеф-повар (Chef de Cuisine) | а) Оперативное управление сменой, контроль качества отдачи «в моменте» |

| 2. Су-шеф (Sous-chef) | б) Приготовление блюд согласно техкартам на конкретном процессе | 3. Повар цеха (Chef de Partie) | в) Стратегическое управление фуд-костом, разработка меню и инвентаризация |

Выберите правильный вариант сопоставления (1-2-3):

- а) 1-б, 2-в, 3-а
- б) **1-в, 2-а, 3-б**
- в) 1-а, 2-б, 3-в
- г) 1-в, 2-б, 3-а

168. При расчете площади кухонных помещений в ресторанном бизнесе, какое соотношение площади производственных цехов к площади торгового зала считается наиболее функционально сбалансированным для предприятий с полным циклом производства?

- а) 10% — кухня, 90% — зал
- б) 70% — кухня, 30% — зал
- в) 50% — кухня, 50% — зал
- г) **25-40% — кухня, 60-75% — зал**

2 семестр

169. Какой тип бульона рекомендуется использовать при организации питания студентов в период экзаменационной сессии для поддержания умственной активности?

- а) Крепкий мясной бульон
- б) Рыбный бульон
- в) **Овощной бульон с добавлением куркумы и имбиря**
- г) Грибной бульон

170. Какое первое блюдо наиболее сбалансировано по составу для питания студентов с учетом потребности в жидкости и витаминах?

- а) Солянка мясная
- б) **Щи из свежей капусты с овощами**
- в) Суп-лапша на курином бульоне
- г) Рассольник

171. Верно ли, что столовая при промышленном предприятии и столовая при университете относятся к разным типам предприятий общественного питания?

а) Верно (у них разный контингент)

б) Неверно (оба предприятия относятся к типу "столовая", классифицируются как общедоступные или закрытые в зависимости от контингента, но тип предприятия один)

3 семестр

172. Кто в кухонной бригаде отвечает за приготовление соусов согласно классической системе организации труда?

а) Шеф-повар (Chef de Cuisine)

б) Соусный повар (Saucier)

в) Повар холодного цеха (Garde Manager)

г) Кондитер (Pâtissier)

173. Какой принцип организации рабочего места повара в соусном отделении обеспечивает безопасность и качество продукции?

а) Четкое разделение сырых и готовых продуктов, маркировка инвентаря

б) Наличие в свободном доступе сырых яиц

в) Хранение инвентаря в моечном отделении

г) Работа без использования разделочных досок

174. Установите последовательность приготовления соуса "Бешамель":

а) Добавление горячего молока в мучную пассеровку

б) Приготовление белой жировой пассеровки (мука + масло)

в) Процеживание соуса

г) Варка соуса до загустения и закипания

Ответ: б) -> а) -> г) -> в)

175. Верно ли, что при закупке творога для приготовления сырников необходимо проверять наличие сертификата соответствия и целостность упаковки?

а) Верно (это обязательное требование безопасности)

б) Неверно (достаточно посмотреть на цвет творога)

176. Верно ли, что в обязанности соусного повара (Saucier) входит приготовление только холодных соусов?

а) Верно (соусы бывают холодными)

б) Неверно (Saucier отвечает за горячие соусы, а также за тушеные блюда и некоторые супы)

4 семестр

177. К "социальным процессам" в производстве относится:

а) Настройка печи

б) Обеспечение условий охраны труда и мотивация персонала

в) Заказ продуктов

г) Чистка овощей

178. Координация работы цехов в пиковые часы нагрузки (обед) направлена на:

а) Сокращение времени ожидания блюд гостями

- б) Увеличение расхода соли
- в) Остановку производства
- г) Смену меню

179. Какое свойство продукции относится к "эстетическим показателям"?

- а) Калорийность
- б) Внешний вид и оформление блюда**
- в) Срок хранения
- г) Кислотность

180. Какое сырье относится к "аквакультуре" в современном ассортименте?

- а) Лесная дичь
- б) Рыба, выращенная в искусственных водоемах**
- в) Дикорастущие грибы
- г) Импортное говяжье мясо

190. Какой вид морепродуктов является лишним в группе "ракообразные"?

- а) Краб
- б) Омар
- в) Кальмар (это моллюск)**
- г) Креветка

5 семестр

191. Для расширения ассортимента продукции в ресторане координируют:

- а) Внедрение сезонных продуктов**
- б) Использование только замороженного сырья
- в) Сокращение штата поваров
- г) Уменьшение порций

192. Какой фактор больше всего влияет на потерю массы мяса при тепловой обработке?

- а) Добавление специй
- б) Режим нагрева и вид белка**
- в) Цвет посуды
- г) Освещение в цехе

193. К группе "Кулинарные изделия" относятся:

- а) Туша говядины
- б) Котлеты жареные, готовые к употреблению**
- в) Мука в мешках
- г) Неочищенный картофель

194. Что НЕ входит в задачи координации основного производства?

- а) Контроль дисциплины
- б) Распределение заданий между поварами
- в) Выплата банковских кредитов организации**
- г) Обеспечение бесперебойной работы оборудования

195. Установите соответствие процесса и его влияния на продукт:

1. Клейстеризация — (А) Появление корочки при жарке
2. Денатурация — (Б) Набухание крахмала при нагреве с водой
3. Меланоидинообразование — (В) Изменение структуры белка мяса

Ответ: 1-Б, 2-В, 3-А

6 семестр

196. Процесс "меланжирования" — это:

- а) Смешивание мяса с рыбой
- б) Смешивание яичного белка и желтка (замороженная смесь)**
- в) Способ нарезки овощей
- г) Вид панировки

197. Как влияет "диффузия" на качество при варке овощей?

- а) Переход растворимых веществ в отвар**
- б) Укрепление структуры продукта
- в) Обесцвечивание продукта
- г) Это не физико-химический процесс

198. Какой метод управления производством наиболее эффективен?

- а) Делегирование полномочий су-шефу по зонам ответственности**
- б) Полный запрет на общение сотрудников
- в) Игнорирование стандартов ХАССП
- г) Увеличение рабочего дня до 24 часов

199. Исключите лишний процесс формирования качества:

- а) Соблюдение температурных режимов
- б) Санитарная обработка инвентаря
- в) Увеличение цены блюда**
- г) Проверка качества сырья

200. Установите соответствие классификации продукции:

1. Блюдо — (А) Порция пищи, готовая к подаче
2. Полуфабрикат — (Б) Продукт, требующий окончательной обработки
3. Кулинарное изделие — (В) Готовый продукт, реализуемый штучно или на вес

Ответ: 1-А, 2-Б, 3-В

ПК-10 Способен организовывать технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технический контроль оборудования для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания и осуществлять теххимический, лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания

ПК-10.1 Проводит входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания

1 семестр

201. Какой принцип ХАССП непосредственно относится к входному контролю сырья?

- а) Поддерживай чистоту

б) Проверяй качество поступающих продуктов (безопасная вода и безопасные продукты)

в) Разделяй сырое и готовое

г) Проводи тщательную тепловую обработку

202. Какой документ является основным при проведении входного контроля качества сырья на предприятии?

а) Техничко-технологическая карта (ТТК)

б) Удостоверение качества и безопасности (декларация о соответствии)

в) Дневной заборный лист

г) План-меню

203. Метод органолептической оценки качества продукции подразумевает определение:

а) Химического состава и калорийности

б) Наличия бактерий группы кишечной палочки

в) Вкуса, цвета, запаха и консистенции

г) Точного веса нетто

204. Что такое "критическая контрольная точка" (ККТ) в системе ХАССП?

а) Место на кухне, где чаще всего происходит уборка

б) Этап технологического процесса, на котором контроль необходим для предотвращения опасности

в) Точка раздачи готовых блюд

г) Место хранения инвентаря

205. Как часто должна проводиться проверка эффективности санитарной обработки разделочных досок (смывы на микробиологию)?

а) Согласно программе производственного контроля (обычно ежемесячно или ежеквартально)

б) Раз в год

в) Только при жалобах гостей

г) Никогда

206. Установите последовательность внедрения системы контроля на основе принципов ХАССП :

а) Определение критических контрольных точек (ККТ)

б) Анализ опасных факторов

в) Разработка корректирующих действий

г) Установление критических пределов для ККТ

Ответ: б) -> а) -> г) -> в)

207. Верно ли, что если продукт прошел входной контроль и признан качественным, то в процессе его хранения и приготовления контроль качества больше не требуется?

а) Верно (достаточно одного раза)

б) Неверно (контроль осуществляется на всех этапах технологического процесса)

2 семестр

208. Какой фактор является решающим при выборе места для студенческой столовой?

а) Близость к промышленным зонам города.

б) Максимальная близость к учебным корпусам и общежитиям.

- в) Наличие парковки для грузовых автомобилей.
- г) Красивый вид на исторические памятники.

209. Принцип «равномерности» при размещении сети ПОП в городе означает:

- а) Доступность услуг питания в каждом жилом и рабочем районе.**
- б) Концентрацию всех кафе в одном торговом центре.
- в) Строительство только крупных ресторанов.
- г) Размещение предприятий только на центральных площадях.

210. К общедоступной сети предприятий общественного питания относятся:

- а) Рестораны, кафе и закусочные, открытые для всех граждан.**
- б) Столовые при закрытых заводах.
- в) Пищеблоки в исправительных колониях.
- г) Буфеты в закрытых воинских частях.

211. Какой показатель используется для определения мощности предприятия при планировании сети?

- а) Количество сотрудников кухни.
- б) Количество посадочных мест.**
- в) Высота потолков в зале.
- г) Количество наименований в винной карте.

212. Установите правильную последовательность факторов, влияющих на размещение сети (от наиболее важного):

1. Плотность населения/потока людей.
 2. Тип застройки (жилая или деловая).
 3. Наличие конкурентов.
- а) 1, 2, 3.
 - б) 3, 2, 1.
 - в) 2, 3, 1.
 - г) 1, 3, 2.

Ответ: г)

213. Какое размещение предприятия считается наиболее рациональным с точки зрения логистики?

- а) В труднодоступной лесной зоне.
- б) С удобными подъездными путями для транспорта снабжения.**
- в) На верхних этажах зданий без лифта.
- г) Внутри закрытых дворов без указателя

3 семестр

214. При входном контроле партии свежих овощей обнаружены вялые, подгнившие экземпляры. Ваши действия:

- а) Принять всю партию, перебрать овощи на кухне
- б) Отказаться от приемки, вызвать представителя поставщика для составления акта**
- в) Принять, но сделать скидку в цене
- г) Принять и немедленно пустить в переработку

215. Что является целью входного контроля качества сырья?

- а) Ускорение процесса приемки товара
- б) Увеличение объема поставок

в) Снижение закупочных цен

г) **Недопущение использования некачественного и опасного сырья в производстве**

216. Установите соответствие между категорией сырья и требованиями при приемке:

1. Охлажденное мясо

2. Замороженная рыба

3. Свежие овощи

А) Отсутствие земли, признаков увядания и гнили

Б) Температура в толще мышц не выше +4°C, упругая консистенция

В) Температура в толще не выше -18°C, отсутствие «снежной шубы»

Ответ: 1-Б, 2-В, 3-А

217. Что такое «бракераж готовой продукции»?

а) Процесс списания испорченных продуктов

б) Оценка качества блюд перед выходом в зал с записью в журнале

в) Проверка санитарного состояния цеха

г) Закупка продуктов у поставщика

218. При обнаружении несоответствия веса сырья данным в накладной, сотрудник обязан:

а) Составить акт о расхождении в количестве и качестве

б) Исправить цифры в накладной ручкой

в) Отказаться от всей партии товара без объяснения причин

г) Принять товар «как есть» и сообщить шеф-повару устно

219. Установите соответствие между методом контроля и его характеристикой:

1. Визуальный

2. Измерительный

3. Лабораторный

А) Проверка температуры внутри изделия термощупом

Б) Осмотр целостности упаковки и маркировки

В) Анализ продукта на содержание нитратов

Ответ: 1-Б, 2-А, 3-В

220. Верно ли, что входной контроль качества сырья проводится только визуально, без использования измерительных приборов?

а) Верно (главное — внешний вид)

б) Неверно (используются термометры, весы, а также проверяются документы)

4 семестр

221. На каком этапе технологического процесса проводится контроль качества полуфабрикатов (например, сформованных котлет)?

а) На этапе промежуточного контроля (после приготовления полуфабриката, до тепловой обработки)

б) Только на входе (приемка мяса)

в) Только в готовом блюде

г) Контроль полуфабрикатов не проводится

222. Какой органолептический показатель НЕ используется при контроле качества готового бульона?

- а) Цвет
- б) Прозрачность
- в) Кислотность (титруемая)**
- г) Вкус и запах

223. Верно ли, что технологический контроль качества полуфабрикатов включает проверку их массы, формы и температуры?

- а) Верно (это обязательные параметры)**
- б) Неверно (температура важна только для готовых блюд)

224. Верно ли, что контроль качества готовой продукции проводится только органолептическим методом, а лабораторные исследования не обязательны?

- а) Верно (повар всегда определяет качество на вкус)
- б) Неверно (для подтверждения безопасности по микробиологическим показателям требуются лабораторные исследования согласно программе производственного контроля)**

225. Установите последовательность действий повара при контроле качества готового блюда перед подачей:

- а) Оценка внешнего вида и оформления
- б) Оценка вкуса и запаха (дегустация)
- в) Проверка температуры подачи
- г) Проверка соответствия массы порции (выхода)

Ответ: г) -> а) -> в) -> б)

5 семестр

226. При приготовлении прозрачных бульонов (консоме) для достижения максимальной прозрачности и удаления взвесей белка используется специальный технологический прием. Как он называется?

- а) Оттяжка (белковая или мясная)**
- б) Пассерование
- в) Деглазирование
- г) Бланширование

227. Установите соответствие между классификационной группой супов и стандартной температурой их отпуска потребителю согласно требованиям качества:

Категория супа	Температура подачи (ответ)	Варианты температуры
1. Горячие супы (заправочные, пюре)	()	а) Не выше 12–14 °С
2. Холодные супы (окрошка, свекольник)	()	б) Не ниже 75 °С
3. Сладкие супы	()	в) 12–15 °С (или по желанию гостя)

Выберите правильную комбинацию (1-2-3):

- а) 1-а, 2-б, 3-в
- б) 1-в, 2-а, 3-б
- в) 1-б, 2-а, 3-в**
- г) 1-б, 2-в, 3-а

228. Согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям 2026 года, каков максимально допустимый срок реализации заправочных супов (борщи, рассольники) при условии их хранения на мармите в горячем виде с момента приготовления?

- а) 12 часов
- б) 6 часов
- в) 4 часа
- г) **2–3 часа**

229. При выборе свежей охлажденной рыбы в магазине или на рынке в 2026 году, какой из перечисленных признаков однозначно указывает на порчу продукта и небезопасность его покупки?

- а) Наличие прозрачной слизи на чешуе
- б) **Мутные, запавшие глаза и серый цвет жабр**
- в) Плотная, упругая консистенция мякоти (ямочка при нажатии быстро исчезает)
- г) Слабый специфический запах моря или водорослей

230. Установите соответствие между крупнокусковым полуфабрикатом говядины и наиболее подходящим способом его тепловой обработки, исходя из строения мышечной ткани:

- | | | |
|--|--------------------------|--------------------------------------|
| Часть туши | Способ обработки (ответ) | Варианты обработки |
| 1. Вырезка (внутренняя поясничная мышца) | () | а) Длительное тушение или варка |
| 2. Грудинка, голяшка | () | б) Быстрое жарение (стейки, ростбиф) |
| 3. Толстый край | () | в) Запекание целым куском или жарка |

Выберите правильную комбинацию (1-2-3):

- а) **1-б, 2-а, 3-в**
- б) 1-а, 2-б, 3-в
- в) 1-в, 2-а, 3-б
- г) 1-б, 2-в, 3-а

231. В чем заключается главная особенность механической обработки и хранения рыбного сырья по сравнению с мясным, учитывая состав мышечной массы и риск размножения микроорганизмов?

- а) Рыба требует обязательного созревания после убоя
- б) Мясо птицы хранится меньше, чем морепродукты
- в) Рыбу нельзя мыть перед разделкой
- г) **Рыба имеет более рыхлую структуру и высокую влажность, поэтому требует более низких температур хранения и быстрой переработки**

232. К какому виду способов кулинарной обработки относится процесс маринования мяса или рыбы, при котором под воздействием органических кислот происходит размягчение соединительной ткани и изменение структуры белков?

- а) Микробиологические способы
- б) **Химические способы**
- в) Гидромеханические способы
- г) Термические способы

233. Установите соответствие между конкретным технологическим методом и группой способов кулинарной обработки, к которой он относится:

- | | | |
|-------------------------------|-------------------------|------------------|
| Метод обработки | Группа способов (ответ) | Варианты групп |
| 1. Дрожжевое брожение теста | () | а) Массообменные |
| 2. Экстракция (варка бульона) | () | б) Биологические |
| 3. Просеивание муки | () | в) Механические |

Выберите правильную комбинацию (1-2-3):

- а) **1-а, 2-в, 3-б**

б) 1-б, 2-а, 3-в

в) 1-в, 2-б, 3-а

г) 1-б, 2-в, 3-а

234. На каком этапе технологического цикла производства кулинарной продукции в 2026 году осуществляется превращение сырья в полуфабрикат путем выполнения механических и гидромеханических операций (мойка, очистка, нарезка)?

а) Экспедиция готовой продукции

б) Тепловая кулинарная обработка

в) Потребление и сервис

г) Первичная обработка сырья

235. Как называется физико-химический процесс изменения структуры белков под воздействием температуры (выше 60°C), приводящий к потере ими природных свойств, потере влаги и уплотнению структуры мясных и рыбных продуктов?

а) Денатурация

б) Клейстеризация

в) Адгезия

г) Диффузия

6 семестр

236. Какой технологический процесс механической обработки овощей является обязательным для предотвращения потемнения очищенного картофеля при централизованном производстве?

а) Сульфитация

б) Бланширование

в) Калибровка

г) Доочистка

237. Как называется основной способ разрыхления теста, используемый при приготовлении дрожжевого теста?

а) Механический

б) Комбинированный

в) Биологический

г) Химический

238. Вопрос на классификацию: К какой группе овощей по принятой классификации относится редис и хрен?

а) Клубнеплоды

б) Корнеплоды

в) Плодовые

г) Салатно-шпинатные

239. Вопрос с выбором правильного утверждения: Какое вещество, содержащееся в муке, образует эластичную массу при набухании в процессе замеса теста?

а) Крахмал

б) Клетчатка

в) Глиадин и глютен (клейковина)

г) Сахароза

240. Соотнесите тип соуса и его основу.

Тип соуса	Основа
1. Основной красный	А. Сметана, белый соус
2. Бешамель	Б. Коричневый бульон
3. Сметанный	В. Молоко, белая пассеровка

а) 1-Б, 2-В, 3-А

б) 1-А, 2-Б, 3-В

в) 1-В, 2-А, 3-Б

г) 1-Б, 2-А, 3-В

Ответ: а)

241. Укажите правильный порядок стадий механической обработки овощей.

а) Мойка -> Калибровка -> Очистка -> Нарезка

б) Сортировка -> Мойка -> Очистка -> Доочистка -> Нарезка

в) Очистка -> Мойка -> Сортировка -> Нарезка

г) Нарезка -> Очистка -> Мойка -> Сортировка

242. Какова максимально допустимая продолжительность хранения горячих соусов на мармите (на водяной бане) с момента приготовления?

а) 12 часов

б) 5-6 часов

в) 2-3 часа

г) 24 часа

243. Какой вид теста требует обязательной стадии «расстойки» перед выпечкой для восстановления пористости?

а) Песочное

б) Заварное

в) Бисквитное

г) Дрожжевое

244. Какой из перечисленных соусов относится к соусам промышленного производства?

а) Соус «Южный»

б) Соус красный с луком и огурцами

в) Соус паровой

г) Соус белый с яйцом

245. Какое физико-химическое изменение крахмала происходит в тесте при температуре выше 70°C в процессе выпечки?

а) Клейстеризация

б) Карамелизация

в) Ферментация

г) Окисление

ПК-10.2 Контролирует технологические параметры режимов производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

1 семестр

246. Какой технологический параметр контроля соблюдения личной гигиены повара является обязательным перед началом работы?

- а) Проверка цвета формы
- б) Проверка наличия прически
- в) Осмотр рук на отсутствие гнойничковых заболеваний и снятие украшений**
- г) Проверка знаний меню

247. Какой параметр технологического процесса является критическим для предотвращения ботулизма при приготовлении консервов и ферментированных продуктов?

- а) Цвет продукта
- б) Отсутствие доступа кислорода (анаэробные условия) и соблюдение температурных режимов хранения**
- в) Количество соли
- г) Использование специй

248. Что означает контроль параметра "Разделение сырого и готового" в технологическом процессе?

- а) Предотвращение перекрестного загрязнения через инвентарь, оборудование и руки**
- б) Использование разной посуды для подачи
- в) Хранение сырья и готовой продукции в разных зданиях
- г) Разные цены в меню

249. Верно ли, что контроль наличия чистой санитарной одежды у повара относится к технологическим параметрам производства и регламентируется технологической документацией?

- а) Верно (требования к личной гигиене являются частью санитарных правил, обязательных для производства)**
- б) Неверно (это личное дело каждого повара)

250. Верно ли, что при производстве квашеной капусты контроль концентрации соли не является критическим параметром, влияющим на безопасность?

- а) Верно (соль нужна только для вкуса)
- б) Неверно (концентрация соли влияет на подавление патогенной микрофлоры и направление брожения, это контролируемый параметр)**

2 семестр

251. При контроле рациона питания студентов в столовой, содержание какого гормона в организме напрямую зависит от наличия в меню продуктов, богатых триптофаном (индейка, сыр)?

- а) Серотонин**
- б) Адреналин
- в) Тироксин
- г) Инсулин

252. Согласно ГОСТ 30389, какой технологический параметр является определяющим для типа предприятия «Ресторан» в отличие от «Закусочной»?

- а) Наличие пластиковой посуды
- б) Широкий ассортимент блюд сложного приготовления и наличие фирменных блюд**
- в) Обязательное использование только замороженных полуфабрикатов
- г) Отсутствие официантов

253. Какой документ является первичным для контроля соответствия фактического набора блюд в студенческой столовой установленным нормам питания?

- а) Журнал учета дезинфекции
- б) Трудовой регламент
- в) Меню-требование и технологические карты**
- г) Договор аренды помещения

254. При контроле энергетической ценности рациона студентов, какое соотношение Б:Ж:У считается физиологически обоснованным?

- а) 1 : 1,1 : 4,8**
- б) 1 : 5 : 1
- в) 3 : 1 : 1
- г) 1 : 1 : 1

255. Выберите признак, который НЕ входит в требования к предприятию типа «Столовая» при учебном заведении:

- а) Реализация блюд по дням недели (циклическое меню)
- б) Наличие условий для мытья рук посетителями
- в) Обязательное наличие барной карты с крепким алкоголем**
- г) Соответствие микроклимата зала санитарным нормам

3 семестр

256. Какой технологический параметр должен быть проверен при приемке замороженного мяса в соответствии с требованиями технологической документации?

- а) Цвет упаковки
- б) Температура в толще продукта (не выше -18°C)**
- в) Наличие этикетки с логотипом поставщика
- г) Вес брутто

257. Что из перечисленного относится к технологическим параметрам, контролируемым при приемке молочной продукции?

- а) Дизайн упаковки
- б) Страна происхождения
- в) Кислотность и температура продукта**
- г) Розничная цена

258. Какой документ содержит требования к параметрам приемки (температура, влажность, органолептические показатели) для конкретного вида сыра?

- а) Технические условия (ТУ) или ГОСТ на продукт**
- б) Должностная инструкция кладовщика
- в) Меню ресторана
- г) График работы сотрудников

259. В соответствии с технологической документацией, относительная влажность воздуха при хранении сухих продуктов (крупы, мука) должна быть:

- а) 90-95%
- б) 100%
- в) 30-40%
- г) **60-75%**

260. Какой параметр контролируется при приемке яиц для производства согласно технологической документации?

- а) Цвет скорлупы
- б) **Целостность скорлупы и отсутствие "насечки"**
- в) Размер яйца (калибр)
- г) Вес упаковки

261. Верно ли, что при приемке товара по количеству и качеству контроль температуры продукта является опциональным и проводится только по требованию заведующего производством?

- а) Верно (главное — вес и внешний вид)
- б) **Неверно (контроль температуры скоропортящихся продуктов обязателен в соответствии с технологической документацией и СанПиН)**

4 семестр

262. Какова минимальная внутренняя температура готовности куриного филе (согласно стандартам безопасности)?

- а) +60°C
- б) **+75°C**
- в) +90°C
- г) +100°C

263. В каком документе прописаны температурные режимы и время тепловой обработки конкретного блюда?

- а) Должностная инструкция повара
- б) **Технологическая карта (ТК) или Техничко-технологическая карта (ТТК)**
- в) Журнал здоровья
- г) Прейскурант

264. Критическая контрольная точка (ККТ) в технологии производства — это:

- а) **Этап, на котором можно предотвратить или устранить риск для безопасности продукции**
- б) Время завершения рабочей смены
- в) Стоимость блюда в меню
- г) Место хранения личных вещей персонала

265. Установите соответствие между технологическим процессом и контролируемым параметром:

1. Варка в пароконвектомате
 2. Фритюрная жарка
 3. Шоковая заморозка
- А) Температура масла и время экспозиции

Б) Скорость снижения температуры в сердцевине продукта

В) Влажность камеры и температура среды

Ответ: 1-В, 2-А, 3-Б

266. Как часто необходимо контролировать температуру в холодильном оборудовании с занесением в журнал?

а) Один раз в неделю

б) При каждой приемке товара

в) Минимум два раза в день (утром и вечером)

г) Только в случае поломки

267. Правило «FIFO» (First In, First Out) при хранении и контроле запасов означает:

а) Первый пришел — первый ушел (использование продуктов в порядке их поступления)

б) Дорогое сырье используется в первую очередь

в) Продукты с нижней полки перекладываются на верхнюю

г) Заморозка всех свежих продуктов

268. Какой режим обработки яиц является обязательным для профилактики сальмонеллеза?

а) Замачивание в холодной воде на 2 часа

б) Четырехсекционная обработка в специальных растворах

в) Протирание сухой ветошью

г) Заморозка перед использованием

5 семестр

269. Установите соответствие между научным термином процесса и конкретным кулинарным примером, происходящим на кухне в 2026 году:

| Процесс | Пример (ответ) | Варианты примеров |

| 1. Диффузия | () | а) Прилипание теста к рукам или жарочной поверхности |

| 2. Набухание | () | б) Увеличение массы и объема крупы или сушеных грибов в воде |

| 3. Адгезия | () | в) Переход соли и ароматических веществ из маринада внутрь продукта |

Выберите правильную комбинацию (1-2-3):

а) 1-б, 2-а, 3-в

б) 1-а, 2-в, 3-б

в) 1-в, 2-б, 3-а

г) 1-в, 2-а, 3-б

270. Согласно технологическому циклу, как классифицируется продукт труда, который прошел одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до полной готовности и предназначен для дальнейшего использования в производстве блюд?

а) Кулинарное изделие

б) Полуфабрикат

в) Основное сырье

г) Готовая кулинарная продукция

271. Какой из перечисленных этапов механической обработки овощей в 2026 году направлен на разделение сырья по размерам для минимизации отходов при последующей машинной очистке?

а) Калибровка

б) Сортировка

- в) Промывание
- г) Дочистка

272. Установите соответствие между видом грибного сырья и особенностью его предварительной подготовки перед приготовлением блюд:

- | | | |
|-------------------------|---|---------------------|
| Вид грибов | Способ подготовки (ответ) | Варианты подготовки |
| 1. Сушеные грибы | () а) Тщательная очистка от земли и зачистка ножки | |
| 2. Свежие шампиньоны | () б) Замачивание в холодной воде на 3–4 часа | |
| 3. Соленые/маринованные | () в) Промывание и отделение от рассола | |

Выберите правильную комбинацию (1-2-3):

- а) 1-а, 2-б, 3-в
- б) 1-б, 2-а, 3-в**
- в) 1-в, 2-а, 3-б
- г) 1-б, 2-в, 3-а

273. Какой из процессов требует добавления кислоты для сохранения яркости цвета (например, у свеклы)?

- а) Окисление хлорофилла
- б) Клейстеризация крахмала
- в) Сохранение антоцианов**
- г) Ферментация каротин

274. При механической обработке картофеля происходит разрушение клеток, в результате которого фермент тирозиназа взаимодействует с аминокислотой тирозином. К какому внешнему изменению продукта это приводит?

- а) Размягчение тканей
- б) Потемнение поверхности очищенного картофеля**
- в) Выделение сахара
- г) Приобретение горького вкуса

275. При централизованном производстве овощных полуфабрикатов в 2026 году для продления срока хранения очищенных овощей без использования химии часто применяется технология:

- а) Замораживание при -5°C
- б) Вакуумная упаковка (Sous-vide или обычный вакуум)**
- в) Сушка горячим воздухом
- г) Хранение в концентрированном рассоле

276. Какой процент отходов считается нормативным для картофеля, обрабатываемого в предприятиях общественного питания в период с 1 сентября по 31 октября?

- а) 40%
- б) 30%
- в) 25%**
- г) 15%

277. Как называется основной полуфабрикат для приготовления классических горячих соусов, представляющий собой пассерованную на жире или без него муку, которая служит загустителем?

- а) Лезон
- б) Мучная пассеровка (Рy / Roux)**

- в) Панада
- г) Дегласаж

278. Установите соответствие между группой соусов и используемым для их приготовления жидким компонентом:

Группа соуса	Жидкая основа (ответ)	Варианты основы
1. Соус Бешамель	()	а) Белый мясной или рыбный бульон
2. Соус Велюте	()	б) Растительное масло, уксус/лимонный сок
3. Соус Майонез	()	в) Молоко

Выберите правильную комбинацию (1-2-3):

- а) 1-в, 2-а, 3-б**
- б) 1-а, 2-б, 3-в
- в) 1-б, 2-в, 3-а
- г) 1-в, 2-б, 3-а

6 семестр

279. Какое предельное значение влажности установлено для пшеничной муки высшего сорта при приемке на производство?

- а) 10%
- б) 14,5–15%**
- в) 20%
- г) 25%

280. Контроль температуры «расстойки» дрожжевого теста в шкафу должен осуществляться в пределах:

- а) 18–20°C
- б) 35–40°C**
- в) 60–70°C
- г) 90–100°C

281. При контроле качества соуса «Голландский» выявлено расслоение (отсекание жира). Какое нарушение параметров это подтверждает?

- а) Недостаток соли
- б) Перегрев соуса выше 65°C при эмульгировании**
- в) Использование холодного масла
- г) Слишком долгое взбивание

282. Согласно технологической документации, срок хранения мясного фарша без добавок при температуре 2–6°C составляет:

- а) 6 часов**
- б) 24 часа
- в) 48 часов
- г) 72 часа

283. Выберите параметр, который НЕ контролируется при оценке качества готового белого основного соуса:

- а) Вязкость (консистенция)
- б) Отсутствие комков непромешанной муки
- в) Цвет (кремовый или белый)
- г) Степень карамелизации сахара (характерно для красных соусов)**

284. Установите последовательность контроля параметров при производстве рыбных полуфабрикатов:

1. Проверка температуры в теле рыбы после дефростации.
2. Органолептическая оценка свежести (запах, плотность мякоти).
3. Контроль массы нетто после разделки на филе.
4. Контроль температуры в камере хранения готовых полуфабрикатов.

Ответ: 1, 2, 3, 4

ПК-10.3 Осуществляет технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания

1 семестр

285. Что необходимо проверить перед началом работы на электромясорубке в соответствии с требованиями эксплуатационной документации?

- а) Надежность крепления заземления и целостность шнура питания**
- б) Наличие смазки на всех деталях
- в) Цвет корпуса
- г) Дату выпуска оборудования

286. Какой контрольно-измерительный прибор используется для контроля температуры при ферментации (сбраживании) молочных продуктов?

- а) Ареометр
- б) Манометр
- в) Термометр**
- г) Люксметр

287. При срабатывании аварийной сигнализации на пароконвектомате (например, перегрев) повар обязан:

- а) Игнорировать сигнал, если печет нормально
- б) Отключить оборудование, вызвать ответственного за ремонт и сделать запись в журнале**
- в) Самостоятельно разобрать оборудование
- г) Продолжить работу до конца смены

288. Соотнесите действие по контролю и тип индикатора:

Действие

1. Проверка температуры в холодильнике для хранения готовых салатов
2. Проверка наличия маркировки на разделочных досках ("СМ", "ВМ")
3. Калибровка весов перед взвешиванием сырья

Тип контроля / Индикатор

- А) Контроль параметров оборудования
- Б) Контроль соблюдения личной гигиены и санитарных правил
- В) Контроль технологического режима хранения

Ответ: 1-В, 2-Б, 3-А

289. Верно ли, что к системам сигнализации на кухне относится только пожарная сигнализация, а температурные датчики в холодильниках к ним не относятся?

а) Верно (сигнализация — это только про пожар)

б) Неверно (температурные датчики с функцией оповещения также являются частью систем безопасности и сигнализации, контролирующих технологический процесс)

290. Верно ли, что эксплуатационная документация (паспорт оборудования) содержит информацию только о гарантии, но не о параметрах настройки и регулировки?

а) Верно (гарантия — главное)

б) Неверно (паспорт содержит все технические характеристики, параметры настройки, регулировки и требования безопасности)

2 семестр

291. Какая система автоматизации (КИПиА) подлежит обязательной регулировке в доготовочных предприятиях питания (кафе, буфеты) для обеспечения безопасности персонала?

а) Счетчик музыкальных треков в зале

б) Система приточно-вытяжной вентиляции с датчиками загазованности/дыма

в) Яркость декоративной подсветки фасада

г) Скорость выдачи чеков на кассе

292. При рациональном размещении сети на «фуд-кортах» торговых центров, какая технологическая регулировка оборудования является критической для предотвращения перегрузки электросети?

а) Настройка реле приоритета нагрузок и автоматических выключателей

б) Регулировка громкости оповещения

в) Увеличение температуры в холодильниках до +15°C

г) Отключение датчиков пожарной сигнализации

293. Установите соответствие между типом предприятия и спецификой регулируемого оборудования/систем:

1. Ресторан (высший класс) — (А) Настройка систем самообслуживания (линии раздачи)

2. Столовая (студенческая) — (Б) Калибровка винных шкафов и профессиональных кофемашин

3. Фаст-фуд (догоотовочный цех) — (В) Регулировка таймеров фритюрниц и контактных грилей

Ответ: 1-Б, 2-А, 3-В

294. Установите последовательность действий при технологической регулировке теплового оборудования в студенческом буфете перед началом работы:

1. Проверка герметичности соединений (для газового) или целостности кабеля (для электро).

2. Включение прибора и установка заданного температурного режима на термостате.

3. Контроль выхода оборудования на рабочую температуру по световому индикатору.

4. Сверка показаний встроенного датчика с эталонным термометром.

Ответ: 1, 2, 3, 4

295. Установите порядок проектирования/размещения сети предприятий в студенческом городке:

1. Анализ численности студентов и сотрудников (потребителей).

2. Определение необходимого количества посадочных мест по нормативам.

3. Выбор типов предприятий (столовая, кафе, буфет).

4. Регулировка графиков работы предприятий в соответствии с расписанием занятий.
Ответ: 1, 2, 3, 4

3 семестр

296. Какой контрольно-измерительный прибор используется для проверки температуры в холодильном оборудовании при приемке и хранении скоропортящихся продуктов?

- а) Ареометр
- б) Термометр (в том числе инфракрасный или щуповой)**
- в) Манометр
- г) Секундомер

297. При срабатывании температурной сигнализации в холодильной камере хранения рыбы необходимо:

- а) Немедленно проверить фактическую температуру в камере и работу холодильного агрегата**
- б) Игнорировать сигнал, если продукт выглядит свежим
- в) Отключить сигнализацию
- г) Разморозить камеру

298. Какое оборудование подлежит технологической регулировке для обеспечения правильных режимов хранения продуктов?

- а) Кухонный комбайн
- б) Блендер в) Плита электрическая
- г) Холодильный агрегат (установка температурного режима, проверка работы компрессора)**

299. Соотнесите контролируемый параметр и средство/способ его контроля:

Параметр	Средство/способ контроля
1. Температура внутри холодильной камеры	А Проверка сертификатов, визуальный осмотр
2. Масса поступившей партии сыра	Б Термометр, датчик системы сигнализации
3. Наличие маркировки и срока годности	В Весы (платформенные или тензометрические)

Ответ: 1-Б, 2-В, 3-А

300. Установите правильную последовательность действий при обнаружении несоответствия температуры в холодильной камере с продукцией (например, +8°C вместо -18°C для мороженого мяса):

- а) Проверка исправности холодильного агрегата, термометра, настроек автоматики
- б) Принятие решения о дальнейшем использовании продукции (или утилизации)
- в) Визуальный осмотр и органолептическая оценка состояния продукции
- г) Фиксация нарушения в журнале температурного режима

Ответ: а) -> в) -> б) -> г)

301. Установите последовательность регулировки весоизмерительного оборудования перед началом рабочего дня:

- а) Проверка устойчивости весов (отсутствие качания)
- б) Установка весов на нулевую отметку (калибровка нуля)
- в) Контрольная проверка гирей известной массы

г) Визуальный осмотр целостности весов и платформы

Ответ: г) -> а) -> б) -> в)

4 семестр

302. Перед началом работы с электрооборудованием повар обязан проверить:

а) Наличие заземления и целостность изоляции шнура

б) Мощность потребления электроэнергии в кВт

в) Фамилию мастера, проводившего ремонт

г) Цвет корпуса оборудования

303. Какое устройство на кухне предназначено для автоматического отключения питания при перегрузке сети?

а) Датчик движения

б) Автоматический выключатель (автомат)

в) Термостат

г) Манометр

304. Установите соответствие между прибором и его назначением:

1. Термощуп

2. Рефрактометр

3. Манометр

А) Измерение давления в паровом котле

Б) Контроль температуры внутри продукта

В) Определение концентрации сухих веществ (сахара) в соусах/сиропах

Ответ: 1-Б, 2-В, 3-А

305. Что необходимо сделать, если сработала светозвуковая сигнализация на системе газового контроля?

а) Игнорировать, если не пахнет газом

б) Немедленно перекрыть подачу газа, проветрить помещение и вызвать службу газа

в) Сбросить настройки прибора кнопкой «Reset»

г) Заклеить динамик, чтобы не мешал работать

306. Для регулировки точности весоизмерительного оборудования используется:

а) Контрольный груз (гиря) или встроенная функция калибровки

б) Линейка

в) Визуальный осмотр платформы

г) Изменение положения весов на столе

307. Какое действие запрещено при эксплуатации технологического оборудования?

а) Регулировка температуры термостатом

б) Чистка и мойка включенного в сеть оборудования

в) Использование пластиковых лопаток

г) Ведение журнала ТО

308. Функция «щуп-контроль» в современных пароконвектоматах позволяет:

а) Определять вес продукта

б) Автоматически завершить цикл приготовления при достижении заданной температуры внутри изделия

в) Мыть камеру без участия человека

г) Связываться с сервисным центром по Wi-Fi

5 семестр

309. Определите правильный режим подачи и хранения различных групп соусов в соответствии с требованиями 2026 года:

Вид соуса

1. Горячие соусы (на бульонах)
2. Соус Голландез
3. Холодные соусы (майонезы)

Температура подачи/ Максимальный срок хранения (на мармите):

- А) 50–60 °С | до 1 часа
- Б) 10–14 °С | согласно маркировке (до 24ч)
- В) 75–80 °С | до 3 часов |

Ответ: 1-В; 2-А; 3-Б

310. Какой из перечисленных факторов является критическим для соуса Голландез (на сливочном масле и желтках)?

- а) Высокое содержание сахара
- б) Риск сворачивания желтка и расслоения эмульсии при перегреве**
- в) Быстрое испарение уксуса
- г) Недостаточная вязкость муки

311. Для приготовления «Коричневого основного соуса» (Эспаньоль) используется бульон, который варят из предварительно обжаренных до коричневого цвета костей и овощей. Как называется такой бульон?

- а) Фюме
- б) Консоме
- в) Бриот (Коричневый бульон)**
- г) Кларет

312. В современной ресторанной индустрии 2026 года при использовании соусов промышленного производства (например, демиглас в порошке или готовый терияки) шеф-повар обязан:

- а) Полностью заменить ими натуральные ингредиенты
- б) Не указывать их наличие в составе
- в) Проводить входной контроль качества и соблюдать условия хранения в оригинальной упаковке после вскрытия**
- г) Использовать их только в холодном виде

313. Какой дефект соуса, приготовленного на мучной пассеровке, свидетельствует о нарушении технологии пассерования муки (недостаточном прожаривании или плохом размешивании)?

- а) Излишне яркий цвет
- б) Слишком густая консистенция
- в) Наличие комочков муки и привкус сырой муки**
- г) Отслоение жира на поверхности

314. Какой сложный белковый комплекс образуется в тесте при набухании белков пшеничной муки (глиадина и глюteniна), обеспечивая эластичность и пористую структуру готового изделия?

а) Клейковина (глютен)

б) Амилопектин

в) Альбумин

г) Лецитин

315. Установите соответствие между методом разрыхления и классическим видом теста, в котором этот метод применяется в 2026 году:

| Метод разрыхления | Вид теста |

| 1. Биологический (брожение) | а) Песочное, сдобное пресное |

| 2. Химический (углекислый аммоний/сода) | б) Слоеное (пресное) |

| 3. Физический (раскатка и прослаивание жиром) | в) Дрожжевое |

Выберите правильный вариант (1-2-3):

а) 1-а, 2-б, 3-в

б) 1-в, 2-а, 3-б

в) 1-б, 2-в, 3-а

г) 1-в, 2-б, 3-а

316. Проанализируйте изменения, происходящие при выпечке. Какой процесс отвечает за образование сухой, ароматной и румяной корочки на поверхности хлебобулочных изделий?

| Процесс | Суть явления |

| Клейстеризация | Набухание и поглощение влаги крахмалом внутри мякиша |

| Декстринизация | Распад крахмала до простых сахаров на поверхности под действием высокой температуры |

| Денатурация | Свертывание белков и формирование каркаса |

Ответ:

а) Клейстеризация

б) Декстринизация

в) Денатурация

г) Спиртовое брожение

317. Как называется обязательная операция при подготовке муки к производству в 2026 году, которая не только удаляет примеси, но и насыщает муку кислородом (аэрация) для улучшения жизнедеятельности дрожжей?

а) Темперирование

б) Просеивание

в) Меланжирование

г) Вальцевание

318. При приготовлении какого вида теста используется метод вливания струи кипящей воды (с маслом и солью) в муку с последующим интенсивным вымешиванием и добавлением яиц, что создает большие пустоты внутри при выпечке?

а) Слоеное тесто

б) Бисквитное тесто

в) Песочное тесто

г) Заварное тесто

6 семестр

319. Какая система автоматизации (КИПиА) подлежит обязательной регулировке в доготовочных предприятиях питания (кафе, буфеты) для обеспечения безопасности персонала?

а) Счетчик музыкальных треков в зале

б) Система приточно-вытяжной вентиляции с датчиками загазованности/дыма

в) Яркость декоративной подсветки фасада

г) Скорость выдачи чеков на кассе

320. При рациональном размещении сети на «фуд-кортах» торговых центров, какая технологическая регулировка оборудования является критической для предотвращения перегрузки электросети?

а) Настройка реле приоритета нагрузок и автоматических выключателей

б) Регулировка громкости оповещения

в) Увеличение температуры в холодильниках до +15°C

г) Отключение датчиков пожарной сигнализации

321. Установите соответствие между типом предприятия и спецификой регулируемого оборудования/систем:

1. Ресторан (высший класс) — (А) Настройка систем самообслуживания (линии раздачи)

2. Столовая (студенческая) — (Б) Калибровка винных шкафов и профессиональных кофемашин

3. Фаст-фуд (догоотовочный цех) — (В) Регулировка таймеров фритюрниц и контактных грилей

Ответ: 1-Б, 2-А, 3-В

322. Установите последовательность действий при технологической регулировке теплового оборудования в студенческом буфете перед началом работы:

1. Проверка герметичности соединений (для газового) или целостности кабеля (для электро).

2. Включение прибора и установка заданного температурного режима на термостате.

3. Контроль выхода оборудования на рабочую температуру по световому индикатору.

4. Сверка показаний встроенного датчика с эталонным термометром.

Ответ: 1, 2, 3, 4

323. Порядок проектирования/размещения сети предприятий в студенческом городке:

1. Анализ численности студентов и сотрудников (потребителей).

2. Определение необходимого количества посадочных мест по нормативам.

3. Выбор типов предприятий (столовая, кафе, буфет).

4. Регулировка графиков работы предприятий в соответствии с расписанием занятий.

Ответ: 1, 2, 3, 4