

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФБГУ ВПО «Брянская государственная сельскохозяйственная академия»

Инженерно-технологический факультет

Кафедра технологического оборудования животноводства и
перерабатывающих производств

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

по дисциплине: **Технология продукции общественного
питания**

**Направление подготовки (бакалавриат) – 260800 «Технология
продукции и организации общественного питания»**

**Профили подготовки - «Технология продуктов общественного
питания»**



Брянск 2014г.

УДК 642.5(07)
ББК 36.99
Г. 19

Гапонова, В.Е. Тестовые задания по дисциплине «Технология продукции общественного питания»: учебно-методическое пособие./ В.Е.Гапонова, Х.М.Исаев. – Брянск: Издательство Брянская ГСХА, 2014. – 54 с.

Учебно-методическое пособие подготовлено для контроля знаний студентов, обучающихся по направлению (бакалавриат) 260800 - «Технология продукции и организации общественного питания» по очной и заочной форме обучения в соответствии с примерной программой дисциплины.

Рецензент: доцент кафедры технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств, к.т.н. Байдаков Е.М.

Рекомендовано к изданию методической комиссией инженерно-технологического факультета Брянской ГСХА, протокол № 1 от 18 сентября 2014 года.

© Брянская ГСХА, 2014
© В.Е.Гапонова, 2014
© Х.М.Исаев, 2014

МОДУЛЬ 1. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Технологические процессы кулинарной обработки продуктов

1. Комбинированный способ тепловой обработки - это

- а) тушение
- б) пассерование
- в) брезирование
- г) бланширование

2. К вспомогательным способам тепловой обработки относятся:

- а) тушение;
- б) бланширование;
- в) припускание;

3. Продовольственное сырье считается размороженным, если температура в его толще составляет:

- а) $+1^{\circ}\text{C}$;
- б) $+5^{\circ}\text{C}$;
- в) -1°C ;

4. К основным способам тепловой обработки относятся:

- а) пассерование
- б) бланширование;
- в) припускание;

5. Различают два основных способа тепловой кулинарной обработки продуктов: варка и

6. Сухие продукты (мука, крупы, сахар) хранят при относительной влажности воздуха 70- 75% и температуре

- а) 10°C
- б) 20°C
- в) $0-5^{\circ}\text{C}$

7. Охлажденная птица в тушках может храниться при температуре $0-5^{\circ}\text{C}$ не более:

- а) 5-7 суток
- б) 2-3 суток
- в) 24 ч

8. Последовательность уменьшения потерь массы картофеля при различных способах очистки

- а) механический ручной
- б) механический углубленный
- в) огневой
- г) щелочной

9. Температура холодных закусок и холодных сладких блюд при отпуске потребителям должна составлять:

- а) 5-10⁰С; б) 12-14⁰С; в) 20-25⁰С;

10. Температура горячих супов и напитков при отпуске потребителям должна составлять:

- а) 50⁰С; б) 75⁰С; в) 65⁰С.

11. Температура мясных, рыбных, овощных и прочих горячих блюд при отпуске потребителям должна составлять:

- 1) 65⁰С; 2) 55⁰С; 3) 85⁰С.

12. Бланширование – это способ кулинарной обработки продуктов, при котором продукты

- а) обрабатывают паром;
б) протирают;
в) обрабатывают в СВЧ- аппаратах.

13. Соответствие количества воды, (л):

- | | |
|----------------|-------------|
| а) варка | а) 0,2-0,3; |
| б) припускание | б) 0,6-0,7; |
| | в) 1,0-2,0. |

14. Потери растворимых веществ овощей максимальны при:

- а) варке овощей с большим количеством воды;
б) варке овощей острым паром;
в) обработке овощей в СВЧ- аппаратах.

15. Сульфитацию очищенного картофеля применяют:

- а) для инактивации окислительных ферментов;
б) для сокращения времени тепловой кулинарной обработки;
в) для придания картофелю определенных вкусовых качеств.

16. Варка продуктов в собственном соку или небольшом количестве воды -

17. Способы тепловой обработки по механизму передачи тепла:

- а) поверхностные; в) объемные;
б) внутренние; г) комбинированные;

18. Основные способы тепловой обработки:

- 1) сухой; 3) влажный;
2) паровой; 4) жировой;

19. Варка продуктов в небольшом количестве жидкости или собственном соку это –

- 1) припускание; 2) бланширование; 3) тушение;

20. Для уменьшения потерь пищевых веществ варку продуктов следует вести при

- а) максимальном количестве воды при 1) слабом кипении

б) минимальном количестве воды при 2) сильном кипении

21. К какому способу тепловой обработки относится пассерование

- а) основному
- б) вспомогательному**
- в) комбинированному

22. Основным источником поступления в организм человека пищевых волокон являются:

- а) крупы и зерновые культуры
- б) грибы**
- г) мясо и рыба

23. Пищевые волокна представляют собой:

- а) неусваиваемые углеводы и лигнин
- б) белковые вещества**
- в) белковые вещества и усваиваемые углеводы

24. Биологическая ценность белков определяется содержанием:

- а) незаменимых аминокислот;
- б) заменимых аминокислот;**
- в) полиненасыщенных жирных кислот;

25. Способность белков прочно связывать значительное количество воды называется:

- а) дегидратацией
- б) гидратацией**

26. Процесс изменения нативной (природной) конформации белковой молекулы называется:

- а) денатурацией
- б) дегидратацией**

27. Наибольшей энергетической ценностью (калорийностью) обладают

- а) белки;
- б) жиры**
- в) углеводы;

28. Жарка продукта в небольшом количестве жира:

- 1) 2...5% от его массы;
- 2) 10...15% от его массы

29. К твердым жирам относят:

- а) бараний, говяжий, свиной;
- б) соевое, подсолнечное, оливковое масло;**

30. Содержание белков в мясе составляет:

- а) 40-50%
- б) 11,7-21,4%**

31. К субпродуктам первой категории относят:

- 1) сердце, печень, мозги, язык;
- 2) легкое, диафрагма, вымя, желудок;

32. Мясо лучше замораживать

- 1) медленно;

2) быстро;

33. Мясо лучше размораживать

- а) медленно;
- б) быстро;

34. Последовательность увеличения глютена в бульоне

- 1) говяжий мясной 2
- 2) куриный 1
- 3) говяжий костный 4
- 4) рыбный 3

35. Последовательность уменьшения усвояемости жира:

- 1) говяжий; 3
- 2) гусиный; 1
- 3) свиной; 2
- 4) бараний; 4

36. Углеводы в мясе представлены:

- а) гликогеном;
- б) лактозой;
- в) сахарозой;

37. Последовательность органолептической оценки блюд

- а) внешний вид 1
- б) вкус 3
- в) запах 2

38. Белки животного происхождения усваиваются организмом человека на

- а) 90-95%
- б) 70-75%
- в) 60-65%

39. Белки растительного происхождения усваиваются на

- а) 90-95%
- б) 70-80%
- в) 85-90%

40. В случае сомнительного качества продуктов их оценивают:

- а) органолептически
- б) лабораторно
- в) визуально

41. Контроль качества продукции проводят на этапах:

- а) производства
- б) хранения
- в) реализации

42. Жиры поставляют в организм витамины:

- а) А
- б) С
- в) Д
- г) Е

1.2. Технология кулинарной обработки овощей

43. К простой форме нарезки овощей относят:

- а) спирали;
- б) груши;
- в) кубики;
- г) соломка;
- д) брусочки;
- е) завитки

44. К сложной форме нарезки относят:

- а) бочоночки;
- б) кубики;
- в) чесночки;
- г) шарики;
- д) стружка;
- е) груши.

45. Механическая обработка овощей:

- 1) тушение
- 2) нарезка
- 3) очистка
- 4) припускание

46. Причина уменьшения массы овощей при жарке:

- а) набухание гемицеллюлозы
- б) клейстеризация крахмала
- в) испарение влаги

47. Объем воды для припускания 1 кг овощей, (л):

- а) 0,6-0,7
- б) 1,0-2,0
- в) 0,2-0,3

48. Тушеные и запеченные блюда из овощей и грибов хранят горячими:

- а) хранению не подлежат
- б) до 120 мин
- в) до 30 мин

49. Использование картофеля с рассыпчатой мякотью:

- а) заправочные супы
- б) супы-пюре
- в) отварной картофель
- г) жареный картофель

50. Пигменты, придающие окраску свекле:

- а) ликопин
- б) хлорофилл
- в) каротин
- г) бетанин
- д) виолаксантин

51. Тепловая обработка подобная СВЧ-нагреву:

- а) тушение
- б) жарка
- в) припускание
- г) запекание

52. Объем воды для варки 1 кг овощей:

- а) 0,2-0,3л
- б) 0,6-0,7л
- в) 1,0-2,0л

53. Температура жарки овощей основным способом:

- а) 150-160°C
- б) 175-180°C
- в) 190-200°C

54. Соотношение продукта и жира при жарке во фритюре:

- 1) 1 / 1
- 2) 1 / 2
- 3) 1 / 4
- 4) 1 / 6

55. Кулинарное использование овощей определяется свойствами (технологическими) (какими?)

56. Придание овощам необходимой формы и размеров(нарезка)

57. Обработка очищенного картофеля бисульфатом натрия (сульфитация)

58. Кратковременная обработка картофеля кипящей водой или паром (бланширование)

59. Позеленевшие клубни картофеля содержат (соланин)

60. Соответствие срока хранения сульфитированного картофеля, (ч):

- | | | |
|-------------|-------|----------|
| а) 15-18 °С | а) 24 | |
| б) 2-6 °С | б) 48 | |
| | в) 12 | а-а, б-б |

61. Соответствие потерь картофеля способу тепловой обработки, (%):

- | | | |
|---------------------|-------|---------------|
| а) варка очищенного | а) 3 | |
| б) жарка сырого | б) 31 | |
| в) жарка во фритюре | в) 10 | |
| | г) 50 | а-а, б-б, в-г |

62. Соответствие потерь массы овощей при варке, (%):

- | | | |
|-------------------------|-------|---------------|
| а) капуста белокочанная | а) 18 | |
| | б) 10 | |
| б) морковь очищенная | в) 1 | |
| в) свекла в кожуре | г) 21 | |
| | | а-б, б-в, в-г |

63. Соответствие потерь массы овощей при припускании, (%):

- | | | |
|---------------------|-------|---------------|
| а) кабачки | а) 8 | |
| б) морковь | б) 22 | |
| в) капуста кольраби | в) 20 | |
| | г) 28 | а-б, б-а, в-в |

64. Соответствие потерь массы капусты белокочанной при тушении, (%):

- | | | |
|-------------|-------|----------|
| а) свежая | а) 28 | |
| | б) 3 | |
| б) квашеная | в) 18 | а-а, б-в |

65. Соответствие потерь массы овощей при жарке, (%):

- | | | |
|-------------------------|-------|---------------|
| а) кабачок | а) 14 | |
| б) капуста белокочанная | б) 37 | |
| в) капуста цветная | в) 28 | а-б, б-в, в-а |

66. Соответствие срока хранения картофеля в пене, (ч):

- | | | |
|-------------|-------|--|
| а) 15-18 °С | 1) 36 | |
| | 2) 24 | |
| б) 2-6 °С | 3) 72 | |
- а-1, б-3

67. Порядок предварительной подготовки моркови:

- 1)нарезка
- 2)мойка
- 3)очистка
- 4)промывание (2, 3, 4, 1)

68. Порядок механической обработки овощей:

- 1)сортировка
- 2)очистка
- 3)мойка
- 4)нарезка
- 5)промывание (1, 3, 2, 5, 4)

1.3.Технология приготовления каш и макаронных изделий

69. При варке каши крупу предварительно прогревают или обжаривают, чтобы:

- а) предотвратить разрушение витаминов;
- б) снизить водосвязывающую способность крахмала и слизистых веществ;
- в) снизить потери аминокислот;

70. Влажность вязких каш, (%):

- а) 60-72
- б) 79-81
- в) 85-90

71. Рассыпчатую кашу не готовят из крупы:

- а) рисовой;
- б) гречневой;
- в) овсяной.

72. Количество воды на 1 кг крупы для рассыпчатой рисовой каши:

- | | | | |
|---------|---------|---------|---------|
| а) 1,5; | б) 1,8; | в) 2,1; | г) 2,4. |
|---------|---------|---------|---------|

73. Увеличение массы макаронных изделий при варке, (раз):

- а) 2,5-3,0
- б) 1,5-2,0
- в) 3,0-4,0

74. Время реализации блюд из макаронных изделий, (ч):

- а) 2
- б) 6
- в) хранению не подлежат

75. Жидкую кашу не готовят из круп:

- а) пшенной
- б) перловой
- в) манной
- г) овсяной

76. Готовят изделия из каш:

- а) рассыпчатых
- б) жидких
- в) вязких

77. Гурьевскую кашу не сварить без

- а) пшена;
- б) манки;
- в) гречки.

78. Количество воды для варки 1 кг бобовых, (л):

- а) 1,0
- б) 2,0
- в) 2,5

79. Способы варки макаронных изделий:

- 1) сливной
- 2) заливной
- 3) несливной

80. Основа пловарисовая каша (рассыпчатая)
(какая?)

81. Увеличение массы макаронных изделий при варке – (привар)

82. Макароны для запеканок варят(несливным).....способом

83. Влажность макаронных изделий составляет:

- а) 8 - 10%;
- б) 11 - 13%;
- в) 14 - 17%.

84. Продолжительность варки:

- а) макарон 1) 10 - 12 мин;
- б) лапши 2) 20 - 30 мин;
- в) вермишели 3) 20 - 25 мин.

85. Большее количество воды при варке каш способствует

- а) ускорению процесса;
- б) замедлению процесса;
- в) не изменяет процесс.

1.4.Технология кулинарной обработки мяса и мясных продуктов

86. «Обвалка мяса» - это

- а) удаление сухожилий;
- б) отделение мякоти от костей;
- в) деление на отрубы;
- г) зачистка мяса.

87. Мраморность характерна для:

- а) баранины;
- б) говядины;
- в) мяса птицы;
- г) рыбы.

88. Соотнеси мясному продукту его толщину:

- | | |
|-------------|---------------------------------|
| 1) антрекот | а) 2,0-3,0 см; |
| 2) бифштекс | б) 1,5-2,0 см; |
| 3) лангет | в) 1,0-1,5 см. (1-б, 2-а, 3-в.) |

89. Соотнеси мелкокусковые мясные полуфабрикаты по размеру и по массе:

- | | |
|-----------------|--|
| 1) азу | а) брусочки длиной 3-4 см, массой 10-15 г; |
| 2) бефстроганов | б) кусочки мяса массой 20-30 г; |
| 3) гуляш | в) брусочки длиной 3-4 см, массой 5-7 г. (1-а, 2-в, 3-б) |

90. При приготовлении мясных полуфабрикатов сухожилия подрезают

- а) для уменьшения вытекания и испарения сока;
- б) чтобы куски мяса не деформировались при тепловой обработке;
- в) для лучшего размягчения соединительной ткани

91. Распад коллагена и переход его в глютин ускоряет:

- а) мучная белая пассировка
- б) мучная красная пассировка
- в) кислый соус

92. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:

- а) ромштекс
- б) карбонат
- в) ростбиф

93. Крупнокусковые полуфабрикаты из свинины:

- а) ростбиф
- б) буженина
- в) лангет

94. Порционные полуфабрикаты из говядины:

- а) эскалоп
- б) антрекот
- в) лангет
- г) гуляш

95. Порционные полуфабрикаты из свинины и баранины:

- а) рагу
- б) эскалоп
- в) гуляш

96. Мелкокусковые полуфабрикаты:

- а) азу
- б) гуляш
- в) эскалоп
- г) шницель

97. Форма котлет натуральных рубленых:

- а) округлая
- б) овальная
- в) прямоугольная

98. Признаки доброкачественности мяса:

- а) упругая консистенция;
- б) запах свежего мяса;
- в) дряблая консистенция;
- г) цвет от темно-красного до коричневого;
- д) сухая или влажная поверхность;
- е) цвет от светло-розового до темно-красного.

99. Мелкокусковые полуфабрикаты из баранины и свинины:

- а) бескостные
- б) рубленые
- в) мясокостные
- г) костные

100. Панируют в муке:

- а) фрикадельки
- б) тефтели
- в) биточки
- г) рулет

101. Рубленые полуфабрикаты с добавкой 25 % хлеба:

- а) тефтели
- б) биточки
- в) фрикадельки

102. Блюда из натуральной рубленой и котлетной массы хранят, (мин):

- а) 120
- б) хранению не подлежат
- в) 30

103. Тушеное блюдо из мяса:

- а) рагу
- б) шашлык
- в) бефстроганов
- г) эскалоп

104. Жареное мясо крупным куском:

- а) бифштекс
- б) баранье седло
- в) поросенок молочный
- г) эскалоп

105. Порционные блюда из жареного мяса:

- а) рагу
- б) антрекот
- в) азу
- г) гуляш

106. Кушанье из мелких кусочков мяса в остром соусе – это:

- а) поджарка; в) азу;
- б) бифштекс; г) лангеты.

107. Котлеты по-киевски делают из мяса

- а) курятины; в) свинины;
- б) баранины; г) говядины.

108. Панированные жареные изделия:

- а) филе
- б) лангет
- в) антрекот
- г) ромштекс

109. Жареные блюда из мелкокусковых полуфабрикатов:

- а) бефстроганов
- б) гуляш
- в) поджарка
- г) рагу

110. Отварные мясные продукты в бульоне хранят не более, (час):

- 1) 3
- 2) 12
- 3) 6
- 4) 24

111. Полуфабрикаты из мяса нарезают волокон поперек
(как?)

112. Бифштекс рубленый готовят из

113. Соответствие клейм по категории упитанности мяса:

- а) треугольная форма а) 2-й
б) круглая форма б) 1-й
в) квадратная форма в) тощее

(а-в, б-б, в-а)

114. Соответствие массы полуфабриката, (г):

- а) поджарка а) 20-30
б) гуляш б) 10-15
в) рагу в) 30-40 (а-б, б-а, в-в)

115. Соответствие варки мяса, (ч):

- а) говядина а) 2-3
б) свинина б) 1.5-2
в) телятина в) 1-1.5

116. Соответствие потерь массы при варке мяса крупным куском, (%):

- а) говядина а) 40
б) баранина б) 36
в) свинина в) 38
 г) 45

117. Соответствие срока хранения полуфабрикатов, (мин):

- а) панированные порционные а) 120
б) тушеные б) 30
 в) 60

118. Последовательность послеубойной обработки мяса:

- 1) охлаждение
- 2) обескровливание
- 3) разделка
- 4) маркировка
- 5) созревание 2, 3, 5, 1, 4.

1.5. Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика

119. Заправка птицы, при которой ножки вставляют в разрезы брюшка:

- а) в «мешочек»
б) в «сетку»
в) в «кармашек» (в)

120. Блюда из тушеной птицы:

- а) чахохбили
б) шницель по-столичному
в) птица под соусом паровым

121. Время хранения вареных целых тушек птицы:

- а) 1 ч
- б) 2 ч
- в) 0,5 ч

122. Время хранения жареных целых тушек птицы:

- а) 0,5 ч
- б) 1 ч
- в) 2 ч

123. Соответствие содержания белка в мясе птицы 1-й категории, (г):

- | | |
|------------|-------|
| а) цыплята | а) 18 |
| б) куры | б) 19 |
| в) гуси | в) 20 |
| г) индейки | г) 22 |
| д) утки | д) 15 |
| | е) 16 |

124. Соответствие содержания жира в мясе птицы 1-й категории, (г):

- | | | |
|------------|-------|-------------------------|
| а) цыплята | а) 18 | |
| б) куры | б) 22 | |
| в) гуси | в) 39 | |
| г) индейки | г) 38 | |
| д) утки | д) 20 | |
| | е) 16 | а-е, б-а, в-в, г-б, д-г |

1.6. Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных

125. Срок хранения живой рыбы в аквариуме, (сутки):

- а) 2
- б) 4
- в) 6

126. Рыба мороженая имеет температуру в толще тушки:

- а) $-18 \dots -6^{\circ}\text{C}$
- б) $-15 \dots -10^{\circ}\text{C}$

127. Рыба охлажденная имеет температуру в толще тушки:

- а) $-15 \dots -10^{\circ}\text{C}$
- б) $-1 \dots +5^{\circ}\text{C}$

128. Предварительная обработка рыбы:

- а) разделка
- б) приготовление полуфабрикатов
- в) припускание

129. Двойная панировка используется для полуфабрикатов из рыбы жареных:

- а) основным способом
- б) на решетке
- в) во фритюре

130. Температура хранения отварной и припущенной рыбы на мармите:

- а) 50-60 °С
- б) 60-70 °С
- в) 70-80 °С

131. Время варки кальмаров:

- а) 1-2 мин
- б) 3-5 мин
- в) 10-12 мин

132. Рыба с костным скелетом:

- а) сазан
- б) угорь
- в) стерлядь

133. Рыба с костно-хрящевым скелетом:

- а) осетр
- б) карп
- в) скумбрия
- г) белуга

134. Рыба с хрящевым скелетом:

- а) треска
- б) пикша
- в) минога
- г) стерлядь

135. Количество воды для варки 1 кг рыбы:

- а) 1л
- б) 1л
- в) 0,5л

136. Количество воды для припускания 1 кг рыбы:

- а) 1л
- б) 0,5л
- в) 0,3л

137. Рыбные пищевые отходы:

- а) жабры
- б) кожа
- в) кости
- г) чешуя

138. Обработка рыбы на филе – это:

- а) деление на порционные куски;
- б) пластование;
- в) срезание плавников.

139. Соответствие соуса блюду из запеченной рыбы:

- | | |
|-------------|------------|
| а) сырая | а) луковый |
| б) отварная | б) паровой |

- в) жареная
в) сметанный
г) белый а-г, б-б, в-в,

140. Соответствие анатомическому строению скелета рыб:

- а) костный а) судак
б) костно-хрящевой б) сазан
в) угорь
г) минога
д) стерлядь
е) осетр а-а,б, б-д,е, в-в,г

141. Последовательность обработки рыбы на филе без кожи и костей:

- 1)потрошение
2)промывание
3)пластование
4)размораживание
5)зачистка
б)срезание филе 4, 1, 2, 3, 5, 6.

142. Рыбу осетровых перед разделкой ошпаривают для

- а) пластования; в) деления на порционные куски;
б) удаления жучек; г) удаления чешуи.

143. Способы определения свежести рыбы:

- А) по запаху; б) по вкусу; в) по характеру слизи на поверхности.

144. На полуфабрикате рыбы делают проколы при варке:

- а) для уменьшения вытекания и испарения сока;
б) чтобы куски не деформировались;
в) для лучшего размягчения соединительной ткани;
г) что бы рыба лучше проварилась.

Модуль 2. Технология продукции общественного питания

2.1. Технология соусов и пассировок

145. Недопустимые дефекты:

- а) соус слишком темный
б) запах подгорелого молока
в) соус слишком густой

146. Допустимые дефекты:

- а) привкус несвежего масла
б) овощи недостаточно мягкие
в) соус недостаточно густой

147. Ингредиент основного красного соуса:

- а) белая жировая пассировка
б) красное вино
в) мучная красная пассировка

148. Применение густых молочных соусов:

- а) фаршировка котлет
- б) запекание блюд из овощей
- в) тушение блюд из овощей

149. Эмульгированные яично-масляные соусы:

- а) польский
- б) голландский
- в) сухарный

150. Неэмульгированные яично-масляные соусы:

- а) голландский с горчицей
- б) молочный с луком
- в) польский

151. Молочные соусы средней густоты хранят, (час):

- а) от 3 до 4
- б) хранению не подлежат
- в) не более 2

152. Срок хранения соусов средней густоты, (час):

- а) от 1 до 2
- б) не более 2
- в) хранению не подлежат

153. Назовите соус по набору продуктов: растительное масло, уксус, соль, сахар, перец –

- а) польский;
- б) майонез;
- в) заправка салатная.

154. Коричневый бульон используют для приготовления соуса -

- а) красного; б) белого; в) сметанного.

155. Котлеты фаршируют молочным соусом. (густым)
(каким?)

156. По технологии различают соусы основные и (производные)
(какие?)

157. Соответствие содержания муки в молочных соусах, (г):

- | | | |
|--------------------|--------|---------------|
| а) густые | а) 130 | |
| б) средней густоты | б) 100 | а-а; б-б; в-г |
| в) жидкие | в) 150 | |
| | г) 50 | |

158. Соответствие температуры приготовления мучной пассировки, (°С):

- | | | |
|------------|--------|----------|
| а) красная | 1) 200 | |
| | 2) 150 | |
| б) белая | 3) 100 | |
| | 4) 120 | а-1, б-2 |

168. В борщ «Украинский» капусту нарезают:

- а) брусочками;
- б) дольками;
- в) соломкой;
- г) «шашками»

169. Какое мясо используют для супа харчо:

- а) свинина;
- б) баранина;
- в) говядина;
- г) крольчатина.

170. Говяжьи кости для бульона:

- а) грудные
- б) позвоночные
- в) реберные
- г) лопаточные а, б

171. Тушение свеклы с уксусом:

- а) удлиняет варку
- б) сокращает варку
- в) сохраняет окраску а, в.

172. В состав молочных супов входят:

- а) макаронные изделия
- б) крупы
- в) бобовые а, б.

173. Супы-пюре заправляют соусом:

- а) молочным
- б) белым
- в) томатным б.

174. Супы-кремы заправляют соусом:

- а) томатным
- б) белым
- в) молочным

175. Тесто для профитролей:

- а) бисквитное
- б) слоеное
- в) заварное
- г) дрожжевое

176. Продукты, вводимые в супы (гарнир)

177. Супы, приготовленные на воде или отваре(какие?) (вегетарианские)

178. Бульоны для прозрачных супов получают путем(осветления)

179. Соответствие времени варки бульона из костей:

- а) говяжьих
- б) свиных
- а) 2-3ч
- б) 3-4ч

а-б, б-а

180. Соответствие калорийности порции супов:

- | | | |
|---------------------------|------------|----------------|
| а) суп-пюре из моркови | а) 195ккал | |
| б) щи из квашеной капусты | б) 135ккал | |
| в) суп молочный с рисом | в) 95ккал | а-а, б-в, в-б. |

181. Последовательность закладки продуктов в суп:

- 1) соль
- 2) картофель
- 3) крупа
- 4) пассированные овощи 3, 2, 4, 1

2.3. Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога

182. Температура загустения желтка яиц:

- а) 60 °С
- б) 70 °С**
- в) 80 °С

183. Основной белок творога:

- а) авидин
- б) казеин**
- в) овомукоид

184. Блюда из творога:

- а) пудинги
- б) запеканки**
- в) вареники

185. Блюда из творога, не требующие тепловой обработки:

- а) творог со сметаной;
- б) запеканка;
- в) сырники;
- г) пудинг;
- д) творожная масса.

186. Срок хранения диетических яиц:

- а) 7 суток
- б) 25 суток
- в) 50 суток

187. Срок хранения столовых яиц в холодильнике:

- а) 25 суток
- б) 30 суток**
- в) 50 суток

188. Масса яйца (брутто) в рецептурах:

- а) 40г
- б) 46г**
- в) 50г

189. Лезон это-

- а) смесь взбитых яиц;
- б) смесь соли и воды;
- в) смесь яиц и молока.

190. Рецептурный компонент творожной запеканки:

- а) мука
- б) манная крупа
- в) крахмал

191. Запрещено готовить на предприятиях общественного питания:

- а) сырники
- б) запеканки
- в) творожные массы
- г) пудинги

192. Потери при жарке яиц:

- а) 20%
- б) 13%
- в) 9%

193. Потери при запекании омлетов:

- а) 13%
- б) 20%
- в) 9%

194. Потери при жарке сырников:

- а) 4%
- б) 17%
- в) 24%

195. Масса яйца (нетто) в рецептурах:

- а) 40г
- б) 46г
- в) 50г

196. Содержание холестерина в яйцах:

- а) 1,0%
- б) 1,6%
- в) 1,9%

197. Запрещено использовать яйца:

- а) кур
- б) индейки
- в) гусей
- г) уток

198. Взаимозаменяемость яйца и меланжа:

- а) 1 : 1,5
- б) 1 : 1,0
- в) 1 : 0,5

- 199. Яичный порошок разводят водой:**
- а) 1 : 1,5
 - б) 1 : 2,5
 - в) 1 : 3,5
- 200. Время варки яиц «всмятку»:**
- а) 8,0-10,0мин
 - б) 4,5-5,5мин
 - в) 3,0-3,5мин
- 201. Время варки яиц в «мешочек»:**
- а) 4,5-5,5 мин
 - б) 8,0-10,0 мин
 - в) 3,0-3,5 мин
- 202. Температура внутри яйца при варке в «мешочек»:**
- а) 70-75 °С
 - б) 85-95 °С
 - в) 65-75 °С
- 203. Температура внутри яйца при варке «всмятку»:**
- а) 65-75 °С
 - б) 75-85 °С
 - в) 85-95 °С
- 204. Без скорлупы варят яйца с добавлением:**
- а) масла
 - б) уксуса
 - в) соли
- 205. Посуда для подачи яйца «всмятку»:**
- а) кокотница
 - б) пашотница
 - в) кроншель
- 206. Время варки яиц в «крутую»:**
- а) 8,0-10,0 мин
 - б) 4,5-5,5 мин
 - в) 3,0-3,5 мин
- 207. Температура внутри яйца при варке «вкрутую»:**
- а) 70-75 °С
 - б) 85-95 °С
 - в) 75-85 °С
- 208. Окраска желтка яиц обусловлена:**
- а) каротиноидами
 - б) хлорофиллом
 - в) бетанинами

209. Посуда для подачи яичной каши:

- а) кокотница
- б) пашотница
- в) кроншель

210. Сырье для приготовления драчены:

- а) творог
- б) мука
- в) сметана
- г) картофель

211. Механическая обработка творога:

- а) припускание
- б) протираание
- в) смешивание
- г) жарка

212. Готовят блюда из творога:

- а) нежирного
- б) полужирного
- в) жирного

213. Творог источник:

- а) натрия
- б) кальция
- в) фосфора
- г) йода

214. Сырье для творожных пудингов:

- а) заваренный крахмал
- б) взбитые белки
- в) желатин

215. Пудинги:

- а) варят на водяной бане
- б) запекают
- в) жарят
- г) припускают

216. Изделия с использованием взбитых белков яиц:

- а) запеканка
- б) пудинг
- в) крупеник

217. Укажите последовательность приготовления сырников:

- 1) добавить сахар, соль, муку и перемешать;
- 2) пропустить творог через мясорубку;
- 3) придать форму в виде круглых лепешек;
- 4) добавить яйца, перемешать;
- 5) обжарить с двух сторон. (2, 4, 1, 3, 5)

218. Замороженная смесь яичных белков и желтков ... (меланж)

219. Соответствие массы яиц категории:

- | | | |
|---------------------|---------|----------------|
| а) отборные | а) 45г | |
| б) первой категории | б) 65г | |
| в) второй категории | в) 55г | |
| | г) 40 г | а-б, б-в, в-а. |

220. Соответствие массы нетто яйца, (%):

- | | | |
|-----------|-------|----------|
| а) белок | а) 39 | |
| | б) 45 | |
| б) желток | в) 61 | |
| | г) 55 | а-в, б-а |

2.4. Технология холодных блюд и закусок

221. Летом запрещается готовить закуску:

- а) паштет из печени
- б) студень
- в) винегрет

222. Канапе – это бутерброды:

- а) закрытые
- б) закусочные
- в) горячие

223. По способу приготовления бутерброды бывают:

- | | |
|---------------------|--------------|
| а) простые; | в) сложные; |
| б) комбинированные; | г) слоистые. |

224. Температура холодных закусок:

- а) 10-12 °С
- б) 4-6 °С
- в) 12-15 °С

225. Летом запрещено готовить:

- а) бутерброды
- б) салаты
- в) заливное мясо

226. Температура вареных овощей для салата:

- а) 8-10 °С
- б) 0-6 °С
- в) 12-15 °С

227. Соответствие срока хранения холодных закусок, (ч):

- | | |
|------------------------|---------|
| а) студень мясной | а) 24 ч |
| б) яйцо вареное | б) 12 ч |
| в) паштет из печени | в) 72 ч |
| г) колбаса вареная в/с | г) 6 ч |

д) 48 ч а-б, б-а, в-г, г-в

228. Соответствие толщины хлеба в бутерброде:

- | | | |
|---------------|---------------|---------------|
| а) открытые | а) 0,5-1,0 см | |
| б) закрытые | б) 0,5 см | |
| в) закусочные | в) 1,0-1,5 см | а-в, б-а, в-б |

229. Соответствие срока хранения заправленных салатов из:

- | | | |
|-------------------|-----------|-----------|
| а) вареных овощей | а) 30 мин | |
| б) сырых овощей | б) 60 мин | |
| | в) 15 мин | а-а, б-в. |

230. По способу приготовления салаты могут быть:

- | | |
|---------------|-----------------|
| а) овощные; | г) рыбные; |
| б) мясные; | д) диетические; |
| в) цветочные; | е) фруктовые. |

2.5. Технология сладких блюд, горячих и прохладительных напитков

231. Жирность сливок для взбивания:

- а) 25 %
- б) 35 %**
- в) 10 %

232. Образуется студни в присутствии сахара и кислот:

- а) агар
- б) желатин
- в) пектин**

233. Сладкие блюда:

- а) компоты**
- б) плодово-ягодные коктейли
- в) молочные коктейли

234. Основа сладких пудингов:

- а) сухари**
- б) манная крупа
- в) мороженое

235. Жидкие кисели подают в качестве:

- а) самостоятельных блюд
- б) соусов**
- в) гарниров

236. Концентрация крахмала в киселях средней густоты:

- а) 3-4%
- б) 7-8%
- в) 8-10%
- г) 4-5%**

237. Сырье для получения агара:

- а) кости
- б) водоросли**
- в) зерна

238. Загуститель фруктово-ягодного киселя:

- а) крахмал картофельный**
- б) рисовый
- в) кукурузный

239. Яичные белки входят в рецептуру блюда:

- а) мусс
- б) самбук**
- в) кисель
- г) желе

240. Для приготовления каких сладких блюд используют желатин ...

- а) суфле; г) мусс;
- б) желе;** д) компот;
- в) самбук; е) кисель.

241. Очень полезен кисель из ...

- а) из клюквы;
- б) из овса («Геркулеса»);**
- в) из яблок

242. Взаимозаменяемость продуктов крахмала картофельного на крахмал кукурузный

- а) 1,0 : 1,0;
- б) 1,0 : 1,5;**
- в) 1,0 : 2,0.

243. Для получения 1 л восстановленного молока берут просеянного молочного порошка

- а) 100 – 130г;**
- б) 200 – 250г;
- в) 350 – 400г.

244. Сухофрукты промывают варкой компотаводой
(какой?)

- а) 2-3 раза; **б) 3-4 раза;** в) 4-5 раз.

245. Температура подачи компотов:

- а) 8-10 °С
- б) 12-15 °С**
- в) 0-4 °С

246. Студнеобразователь киселей:

- а) крахмал
- б) агар**
- в) желатин
- г) агароид

247. Соответствие температуры подачи сладких блюд:

- | | | |
|-------------|-----------|---------------|
| а) холодные | а) пудинг | |
| | б) кисель | |
| б) горячие | в) суфле | |
| | г) мусс | а-б,г, б-а,в, |

248. Соответствие содержания крахмала в 1 кг киселя:

- | | | |
|--------------------|---------|----------------|
| а) густой | а) 80 г | |
| б) средней густоты | б) 30 г | |
| в) жидкий | в) 50 г | |
| | г) 60 г | а-а, б-в, в-б, |

249. Соответствие хранения холодных сладких блюд, (ч):

- | | | |
|-------------------|-------|----------------|
| а) компоты | а) 6 | |
| б) муссы | б) 12 | |
| в) сливки взбитые | в) 24 | |
| | г) 48 | а-б, б-в, в-а. |

250. Последовательность приготовления ягодного киселя:

- 1)приготовление сиропа
 - 2)заваривание крахмала
 - 3)отжимание сока
 - 4)отваривание мезги
 - 5)введение сока
 - б)охлаждение
- 3, 4, 1, 2, 5, 6

251. Терпкий и вяжущий вкус чая обуславливают:

- а) кофеин
- б) дубильные вещества
- в) теобромин

252. Оптимальное соотношение сухого чая и кипятка:

- а) 1 / 25
- б) 1 / 10
- в) 1 / 20

253. Температура подачи горячих напитков с вином, (°C):

- а) 30-40
- б) 50-60
- в) 60-70

254. Существуют четыре стандартных уровня обжарки кофейных зерен (соотнесите):

- | | | |
|------------|--------------------|----------------------|
| а) слабая | 1) «венская» | |
| б) средняя | 2) «скандинавская» | |
| в) сильная | 3) «французская» | |
| г) полная | 4) «итальянская» | (а-2, б-1, в-3, г-4) |

255. К кофе по-восточному подают:

- а) сок
- б) воду

- в) мороженое
- г) молоко

256. Ингредиент кофе по-венски:

- а) молоко
- б) взбитые сливки**
- в) мороженое

257. Основной показатель качества кофе:

- а) аромат
- б) вкус**
- в) осадок
- г) терпкость

258. Ингредиент кофе глясе:

- а) молоко
- б) взбитые сливки
- в) мороженое**

259. Степень помола кофе по международным стандартам:

- а) 0,05 – 0,08 мм;
- б) 0,12 – 0,8 мм;**
- в) 0,8 – 1,1 мм.

260. Рецептурный компонент сбитня:

- а) молоко
- б) квас
- в) мед**

261. Составная часть пунша:

- а) настой чая**
- б) мед
- в) сок
- г) ягоды

262. Составная часть глинтвейна:

- а) настой чая
- б) красное вино**
- в) шампанское
- г) газированная вода

263. Тонизирующее свойство чая обуславливает:

- а) кофеин**
- б) танин
- в) катехин

264. Аромат чаю придают:

- а) дубильные вещества
- б) алкалоиды
- в) эфирные масла**

2.6. Технология мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий

265. Безопасный способ приготовления дрожжевого теста применяют для изделий:

- а) с большим количеством сдобы
- б) с малым количеством сдобы**
- в) с химическими разрыхлителями

266. Для приготовления блинов готовят тесто с соотношением муки и воды:

- а) 1 : 2,0-2,2;
- б) 1 : 1,6-1,8;**
- в) 1 : 2,5-3,0.

267. Для приготовления оладий тесто готовят с соотношением муки и воды:

- а) 1 : 1;
- б) 1 : 1,5;
- в) 1 : 2;
- г) 1 : 2,5.

268. Без муки готовят тесто:

- а) заварное
- б) белковое**
- в) бисквитное

269. Сахаристые отделочные полуфабрикаты:

- а) помада
- б) крем
- в) фрукты

270. Причина оседания воздушного полуфабриката после выпечки:

- а) недостаток времени взбивания
- б) недостаток времени выпечки**
- в) охлаждение белков

271. Клейковина – это белки:

- а) мяса
- б) муки**
- в) молока
- г) овощей

272. Микробиологический разрыхлитель теста:

- а) дрожжи**
- б) углекислый аммоний
- в) гидрокарбонат натрия

273. Взаимозаменяемость яиц и меланжа:

- а) 1 / 1**
- б) 1 / 2
- в) 1 / 0,5
- г) 1 / 3

274. Изделия без разрыхлителей:

- а) кексы
- б) пряники**

- в) лапша
- г) хлеб

275. Химический разрыхлитель теста:

- а) углекислый аммоний
- б) дрожжи
- в) гидрокарбонат натрия

276. Тесто, полученное путем механического разрыхления:

- а) дрожжевое
- б) бисквитное
- в) слоеное
- г) песочное

277. Опарным способом готовят тесто:

- а) заварное
- б) белковое
- в) дрожжевое
- г) бисквитное

278. Бездрожжевое тесто:

- а) песочное
- б) сдобное
- в) пряничное

279. Ускоренный способ приготовления теста:

- а) интенсивный замес
- б) улучшители
- в) опара
- г) сдоба

280. Изделия с жидкой консистенцией теста:

- а) блины
- б) оладьи
- в) лапша
- г) клецки

281. Пироги вырабатывают:

- а) открытые
- б) закрытые
- в) полузакрытые

282. Влажность бисквитного полуфабриката, (%):

- а) 28-34
- б) 36-38
- в) 41-44
- г) 23-25

283. Влажность слоеного полуфабриката, (%):

- а) 41-44
- б) 28-34
- в) 36-38

г) 25-27

284. Путем сбивания яиц с сахаром получают тесто:

- а) слоеное
- б) белковое**
- в) заварное
- г) вафельное

285. Температура хранения тортов и пирожных, (°C):

- а) 2-6**
- б) 0-1
- в) 6-8

286. Срок хранения пирожных со сливочным кремом с сорбиновой кислотой, (ч):

- а) 24; г) 6;
- б) 12; д) 72;
- в) 36; **е) 120.**

287. Срок хранения тортов с белковым кремом, (ч):

- а) 24; г) 12;
- б) 36; д) 6;
- в) **72;** е) 120.

288. Лимонная кислота в слоеном тесте:

- а) повышает эластичность клейковины**
- б) понижает эластичность клейковины
- в) улучшает вкус

289. Вареные мучные блюда:

- а) блины
- б) оладьи
- в) пицца
- г) вареники**

290. Жареные мучные блюда:

- а) пельмени
- б) блинчики**
- в) беляши
- г) кексы

291. Полуфабрикаты для подачи блюд:

- а) блинчики
- б) тарталетки**
- в) волованы
- г) кулебяки

292. Кондитерские изделия:

- а) пончики
- б) пирожные**
- в) пироги
- г) пирожки

293. Базисная влажность муки, (%):

- а) 13.0
- б) 12.5
- в) 15.0
- г) **14.5**

294. Тесто ставят в теплое место для:

- а) снижения количества углекислого газа;
- б) улучшения брожения;
- в) образования кислорода.

295. Соответствие способа разрыхления тесту:

- | | |
|-----------------------|--------------|
| а) микробиологический | а) песочное |
| б) химический | б) дрожжевое |
| в) механический | в) слоеное |
- а-б, б-а, в-в

296. Последовательность приготовления дрожжевых изделий:

- 1) брожение
 - 2) формовка
 - 3) замес
 - 4) выпечка
 - 5) разделка
 - 6) расстойка
- 3, 1, 5, 2, 6, 4

297. Последовательность приготовления дрожжевого слоеного теста:

- 1) слоение
 - 2) замес
 - 3) расстойка
 - 4) формовка
- 2, 1, 4, 3.

298. Последовательность приготовления пирожков:

- 1) расстойка
 - 2) выпечка
 - 3) формование
 - 4) отделка
- 3, 4, 1, 2

299. При брожении тесто приобретает

- а) кисло-сладкий вкус;
- б) сладкий вкус;
- в) кислый вкус.

300. Обминку дрожжевого теста проводят:

- а) 3-4 раза;
- б) 2-3 раза;
- в) 5-6 раз.

Ответы на тестовые вопросы

1 – а, в	48 – б	95 – б	142 – б	189 – в	236 – г
2- б	49 – б	96 – а, б	143 – в	190 – б	237 – б
3 – в	50 – в, д	97 – б	144 – б	191 – в	238 - а
4 – в	51- в	98 – а, б, е	145 – б	192 – б	239 – б
5 - жарка	52 – б	99 – а, в	146 – б, в	193 – в	240 – б,в,г,е
6 – б	53 - а	100 - б	147 – в	194 – б	241 – б
7 – б	54 – з	101 – б	148 – а	195 – а	242 – б
8 – б,в,а,г	55 – технологическими	102 – в	149 – б	196 – б	243 – а
9 – б	56 – нарезка	103 – а	150 – в	197 – в, г	244 – теплой, б
10 – б	57 -сульфитация	104 – б, в	151 – б	198 – б	245 – б
11 – 1	58 – бланширование	105 – б	152 – в	199 – в	246 – а
12 - а	59 - соланин	106 – в	153 – в	200 – в	247 – (а-б,г; б-а,в)
13 – а-б;б-а	60 – (а-а, б-б)	107 – а	154 – а	201 – а	248 – (а-а, б-в, в-б)
14 – а	61 – (а-а, б-б, в-г)	108 г	155 – густым	202 – а	249 – (а-б, б-в, в-а)
15 – а	62 – (а-б, б-в, в-г)	109 – а, в	156 – производные	203 – а	250 – (3,4,1,2,5,6)
16 – припускание	63 – (а-б, б-а, в-в)	110 – 1	157 – (а-а, б-б, в-г)	204 – б, в	251 – б
17 – а, в, г	64 – (а-а, б-в)	111 - поперек	158 – (а-1, б-2)	205 – б	252 – а
18 – 1,3	65 – (а-б, б-в, в-а)	112 - говядины	159 – б, в	206 – а	253 – в
19 – 1	66 – (а-1, б-3)	113-(а-в, б-б, в-а)	160 - в	207 – б	254 – (а-2, б-1, в-3, г-4)
20 – а-1	67 – 2, 3, 4, 1	114 – (а-б, б-а, в-в)	161 – а, в	208 – а	255 – б
21 – б	68 – 1, 3, 2, 5, 4	115 – (а-а, б-б, в-в)	162 – в, г	209 – а, в	256 – б
22 – а	69 – б	116 –(а-в, б-б, в-а)	163 – б	210 – б, в	257 – а, б
23 – а	70 – б	117 – (а-б, б-а)	164 – в	211 – б	258 – в
24 – а	71 - в	118 – (2, 3 ,5, 1, 4)	165 – б	212 – а, б	259 – б
25 - а	72 - в	119 – в	166 – б	213 – б, в	260 – в
26 – а	73 – а	120 – а	167 – г	214 – б	261 – а
27 – б	74 - а	121 – а	168 – в	215 – а, б	262 – б
28 – 2	75 – б	122 – б	169 – б	216 – б	263 – а, б
29 – а	76 – а, в	123 – (а-б, б-а, в-д, г-в, д-е)	170 – а, б	217 – (2,4,1,3,5)	264 - в
30 – б	77 – б	124 –(а-е, б-а, в-в, г-б, д-е)	171 – а, в	218 – меланж	265 – б
31 – 1	78 – б	125 – а	172 – а, б	219 – (а-б, б-в, в-а)	266 – б
32 – 2	79 – 1, 3	126 – а	173 – б	220 – (а-в, б-а)	267 – а
33 – а	80 -рассыпчатая	127 – б	174 - в	221 – б	268 – б
34 – 2,1,4,3	81 – привар	128 – а,б	175 – в	222 – б	269 – а
35 – 2,3,1,4	82 – несливным	129 - в	176 – гарнир	223 – а, в	270 – б
36 – а	83 - б	130 – б	177 – вегетарианский	224 – а	271 – б
37 – а,в,б	84 – (а-2, б-3, в-1)	131 – б	178 – осветления	225 – в	272 – а
38 – а	85 – а	132 – а	179 – (а-б, б-а)	226 - а	273 – а
39 – б	86 – б	133 – а, г	180 – (а-а, б-в, в-б)	227 – (а-б, б-а, в-г, г-в)	274 – в
40 – б	87 – б	134 – в	181 – (3,2,4, 1)	228 – (а-в, б-а, в-б)	275 – а, в

41 – а, б, в	88 – (1-б, 2-а, 3-в)	135 – а	182 – б	229 – (а-а, б-в)	276 – б, в
42 – а, в, г	89 - (1-а, 2-в, 3-б)	136 – в	183 – б	230 – а, б, г	277 – в
43 – в, г, д	90 – б	137 – б, в	184 – а, б	231 – б	278 – а, б, в
44 – а, в, г, д, е	91 – в	138 – б	185 – а, д	232 – в	279 – а, б
45 – 2, 3	92 – а, в	139 – (а-г, б-б, в-в)	186 – а	233 – а	280 – а
46 – в	93 – б	140 – (а-а, б; б-д, е; в-в, г)	187 – б	234 – а, б	281 – а, б
47 - в	94 – б, в	141 – (4, 1, 2, 3, 5, 6)	188 – б	235 – б	282 – б
Продолжение таблицы					
283 – а	286 – е	289 – г	292 – б	295 – (а-б, б-а, в-в)	298 – 3,4,1,2
284 – б	287 – в	290 – б	293 – г	296 – 3,1,5,2,6,4	299 – в
285 - а	288 - а	291 – б, в	294 - б	297 – 2,1,4,3	300 - б

Список рекомендуемой литературы

1. Технология продукции общественного питания: учебник / Мглинец А.И, Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др.; Под ред. А.И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.
2. Введение в технологию продуктов питания: Лабораторный практикум / Г.М.Мелькина, О.М.Аношина, Л.А.Сапронова и др. – М.: КолосС, 2006. – 248 с.
3. Васюкова А.Т., Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум. – 2-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2009. – 108 с.
4. Могильный М.П. Технология продукции в общественном питании: Справочное пособие. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 320 с.

Учебное издание

**Гапонова Валентина Евгеньевна
Исаев Хафиз Мубариз-оглы**

Тестовые задания

по дисциплине: **«Технология продукции общественного питания»**

учебно-методическое пособие для контроля знаний студентов, обучающихся по направлению (бакалавриат) 260800 - «Технология продукции и организации общественного питания»

Редактор Павлютина И.П.

Подписано к печати 24.09.2014 г. Формат 60x84. 1/16 Бумага печатная.
Усл.п.л.3,13. Изд.№ 2835. Тираж 100.

Издательство Брянской государственной сельскохозяйственной академии
243365, Брянская область, Выгоничский район, с. Кокино, Брянская ГСХА

