

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 2014

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      | в) брезирование  |
| б) пассерование | 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)  $-1^{\circ}\text{C}$ .

**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)  $10^{\circ}\text{C}$
- б)  $20^{\circ}\text{C}$
- 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)  $5-10^{\circ}\text{C}$ ;
- б)  $12-14^{\circ}\text{C}$ ;
- в)  $20-25^{\circ}\text{C}$ ;

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

- а)  $50^{\circ}\text{C}$ ;
- б)  $75^{\circ}\text{C}$ ;
- в)  $65^{\circ}\text{C}$ .

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

- 1)  $65^{\circ}\text{C}$ ;
- 2)  $55^{\circ}\text{C}$ ;
- 3)  $85^{\circ}\text{C}$ .



**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) полинасыщенных жирных кислот;



**34. Последовательность увеличения глютена в бульоне**

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

**35. Последовательность уменьшения усвояемости жира:**

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

**36. Углеводы в мясе представлены:**

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

**37. Последовательность органолептической оценки блюд**

- а) внешний вид
- б) вкус
- в) запах

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

**44. К сложной форме нарезки относят:**

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

**45. Механическая обработка овощей:**

- 1) тушение                      3) очистка
- 2) нарезка                        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 120мин
- 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 .....**  
(какими?)

**56. Придание овощам необходимой формы и размеров**  
.....

**57. Обработка очищенного картофеля бисульфатом натрия**  
.....

**58. Кратковременная обработка картофеля кипящей водой или паром** .....

**59. Позеленевшие клубни картофеля содержат** .....

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

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

**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 |

**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 |

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

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

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

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

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

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

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

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

**67. Порядок предварительной подготовки моркови:**

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

**68. Порядок механической обработки овощей:**

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

**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 плова .....рисовая каша**  
(какая?)

**81. Увеличение массы макаронных изделий при варке –**  
.....

**82. Макароны для запеканок варят**  
.....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. Большое 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. |

**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.   |

**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; г) цвет от темно-красного до коричневого;
- б) запах свежего мяса; д) сухая или влажная поверхность;
- в) дряблая консистенция; 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**  
(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 |

**114. Соответствие массы полуфабриката, (г):**

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

**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

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

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

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

**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 |

## **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     |

**140. Соответствие анатомическому строению скелета рыб:**

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



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

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

**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.**  
(каким?)

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

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

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

**158. Соответствие температуры приготовления мучной пасты, (°C):**

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

## **2.2. Технология приготовления супов**

### **159. Заправочные супы:**

- а) супы-биски
- б) рассольники
- в) борщи

### **160. Горячие заправочные супы отпускают температурой:**

- а) 55 °С
- б) 60 °С
- в) 75 °С

### **161. Жидкая основа холодных супов:**

- а) квас
- б) бульон
- в) кефир

### **162. Кости для бульона:**

- а) реберные
- б) лопаточные
- в) трубчатые
- г) крестцовые

### **163. Выход концентрированного бульона из 1 кг костей:**

- а) 1,5 л
- б) 1,0 л
- в) 2,0 л
- г) 0,5 л

### **164. Сырье для щей:**

- а) свекла
- б) соленые огурцы
- в) капуста
- г) щавель

### **165. Основа борщей:**

- а) соленые огурцы
- б) свекла
- в) макаронные изделия

**166. Температура подачи горячих фруктовых супов, (°C):**

- а) 55
- б) 75
- в) 90

**167. При приготовлении щей из квашеной капусты, капусту предварительно:**

- а) варят;
- б) жарят;
- в) припускают;
- г) тушат

**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

**171. Тушение свеклы с уксусом:**

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

**172. В состав молочных супов входят:**

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

**173. Супы-пюре заправляют соусом:**

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

**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 .....**

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

**178. Бульоны для прозрачных супов получают путем .....**

**179. Соответствие времени варки бульона из костей:**

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

**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  |

**181. Последовательность закладки продуктов в суп:**

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

### **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) 25суток
- б) 30суток
- 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.

**218. Замороженная смесь яичных белков и желтков -.....**

**219. Соответствие массы яиц категории:**

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

**220. Соответствие массы нетто яйца, (%):**

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

## **2.4. Технология холодных блюд и закусок**

**221. Летом запрещается готовить закуску:**

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

**222. Канapé – это бутерброды:**

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

**223. По способу приготовления бутерброды бывают:**

- а) простые;
- б) комбинированные;
- в) сложные;
- 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 |

**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 |

**229. Соответствие срока хранения заправленных салатов из:**

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

**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. Образует 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;
- б) желе;
- в) самбук;
- г) мусс;
- д) компот;
- 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 – 130 г;
- б) 200 – 250 г;
- в) 350 – 400 г.

**244. Сухофрукты промывают варкой компота  
.....водой  
(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   |



**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 |

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

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

**250. Последовательность приготовления ягодного киселя:**

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

**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»   |

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

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

- а) 24;
- б) 36;
- в) 72;
- г) 12;
- д) 6;
- 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   |

**296. Последовательность приготовления дрожжевых изделий:**

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



**297. Последовательность приготовления дрожжевого слоеного теста:**

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

**298. Последовательность приготовления пирожков:**

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

**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 – 3	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

Продолжение таблицы					
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 – неслив- ным	129 - в	176 – гарнир	223 – а, в	270 – б
36 – а	83 - б	130 – б	177 - веге- тари анский	224 – а	271 – б

Продолжение таблицы					
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
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 обл., Выгоничский район, с Кокино, Брянская ГСХА