

Департамент образования города Москвы
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
города Москвы Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных
технологий «Царицыно»

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ
по профессиональному модулю

ПМ 01. «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов»
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Москва
2017

1. По каким признакам классифицируется тепловое оборудование?

- а) техническому назначению
- б) виду источников тепла
- в) принципу действия и способу обогрева
- г) все ответы верны

2. Укажите: К какой группе относится коллаген, миозин, эластин?

- а) Это составные мышечной и соединительной ткани мяса
- б) Это составные жировой и костной ткани рыбы

3. Допишите: коллаген это:

- а) Полноценный белок
- б) Неполноценный белок

4. Вакуумирование продуктов позволяет:

- а) Увеличить срок хранения продуктов.
- б) Сохранить все вкусовые свойства продукта.
- в) Сохранить аромат, цвет, внешний вид продукта.
- г) Все ответы верны

5. В каком цехе производится обработка говядины?

- а) Кондитерский
- б) Мясной
- в) Птицегольевой
- г) Заготовочный

6. Для чего применяется тепловое оборудование на предприятии?

- а) Применяется как для первичной обработки продукции
- б) Обработки технологических сред и продуктов, а также для поддержания температуры готовых изделий.
- в) Для хранения охлажденных и замороженных продуктов, а также для приготовления охлажденных напитков, пищевого льда, мороженого.

7. Оборудование горячего цеха

- а) Тестомесильная машина
- б) Овощерезка
- в) Ручной маслоделитель

г) Нож рубак

д) Шумовка

8. Режим хранения товара это

а) Способ укладки

б) Срок реализации

в) Температура и срок хранения

г) Срок хранения

9. Овощной цех оснащают следующим оборудованием

а) Механическим

б) Дозировочным

в) Весовым оборудованием

г) Тепловым

д) Раздаточным

10. Документ, регулирующий отношения между поставщиками и заказчиками

а) накладная

б) договор

в) технические требования

г) счет-фактура

д) стандарт

11. В системе НАССР корректировочный план действий определяет:

а) критические пределы, в рамках которых безопасно готовить или хранить еду.

б) когда может произойти потеря контроля при приготовлении еды.

в) статус любой пищи, приготовленной при появлении отклонений.

г) удовлетворительны ли критические пределы на критической контрольной точке.

12. Механическое оборудование

а) холодильные шкафы

б) передвижные ванны

в) стеллажи

г) универсальный привод

13. Операция термической тепловой обработки

- а) Дробление
- б) Засолка
- в) Охлаждение
- г) Фиксация
- д) Припускание

14. Чем оснащают рабочее место по обработке луковых на заготовочном предприятии?

- а) Моечной ванной
- б) Холодильным шкафом
- в) Вытяжным шкафом
- г) Опалочным шкафом
- д) Овощечистительной машиной

15. Какими буквами маркируют инструменты и инвентарь в мясном цехе

- а) РС
- б) ОС
- в) ВМ
- г) СМ
- д) МС