

Контроль качества

1. Чем определяется совокупность полезных свойств пищи, обуславливающих ее пригодность удовлетворять потребности населения в полноценном питании ?
 - A) качеством
 - B) количеством
 - C) цветом
 - D) размером
 - E) упаковкой
2. Какой показатель определяется качеством белков пищи – перевариваемостью и степенью сбалансированности их аминокислотного состава ?
 - A) химические свойства
 - B) биологическая ценность
 - C) энергетическая ценность
 - D) органолептические показатели
 - E) безвредность пищи
3. Какой показатель характеризуется долей энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе биологического окисления, которая используется для обеспечения жизнедеятельности организма ?
 - A) химические свойства
 - B) биологическая ценность
 - C) энергетическая ценность
 - D) органолептические показатели
 - E) безвредность пищи
4. Какие показатели характеризуют субъективное отношение человека к пище и определяется с помощью органов чувств?
 - A) химические свойства
 - B) биологическая ценность
 - C) энергетическая ценность
 - D) органолептические показатели
 - E) безвредность пищи
5. Какой показатель обусловлен отсутствием в ней токсичных веществ и патогенных микроорганизмов ?
 - A) химические свойства
 - B) биологическая ценность
 - C) энергетическая ценность
 - D) органолептические показатели
 - E) безвредность пищи
6. На какой показатель сырья рассчитаны действующие рецептуры общественного питания ?
 - A) кондиция
 - B) цвет
 - C) температура
 - D) агрегатное состояние

Е) размеры

7. Какой показатель готовой продукции формируется в процессе ее производства ?

А)) качество

В) количество

С) цвет

Д) размер

Е) упаковка

8. Какому показателю относится цвет продукции ?

А) химическим

В) биологическим

С) энергетическим

Д)) органолептическим

Е) физическим

9. Изменение какого показателя влечет за собой изменение норм вложения сырья, а в некоторых случаях – и приемов технологической обработки ?

А)) кондиция

В) цвет

С) температура

Д) агрегатное состояние

Е) размеры

10. Какой показатель готовой продукции зависит от организации технологического процесса ?

А)) качество

В) количество

С) цвет

Д) размер

Е) упаковка

11. В связи с чем в общественном питании качество продукции в значительной степени зависит от квалификации работников, уровня их мастерства и отношения к выполняемым обязанностям ?

А) от качества используемого оборудования

В)) от того, что доля ручного труда еще велика

С) от внедрения механизации

Д) от внедрения автоматизации

Е) от внедрения поточных линий

12. Что предусматривает разработку нормативных требований к производству, ассортименту, качеству сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также к методу контроля ?

А) механизация

В) автоматизации

С)) стандартизация

Д) управление

Е) непрерывность производства

13. Какому показателю относится внешний вид продукции ?

- A) химическим
- B) биологическим
- C) энергетическим
- D)) органолептическим
- E) физическим

14. Технические условия составляются в первую очередь на какие продукции, выпускаемые в общественном питании на промышленной основе ?

- A) закуски
- B) горячие блюда
- C) холодные блюда
- D)) полуфабрикаты
- E) сладкие блюда

15. Какому показателю относится консистенция продукции ?

- A) химическим
- B) биологическим
- C) энергетическим
- D)) органолептическим
- E) физическим

16. Разрабатываются технологические инструкции и технические условия на промышленное производство какой продукции ? так называемой (супов, вторых, холодных и сладких блюд).

- A) горячей готовой продукции
- B) теплой готовой продукции
- C) кристаллической готовой продукции
- D) плавленной готовой продукции
- E)) охлажденной готовой продукции

17. Какому показателю относится запах продукции ?

- A) химическим
- B) биологическим
- C) энергетическим
- D)) органолептическим
- E) физическим

18. Чего составляют на основе широкого обобщения практики работы предприятий общественного питания и сложившихся традиций в питании различных контингентов населения ?

- A) словарь
- B) учебники
- C) энциклопедию
- D)) сборники рецептур блюд и кулинарных изделий
- E) задачник

19. Где содержат нормы вложения продуктов массой брутто и нетто, нормируют выход полуфабрикатов и готовой продукции, изменение массы продукта при различных приемах технологической обработки ?

- A) словарь
- B) учебники

- С) энциклопедию
 - Д) задачник
 - Е) сборники рецептур блюд и кулинарных изделий
20. Какому показателю относится вкус продукции ?
- А) химическим
 - В) биологическим
 - С) энергетическим
 - Д) органолептическим
 - Е) физическим

21. Какие продукты принимаются по сопроводительным документам без контроля качества ?

- А) сухие продукты, гастрономические и кондитерские изделия
- В) мясо и мясные продукты
- С) молоко и молочные продукты
- Д) фрукты
- Е) овощи

22. Какая комиссия проводит органолептическую оценку качества пищи, определяет фактическую массу штучных изделий и полуфабрикатов ?

- А) санитарная
- В) бракеражная
- С) медицинская
- Д) арбитражная
- Е) микробиологическая

23. В каких учреждениях наряду с бракеражной комиссией создают посты качества и осуществляют контроль на раздаче ?

- А) в школах
- В) в магазинах
- С) в ресторанах и кафе
- Д) в маркетах
- Е) в складе

24. Какая комиссия проверяет температуру отпускаемых блюд, правильность хранения пищи на раздаче и наличие отдельных компонентов для ее оформления ?

- А) санитарная
- В) бракеражная
- С) медицинская
- Д) арбитражная
- Е) микробиологическая

25. Кто получая блюдо, в свою очередь, проверяет качество его по внешнему виду ?

- А) повар
- В) товаровед
- С) кондитер
- Д) официант
- Е) начальник

26. Какая комиссия руководствуется Сборниками рецептур, технологическими картами, прейскурантами розничных цен, ОСТами, техническими условиями на полуфабрикаты ?

- А) санитарная
- В) бракеражная
- С) медицинская
- Д) арбитражная
- Е) микробиологическая

27. Кому может быть присвоено право личного бракеража с соблюдением технологии приготовления, норм закладки сырья и выхода продукции, правил ее оформления, хранения и реализации ?

- А) повар
- В) товаровед
- С) кондитер
- Д) официант
- Е) поварам и кондитерам

28. Через какой промежуток времени работники, имеющие право личного бракеража проходят переаттестацию, в ходе которой подтверждается присужденное им право личного бракеража ?

- А) 3 года
- В) 4 года
- С) 5 лет
- Д) блет
- Е) 10 лет

29. Если работник нарушил одно из условий присуждения права личного бракеража, решением кого лишают его этого права ?

- А) классного собрания
- В) кулинарного совета
- С) заведующего
- Д) повара
- Е) официанта

30. Чего получают на некоторых предприятиях повара и кондитеры для усиления личной ответственности за качество выпускаемой продукции ?

- А) талоны количества
- В) меню
- С) талоны качества
- Д) список
- Е) таблицу

31. Сколько отрывных купона имеют талоны качества, которые хранятся в отделе кадров вместе с личным листком по учету кадров ?

- А) 5
- В) 4
- С) 2
- Д) 3
- Е) 7

32. В течении которого времени поступления отрицательных лабораторных анализов приготовленной им продукции или обоснованных жалоб на ее качество, с оценкой 3 балла приказом по предприятию производится изъятие одного купона ?

- А) 6 месяцев
- В) 3 недели
- С) 4 недели
- Д) 2 месяца
- Е) 3 месяца

33. При какой оценке за лабораторных анализов приготовленной продукции приказом по предприятию производится изъятие одного купона ?

- А) 3 балла
- В) 4 балла
- С) 5баллов
- Д) 6 баллов
- Е) 10 баллов

34. Работник в течение последующего года должен выпускать продукцию с оценкой которого балла , чтобы купон был возвращен ?

- А) только 1 и 2 баллов
- В) только 4 и 5 баллов
- С) только 2 и 3 баллов
- Д) только 3 и 4 баллов
- Е) только 2 и 2,5 баллов

35. Когда квалификационная комиссия пересматривает его разряд работника ?

- А) если у работника изымаются 1 купон в талоне качества,
- В) если у работника изымаются 2 купона в талоне качества,
- С) если у работника изымаются все три купона в талоне качества,
- Д) если работник выпускал продукцию с оценкой только 4 и 5 баллов
- Е) если работник выпускал продукцию с оценкой только 7 и 8 баллов

36. Для наглядного отражения работы отдельных исполнителей, цехов и предприятий в целом практикуются какие экраны выпускаемой продукции ?

- А) экраны черные
- В) экраны количества
- С) экраны качества
- Д) экраны белые
- Е) экраны прозрачные

37. Кто является ответственным за ведение экраны качества ?

- А) официант
- В) повар
- С) складчик
- Д) член бракеражной комиссии
- Е) санитар

38. По данным какого экрана , подсчитывают итоговые ценки качества продукции каждого исполнителя, цеха и предприятия за месяц ?

- А) экраны черные

- В) экраны количества
- С)) экраны качества
- Д) экраны белые
- Е) экраны прозрачные

39. Когда на предприятиях общественного питания проводят день оценки качества - оперативное совещание, на котором оценивается качество продукции предприятия в целом ?

- А) одни раз в год
- В) одни раз в квартал
- С) одни раз в недели
- Д)) одни раз в месяц
- Е) одни раз в полугодие

40. Когда проводят в цехах дни оценки качества, анализируя положительный опыт работы отдельных работников, нарушения, допущенные за неделю, заслушивая исполнителей, по вине которых выпускалась продукция низкого качества ?

- А) одни раз в год
- В) одни раз в полугодие
- С) ежеквартально
- Д) ежегодно
- Е)) еженедельно

41. Когда осуществляют технологические и санитарно-технологические пищевые лаборатории за качеством продукции, выпускаемой предприятиями общественного питания ?

- А)) повседневно
- В) 1 раз в неделю
- С) 1 раз в месяц
- Д) 1 раз в квартал
- Е) 1 раз в год

42. Какие методы качественного анализа позволяет быстро обнаружить нарушения и исправить их в ходе технологического процесса ?

- А) физические методы
- В)) экспрессные методы
- С) химические методы
- Д) биологические методы
- Е) контактные методы

43. Какие лаборатории способствуют внедрению в производство новых видов сырья, полуфабрикатов, кулинарных изделий ?

- А) физические лаборатории
- В) химические лаборатории
- С)) технологические пищевые лаборатории
- Д) медицинские лаборатории
- Е) микробиологические лаборатории

44. Какие лаборатории проводят контроль за нарушения рецептур, технологии или санитарного режима приготовления пищи ?

- A) физические лаборатории
 - B) химические лаборатории
 - C) технологические пищевые лаборатории
 - D) санитарно-технологические пищевые лаборатории
 - E) микробиологические лаборатории
45. Какие лаборатории способствуют следить за правильностью организации технологического процесса на предприятиях ?
- A) физические лаборатории
 - B) химические лаборатории
 - C) технологические пищевые лаборатории
 - D) медицинские лаборатории
 - E) микробиологические лаборатории
46. Какие лаборатории определяют энергетической ценности рационов питания ?
- A) физические лаборатории
 - B) химические лаборатории
 - C) технологические пищевые лаборатории
 - D) санитарно-технологические пищевые лаборатории
 - E) микробиологические лаборатории
47. Какие лаборатории способствуют проверят количество отходов и величину потерь при тепловой обработке ?
- A) физические лаборатории
 - B) химические лаборатории
 - C) технологические пищевые лаборатории
 - D) медицинские лаборатории
 - E) микробиологические лаборатории
48. Какие лаборатории определяют содержания белков, жиров и углеводов в рационах питания для различных контингентов учащихся, рабочих массовых профессий?
- A) физические лаборатории
 - B) химические лаборатории
 - C) технологические пищевые лаборатории
 - D) санитарно-технологические пищевые лаборатории
 - E) микробиологические лаборатории
49. Какие лаборатории способствуют проверят количество отходов и величину потерь при тепловой обработке ?
- A) физические лаборатории
 - B) химические лаборатории
 - C) технологические пищевые лаборатории
 - D) медицинские лаборатории
 - E) микробиологические лаборатории
50. Какие лаборатории ведут контроль за применением средств, повышающих пищевую ценность блюд и кулинарных изделий (витаминных, белковых препаратов) ?
- A) физические лаборатории

- В) химические лаборатории
 - С) технологические пищевые лаборатории
 - Д)) санитарно-технологические пищевые лаборатории
 - Е) микробиологические лаборатории
51. Какие лаборатории совместно с производственным отделом треста составляют технологические карты и т.д ?
- А) физические лаборатории
 - В) химические лаборатории
 - С)) технологические пищевые лаборатории
 - Д) медицинские лаборатории
 - Е) микробиологические лаборатории
52. Работникам какой службы предоставлено право производить отбор проб готовой пищи для лабораторного анализа ?
- А) военной
 - В) юридический
 - С) ветеринарной
 - Д) технической
 - Е)) санитарно-эпидемиологической
53. Какие лаборатории ведут контроль за соблюдением санитарно-гигиенического режима на предприятиях общественного питания путем исследования смывов с оборудования, инвентаря, рук работников?
- А) физические лаборатории
 - В) химические лаборатории
 - С) технологические пищевые лаборатории
 - Д)) санитарно-технологические пищевые лаборатории
 - Е) микробиологические лаборатории
54. Работникам какой службы предоставлено право производить отбор проб готовой пищи для гигиенической экспертизы ?
- А) военной
 - В) юридический
 - С) ветеринарной
 - Д) технической
 - Е)) санитарно-эпидемиологической
55. Какие лаборатории способствуют проверке выход полуфабрикатов и готовой продукции ?
- А) физические лаборатории
 - В) химические лаборатории
 - С)) технологические пищевые лаборатории
 - Д) медицинские лаборатории
 - Е) микробиологические лаборатории
56. Работники каких лабораторий принимают участие в организации и проведении технологических конференций, дегустаций, выставок-смотров, конкурсов молодых специалистов ?
- А) физические лаборатории
 - В) химические лаборатории

- С) технологические пищевые лаборатории
- Д) санитарно-технологические пищевые лаборатории
- Е) микробиологические лаборатории

57. Какие лаборатории осуществляют консультативные и арбитражные анализы пищевым лабораториям ?

- А) центральные лаборатории
- В) химические лаборатории
- С) технологические пищевые лаборатории
- Д) медицинские лаборатории
- Е) микробиологические лаборатории

58. Работникам какой службы предоставлено право производить отбор проб продуктов для гигиенической экспертизы?

- А) военной
- В) юридический
- С) ветеринарной
- Д) технической
- Е) санитарно-эпидемиологической

59. Работники каких лабораторий участвуют в разработке и утверждении рецептур и технологии приготовления фирменных блюд ?

- А) физические лаборатории
- В) химические лаборатории
- С) технологические пищевые лаборатории
- Д) медицинские лаборатории
- Е) микробиологические лаборатории

60. Работники каких лабораторий участвуют в проведении контрольных варок, проработках, направленных на улучшение качества и расширение ассортимента продукции ?

- А) физические лаборатории
- В) химические лаборатории
- С) технологические пищевые лаборатории
- Д) медицинские лаборатории
- Е) микробиологические лаборатории

61. Как называют часть продуктов отобранной из партии ?

- А) проба
- В) эталон
- С) стандарт
- Д) образец
- Е) отбор

62. Как называется количество продукции одного наименования, изготовленное предприятием за смену ?

- А) эталон
- В) партия
- С) образец
- Д) стандарт
- Е) отбор

63. Соединяя и перемешивая разовые пробы составляют ?
- A) эталон
 - B) партия
 - C) среднюю пробу
 - D) стандарт
 - E) отбор
64. При отсутствии стандартов и технических условий на сырье и полуфабрикаты для отбора средней пробы из небольшой партий продукции вскрывают все единицы упаковки, если их не более ?
- A) двух
 - B) трех
 - C) шести
 - D) пяти
 - E) семи
65. При отсутствии стандартов и технических условий на сырье и полуфабрикаты для отбора средней пробы из большой партий продукции вскрывают все единицы упаковки, каждую ?
- A) пятую
 - B) шестую
 - C) седьмую
 - D) восьмую
 - E) вторую
66. Отобранные пробы для анализа в сухой и чистой таре ?
- A) пломбируют
 - B) растворяют
 - C) сжигают
 - D) измельчают
 - E) протирают
67. Сколько экземпляров акта составляется при выемке проб ?
- A) 3
 - B) 2
 - C) 4
 - D) 5
 - E) 6
68. Пробы сырья, полуфабрикатов, блюд, кулинарных и кондитерских изделий когда доставляют в лабораторию ?
- A) через 15 часов
 - B) через день
 - C) немедленно
 - D) через недели
 - E) через 12 часов
69. Сколько времени можно хранить и передавать в лабораторию пробы сырья, полуфабрикатов, блюд, кулинарных и кондитерских изделий ?
- A) не позднее чем через 8 ч после отбора
 - B) не позднее чем через 10 ч после отбора

С) не позднее чем через 12 ч после отбора

Д)) не позднее чем через 6 ч после отбора

Е) не позднее чем через 16 ч после отбора

70. Доставленные в лабораторию пробы когда готовят к анализу и исследованию ?

А)через недели

В) через 4 дня

С) через 3 дня

Д) через день

Е)) в день поступления

71.Какие продукты (полуфабрикаты, изделия) растирают в ступке или измельчают на лабораторной мельнице ?

А)) хрупкие, крошливые

В) аморфные

С) твердые

Д) масленистые

Е) жидки

72. При измельчении продуктов какая часть ступки может быть заполнена ?

А) 1/4

В)) 1/3

С) 1/6

Д) 3/7

Е) 4/9

73. Где измельчают продукты при более плотной консистенции ? пропускают через

А) в кофемолке

В) в слайсере

С)) в мясорубке

Д) в ступке

Е) в мельнице

74. Какие полуфабрикаты и готовые изделия дважды пропускают через мясорубку ?

А) из теста

В) из фруктов

С) из молочных продуктов

Д)) из мяса, мясопродуктов, птицы и рыбы

Е) из овощей

75. Чем измельчают сырые овощи ?

А) в кофемолке

В) в слайсере

С) в мясорубке

Д) в ступке

Е)) на терке

76. Чем целесообразно гомогенизировать пробы кулинарных изделий и полуфабрикатов плотной консистенции, многокомпонентные по составу ?
- A) в размельчителе тканей
 - B) в слайсере
 - C) в мясорубке
 - D) в ступке
 - E) на терке
77. Какие продукты измельчают на терке ?
- A) из теста
 - B) из фруктов
 - C) из молочных продуктов
 - D) из мяса, мясопродуктов, птицы и рыбы
 - E) из овощей
78. Какие пробы измельчают в размельчителе тканей ?
- A) из плотной консистенции, многокомпонентные по составу
 - B) из фруктов
 - C) из молочных продуктов
 - D) из мяса, мясопродуктов, птицы и рыбы
 - E) из овощей
79. В какой среде предназначен для измельчения размельчитель тканей ?
- A) в твердой
 - B) в жидкой
 - C) в газовой
 - D) в аморфной
 - E) в кислой
80. При измельчении некоторых блюд и полуфабрикатов в размельчителе тканей добавляют ?
- A) сахара
 - B) соли
 - C) воды
 - D) масла
 - E) уксуса
81. В какой цвет йод окрашивает крахмальные зерна?
- A) белый
 - B) синий
 - C) красный
 - D) зеленый
 - E) желтый
82. На чем основан метод определения кислотности?
- A) по пробе на фосфатазу
 - B) на реакции обмена между хлористым натрием и азотнокислым серебром.
 - C) на реакции нейтрализации кислот раствором щелочи при индикаторе фенолфталеина, путем титрования
 - D) на взвешивании
 - E) на высушивании

83. Как осуществляется определение активной кислотности?

- А) методом Бертрана
- В) методом Гербера
- С) рН-метром.
- Д) по пробе на фосфатазу
- Е) по специфической реакции крахмала с йодом

84. Контроль качества поступающего сырья непосредственно в предприятиях ОП:

- А) осуществляется физико-химическими методами
- В) осуществляется органолептическими методами
- С) путем опроса посетителей
- Д) путем нагрева сырья
- Е) путем охлаждения сырья

85. За счет чего производится высушивание в аппарате ВНИИХП ВЧ ?

- А) за счет ультрафиолетового излучения
- В) за счет рентгенового излучения
- С) за счет инфракрасного излучения
- Д) за счет саморазогревания
- Е) за счет электромагнитного облучения

86. При высушивании полуфабрикатов и изделий с повышенным содержанием какого компонента для пакетов, кроме ротаторной бумаги, используют алюминиевую фольгу ?

- А) углеводов
- В) витаминов
- С) белка
- Д) жира
- Е) клетчатки

87. Заготовленные пакеты высушивают в аппарате ВНИИХП ВЧ в течение сколько времени при определенной температуре ?

- А) 1,5 ч
- В) 1 ч
- С) 20 мин
- Д) 10 мин
- Е) 3 мин

88. Количество белка в комплексном обеде или полном рационе определяют методом ?

- А) Шиффа
- В) Бекмана
- С) Сокслета
- Д) Гербера
- Е) Къельдаля

89. При определении белка навеску из гомогенной массы берут с таким расчетом, чтобы в пробе содержалось некоторое количество азота ?

- A)) 20-25 мг
- B) 10-15 мг
- C) 2-5 мг
- D) 12-15 мг
- E) 30-45 мг

90. Метод Къельдаля основан на сжигании органических компонентов пробы пищи в присутствии ?

- A) щелочи
- B)) серной кислоты
- C) соли
- D) лимонной кислоты
- E) фосфорной кислоты

91. В методе Къельдаля выделяющийся при сжигании азот улавливается серной кислотой и образуется ?

- A) аммиак
- B) вода
- C)) сульфат аммония
- D) нитрат аммония
- E) калий фосфат

92. В методе Къельдаля выделившийся аммиак определяют ?

- A) высушиванием
- B) разложением
- C) осаждением
- D)) титрованием
- E) выпариванием

93. Какой метод используют при определении жира в полуфабрикатах из мяса, в кулинарных изделиях, мучных кондитерских изделиях ?

- A) Шиффа
- B) Бекмана
- C) Сокслета
- D)) Гербера
- E) Къельдаля

94. Метод Гербера основан на разрушении белков исследуемого продукта с помощью ?

- A) концентрированной соляной кислотой
- B) концентрированной азотной кислотой
- C) лимонной кислотой
- D) яблочной кислотой
- E)) концентрированной серной кислотой

95. Сливочных жиromeрах используют, если содержание жира в продукте превышает ?

- A)) 10%
- B) 20%
- C) 30%

D) 40%

E) 50%

96. Расхождение между параллельными определениями жира не должно превышать ?

A) 4,5%

B) 3,5%

C) 2,5%

D) 0,5%

E) 1,5%

97. При исследовании фарша для пельменей от средней пробы полуфабриката отделяют сколько мяса ?

A) 200 г.

B) 100 г.

C) 300 г.

D) 400 г.

E) 500 г.

98. При определении жирности мясных полуфабрикатов жиромер с навеской помещают на водяную баню, температура воды в которой ?

A) 5 - 10°C

B) 65 - 70°C

C) 15 - 28°C

D) 45 - 70°C

E) 65 - 70°C

99. При определении жирности мясных полуфабрикатов жиромер с навеской центрифугируют в течении 5 мин. со скоростью ?

A) 100-500 об/мин

B) 500-700 об/мин

C) 800-1000 об/мин

D) 1000-1400 об/мин

E) 1500-1900 об/мин

100. Какой метод основан на том, что при растворении жира коэффициент преломления растворителя понижается пропорционально количеству присутствующего жира. ?

A) рефрактометрический

B) пикнометрический

C) потенциометрический

D) калориметрический

E) жиромерный

101. С чего начинают оценку качества полуфабрикатов ?

A) с внешнего осмотра тары

B) с внешнего осмотра продукта

C) с запаха продукта

D) с цвета продукта

E) с размера продукта

102. Сколько штучных полуфабрикатов отбирают из средней пробы для определения массы ?

- A) не менее 5 шт
- B) не менее 10 шт
- C) не менее 15 шт
- D) не менее 20 шт
- E) не менее 16 шт

103. На весах с какой ценой деления взвешивают отдельные полуфабрикаты и рассчитывают среднее арифметическое значение ?

- A) 4 г
- B) 5 г
- C) 2 г
- D) 10 г
- E) 20 г

104. Какое допустимые отклонения в массе порционных мясных натуральных и панированных полуфабрикатов ?

- A) ± 1
- B) ± 4
- C) ± 5
- D) ± 3
- E) ± 7

105. Отклонения в массе скольких полуфабрикатов не допускаются ?

- A) 5 шт
- B) 8 шт
- C) 12 шт
- D) 16 шт
- E) 10 шт

106. Какое допустимое отклонения в массе полуфабрикатов рубленые из мяса, рыбы?

- A) ± 2
- B) ± 1
- C) ± 3
- D) ± 4
- E) ± 5

107. Какое допустимое отклонения в массе полуфабрикатов котлеты особые из кур или индейки ?

- A) $\pm 0,5$
- B) $\pm 2,5$
- C) $\pm 1,5$
- D) $\pm 3,5$
- E) $\pm 4,5$

108. Какое допустимые отклонения в массе весовых полуфабрикатов из мяса кур, индейки, уток?

- A) ± 1
- B) $\pm 1,3$

- C)) ± 2
- D) $\pm 2,9$
- E) ± 3

109. Какое допустимое отклонения в массе весовых полуфабрикатов из мяса кур при фасовке 500 г и менее ?

- A) ± 1
- B) ± 2
- C) ± 6
- D)) ± 3
- E) ± 5

110. Какое допустимое отклонения в массе набора субпродуктов из птицы ?

- A) ± 6
- B) $\pm 3,6$
- C) ± 1
- D) ± 2
- E)) ± 3

111. Какое допустимое отклонения в массе сырника, тесто для сырников и вареников ленивых при расфасовке по 75 г ?

- A)) ± 3
- B) ± 1
- C) ± 2
- D) ± 4
- E) ± 5

112. Какое допустимое отклонения в массе сырника, тесто для сырников и вареников ленивых при расфасовке по 250 г ?

- A) $\pm 1,5$
- B)) $\pm 2,5$
- C) $\pm 0,5$
- D) $\pm 3,5$
- E) $\pm 5,5$

113. Какое допустимое отклонения в массе сырника, тесто для сырников и вареников ленивых при расфасовке по 375,500 г ?

- A) $\pm 1,0$
- B) $\pm 3,0$
- C)) $\pm 2,0$
- D) $\pm 2,5$
- E) $\pm 2,8$

114. Какое допустимое отклонения в массе вареников с творогом замороженные ?

- A) $\pm 0,5$
- B) $\pm 1,5$
- C) $\pm 3,5$
- D)) $\pm 2,5$
- E) $\pm 4,5$

115. Какое допустимое отклонения в массе блинчиков с творогом при расфасовке по 100 г ?

- A) $\pm 1,0$
- B) $\pm 2,0$
- C) $\pm 3,0$
- D) $\pm 4,5$
- E) $\pm 4,0$

116. Какое допустимое отклонения в массе блинчиков с творогом при расфасовке по 500 г ?

- A) $\pm 2,0$
- B) $\pm 2,3$
- C) $\pm 2,5$
- D) $\pm 3,0$
- E) $\pm 3,7$

117. Какое допустимое отклонения в массе блинчиков с творогом при расфасовке по 1000 г ?

- A) $\pm 1,4$
- B) $\pm 1,0$
- C) $\pm 1,8$
- D) $\pm 2,0$
- E) $\pm 2,5$

118. Какое допустимое отклонения в массе тесто дрожжевое, слоеное, песочное при расфасовке 0,5 и 1,0 кг ?

- A) $\pm 0,1$
- B) $\pm 1,5$
- C) $\pm 0,5$
- D) $\pm 2,5$
- E) $\pm 3,5$

119. Чего устанавливают путем ощупывания мясных полуфабрикатов ?

- A) консистенцию
- B) цвет
- C) запах
- D) наличие или отсутствие липкости
- E) увлажненность

120. Чего устанавливают в мясных полуфабрикатов приложив к поверхности разреза фильтровальную бумагу ?

- A) консистенцию
- B) цвет
- C) запах
- D) наличие или отсутствие липкости
- E) увлажненность

121. Какой формовой рыбный продукт наиболее популярный ?

- A) рыбные палочки
- B) рыбные филе
- C) шашлык и поджарка из рыбы

D) рыбные пельмени

E) рыбные котлеты

122. Какие рыбные продукты имеют более высокие потребительские свойства?

A) рыбные палочки

B) рыбные филе

C) шашлык и поджарка из рыбы

D) рыбные пельмени

E) рыбные котлеты

123. Какие рыбные продукты редко поступают в продажу ?

A) рыбные палочки

B) рыбные филе

C) шашлык и поджарка из рыбы

D) рыбные пельмени

E) рыбные котлеты

124. Из рыбомучных российских полуфабрикатов более известны ?

A) рыбные палочки

B) рыбные филе

C) шашлык и поджарка из рыбы

D) рыбные пельмени

E) рыбные котлеты

125. Из рыбного фарша в большинстве готовят ?

A) рыбные палочки

B) рыбные филе

C) шашлык и поджарка из рыбы

D) рыбные пельмени

E) рыбные котлеты

126. Как называют тушки рыбы без плавников, плечевых костей, чешуи и чёрной плёнки ?

A) рыба спецразделки

B) рыбные филе

C) шашлык и поджарка из рыбы

D) рыбные пельмени

E) рыбные котлеты

127. Какого размера бывают куски стейки ?

A) шириной до 2 см

B) шириной до 3 см

C) шириной до 4 см

D) шириной до 5 см

E) шириной до 6 см

128. Какой массой порционированная рыба поступает в продажу в виде тушек и кусков ?

A) 25-100г

B) 35-200г

C) 75-500г

D) 45-300г

E) 55-400г

129. Как называется полуфабрикат, полученный замораживанием мышечной ткани рыбы, освобождённой от несъедобных частей ?

A) рыбное филе

B) формованные рыбные продукты

C) рыба спецразделки

D) порционированная рыба

E) рыбный фарш

130. По видам разделки какому классу относится филе без кожи ?

A) рыбное филе

B) формованные рыбные продукты

C) рыба спецразделки

D) порционированная рыба

E) рыбный фарш

131. Какому классу относятся рыбные котлеты ?

A) рыбное филе

B) формованные рыбные продукты

C) рыба спецразделки

D) порционированная рыба

E) рыбный фарш

132. По видам разделки какому классу относится филе с кожей без чешуи ?

A) рыбное филе

B) формованные рыбные продукты

C) рыба спецразделки

D) порционированная рыба

E) рыбный фарш

133. Какому классу относятся рыбные пельмени ?

A) рыбное филе

B) формованные рыбные продукты

C) рыба спецразделки

D) порционированная рыба

E) рыбный фарш

134. По видам разделки какому классу относится филе с кожей и чешуёй, изготавливаемое из трески ?

A) рыбное филе

B) формованные рыбные продукты

C) рыба спецразделки

D) порционированная рыба

E) рыбный фарш

135. Какому классу относится рыбный шашлык ?

A) рыбное филе

B) формованные рыбные продукты

- С) рыба спецразделки
- Д) порционированная рыба
- Е) рыбный фарш

136. По видам разделки какому классу относится филе с наличием крупных рёберных костей ?

- А)) рыбное филе
- В) формованные рыбные продукты
- С) рыба спецразделки
- Д) порционированная рыба
- Е) рыбный фарш

137. Какому классу относится фарш пищевой из минтая ?

- А) рыбное филе
- В) формованные рыбные продукты
- С) рыба спецразделки
- Д) порционированная рыба
- Е)) рыбный фарш

138. По видам разделки какому классу относится филе с кожей, сдвоенное из сардин, скумбрии, ставриды и путассу?

- А)) рыбное филе
- В) формованные рыбные продукты
- С) рыба спецразделки
- Д) порционированная рыба
- Е) рыбный фарш

139. Какому классу относятся рыбные суповые наборы?

- А) рыбное филе
- В)) формованные рыбные продукты
- С) рыба спецразделки
- Д) порционированная рыба
- Е) рыбный фарш

140. По видам разделки какому классу относится филе океанических рыб с кожей, остатками рёберных костей и жучек у ставриды океанической?

- А)) рыбное филе
- В) формованные рыбные продукты
- С) рыба спецразделки
- Д) порционированная рыба
- Е) рыбный фарш

141. При производстве каких полуфабрикатов применяют различное технологическое оборудование – машины сортировочные, калибровочные, моечные, очистительные, резательные ?

- А)) овощных полуфабрикатов
- В) мясных полуфабрикатов
- С) молочных полуфабрикатов

- D) мучных полуфабрикатов
- E) кондитерских полуфабрикатов

142. Сколько % клубней должно быть очищено от кожицы при обработке картофеля в очистительных машинах ?

- A) не менее 85%
- B) не менее 95%
- C) не менее 65%
- D) не менее 55%
- E) не менее 45%

143. При обработке картофеля в очистительных машинах поверхность остальных 5% клубней очищена на ?

- A) на 50%
- B) на 60%
- C) на 80%
- D) на 70%
- E) на 20%

144. Продолжительность очистки одной партии картофеля в зависимости от типа картофелечистительной машины и качества сырья составляет ?

- A) 0,5-1 мин.
- B) 0,5-2 мин.
- C) 2,5-5 мин.
- D) 1,5-3 мин.
- E) 3,5-6 мин.

145. Отходы от очистки картофеля используют для получения ?

- A) пектина
- B) сахара
- C) декстрина
- D) глюкозы
- E) крахмала

146. Какой картофель, после нарезки промывают для удаления с поверхности крахмала, чтобы при тепловой кулинарной обработке кусочки не слипались вследствие его клейстеризации ?

- A) предназначенный для жарки
- B) предназначенный для варки
- C) предназначенный для тушеного картофеля
- D) предназначенный для картофеля в молоке
- E) предназначенный для чипсы

147. Причиной потемнения картофеля является окисление содержащихся в нем каких веществ ?

- A) красителей
- B) полифенолов
- C) углеводов

D) кислот

E) белков

148. Полифенолы картофеля под действием кислорода воздуха при участии какого фермента темнеет ?

A) редуктазы

B) амилазы

C) полифенолоксидазы

D) гидролазы

E) пептидазы

149. При окислении которых происходит потемнение мякоти картофеля ?

A) лейцин

B) лизин

C) триптофан

D) тирозин

E) изолейцин

150. В последней стадии превращения тирозина какое полученное вещество полимеризуясь окрашивает продукты в черного цвета ?

A) декстрин

B) пектин

C) крахмал

D) триптофан

E) меланин

151. В клетке растения где сосредоточены полифенолы ?

A) в вакуолях

B) в ядре

C) в мембране

D) в цитоплазме

E) в пластидах

152. Для предохранения от потемнения картофель хранят обычно ?

A) в горячей воде

B) в холодной воде

C) в кислой воде

D) в сладкой воде

E) в щелочной воде

153. Который из нижеследующих является другим способом предохранения очищенных клубней от потемнения ?

A) гомогенизация

B) пастеризация

C) сульфитация

D) гидролиз

E) ферментация

154. Раствором какой концентрации кислых натриевых солей сернистой кислоты обрабатывают очищенных клубней картофеля ?

- A) 1,5-2%
- B) 2,5-3%
- C) 3,5-4%
- D)) 0,5-1%
- E) 5-10%

155. Каким раствором обрабатывают очищенных клубней картофеля при сульфитации ?

- A) раствором кислых натриевых солей соляной кислоты
- B) раствором кислых натриевых солей азотной кислоты
- C) раствором кислых натриевых солей фосфорной кислоты
- D) раствором кислых натриевых солей серной кислоты
- E)) раствором кислых натриевых солей сернистой кислоты

156. При разложении натриевых солей сернистой кислоты что образуется ?

- A) SO₂
- B) CO₂
- C) H₂O
- D) SO₃
- E) H₂

157. Сернистый ангидрид, образовавшийся при разложении кислых натриевых солей сернистой кислоты способны снижать активность какого фермента ?

- A) редуктазы
- B) амилазы
- C)) полифенолоксидазы
- D) гидролазы
- E) пептидазы

158. Сернистый ангидрид является хорошим ?

- A) ингибитором
- B) катализатором
- C) разлогателем
- D)) восстановителем
- E) окислителем

159. При каких условиях сернистый ангидрид проявляет восстановительные свойства ?

- A) при средних концентрациях и температуре
- B) при пониженных концентрациях и повышенной температуре
- C) при пониженных концентрациях и температуре
- D) при повышенных концентрациях и температуре
- E)) при повышенных концентрациях и пониженной температуре

160. Содержание SO₂ в сульфитированных клубнях не должно превышать ?

- A)) 0,002%
- B) 0,02%
- C) 0,012%
- D) 0,22%
- E) 0,42%

161. Какой молочный продукт вырабатывается сквашиванием культурами молочнокислых бактерий с применением или без применения хлористого кальция ?

- A)) творог
- B) кефир
- C) мацони
- D) сырок
- E) сыр

162. Благодаря значительному содержанию аминокислот — метионина, триптофана, лизина и фосфолипидов — холина творог применяется для профилактики заболевания ?

- A) сердца
- B)) печени
- C) почек
- D) глаза
- E) легких

163. Какие вещества творога способствуют повышению содержания в крови лецитина, который тормозит отложение в стенках кровеносных сосудов холестерина и развитие клеротических явлений ?

- A) углеводы и соли
- B) меланоиды и спирты
- C)) холин и метионин
- D) жиры и спирты
- E) флаваноиды и антоцианы

164. Содержание белка в твороге разных видов составляет ?

- A) от 1 до 8%
- B) от 4 до 10%
- C) от 7 до 16%
- D)) от 9 до 18%
- E) от 29 до 38%

165. Содержание молочного жира в твороге разных видов составляет ?

- A) до 1%
- B) до 8%
- C) до 10%
- D) до 28%
- E)) до 18%

166. По каким свойствам ставят творог в число продуктов питания, необходимых для любого возраста ?

1- энергетическая ценность, 2-пищевая ценность, 3-низкокалорийность, 4-диетические свойства, 5-высокая жирность, 6-высококалорийность

- A)) 2, 4
- B) 1,5
- C) 3,6

D) 2,5

E) 1,6

167. Количество усвояемого кальция в твороге составляет ?

A) 70 мг %

B) 126 мг %

C) 176 мг %

D) 226 мг %

E) 526 мг %

168. С повышением массовой доли жира творога в нем увеличивается содержание ?

1- витамина А ,2-витамина С,3-β-каротина, 4-витамина В₁ , 5-витамина Е,6-витамина В₂ , 7-витамин К

A) 1,2,5

B) 2,4,7

C) 3, 4,6

D) 3,5,7

E) 2,5,7

169.Содержание витамина С в твороге ?

A) 0,1 мг на 100 г продукта

B) 0,3 мг на 100 г продукта

C) 2,5 мг на 100 г продукта

D) 0,5 мг на 100 г продукта

E) 5,5 мг на 100 г продукта

170. Структура и консистенция творога зависят от ?

A) содержания жира

B) содержания белка

C) содержания углеводов

D) температуры кипения

E) способа коагуляции белков молока

171. При кислотно-сычужном способе коагуляции прочность сгустка и эффективная вязкость творога на сколько выше по сравнению с кислотным способом ?

A) 2 раза

B) 3 раза

C) 4 раза

D) 5 раза

E) 7 раз

172.Какой показатель творога определяется режимом тепловой обработки молока и содержанием в нем сухих веществ?

A) жирность

B) структура

C) калорийность

D) сухие вещества

E) углеводы

173.Какую структуру имеет творог ?

- A) вязкую
- B) кристаллическую
- C) тиксотропную
- D) плоскую
- E) аморфную

174. Какого типа структуру имеет творог ?

- A) дисперсного
- B) осажденного
- C) коллоидного
- D) коагуляционного
- E) кристаллического

175. Чем определяется структура творога ?

1-режимом тепловой обработки молока ,2-режим замораживания молока ,3- содержание сухих веществ , 4- кислотность ,5-жирность ,6- содержание белка , 7- содержание минеральных веществ

- A) 2,4
- B) 3,5
- C) 1,6
- D) 4,7
- E) 1,3

176. Какое ниже следующее свойство обуславливается режимами пастеризации молока, интенсивностью молочнокислого брожения, степенью липолиза и протеолиза (при хранении) ?

- A) запах
- B) структура
- C) вязкость
- D) прозрачность
- E) кислотность

177. Какие свойства творога и творожных полуфабрикатов при хранении могут ухудшаться вследствие жизнедеятельности заквасочной и посторонней микрофлоры, активности ферментов, температуры хранения ?

- A) химические
- B) органолептические
- C) физические
- D) механические
- E) биологические

178. Какое ниже следующее свойство обуславливается режимами пастеризации молока, интенсивностью молочнокислого брожения, степенью липолиза и протеолиза (при хранении) ?

- A) вкус
- B) структура
- C) вязкость

D) прозрачность

E) кислотность

179. Чему приводит развитие бактерий, плесневых грибов, обладающих высокой протеолитической и липолитической активностью ?

A) кислого вкуса

B) горького вкуса

C) изменения цвета

D) изменения объема

E) изменения жирности

180. Какое нижеследующее свойство обуславливается режимами пастеризации молока, интенсивностью молочнокислого брожения, степенью липолиза и протеолиза (при хранении) ?

A) аромат

B) структура

C) вязкость

D) прозрачность

E) кислотность

181. Сколько лепешек отбирают для контроля от бисквитных, песочных полуфабрикатов

A) 1

B) 2

C) 3

D) 4

E) 5

182. Сколько бисквитов отбирают для контроля от круглого полуфабриката «Воздушный» для пирожных ?

A) 1

B) 1,5 шт.

C) 2

D) 3

E) 4

A) 5

183. Сколько трубочки сахарные, заварные, слоеные, корзиночки песочные отбирают для контроля ?

A) 1 шт.

B) 5 шт.

C) 10 шт.

D) 15 шт.

E) 20 шт.

184. Которое количество крема, помадки, начинки, сиропа, желе отбирают для контроля ?

A) 1,5 кг

B) 2,5 кг

C) 3,5 кг

D)) 0,5 кг

E) 4,5 кг

185. Когда после выпечки полуфабрикаты для штучных пирожных отбирают для анализа ?

A) через 0,5 ч

B) через 2,5 ч

C) через 3,5 ч

D) через 4,5 ч

E)) через 1,5 ч

186. Когда после выпечки бисквита отбирают для анализа ?

A)) через 16 ч

B) через 6 ч

C) через 1 ч

D) через 10 ч

E) через 26 ч

187. Какая масса средней пробы выпеченных полуфабрикатов для штучных пирожных должна быть ?

A) 50 г.

B)) 150 г.

C) 100 г.

D) 250 г.

E) 350 г.

188. Который характеризует органолептическую оценку выпеченных полуфабрикатов ?

A)) подгорелость поверхности

B) кислотность

C) pH

D) прозрачность

E) габаритные размеры

189. Выпеченные лепешки полуфабрикатов для пирожных разрезают на сколько части ?

A) 2

B) 3

C)) 4

D) 5

E) 6

190. Какая масса одной части выпеченные лепешки полуфабрикатов для пирожных ?

A) не менее 100 г

B) не менее 300 г

C) не менее 400 г

D)) не менее 200 г

E) не менее 700 г

191. Какая масса средней пробы отделочных полуфабрикатов ?

A) около 50 г

- В) около 20 г
- С) около 100 г
- Д) около 150 г
- Е) около 200 г

192. Который характеризует органолептическую оценку выпеченных полуфабрикатов ?

- А) поверхность
- В) кислотность
- С) рН
- Д) прозрачность
- Е) габаритные размеры

193. Отобранную среднюю пробу отделочных полуфабрикатов делят на сколько части ?

- А) 2
- В) 3
- С) 4
- Д) 5
- Е) 6

194. Который характеризует органолептическую оценку выпеченных полуфабрикатов ?

- А) вкус
- В) кислотность
- С) рН
- Д) прозрачность
- Е) габаритные размеры

195. При характеристике бисквитного полуфабриката обращают внимание на ?

- А) пористость
- В) на рассыпчатость
- С) на слоистость
- Д) на наличие полости
- Е) кислотность

196. Который характеризует органолептическую оценку выпеченных полуфабрикатов ?

- А) запах
- В) кислотность
- С) рН
- Д) прозрачность
- Е) габаритные размеры

197. При характеристике песочного полуфабриката обращают внимание на ?

- А) пористость
- В) на рассыпчатость
- С) на слоистость
- Д) на наличие полости
- Е) кислотность

198. Который характеризует органолептическую оценку выпеченных полуфабрикатов ?

A) вид на разломе

B) кислотность

C) pH

D) прозрачность

E) габаритные размеры

199. При характеристике слоенного полуфабриката обращают внимание на ?

A) пористость

B) на рассыпчатость

C) на слоистость

D) на наличие полости

E) кислотность

200. Температура для супов заправочных и прозрачных при отпуске должна быть ?

A) 75°C

B) 65°C

C) 55°C

D) 45°C

E) 35°C

201. Температура для супов пюреобразных, заправленных яично-молочной смесью при отпуске должна быть ?

A) 55°C

B) 65°C

C) 45°C

D) 35°C

E) 25°C

202. Температура для супов пюреобразных, не заправленных яично-молочной смесью при отпуске должна быть ?

A) 75°C

B) 65°C

C) 55°C

D) 45°C

E) 35°C

203. Температура холодного супа при отпуске должна быть не выше ?

A) 24°C

B) 34°C

C) 14°C

D) 44°C

E) 54°C

204. Температура холодного супа при отпуске должна быть не ниже ?

A) 0°C

B) 1°C

C) 2°C

D) 7°C

Е) 5°С

205. Для определения температуры термометр погружают в котел с супом на глубину примерно ?

А) 1 см

В) 3 см

С) 4 см

Д) 6 см

Е) 10 см

206. Для определения температуры термометр в супе выдерживают ?

А) 2-3 мин

В) 4-5 мин

С) 8-9 мин

Д) 12-13 мин

Е) 22-23 мин

207. Какие признаки свидетельствуют о соблюдении правил технологии и режима хранения первых блюд ?

А) прозрачность

В) внешний вид и цвет супа

С) температура

Д) количество соли

Е) количество жира

208. Какого цвета будет окрашена поверхность супа, если морковь и томат спассерованы ?

А) красный

В) в желтовато-оранжевый

С) малиновый

Д) синий

Е) зеленый

209. Какого цвета будет окрашена поверхность супа, если морковь и томат не спассерованы ?

А) красный

В) в желтовато-оранжевый

С) бесцветный

Д) синий

Е) зеленый

210. В результате неправильного тушения свеклы, продолжительного хранения борща на мармите он приобретает какую окраску ?

А) красный

В) в желтовато-оранжевый

С) бесцветный

Д) буровато-коричневую

Е) зеленый

211. Для чего плотную часть заправочного супа разбирают на бортике тарелки на отдельные компоненты ?

А) для определения химических свойств

- В) для определения физических свойств
- С) для определения биологических свойств
- Д) для определения микробиологического состава
- Е) сравнивают ее состава с рецептурой

212. При бракераже прозрачных супов обращают внимание на какие признаки бульона ?

- А) консистенция
- В) прозрачность и цвет супа
- С) температура
- Д) количество соли
- Е) количество жира

213. При каком исследовании супов обращают внимание на консистенцию продуктов (круп, макаронных изделий, бобовых)?

- А) для определения химических свойств
- В) для определения физических свойств
- С) для определения биологических свойств
- Д) для определения микробиологического состава
- Е) сравнивают ее состава с рецептурой

214. При бракераже каких супов обращают внимание на густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц, хлопьев свернувшегося белка?

- А) пюреобразных
- В) холодных
- С) сладких
- Д) горячих
- Е) прозрачных

215. При каком исследовании супов обращают внимание на форму нарезки овощей ?

- А) для определения химических свойств
- В) для определения физических свойств
- С) для определения биологических свойств
- Д) для определения микробиологического состава
- Е) сравнивают ее состава с рецептурой

216. Какой суп должен быть однородным по всей массе без отслаивания жидкости на его поверхности ?

- А) пюреобразные
- В) холодные
- С) сладкие
- Д) горячие
- Е) прозрачные

217. У каких супов оценивая вкус и запах, пробуют вначале жидкую часть, а затем вместе жидкую и плотную ?

- А) у заправочных и прозрачных
- В) пюреобразных
- С) холодных

D) горячих

E) сладких

218. Суп приготовленный в точном соответствии с технологией и по органолептическим показателям отвечающий требованиям, предъявляемым к продукту высокого качества, оценивают ?

A) 2 баллами

B) 5 баллами

C) 7 баллами

D) 8 баллами

E) 1 баллом

219. При наличии в супе слабоокрашенного жира, неравномерной нарезке овощей, слабо выраженного запаха, недостаточно выраженного вкуса, слегка переваренных овощей или крупы, слегка недосоленного оценивают ?

A) 2 баллом

B) 5 баллом

C) 4 баллом

D) 7 баллом

E) 9 баллом

220. Температура вторых блюд при отпуске должна быть не менее ?

A) 65°C

B) 55°C

C) 45°C

D) 35°C

E) 25°C

221. Для определения температуры куда погружают термометр ?

A) в край основного изделия и гарнира

B) в центр основного изделия и гарнира

C) на корку изделия и гарнира

D) на дно изделия и гарнира

E) с боку основного изделия и гарнира

222. После проверки какого показателя штучных изделий и блюд, подготовленных к раздаче, приступают к оценке их внешнего вида, цвета и консистенции ?

A) коэффициент преломления

B) плотности

C) температуры отпуски

D) КПД

E) температуры кипения

223. Какие куски считаются неправильно нарезанными в блюдах из мяса, птицы и рыбы ?

A) нарезанные в длину

B) нарезанные в ширину

C) нарезанные в кубиках

D) нарезанные вдоль волокон

Е) нарезанные в кружочки

224. В блюдах из мяса, птицы и рыбы чего оценивают по плотности прилегания, равномерность поджаривания, трещины на поверхности ?

А)) состояние панировки

В) степень готовности

С) степень консистенцию

Д) раздел кусков

Е) зачистки тушек

225. Какие куски считаются неправильно нарезанными в блюдах из мяса, птицы и рыбы ?

А) нарезанные в длину

В) нарезанные в ширину

С) нарезанные в кубиках

Д) сильно деформированные

Е) нарезанные в кружочки

226. В каких блюдах обращают внимание на качество зачистки тушек, наличие разрывов кожи ?

А) из говядины

В) из рыбы

С) из овощей

Д) из свинины

Е)) из птицы

227. Какой показатель мясопродуктов, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглой ?

А) состояние панировки

В)) степень готовности

С) прозрачность

Д) раздел кусков

Е) зачистки тушек

228. В какой группе кулинарных изделий определяют цвет как на поверхности, так и на разрезе ?

А) мучных изделий

В)) мясопродуктов, птицы и рыбы

С) спиртных напитков

Д) соков

Е) сладких блюд

229. Какой показатель мясопродуктов, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглой ?

А) состояние панировки

В)) консистенцию

С) прозрачность

Д) раздел кусков

Е) зачистки тушек

230. Какой показатель мясопродуктов, птицы и рыбы свидетельствует о правильности обжаривания или хранения готового продукта ?

- A) состояние панировки
- B) зачистки тушек
- C) цвет поверхности
- D) раздел кусков
- E) прозрачность

231. Какой признак жареных изделий свидетельствуют о том, что они доводились до готовности под крышкой ?

- A) состояние панировки
- B) черный цвет корочки
- C) отсутствие мякиша
- D) отсутствие корочки
- E) зачистки тушек

232. Какой признак отварных мясопродуктов свидетельствуют о том, что после варки их хранили без бульона ?

- A) состояние панировки
- B) черный цвет корочки
- C) отсутствие мякиша
- D) отсутствие корочки
- E) заветренная темная поверхность

233. Какой признак жареных изделий свидетельствуют о том, что они доводились до готовности под крышкой ?

- A) состояние панировки
- B) черный цвет корочки
- C) отсутствие мякиша
- D) отсутствие корочки
- E) зачистки тушек

234. Цвет на разрезе характеризует ?

- A) состояние панировки
- B) черный цвет корочки
- C) отсутствие мякиша
- D) отсутствие корочки
- E) готовность продукта

235. О чем свидетельствует розово-красный цвет на разрезе изделий из котлетной массы ?

- A) недостаточной прожаренности
- B) черный цвет корочки
- C) отсутствие мякиша
- D) отсутствие корочки
- E) свежесть полуфабриката

236. Цвет на разрезе характеризует ?

- A) состояние панировки
- B) черный цвет корочки
- C) отсутствие мякиша
- D) отсутствие корочки
- E) свежесть полуфабриката

237. О чем свидетельствует розово-красный цвет на разрезе изделий из котлетной массы ?

- A) о нарушении сроков хранения котлетного мяса
- B) черный цвет корочки
- C) отсутствие мякиша
- D) отсутствие корочки
- E) свежесть полуфабриката

238. Какого цвета бывает на разрезе изделия из котлетной массы при недостаточной прожаренности ?

- A) желтого
- B) розово-красного
- C) бурого
- D) серого
- E) зеленого

239. Допустимые отклонения массы отдельных блюд не должны превышать от нормативного выхода ?

- A) 3%
- B) 4%
- C) 5%
- D) 6%
- E) 7%

240. Масса основного продукта в скольких бутербродах не должна отличаться от нормативной ?

- A) 7
- B) 10
- C) 11
- D) 12
- E) 15

241. При определении массы мяса в салатах и холодных блюдах с какой температурой дистиллированной водой обмывают кусочки мяса ?

- A) 10⁰C
- B) 20⁰C
- C) 70⁰C
- D) 40⁰C
- E) 60⁰C

242. При определении качества студень разогревают до ?

- A) 10⁰C
- B) 30⁰C
- C) 50⁰C
- D) 80⁰C
- E) 100⁰C

243. Максимально и минимально допустимое количество сухих веществ рассчитывают принимая содержание поваренной соли ?

- A) 1%
- B) 1%
- C) 1%
- D) 1%
- E) 1%

244. Температура холодных сладких блюд (желированных, компотов) должно быть не выше?

- A) 14⁰C
- B) 17⁰C
- C) 27⁰C
- D) 37⁰C
- E) 47⁰C

245. Температура холодных сладких блюд (желированных, компотов) должно быть не ниже ?

- A) 5⁰C
- B) 7⁰C
- C) 4⁰C
- D) 3⁰C
- E) 2⁰C

246. Температура мягкого мороженого должно быть ?

- A) – 1– 17⁰C
- B) – 5– 0⁰C
- C) – 5– 7⁰C
- D) 5– 7⁰C
- E) 15– 7⁰C

247. При оценке желированных блюд основное внимание обращают на ?

- A) прозрачность
- B) кислотность
- C) жирность
- D) консистенцию
- E) количество соли

248. По какому показателю консистенции можно судить о правильности приготовления их и соблюдении рецептуры желированных блюд ?

- A) прозрачность
- B) кислотность
- C) жирность
- D) консистенцию
- E) количество соли

249. Какой недостаток при приготовлении желатинового раствора приводит к тому, что желе, муссы оседают, расплавляются ?

- A) цвет
- B) избыточная масса

- С) малая масса
- Д) недостаточное кипичение
- Е)) недовложение

250. Какой недостаток при приготовлении желатинового раствора приводит к тому, что при недостаточном взбивании самбуки, кремы, муссы получаются плотными ?

- А) цвет
- В) избыточная масса
- С) малая масса
- Д) недостаточное кипичение
- Е)) недовложение

251. Желе на ягод должен быть ?

- А)) прозрачным
- В) плотным
- С) с комочками
- Д) густым
- Е) твердым

252. В каких блюдах контролируют подготовки фруктов и ягод, сохранение ими формы при тепловой обработке ?

- А) в тортах
- В)) в компотах
- С) в мороженных
- Д) в начинках
- Е) в коктейле

253. В каких блюдах определяют плотную часть и содержание сахара ?

- А) в тортах
- В)) в компотах
- С) в мороженных
- Д) в начинках
- Е) в коктейле

254. Фактическая масса плотной части может отличаться от расчетной не более чем ?.

- А) на 1%
- В) на 13%
- С)) на 10%
- Д) на 19%
- Е) на 20%

255. Экспериментальными проработками было установлено, что в жидкой части компота из свежих яблок содержание сухих веществ должно быть в пределах ?

- А) 9,0-9,8%

- В) 10,0-11,8%
- С) 13,0-14,8%
- Д)) 19,0-19,8%
- Е) 29,0-29,8%

256. Пробу заварки чая отбирают в каком количестве из заварочного чайника?

- А) 50 мл
- В) 50 мл
- С) 50 мл
- Д) 50 мл
- Е)) 50 мл

257. В каком количестве отбирают пробу молочных коктейлей из порций одного миксера ?

- А)) в количестве 2 порций
- В) в количестве 3 порций
- С) в количестве 4 порций
- Д) в количестве 5 порций
- Е) в количестве 6 порций

258. Какой недостаток при приготовлении желатинового раствора приводит к тому, что а в нижней части форм, в которых охлаждаются блюда, образуется слой желе ?

- А) цвет
- В) избыточная масса
- С) малая масса
- Д) недостаточное кипичение
- Е)) недовложение

259. Температура горячих напитков при отпуске должна быть, не ниже ?

- А)) 75⁰С
- В) 65⁰С
- С) 55⁰С
- Д) 45⁰С
- Е) 35⁰С

260. Температура холодных напитков при отпуске должна быть в пределах ?

- А) не выше 4 и не ниже 5⁰С
- В)) не выше 14 и не ниже 7⁰С
- С) не выше 19 и не ниже 17⁰С
- Д) не выше 24 и не ниже 17⁰С
- Е) не выше 34 и не ниже 27⁰С

261. Органолептическую оценку чая проводят при температуре ?

- А) 35⁰С
- В) 25⁰С

- C)) 65⁰C
- D) 15⁰C
- E) 55⁰C

262. Что происходит, если чай неправильно заварен или настаивался в течение длительного времени ?

- A) бывает прозрачным
- B) имеет аромат
- C) хорошо выглядит
- D)) мутнеет
- E) привкус хороший

263. Кипячение настоя чая приводит к ?

- A) хорошей прозрачности
- B) хорошему аромату
- C) улучшению цвета
- D) хорошему привкусу
- E)) потере аромата, прозрачности и ухудшению цвета

264. При кипячении настоя или недовложение в него сухого чая жидкость в пробирке окрашивается в какой цвет ?

- A)) светло-желтый
- B) красный
- C) коричневый
- D) зеленый
- E) черный

265. при вторичной заварке раствор чая в пробирке окрашивается в какой цвет ?

- A) красный
- B)) лимонный
- C) коричневый
- D) зеленый
- E) черный

266. Для определения свежести настоя к пробам добавляют какой реактив ?

- A) раствор Фелинга
- B) раствора уксуснокислой меди
- C)) раствора железистосинеродистого калия
- D) раствор аммиака
- E) концентрированную серную кислоту

267. Чтобы обнаружить добавление в настой жженого сахара, к пробам добавляют какой реактив ?

- A) раствор Фелинга
- B)) раствора уксуснокислой меди
- C) раствора железистосинеродистого калия

D) раствор аммиака

E) концентрированную серную кислоту

268. Для определения экстрактивных веществ в настое чая при какой температуре высушивают пробу в сушильном шкафу ?

A) 30-50⁰С

B) 80-90⁰С

C) 100-105⁰С

D) 140-155⁰С

E) 170-185⁰С

269. В кофе черном среднее значение содержания экстрактивных веществ принимают равным ?

A) 5%

B) 2%

C) 15%

D) 25%

E) 35%

270. При влажности кофе не более 7% и навеске массой 6 г на порцию 100 мл содержание сухого кофе на порцию равно ?

A) 2,58 г

B) 1,58 г

C) 3,58 г

D) 9,58 г

E) 5,58 г

271. При влажности кофе не более 7% и навеске массой 6 г на порцию 100 мл содержание экстрактивных веществ ?

A) 1,4 г

B) 2,4 г

C) 3,4 г

D) 4,4 г

E) 5,4 г

272. Сколько берется сахара при использовании сгущенного молока для приготовления напитков 50 г ?

A) 15 г

B) 25 г

C) 35 г

D) 55 г

E) 65 г

273. При использовании сгущенного молока какую жирность имеет молоко ?

A) 0,2%

B) 1,2%

C) 3,2%

D) 2,2%

E) 6,2%

274. Содержание чего в кофе и какао с молоком определяют перманганатным (арбитражным) методом или рефрактометрическим ?

- A) белка
- B) жира
- C) сухих веществ
- D) сахара
- E) воды

275. Вложение молоко контролируют по содержанию ?

- A) глюкозы
- B) сахарозы
- C) пектина
- D) крахмала
- E) лактозы

276. Если исследовать его не представляется возможным, содержание лактозы принимают равным ?

- A) 4,7%
- B) 5,7%
- C) 6,7%
- D) 7,7%
- E) 9,7%

277. Количество кофе, вложенного в напиток, определяют по содержанию какой кислоты ?

- A) серной
- B) хлорогеновой
- C) соляной
- D) фосфорной
- E) стеариновой

278. На основе какого метода можно определить обнаружения замены натурального кофе кофейным напитком ?

- A) определением белка
- B) определением жира
- C) определением крахмала
- D) определением пектина
- E) определением кислот

279. Чего рассчитывают в полуфабрикатах из муки (тесто), сдобных хлебобулочные изделия, сладких супах, крупных изделиях, сладких блюдах и напитках (кофе, какао) по формуле ?

$$S=(X_2 - X_1) \cdot 0,95$$

- A) содержание сахарозы
- B) содержание белка

- С) содержание жира
- Д) содержание пектина
- Е) содержание уксуса

280. Какой метод используют для контроля качества творожных полуфабрикатов и блюд из творога ?

- А) рефрактометрический
- В) поляриметрический
- С) ферромагнитный
- Д) перманганатный
- Е) Бекмана

281. При гидролизе крахмала соляной кислотой получают ?

- А) фруктозы
- В) пентозы
- С) глюкозы
- Д) сахарозы
- Е) гексозы

282. В некоторые полуфабрикаты (сиропы, желе) кулинарные изделия (соусы, компоты) для аромата добавляют ?

- А) перец
- В) чеснок
- С) горчицу
- Д) вино
- Е) уксус

283. Правильность вложения спиртных напитков контролируют по количеству ?

- А) вина
- В) молока
- С) жира
- Д) сахара
- Е) спирта

284. При определении спирта его отгоняют с ?

- А) водяным паром
- В) углекислым газом
- С) серным ангидридом
- Д) азотом
- Е) сероводородом

285. Отгон спирта собирают в какой раствор, где происходит его окисление ?

- А) щелочи
- В) бихромата в азотной кислоте
- С) серной кислоты
- Д) уксусной меди
- Е) фосфорной кислоты

286. В каком аппарате и по оптической плотности определяют содержание спирта ?

- А) пикнометре
- В) рефрактометре
- С) фотоэлектроколориметре
- Д) ЯМР
- Е) ИК спектроскопии

287. Содержание поваренной соли в разнообразных полуфабрикатах и готовых изделиях определяют каким методом ?

- А) рефрактометрический
- В) поляриметрический
- С) ферромагнитный
- Д) аргентометрическим
- Е) Бекмана

288. Содержание чего в разнообразных полуфабрикатах и готовых изделиях определяют аргентометрическим методом ?

- А) белка
- В) сахара
- С) жира
- Д) перца
- Е) поваренной соли

289. Добавлением какого витамина проводят обязательную витаминизацию пищи в лечебно-профилактических и других учреждениях (детских садах, яслях, школах-интернатах, ПТУ-интернатах, столовых и диетстоловых при промышленных предприятиях)

- А) витамина С
- В) витамина К
- С) витамина Е
- Д) витамина РР
- Е) витамина В₁

290. Контроль за проведением С-витаминизации осуществляют ? и санитарно-технологические пищевые лаборатории.

- А) химические лаборатории
- В) санитарно-эпидемиологические станции
- С) ветеринарные лаборатории
- Д) поликлиники
- Е) больницы

291. Витамин С определяют в каких напитках ?

- А) коньяк

- В) водка
- С)) молоко, компот
- Д) вино
- Е) пиво

292. В каких плодах наибольшее содержание витамина С ?

- А) картофель
- В) огурцы
- С) яблоко
- Д)) шиповник
- Е) груша

293. Блюда, витаминизированные аскорбиновой кислотой, когда берутся для анализа ?

- А) сутки после отпуска
- В) 12 часов после отпуска
- С) 1 час после отпуска
- Д) 15 мин. после отпуска
- Е)) в момент их отпуска

294. С момента взятия пробы до начала анализа для определения витамина С должна пройти не более ?

- А)) 1,5 ч
- В) 2,5 ч
- С) 3,5 ч
- Д) 4,5 ч
- Е) 5,5 ч

295. Чего выражает X_1 в нижеследующей формуле ?

$$S = (X_2 - X_1) \cdot 0,95$$

- А) содержание сахарозы
- В)) редуцирующих сахаров до гидролиза
- С) количествами общего сахара после гидролиза дисахаридов
- Д) содержание жира
- Е) содержание белка

296. Чего выражает X_2 в нижеследующей формуле ?

$$S = (X_2 - X_1) \cdot 0,95$$

- А) содержание сахарозы
- В) редуцирующих сахаров до гидролиза
- С)) количествами общего сахара после гидролиза дисахаридов
- Д) содержание жира
- Е) содержание белка

297. Чего вычисляют в творожных изделиях по формуле

$$X = P \cdot 2 \cdot K$$

- А)) содержание сахарозы

- В) содержание белка
- С) содержание жира
- Д) содержание пектина
- Е) содержание уксуса

298. Чего выражает К в нижеследующей формуле ?

$$X = P \cdot 2 \cdot K$$

- А) содержание сахарозы
- В) редуцирующих сахаров до гидролиза
- С) количествами общего сахара после гидролиза дисахаридов
- Д) поправочный коэффициент на осадок, для творожных изделий
- Е) содержание белка

299. Какие методы контроля существуют?

- А) органолептические, физические, химические, бактериологические, биологические
- В) химические, бактериологические, биологические, комбинированные
- С) разбавлением, посевом, органолептические, физические
- Д) высушиванием, посевом, органолептические, физические
- Е) титрования, посева, органолептические.

300. Что такое бракераж?

- А) название реактива
- В) органолептическая оценка
- С) название комиссии, в состав которой входит 15 человек
- Д) название лаборатории, в которой проводится химический анализ пищевой продукции.
- Е) название микробиологического метода исследования