**Итоговая контрольная работа по ПМ.01**

Учащегося (йся) группы ­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ФИО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Какой овощ не входит в группу корнеплодов:**

а) морковь

б) картофель

в) свекла

г) редис

1. **Красящее вещество моркови:**

а) антоциан

б) каротин

в) хлорофилл

1. **Вставить пропущенные операции первичной обработки картофеля:**

1. сортировка

2. …

3.мытье

4.очистка

5. …

6. хранение

1. **Овощи, содержащие бактерицидные вещества(фитонциды):**

а) артишоки, спаржа, ревень

б) стручковый перец, баклажаны, томаты

в) чеснок, лук, хрен, редька

1. **Какие из перечисленных операций входят в обработку картофеля?**

а) сортировка

б) удаление кочерыжки

в) дочистка

г) мойка

д) срезание донца

е) очистка

1. **Какая операция лишняя в обработке лука?**

а) удаление донца

б) очистка

в) дочистка

г) мойка.

1. **Какой яд содержится в позеленевшем картофеле:**

а) антоциан

б) пектин

в) канцероген

г) соланин

1. **Какие из перечисленных операций входят в обработку моркови?**

а) сортировка

б) удаление кочерыжки

в) дочистка

г) мойка

д) срезание донца

е) очистка

1. **Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:**

а) горячим

б) теплым

в) остывшим

1. **Какая операция лишняя в обработке капусты:**

а) удаление донца

б) очистка

в) нарезка

г) мойка

1. **Как варят свежемороженые овощи:**

а) размораживают

б) не размораживают

в) варят в упаковке

1. **Какая операция лишняя в обработке свеклы:**

а) сульфитация

б) очистка

в) дочистка

г) мойка

1. **Какие из перечисленных операций входят в обработку лука:**

а) сортировка

б) удаление кочерыжки

в) дочистка

г) мойка

д) срезание донца

е) очистка

1. **Сколько воды берут для варки овощей основным способом:**

а) 1/3 высоты посуды

б) 1-2 см выше уровня овощей

в) полную кастрюлю

1. **Какие из перечисленных операций входят в обработку капусты:**

а) сортировка

б) удаление кочерыжки

в) дочистка

г) мойка

д) срезание донца

е) очистка

1. **Восстановите последовательность приготовления перца фаршированного:**

остужают

поливают соусом и запекают

бланшируют

у перца удаляют плодоножку с семенной коробкой

заполняют фаршем

отпускают с тем соусом, в котором запекали

откидывают

выкладывают на противень

1. **Что из перечисленного не относится к специям:**

а) перец душистый

б) паприка

в) сельдерей

г) корица

д) мята

1. **Какая из этих специй относится к синтетическим:**

а) хлорид натрия

б) глутамат натрия

в) хмели-сунели

г) двууглекислый натрий

д) карри

1. **Задача:** определить кол-во отходов (кг) при обработке 100 кг молодого картофеля. Отходы - 20%.
2. **Согласны ли вы со следующим утверждением:**

для сохранения цвета зеленые овощи варят при открытой крышке и бурном кипении.

а)да

б)нет

1. **Задача:** определить массу нетто 80 кг картофеля для блюда "Картофель отварной", ес­ли дата его приготовления 27 октября. Отходы – 25%, потери при тепловой обработке – 3%.
2. **Задача:** определить массу брутто картофеля, если при обработке его в декабре месяце отходы составили 17кг. Отходы – 30%.
3. **Согласны ли вы со следующим утверждением:**

во время работы картофелечистки можно вынимать клубни для проверки качества их очистки.

а) да

б) нет

1. **Определить название блюда по описанию:**

Вначале приготавливают картофельную массу. Для этого очищенный карто­фель варят, обсушивают, протирают горячим, затем охлаждают до 40-50 С, вводят яйца и хорошо перемешивают. В массу можно добавить пассерованный репчатый лук 10-15г, соответственно увеличив выход блюда. Полученную массу разделывают на порции, панируют в сухарях или муке и придают определенную форму. Подготов­ленный п/ф кладут на разогретый с жиром противень, обжаривают с двух сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

При отпуске кладут по 2шт. на порцию, поливают сливочным маслом или мар­гарином, либо сбоку подливают сметану или соус сметанный, сметанный с луком, грибной, томатный, луковый. Сметану и соус можно подать отдельно.

а) крокеты картофельные

б) котлеты картофельные

в) зразы картофельные

1. **Вставить пропущенные слова.**

Технология приготовления картофельного пюре: очищенный картофель 1\_\_\_\_\_\_\_\_\_ размера заливают 2\_\_\_\_\_\_\_\_\_ водой так, чтобы он покрывал картофель на 3\_\_\_\_\_\_\_, 4\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , 5\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ крышкой, доводят до кипения и варят при 6\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ кипении до готовности. Отвар 7\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, картофель 8\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. 9\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ картофель 10\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, добавляют 11\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ молоко и 12\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ сливочное масло. Картофельную массу 13\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Подают как гарнир к мясным и рыбным блюдам.

1. **Почему при тушении свеклы необходимо добавлять кислоту?**

а) для размягчения

б) для сохранения витаминов

в) для сохранения цвета

1. **Какой вид нарезки капусты белокочанной используют для приготовления блюда «рагу овощное»?**

а) ломтики

б) соломка

в) крошка

г) шашки

1. **Какая панировка применяется при приготовлении полуфабриката**

**«зразы картофельные»?**

а) сухарная

б) мучная

в) льезон

1. **Восстановите последовательность приготовления котлет морковных:**

охлаждают до 50\*С и вводят яйцо

панируют, формуют

всыпают манную крупу

жарят основным способом с двух сторон

взвешивают

отпускают с соусом молочным

кладут в сотейник и припускают с маслом

заваривают

заготовке придают форму морковки

морковь натирают на терке

массу делят на порции, смачивая руки в воде

добавляют горячее молоко

1. **Как нарезают морковь для приготовления фарша для блюда**

**«перец фаршированный овощами»?**

а) брусочки

б) кружочки

в) соломка

г) стружка

1. **Какой вид нарезки лука используют при приготовлении рагу из овощей?**

а) кольца

б) дольки

в) полукольца

г) кубики

1. **Какой вид нарезки лука используют при приготовлении капусты тушеной?**

а) кольца

б) дольки

в) полукольца

г) кубики

1. **Согласны ли вы со следующим утверждением:**

в овощном цехе используются доски с маркировкой МС

а) да

б) нет

1. **Определите, какой овощ соответствует указанному виду обработки:**

сортируют по размеру и степени зрелости промывают вырезают место прикрепления плодоножки.

а) сладкий перец

б) баклажан

в) помидор

г) огурец

1. **Установите последовательность работы с картофелечисткой:**

прекращают подачу воды

включают машину

производят санитарную обработку

проверяют наличие загрузочной воронки

корнеплоды загружают в камеру через загрузочную воронку

открывают дверцу

закрывают дверцу загрузочной камеры

ждут 2-5 минут, пока корнеплоды очистятся

машину отключают от электросети

открывают вентиль на водопроводной линии, подают воду в машину

под загрузочный лоток подставляют тару