

**Примерные вопросы тестовых заданий
для проведения теоретического тура
Конкурса по виду профессиональной и трудовой деятельности
(компетенции конкурсных заданий)
«КУЛИНАРИЯ»**

№	Вопрос	Варианты ответов	Правильные ответы	№
1.	Включать и выключать электроприбор следует:	а) сухими руками, держась за вилку; б) прихватками, держась за вилку; в) сухими руками, держась за шнур.	<input type="checkbox"/>	1.
2.	Снимая крышку с горячей посуды, следует поднимать ее:	а) вверх; б) от себя; в) любым способом.	<input type="checkbox"/>	2.
3.	Несоблюдение санитарно-гигиенических правил и требований при приготовлении пищи может привести	а) к травмам; б) к ожогам; в) к отравлениям.	<input type="checkbox"/>	3.
4.	Выберите правильную последовательность выполнения действий при мытье посуды:	а) очистить посуду от остатков пищи, вымыть посуду, ополоснуть посуду горячей водой, высушить на сушке, рассортировать посуду; б) очистить посуду от остатков пищи, вымыть посуду, рассортировать посуду, ополоснуть посуду горячей водой, высушить на сушке; в) оба варианта верны.	<input type="checkbox"/>	4.
5.	К кухонной посуде относятся:	а) шумовка, сито, дуршлаг, кухонный молоток, терка, скалка; б) нож, ложка, вилка, кофейная ложка; в) кастрюля, сковорода, противень, форма для выпечки.	<input type="checkbox"/>	5.
6.	6. Как называется убранство стола?	а) сортировка б) сервировка в) расстановка	<input type="checkbox"/>	6.
7.	Выберите правильный порядок заваривания чая:	а) чайник для заварки следует ополоснуть изнутри кипятком, засыпать 1 чайную ложку чая на 1 чашку напитка, залить чай кипятком наполовину чайника и закрыть крышечкой, далее долить кипятком до полного объема	<input type="checkbox"/>	7.

		заварочного чайника, дать заварке настояться; б) чайник для заварки следует ополоснуть изнутри кипятком, засыпать 1 чайную ложку чая на 1 чашку напитка, залить чай кипятком наполовину чайника и закрыть крышечкой, дать заварке настояться, долить кипятком до полного объёма заварочного чайника; в) оба варианта верны		
8.	Что такое «меню»:	а) перечень блюд и напитков, предлагаемых на предприятиях общественного питания; б) количество блюд на столе; в) продукты, которые повышают аппетит.	<input type="checkbox"/>	8.
9.	Органические вещества, необходимые организму человека для построения новых клеток, работы мышц и органов дыхания:	а) белки б) жиры в) углеводы	<input type="checkbox"/>	9.
10.	. Маленькие бутерброды толщиной 0,5-0,8 см, шириной или диаметром 3-4 см, приготовленные на любом хлебе или печенье. По форме они могут быть треугольные, прямоугольные, круглые и другие.	а) сэндвичи; б) канапе; в) гамбургеры.	<input type="checkbox"/>	10.
11.	Какой продукт не входит в состав окрошки:	а) яйца; б) колбаса; в) зелёный горошек;	<input type="checkbox"/>	11.
12.	Из какой культуры изготавливают манную крупу:	а) пшеница; б) просо; в) ячмень.	<input type="checkbox"/>	12.
13.	В какой воде промывают крупы:	а) в холодной 4 раза; б) в горячей 1 – 2 раза; в) в тёплой 2 – 3 раза.	<input type="checkbox"/>	13.
14.	Какой продукт не используется при приготовлении каш:	а) молоко; б) кефир; в) масло.	<input type="checkbox"/>	14.
15.	Для чего замачивают	а) чтобы улучшить качество;	<input type="checkbox"/>	15.

	бобовые культуры (фасоль, горох, сою):	б) чтобы увеличить массу; в) чтобы сократить время варки.		
16.	Чтобы сварить макароны, их нужно класть в кастрюлю:	а) с холодной водой; б) с горячей водой; в) с кипящей водой.	<input type="checkbox"/>	16.
17.	По данному набору продуктов определите название блюда: фрукты, ягоды, вода, сахар, крахмал:	а) компот; б) кисель; в) фруктовое желе.	<input type="checkbox"/>	17.
18.	Что произойдёт, если опустить яйцо в посуду с солёной водой:	а) свежее яйцо опустится на дно; б) свежее яйцо всплывёт на поверхность; в) оба варианта верны.	<input type="checkbox"/>	18.
19.	Как правильно солить яичницу-глазунью:	а) чтобы соль не попала на желток; б) чтобы соль попала на желток; в) оба варианта верны.	<input type="checkbox"/>	19.
20.	Какой продукт не используется при приготовлении пресного теста:	а) дрожжи; б) яйцо; в) сахар.	<input type="checkbox"/>	20.
21.	Какой продукт не используется при приготовлении теста для блинов:	а) молоко; б) маргарин; в) растительное масло;	<input type="checkbox"/>	21.
22.	Бульоны всегда в конце варки:	а) солят; б) процеживают; в) осветляют.	<input type="checkbox"/>	22.
23.	Щи и солянка являются национальным блюдом:	а) России; б) Украины; в) Белоруссии.	<input type="checkbox"/>	23.
24.	Основным ингредиентом рассольников является:	а) картофель; б) перловая крупа; в) солёные огурцы.	<input type="checkbox"/>	24.
25.	Лавровый лист в суп вводят:	а) в начале варки; б) в середине варки; в) в конце варки.	<input type="checkbox"/>	25.
26.	Лучший способ заготовки ягод на зиму:	а) маринование; б) соление; в) замораживание.	<input type="checkbox"/>	26.
27.	Что не является способом консервирования:	а) сортировка; б) квашение; в) сушка.	<input type="checkbox"/>	27.

28.	Бланширование - это:	а) тщательная мойка; б) укупорка банок крышками; в) кратковременная обработка сырья кипящей водой или паром.	<input type="checkbox"/>	28.
29.	Концентрация сиропа зависит:	а) от количества воды; б) от количества сахара; в) от соотношения сахара и воды.	<input type="checkbox"/>	29.
30.	При каком виде консервирования используется уксусная или лимонная кислота:	а) квашение; б) маринование; в) замораживание.	<input type="checkbox"/>	30.