Бояркова Жанна Александровна
Подписано цифровой подписью: Бояркова Жанна Александровна
DN: cn=Бояркова Жанна Александровна, o=МБУ ДО г.Мурманска ЦПО "ПрофСтарт", ou=Методист, email=upkmuk@mail.ru, c=RU
Дата: 2023.03.31 17:02:33 +03'00'

Задания для проведения итоговой аттестации
по программе «Профессиональное самоопределение. Кулинарное искусство»

Тест.

Обучающимся к каждому вопросу предлагается выбрать ***один*** *или* ***несколько*** *вариантов ответов.*

1.Кулинария – это…

а) готовое блюдо б) искусство приготовления пищи

в) варка и тушение продуктов

2.При приготовлении различных блюд необходимо соблюдать:

а) санитарно – гигиенические требования;

б) безопасные правила работы с плитой;

в) безопасные приемы работы с горячими жидкостями, маслами, жирами;

г) все перечисленное.

3.Макаронные изделия при варке засыпают в кастрюлю:

а) с холодной водой;

б) с теплой водой;

в) с кипящей водой.

4.Чего больше всего содержится в макаронных изделиях?

а) белкав) углеводов

б) жировг) воды

5. К кисломолочным продуктам относятся:

а) квас;б) простокваша;

в) морс;г) сметана;

д) творог;е) ацидофилин.

6. К какому виду оборудования относятся электроплиты?

а) механическое оборудованиеб) тепловое оборудование

в) холодильное оборудование

7. Бутерброды на двух кусочках хлеба

а) тартинки

б) открытые простые

в) сандвичи

8. Почему очищенный картофель помещают в посуду с холодной водой до использования?

а) чтобы не потемнел

б) для набухания

в) чтобы удалить горечь

9.Как надо поступить гостю, если нож или вилка упали на пол:

а) поднять и попросить заменить;

б) поднять и сделать вид, что ничего не произошло;

в) не поднимать, а попросить подать новые.

10. Что такое сервировка?

а) подготовка и оформление стола для приема пищи

б)украшение блюда и его подача

в) правила поведения за столом

Ключ к тесту

Вопрос	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
Ответ	б	г	в	в	б,г,д,е	б	в	а	в	а