

**Итоговое тестирование
по программе «Кулинарное искусство»**

1. Муку необходимо хранить: *(выберите один правильный ответ)*

- а) в сухом, хорошо проветриваемом месте
- б) в сыром, не проветриваемом месте
- в) в любом месте

2. Основные санитарные требования к рабочему месту и хозяйке-кулинару: *(выберите один правильный ответ)*

- а) тщательно мытые мылом руки и головной убор, убирающий волосы;
- б) чистое, организованное рабочее место;
- в) чистый, готовый к работе инвентарь, в некоторых случаях даже маркированный;
- г) все ответы верные.

3. Определите ассортимент мучных изделий: *(выберите один правильный ответ)*

- а) печенье, пирожок, ватрушка, пончик, бисквитный торт;
- б) винегрет, оливье, сельдь под шубой, морковь по-корейски;
- в) солянка, щи, борщ, лапша;
- г) желе, мусс, крем, самбук, конфитюр.

4. Основной продукт для приготовления мучных изделий: *(выберите один правильный ответ)*

- а) куриный яйца;
- б) сахарный песок;
- в) мука;
- г) простая вода

5. Эти молочные продукты могут быть использованы в приготовлении теста: *(выберите один правильный ответ)*

- а) свежее молоко, простокваша, кефир, сливки, сметана;
- б) сыры разных сортов;
- в) жирный и нежирный творог в сочетании со сметаной;

г) молочные продукты не используются.

6. Чем является для теста ванилин? *(выберите один правильный ответ)*

- а) сильным разрыхлителем;
- б) сильным ароматизатором;
- в) посыпкой для украшения;

7. Прочитайте и определите, в каком случае речь идет о какао?

(выберите один правильный ответ)

- а) порошок используют для приготовления глазури, кремов, начинки, даже добавляют в тесто
- б) применяют в основном при приготовлении сладких булок и пирогов в формах
- в) бывает молотый и семенами, используется для посыпания хлеба, булок, печенья, иногда добавляют и в тесто

8. Прочитайте и определите, в каком случае речь идет о тмине?

(выберите один правильный ответ)

- а) порошок используют для приготовления глазури, кремов, начинки, даже добавляют в тесто
- б) применяют в основном при приготовлении сладких булок и пирогов в формах
- в) бывает молотый и семенами, используется для посыпания хлеба, булок, печенья, иногда добавляют и в тесто
- г) получают из кожуры фруктов, добавляется как ароматизатор в сладкое тесто и кремы.

9. Скалка для раскатывания теста должна быть: *(выберите один правильный ответ)*

- а) ровной, чуть шероховатой, с небольшими зазубринами
- б) гладкой, без зазубрин
- в) гладкой, с небольшими зазубринами

10. Кондитер: *(выберите один правильный ответ)*

- а) специалист, занимающийся приготовлением различных блюд

- б) Специалист, занимающийся приготовлением различных видов теста, кремов, выпеканием и украшением продукции
- в) Специалист, занимающийся сервировкой праздничного стола

За выполнение тестового задания обучающемуся выставляются баллы.

Номинальная шкала предполагает, что за правильный ответ к каждому заданию выставляется один балл, за не правильный — ноль.

Правила оценки всего теста. Общая сумма баллов за все правильные ответы составляет наивысший балл (10 баллов).

Также устанавливается диапазон баллов, которые необходимо набрать для того, чтобы получить высокий, средний или ниже среднего уровень освоения программы.

Ключ к ответам:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
А	Г	А	В	А	Б	А	В	Б	Б