Тест по предмету «Технология» (8 класс)

**Темы:** Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов. Индустрия питания. Современные промышленные способы обработки продуктов питания. Контроль потребительских качеств пищи.

1. Отрасль экономики, а также совокупность предприятий, которые занимаются производством, реализацией и обслуживанием потребителей кулинарной продукции (готовой пищи) в соответствии с их социально-экономическими потребностями и возможностями -\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Специалист, который разрабатывает рецептуры блюд и меню. Совершенствует продукцию производства {блюда, меню и услуги в области питания), планирует закупки продуктов от поставщиков. Ежедневно составляет текущие планы на день и бизнес-прогнозы на следующий день; отбирает продукты по типу, количеству и качеству в соответствии с меню и снимает пробы с блюд, проверяет их на запах, цвет и консистенцию; осуществляет контроль выпуска и себестоимости продукции производства и доходов от её реализации; анализирует результаты деятельности производства\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. К гидромеханическим способам обработки относятся:
   1. Флотация, осаждение, фильтрование, пенообразование:
   2. Растворение, экстракция, сушка, загущение;
   3. Сульфитация, маринование, фиксация рыбных полуфабрикатов, химическое разрыхление теста, спиртовое и молочнокислое брожение, ферментирование мяса .
4. Массообменные способы обработки-это:
   1. Флотация, осаждение, фильтрование, пенообразование:
   2. Растворение, экстракция, сушка, загущение;
   3. Сульфитация, маринование, фиксация рыбных полуфабрикатов, химическое разрыхление теста, спиртовое и молочнокислое брожение, ферментирование мяса .
5. Химические, биохимические, микробиологические способы обработки-это:
   1. Флотация, осаждение, фильтрование, пенообразование:
   2. Растворение, экстракция, сушка, загущение;
   3. Сульфитация, маринование, фиксация рыбных полуфабрикатов, химическое разрыхление теста, спиртовое и молочнокислое брожение, ферментирование мяса .
6. Определите последовательность процесса производства хлеба

|  |  |
| --- | --- |
| хранение |  |
| разделка теста - деление на порции; формование, расстойка |  |
| выпечка |  |
| приготовление теста - замес и брожение |  |

1. Специалист, который готовит широкий ассортимент основных холодных и горячих блюд с соблюдением технологических требований к блюдам и качеству готовой продукции и с учётом особенностей питания (диетического, вегетарианского и пр.). Сервирует и оформляет холодные и горячие основные блюда для подачи, учитывая требования к безопасности готовой продукции. Использует с соблюдением техники безопасности различные виды технологического оборудования и производственного инвентаря при хранении и обработке продуктов, приготовлении и подаче блюд\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Контроль потребительских качеств пищи в Российской Федерации осуществляет \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. Качество поступающего сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, правильность ведения технологического процесса и соблюдение рецептур контролируются едиными методами по следующим направлениям:
   1. исследование продуктов, сырья, полуфабрикатов и готовых изделий на соответствие по показателям безопасности согласно федеральным законам и СапПиНам;
   2. • исследование полуфабрикатов и сырья на соответствие их стандартам, техническим условиям и другим документам;
   3. • специальные виды исследований: количество лактозы, качество фритюрного жира и др.;
   4. • исследование продукции кондитерских цехов;
   5. все ответы верны.
4. Контроль качества блюд на раздаточной входит в обязанности
   1. шеф-повара;
   2. заведующего столовой;
   3. бракеражной комиссии
   4. диетсестры
5. Установите соответствие между названием и характеристикой

|  |  |
| --- | --- |
| Сортирование | фракционное разделение крупы, муки и др. сыпучих продуктов |
| Измельчение | соединение различных продуктов с целью получения однородной смеси |
| Формование | разделение продуктов по размерам или по кулинарному назначению. |
| Рыхление | удаление несъедобных или повреждённых частей продукта ( |
| Просеивание | процесс механического деления обрабатываемого продукта на части в целях лучшего его технологического использования |
| Перемешивание | введение в специальные надрезы в кусках мяса, тушках птицы, дичи или рыбы, овощей или других продуктов, предусмотренных рецептурой. |
| Шпигование | придание изделию определённой формы |
| Очистка | частичное разрушение структуры соединительной ткани продуктов животного происхождения для ускорения процесса тепловой обработки. |

1. Установите соответствие между названием и характеристикой

|  |  |
| --- | --- |
| Заготовочные, или цеха общественного питания | осуществляют приготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализацию и организацию питания населения. |
| Предприятия общественного питания | делятся на общедоступные, обслуживающие непостоянный контингент посетителей, и закрытые, обслуживающие постоянный контингент (при больницах, учебных заведениях, промышленных предприятиях и др.). |
| Магазин кулинарии | производят кулинарную продукцию, в том числе мучные кондитерские и булочные изделия, и организуют питание различных групп населения. |
| Столовая | занимаются централизованным механизированным производством полуфабрикатов, кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, снабжают ими доготовочные предприятия, магазины кулинарии и предприятия розничной торговли. |
| Доготовочные предприятия общественного питания | предприятие общественного питания, имеющее собственное кулинарное производство и реализующее потребителям кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные булочные и кондитерские изделия. |