

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЛПУ»)**

Цикловая методическая комиссия преподавателей и мастеров производственного обучения специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и профессии 43.01.09 Повар, кондитер

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора
МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ»
_____ К.Н. Белоусов
«24» апреля 2025 г.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ
по образовательной программе

По профессии – 43.01.09 Повар, кондитер
Квалификация выпускника – Повар. Кондитер
Форма обучения – очная

Разработчики: Сушенко В.Н.,
Майстренко К.М., Сочанова Т.А.

Протокол цикловой методической комиссии
№ 9 от «21» апреля 2025 г.

Луганск, 2025

СОДЕРЖАНИЕ

1. Назначение комплекта оценочных материалов	4
2. Нормативное основание отбора содержания	4
3. Распределение заданий по компетенциям и дисциплинам.....	4
4. Типы, уровень сложности и время выполнения тестовых заданий	118
5. Варианты выполнения диагностических заданий	128
6. Система оценивания выполнения диагностических заданий.....	129
7. Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения диагностической работы.....	134
8. Диагностические задания	134
ОК.01	134
ОК.02	237
ОК.03	254
ОК.04	289
ОК.05	312
ОК.06	324
ОК.07	337
ОК.08	374
ОК.09	382
ПК 1.1.	418
ПК 1.2.	434
ПК 1.3.	436
ПК 1.4.	437
ПК 2.1.	439
ПК 2.2.	442
ПК 2.4.	447
ПК 2.5.	449
ПК 2.6.	450
ПК 2.7.	452
ПК 2.8.	454
ПК 3.1.	456
ПК 3.2.	458
ПК 3.3.	459
ПК 3.4.	462
ПК 3.5.	464
ПК 3.6.	467
ПК 4.1.	469
ПК 4.2.	471

ПК 4.3.	474
ПК 4.4.	476
ПК 4.5.	477
ПК 5.1.	479
ПК 5.2.	481
ПК 5.3.	486
ПК 5.4.	488
ПК 5.5.	490
9. Ключи к оцениванию	491
10. Система оценивания диагностической работы	642

1. Назначение комплекта оценочных материалов

Комплект оценочных материалов является самостоятельной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей оценку сформированности компетенций, установленных в образовательной программе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Нормативное основание отбора содержания

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

Приказ Минпросвещения России от 14 апреля 2023 г. №272 «Об утверждении аккредитационных показателей, методики расчета и применения аккредитационных показателей по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта « 33.011 Повар ».

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта « 33.010 Кондитер ».

3. Распределение заданий по компетенциям и дисциплинам

Код и наименование компетенции	Наименование индикатора сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ модуля/ практики	Семестр	Количество заданий	Общее количество заданий по компетенции
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и	ОД.01.01 Русский язык	1,2,3	24	478
		ОД.01.03 История	1,2,3	24	
		ОД.01.05 География	1,2,3	26	
		ОД.01.06 Биология	3,4	16	
		ОД.01.07 Математика	1,2,3,4	16	
		ОД.01.09 Основы безопасности и защиты Родины	1,2	16	
		ОД.01.10 Физика	1,2,3	20	
		ОД.02.01 Иностранный язык	1,2,3,4	30	
		ОД.02.02 Информатика	1,2,3	16	
		ОД.02.03 Химия	1,2,3,4	40	
		ОПЦ.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии	1	6	

смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	и гигиены			
	ОПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров	2,3	10	
	ОПЦ.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	1,2,3	44	
	ОПЦ.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6	8	
	ОПЦ.05 Основы калькуляции и учета	4	8	
	ОПЦ.06 Охрана труда	1	8	
	ОПЦ.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	6	8	
	ОПЦ.08 Безопасность жизнедеятельности	5	8	
	ОПЦ.10 Деловой русский язык и культура речи	1	6	
	ОПЦ.11 Информационные технологии в профессиональной деятельности	5	6	
	ОПЦ.12 Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности	1	24	
	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	1	8	
	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	6	
	УП.01.01 Учебная практика	2	2	
	ПП.01.01 Производственная практика	2	2	
	МДК.02.01 Организация	3	8	

		приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
		МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3,4	16	
		УП.02.01 Учебная практика	3,4	6	
		ПП.02.01 Производственная практика	4	2	
		МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4,5	16	
		МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4,5	16	
		УП.03.01 Учебная практика	4,5	4	
		ПП.03.01 Производственная практика	5	2	
		МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6	12	
		УП.04.01 Учебная практика	6	2	
		ПП.04.01 Производственная практика	6	2	
		МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	5	8	

		кондитерских изделий			
		УП.05.01 Учебная практика	5	2	
		ПП.05.01 Производственная практика	5,6	4	
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	ОД.02.02 Информатика	1,2,3	34	68
		ОПЦ.05 Основы калькуляции и учета	4	26	
		ОПЦ.11 Информационные технологии в профессиональной деятельности	5	6	
		УП.04.01 Учебная практика	6	2	
ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	ОПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров	2,3	28	176
		ОПЦ.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6	10	
		ОПЦ.05 Основы калькуляции и учета	4	8	
		ОПЦ.12 Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности	1	26	
		ПП.01.01 Производственная практика	2	2	
		МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и	3	8	

		презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
		МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3,4	20	
		УП.02.01 Учебная практика	3,4	4	
		ПП.02.01 Производственная практика	4	2	
		МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4,5	22	
		МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4,5	26	
		УП.03.01 Учебная практика	4,5	4	
		ПП.03.01 Производственная практика	5	2	
		МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6	8	
		УП.04.01 Учебная практика	6	2	
		ПП.04.01 Производственная практика	6	2	
		ПП.05.01 Производственная практика	6	2	
ОК. 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством,	ОПЦ.06Охрана труда	1	8	114
		УП.01.01Учебная практика	2	2	
		УП.02.01Учебная практика	3,4	4	

	клиентами в ходе профессиональной деятельности. Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	ПП.02.01Производст венная практика	4	4	
		МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4,5	26	
		МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4,5	36	
		УП.03.01Учебная практика	4,5	4	
		ПП.03.01Производст венная практика	5	2	
		МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6	6	
		УП. 04.01 Учебная практика	6	2	
		ПП. 04.01 Производственная практика	6	2	
		МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5	8	
		МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5	6	
		УП.05.01Учебная практика	5	2	
		ПП.05.01 Производственная практика	6	2	
ОК. 05 Осуществлять	Умения: грамотно излагать свои мысли и	ОД.01.01 Русский язык	1,2,3	24	46

устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	ОД.01.02 Литература	1,2	16	
		ОПЦ.10 Деловой русский язык и культура речи	1	6	
ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно - нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	ОД.01.03 История	1,2,3	36	50
		ОД.01.04 Обществознание	3,4	6	
		ОД.01.09 Основы безопасности и защиты Родины	1,2	8	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	ОД.01.05 География	1,2,3	28	184
		ОД.01.06 Биология	3,4	8	
		ОПЦ.08 Безопасность в жизнедеятельности	5	8	
		МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	1	18	
		МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	16	
		УП.01.01 Учебная практика	2	2	
		ПП.01.01 Производст	2	2	

		венная практика			
		МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3	10	
		МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3,4	16	
		МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4,5	16	
		МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4,5	24	
		УП.03.01 Учебная практика	4,5	4	
		ПП.03.01 Производственная практика	5	2	
		МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6	8	
		ПП.04.01 Производственная практика	6	2	
		МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5	8	
		МДК.05.02 Процессы приготовления,	5	8	

		подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
		УП.05.01 Учебная практика	5	2	
		ПП.05.01 Производственная практика	6	2	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии. Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.	ОД.01.08 Физическая культура	1,2	12	40
		ОД.01.09 Основы безопасности и защиты Родины	1,2	16	
		ОПЦ.09 Физическая культура	4,5	12	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и	ОД.01.01 Русский язык	1,2,3	24	160
		ОД.02.01 Иностранный язык	1,2,3,4	30	
		ОПЦ.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	6	8	
		ОПЦ.10 Деловой русский язык и культура речи	1	6	
		УП.01.01 Учебная практика	2	2	
		ПП.01.01 Производственная практика	2	2	
		МДК.02.01 Организация приготовления,	3	8	

объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3,4	16	
	УП.02.01 Учебная практика	3,4	4	
	ПП.02.01 Производственная практика	4	2	
	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4,5	16	
	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4,5	16	
	УП.03.01 Учебная практика	4,5	4	
	ПП.03.01 Производственная практика	5	2	
	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6	4	
	УП.04.01 Учебная практика	6	2	
	ПП.04.01 Производственная практика	6	2	
	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5	4	
	МДК.05.02 Процессы	5	4	

		приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
		УП.05.01 Учебная практика	5	2	
		ПП.05.01 Производственная практика	6	2	
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт в: – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Умения: – визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный	ОПЦ.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1	18	78
		ОПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров	2,3	24	
		ОПЦ.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	1,2,3	24	
		МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	1	8	
		УП.01.01 Учебная практика	2	2	
		ПП.01.01 Производственная практика	2	2	

	инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; – безопасно править кухонные ножи; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; – проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; – оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;				

	– сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система				

	ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; –возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; –требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; –виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; –правила утилизации отходов; –виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; –способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; –ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; –правила оформления заявок на склад; –правила приема продуктов по количеству и качеству; –ответственность за сохранность материальных ценностей; –правила снятия остатков на рабочем				

	месте; –правила проведения контрольного взвешивания продуктов; –виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов; –правила обращения с тарой поставщика; –правила поверки весоизмерительного оборудования				
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролик	Практический опыт в: –обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; –хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика Умения: –распознавать недоброкачественные продукты; –выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; –соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; –различать пищевые и непищевые отходы; –подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; –осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	8	12
		УП.01.01 Учебная практика	2	2	
		ПП.01.01 Производственная практика	2	2	

	пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; –соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; Знания: –требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; –виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними –методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; –способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; –способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; –санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов –формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; –способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов				
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабриката	Практический опыт в: – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного	УП.01.01 Учебная практика	2	2	4
		ПП.01.01 Производственная практика	2	2	

в разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос Умения: – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; – нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; – порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; – соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектowaniu); – проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектowaniem;				

	применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; – выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации – обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;				

	– методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке				
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабриката в разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Практический опыт в: – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос Умения: – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения	УП.01.01 Учебная практика	2	2	4
		ПП.01.01 Производственная практика	2	2	

	ароматических веществ; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; – владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; – нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; – владеть профессиональной терминологией Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент,				

	рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке				
ПК 2.1. Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии	Практический опыт в: – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов,	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3	8	12
		УП.02.01 Учебная практика	3	2	
		ПП.02.01 Производственная практика	4	2	

с инструкциями и регламентами	пищевых продуктов, других расходных материалов Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – выбирать, подготавливать материалы,				

	посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;				

	– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) – нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки				

	хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов				
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: – обжаривать кости мелкого скота; – подпекать овощи;	УП.02.01 Учебная практика	3	2	4
		ПП.02.01 Производственная практика	4	2	

	– замачивать сушеные грибы; – доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; – удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; – использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; – определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; – порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; – охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов,				

	отваров; – температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; – санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; – техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; – требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; – правила маркирования упакованных бульонов, отваров				
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3	8	12
		УП.02.01 Учебная практика	3	2	
		ПП.02.01 Производственная практика	4	2	

	потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления супов; – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; – готовить льезоны; – закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – рационально использовать продукты, полуфабрикаты; – соблюдать температурный и временной режим варки супов; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;				

	– определять степень готовности супов; – доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; – проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с				

	учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; – температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; – техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи супов; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения				

	готовых супов; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке.				
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; – осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – рационально использовать продукты, полуфабрикаты; – готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить	УП.02.01 Учебная практика	3	2	4
		ПП.02.01 Производственная практика	4	2	

	льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; – охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; – закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; – выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; – рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – доводить соусы до вкуса; – проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании;				

	– выдерживать температуру подачи; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; – нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции – техника порционирования, варианты подачи соусов; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов				
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразног о ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при	УП.02.01 Учебная практика	3	2	4
		ПП.02.01 Производственная практика	4	2	

	отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивать сушеные; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и собственном соку; жарить сырые и предварительно отваренные; жарить на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать; готовить овощные пюре; готовить				

	начинки из грибов; – определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: замачивать в воде или молоке; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; жарить предварительно отваренные; готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; готовить пюре из бобовых; – определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; – рассчитывать соотношение жидкости				

	и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру по дачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой				

	продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, – макаронных изделий используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; – органолептические способы определения готовности;				

	– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;				

	– правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке				
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразно о ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять	УП.02.01 Учебная практика	3	2	4
		ПП.02.01 Производственная практика	4	2	

	продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) – определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; - формовать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить на плоской				

	поверхности; - жарить, запекать на гриле; — определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; — выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); - формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; - подготавливать продукты для пиццы; - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю ручную и механизированным способом; - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; - жарить в большом количестве жира; - жарить после предварительного отваривания изделий из теста; - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; — определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;				

	– проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; –выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – владеть				

	профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости; – техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для				

	подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, Ориентированная на потребителя				
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с	УП.02.01 Учебная практика	3	2	4
		ПП.02.01 Производственная практика	4	2	

нерыбного водного сырья разнообразног о ассортимента	потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить рыбу порционными кусками в				

	воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на				

	вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, – вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,				

	нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, – температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного				

	сырья; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – требования к				

	безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке				
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих	УП.02.01 Учебная практика	3	2	4
		ПП.02.01 Производственная практика	4	2	

	блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;				

	- жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; - жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; - бланшировать, отваривать мясные продукты; — определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; — выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления — проверять качество				

	готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать				

	стоимость, – вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент,				

	рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;				

	– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке				
ПК 3.1. Подготавливат ь рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: – подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подготовка к	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4	8	12
		УП.03.01 Учебная практика	4	2	
		ПП.03.01 Производственная практика	5	2	

	использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты,				

	посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение,				

	правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение				

	оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; – правила оформления заявок на склад				
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с	УП.03.01 Учебная практика	4	2	4
		ПП.03.01 Производственная практика	5	2	

	рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; -растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - готовить производные соуса майонез; - корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов; – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; – охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; – рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; – изменять закладку продуктов в				

	соответствии с изменением выхода соуса; – определять степень готовности соусов; – проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;				

	– органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; – ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов – техника порционирования, варианты подачи соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – правила хранения готовых соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов				
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	Практический опыт: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд,	4	8	12

салатов разнообразног о ассортимента	– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: -нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные	кулинарных изделий, закусок			
		УП.03.01 Учебная практика	4	2	
		ПП.03.01 Производственная практика	5	2	

	заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; – проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи салатов; – хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом				

	их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;				

	– методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; – правила хранения салатов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке				
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в	УП.03.01 Учебная практика	4	2	4
		ПП.03.01 Производственная практика	5	2	

	состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов; - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения из овощей, грибов; - измельчать, смешивать				

	различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; – проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; – хранить бутерброды, холодные закуски – с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с				

	учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение				

	посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке				
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4	8	12
		УП.03.01 Учебная практика	4	2	
		ПП.03.01 Производственная практика	5	2	

	требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосолёную рыбу вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить рыбное				

	желе; - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного				

	сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд,				

	кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – требования к безопасности хранения				

	готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке				
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями	УП.03.01 Учебная практика	4	2	4
		ПП.03.01 Производственная практика	5	2	

	заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировать отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок				

	из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; –охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на				

	вынос – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных				

	продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем				

	при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке				
ПК 4.1. Подготавливают рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт в: – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6	8	12
		УП.04.01 Учебная практика	6	2	
		ПП.04.01 Производственная практика	6	2	

	ухода за весомизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весомизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество,				

	безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад				
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразно о ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6	6	10
		УП.04.01 Учебная практика	6	2	
		ПП.04.01 Производственная практика	6	2	

	потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные				

	холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов Знания: – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент,				

	рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – правила общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя				
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения:	УП.04.01 Учебная практика	6	2	4
		ПП.04.01 Производственная практика	6	2	

– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;				

	- жарить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании;				

– выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа				

	питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя				
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков – ведении расчетов с потребителями	УП.04.01 Учебная практика	6	2	4
		ПП.04.01 Производственная практика	6	2	

разнообразног о ассортимента	при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные,				

	процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных напитков; – хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать				

	на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления холодных напитков				

	разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке				
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением	УП.04.01 Учебная практика	6	2	4
		ПП.04.01 Производственная практика	6	2	

	требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в				

	процессе приготовления – проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих напитков; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с				

	учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; – правила расчета с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя				
ПК 5.1. Подготавливат ь рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные	Практический опыт в: – подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	УП.05.01 Учебная практика	5	2	4
		ПП.05.01 Производственная практика	6	2	

материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	весомизмерительных приборов – подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весомизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;				

	– соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ в кондитерском цехе;				

	– последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых				

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий –ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;				
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов в для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Практический опыт в: – приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5	8	20
		МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5	8	
		УП.05.01 Учебная практика	5	2	
		ПП.05.01 Производственная практика	6	2	

	отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по сыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. – выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; -нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженный сахар; - готовить посыпки;				

	- готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; – хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; – организовывать хранение отделочных полуфабрикатов Знания: – ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; – виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;				

	– характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства – требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов				
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных	УП.05.01 Учебная практика	5	2	4
		ПП.05.01 Производственная практика	6	2	

	ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку,				

	оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; –выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных				

	продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, Знания: – ассортимент контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – требования к				

	безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя				
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять	УП.05.01 Учебная практика	5	2	4
		ПП.05.01 Производственная практика	6	2	

	продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с				

	учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий Знания: – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;				

	– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя				
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к	Практический опыт: - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов – приготовление мучных	УП.05.01 Учебная практика	5	2	4
		ПП.05.01 Производственная практика	6	2	

реализации пирожных и тортов разнообразног о ассортимента	кондитерских изделий разнообразного ассортимента – хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные				

	виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей,				

	оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов Знания: – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; – органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;				

	– методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке				
Всего					1580

4. Типы, уровень сложности и время выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения
ОК.01	1,2,9,10,17,18,29,30,47,48,51,52,55,56,59,60,69,70,75,76,83,84,85,86,99,100,101,102,103,104,105,106,123,124,131,132,141,142,155,156,159,160,171,172,179,180,181,182,187,188,189,190,197,198,207,208,221,222,231,232,239,240,253,254,255,256,269,270,279,280,283,284,295,296,297,298,305,306,313,314,321,322,325,326,333,334,345,346,351,352,361,362,369,370,381,382,389,390,399,400,407,408,413,414,421,422,433,434,445,446,453,454,471,472	Задание закрытого типа с выбором нескольких верных ответов из четырех предложенных	Базовый	2 мин
	35,36,93,94,139,140,147,148,153,154,167,168,251,252,275,276,281,282,461,462	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	2 мин
	3,4,19,20,61,62,133,134,199,200,215,216,257,258,291,292,341,342,353,354,391,392,401,402,423,424,429,430,473,474,475,476	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5 мин
	21,22,31,32,37,38,45,46,53,54,63,64,71,72,77,78,87,88,149,150,157,158,161,162,169,170,173,174,191,192,201,202,223,224,233,234,247,248,259,260,261,262,267,268,271,272,277,278,285,286,293,294,299,300,307,308,335,336,	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5 мин

	343,344,355,356,363,364,371,372 377,378,383,384,435,436,441,442 443,444,447,448,455,456,463,464			
	23,24,125,126,209,210,249,250, 327,328,403,404,415,416,465,466	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных и обоснованием выбора	Высокий	10 мин
	217,218,315,316	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	Высокий	10 мин
	7,8,11,12,15,16,27,28,41,42,67,68 73,74,81,82,91,92,97,98,115,116, 117,118,119,120,121,122,129,130 137,138,145,146,165,166,177, 178,185,186,195,196,205,206,213 214,227,228,229,230,237,238, 245,246,273,274,289,290,303,304 311,312,317,318,331,332,339, 340,349,350,359,360,367,368,375 376,387,388,395,396,405,406, 411,412,419,420,427,428,431,432 439,440,451,452,459,460,469, 470,477,478	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	7 мин
	5,6,13,14,25,26,33,34,39,40,43,44 49,50,57,58,65,66,79,80,89,90,95, 96,107,108,109,110,111,112,113, 114,127,128,135,136,143,144,151 152,163,164,175,176,183,184, 193,194,203,204,211,212,219,220 225,226,235,236,241,242,243, 244,263,264,265,266,287,288,301 302,309,310,319,320,323,324, 329,330,337,338,347,348,357,358 365,366,373,374,379,380,385, 386,393,394,397,398,409,410,417 418,425,426,437,438,449,450, 457,458,467,468	Задание открытого типа с дополнением	Базовый	2 мин
ОК 2	485,486,507,508,513,514,515,516 517,518,541,542	Задание закрытого типа с выбором нескольких верных ответов из четырех предложенных	Базовый	2 мин
	479,480,481,482,483,484,491,492 493,494	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из	Базовый	2 мин

		предложенных		
	519,520,521,522,523,524,539,540	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5 мин
	495,496,497,498,503,504,505,506 525,526,527,528,529,530	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5 мин
	489,490,501,502,511,512,535,536 537,538,545,546	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	7 мин
	487,488,499,500,509,510,531,532 533,534,543,544	Задание открытого типа с дополнением	Базовый	2 мин
ОК 3	547,548,557,558,567,568,573,574 575,576,577,578,595,596,603,604 611,612,627,628,635,636,645,646 651,652,663,664,665,666,679,680, 681,682,699,700,709,710,711,712 713,714	Задание закрытого типа с выбором нескольких верных ответов из четырех предложенных	Базовый	2 мин
	549,550,559,560,569,570,579,580 597,598,613,614,625,626,629,630 695,696,697,698,701,702	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5 мин
	551,552,561,562,581,582,583,584 599,600,615,616,631,632,641,642 653,654,667,668,683,684,703,704	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5 мин
	605,606,617,618,669,670,685,686	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных и обоснованием выбора	Высокий	10 мин
	655,656	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	Высокий	10 мин
	555,556,565,566,589,590,591,592 593,594,607,608,623,624,639,640 643,644,649,650,659,660,661,662 675,676,677,678,691,692,693,694 707,708,717,718,719,720,721,722	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	7 мин
	553,554,563,564,571,572,585,586 587,588,601,602,609,610,619,620 621,622,633,634,637,638,647,648 657,658,671,672,673,674,687,688 689,690,705,706,715,716	Задание открытого типа с дополнением	Базовый	2 мин
	723,724,741,742,743,744,757,758 771,772,777,778,779,780,787,788 801,802	Задание закрытого типа с выбором нескольких верных ответов из четырех предложенных	Базовый	2 мин
ОК 4				

	775,776,809,810,811,812,817,818 825,826,827,828,829,830	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	2 мин
	767,768,797,798,819,820	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5 мин
	725,726,745,746,769,770,799,800 805,806,815,816,821,822,	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5 мин
	747,748,759,760,781,782,789,790 813,814,	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных и обоснованием выбора	Высокий	10 мин
	729,730,731,732,733,734,735,736 737,738,739,740,753,754,755, 756,765,766,773,774,785,786,795 796,803,804,807,808,823,824, 831,832,833,834, 835,836	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	7 мин
	727,728,749,750,751,752,761,762 763,764,783,784,791,792,793, 794	Задание открытого типа с дополнением	Базовый	2 мин
ОК 5	837,838,845,846,853,854,859,860 867,868,875,876	Задание закрытого типа с выбором нескольких верных ответов из четырех предложенных	Базовый	2 мин
	839,840,861,862,869,870	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5 мин
	847,848,857,858,877,878	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5 мин
	843,844,851,852,865,866,873,874 881,882	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	7 мин
	841,842,849,850,855,856,863,864 871,872,879,880	Задание открытого типа с дополнением	Базовый	2 мин
ОК 6	883,884,889,890,895,896	Задание закрытого типа с выбором нескольких верных ответов из четырех предложенных	Базовый	2 мин
	913,914,923,924,927,928	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	2 мин
	903,904,905,906,915,916	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5 мин

	885,886,897,898,907,908,917,918 925,926,929,930,931,932	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5 мин
	891,892,901,902,909,910,919,920	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	7 мин
	887,888,893,894,899,900,911,912 921,922	Задание открытого типа с дополнением	Базовый	2 мин
ОК 7	933,934,945,946,959,960,971,972 981,982,1007,1008,1017,1018, 1025,1026,1033,1034,1041,1042, 1051,1052,1059,1060,1067,1068, 1075,1076,1087,1088,1089,1090, 1095,1096,1097,1098	Задание закрытого типа с выбором нескольких верных ответов из четырех предложенных	Базовый	2 мин
	963,964,969,970,991,992,997,998 999,1000,1049,1050	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	2 мин
	935,936,955,956,1113,1114	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5 мин
	937,938,957,958,965,966,973,974 993,994,1001,1002,1015,1016, 1035,1036,1043,1044,10533,1054 1069,1070,1093,1094	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5 мин
	939,940,947,948,975,976,1009, 1010,1019,1020,1027,1028,1061, 1062,1077,1078,1091,1092,1099, 1100	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных и обоснованием выбора	Высокий	10 мин
	943,944,953,954,961,962,979,980 985,986,987,988,989,990,1005, 1006,1013,1014,1023,1024,1031, 1032,1039,1040,1047,1048,1057, 1058,1065,1066,1073,1074,1081, 1082	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	7 мин
	941,942,949,950,951,952,967,968 977,978,983,984,995,996,1003, 1004,1011,1012,1021,1022,1029, 1030,1037,1038,1045,1046,1055, 1056,1063,1064,1071,1072,1079, 1080,1083,1084,1085,1086,1101, 1102,1103,1104,1105,1106,1107, 1108,1109,1110,1111,1112,1115, 1116	Задание открытого типа с дополнением	Базовый	2 мин
	1117,1118,1123,1124,1137,1138	Задание закрытого типа с выбором нескольких верных ответов из четырех предложенных	Базовый	2 мин
ОК 8	1131,1132,1145,1146,1151,1152	Задание закрытого типа с выбором	Базовый	2 мин

		одного верного ответа из предложенных		
	1125,1126	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5 мин
	1119,1120,1121,1122,1133,1134, 1135,1136,1139,1140,1147,1148, 1149,1150,1153,1154,1155,1156	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5 мин
	1129,1130,1143,1144,	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	7 мин
	1127,1128,1141,1142	Задание открытого типа с дополнением	Базовый	2 мин
ОК 9	1157,1158,1165,1166,1179,1180, 1187,1188,1199,1200,1207,1208, 1213,1214,1221,1222,1231,1232, 1239,1240,1251,1252,1259,1260, 1269,1270,1277,1278,1289,1290, 1291,1292,1299,1300	Задание закрытого типа с выбором нескольких верных ответов из четырех предложенных	Базовый	2 мин
	1173,1174	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	2 мин
	1159,1160,1181,1182,1295,1296, 1307,1308,1309,1310	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5 мин
	1167,1168,1177,1178,1189,1190, 1201,1202,1233,1234,1267,1268, 1293,1294,1301,1302	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5 мин
	1215,1216,1223,1224,1241,1242, 1253,1254,1261,1262,1271,1272, 1279,1280	Задание комбинированного типа с выбором одного варианта ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	Высокий	10 мин
	1163,1164,1171,1172,1185,1186, 1193,1194,1205,1206,1211,1212, 1219,1220,1227,1228,1229,1230, 1237,1238,1245,1246,1247,1248, 1249,1250,1257,1258,1265,1266, 1275,1276,1283,1284,1285,1286, 1287,1288,1297,1298,1305,1306, 1311,1312,1313,1314,1315,1316	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	7 мин
	1161,1162,1169,1170,1175,1176, 1183,1184,1191,1192,1195,1196, 1197,1198,1203,1204,1209,1210, 1217,1218,1225,1226,1235,1236, 1243,1244,1255,1256,1263,1264, 1273,1274,1281,1282,1303,1304	Задание открытого типа с дополнением	Базовый	2 мин
	1317,1318,1329,1330,1335,1336, 1343,1344,1357,1358,1359,1360,	Задание закрытого типа с выбором	Базовый	2 мин
ПК 1.1	1317,1318,1329,1330,1335,1336, 1343,1344,1357,1358,1359,1360,	Задание закрытого типа с выбором	Базовый	2 мин

	1367,1368,1379,1380,1381,1382	нескольких верных ответов из четырех предложенных		
	1319,1320,1331,1332,1383,1384,1385,1386,	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5 мин
	1321,1322,1333,1334,1337,1338,1351,1352,1369,1370,1387,1388,1389,1390	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5 мин
	1345,1346,1361,1362	Задание комбинированного типа с выбором одного варианта ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	Высокий	10 мин
	1327,1328,1341,1342,1349,1350,1355,1356,1365,1366,1373,1374,1375,1376,1377,1378,1393,1394	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	7 мин
	1323,1324,1325,1326,1339,1340,1347,1348,1353,1354,1363,1364,1371,1372,1391,1392	Задание открытого типа с дополнением	Базовый	2 мин
ПК 1.2	1395,1396	Задание закрытого типа с выбором нескольких верных ответов из четырех предложенных	Базовый	2 мин
	1397,1398	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных и обоснованием выбора	Высокий	10 мин
	1401,1402,1403,1404,1405,1406	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	7 мин
	1399,1400	Задание открытого типа с дополнением	Базовый	2 мин
ПК 1.3	1407,1408,1409,1410	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	7 мин
ПК 1.4	1411,1412,1413,1414	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5 мин
ПК 2.1	1415,1416	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	2 мин
	1417,1418	Задание комбинированного типа с выбором	Высокий	10 мин

		одного варианта ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора		
	1419,1420	Задание открытого типа с дополнением	Базовый	2 мин
	1423,1424	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5 мин
	1421,1422,1425,1426	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	7 мин
ПК 2.2	1427,1428,1429,1430	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5 мин
ПК 2.3	1431,1432	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	2 мин
	1433,1434	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных и обоснованием выбора	Высокий	10 мин
	1435,1436	Задание открытого типа с дополнением	Базовый	2 мин
	1439,1440,1441,1442	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5 мин
	1437,1438	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	7 мин
ПК 2.4	1443,1444,1445,1446	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5 мин
ПК 2.5	1447,1448,1449,1450	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5 мин
ПК 2.6	1451,1452,1453,1454	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5 мин
ПК 2.7	1455,1456,1457,1458	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5 мин
ПК 2.8	1459,1460,1461,1462	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	2 мин
ПК 3.1	1463,1464	Задание закрытого типа с выбором нескольких верных	Базовый	2 мин

		ответов из четырех предложенных		
	1465,1466	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных и обоснованием выбора	Высокий	10 мин
	1467,1468	Задание открытого типа с дополнением	Базовый	2 мин
	1469,1470,1471,1472,1473,1474	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	7 мин
ПК 3.2	1475,1476	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5 мин
	1477,1478	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5 мин
ПК 3.3	1479,1480	Задание закрытого типа с выбором нескольких верных ответов из четырех предложенных	Базовый	2 мин
	1481,1482	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных и обоснованием выбора	Высокий	10 мин
	1483,1484	Задание открытого типа с дополнением	Базовый	2 мин
	1485,1486	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	7 мин
	1487,1488,1489,1490	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5 мин
	1491,1492,1493,1494	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5 мин
ПК 3.5	1495,1496	Задание закрытого типа с выбором нескольких верных ответов из четырех предложенных	Базовый	2 мин
	1497,1498	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных и	Высокий	10 мин

		обоснованием выбора		
	1499,1500	Задание открытого типа с дополнением	Базовый	2 мин
	1501,1502	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	7 мин
	1503,1504,1505,1506	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5 мин
ПК 3.6	1507,1508,1509,1510	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5 мин
ПК 4.1	1511,1512,1513,1514	Задание закрытого типа с выбором нескольких верных ответов из четырех предложенных	Базовый	2 мин
	1515,1516,1519,1520,1521,1522	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	7 мин
	1517,1518	Задание открытого типа с дополнением	Базовый	2 мин
ПК 4.2	1523,1524	Задание закрытого типа с выбором нескольких верных ответов из четырех предложенных	Базовый	2 мин
	1525,1526	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	2 мин
	1527,1528,1529,1530,1531,1532	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5 мин
ПК 4.3	1533,1534,1535,1536	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5 мин
ПК 4.4	1537,1538,1539,1540	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5 мин
ПК 4.5	1541,1542,1543,1544	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5 мин
ПК 5.1	1545,1546,1547,1548	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5 мин
ПК 5.2	1549,1550	Задание закрытого типа с выбором нескольких верных ответов из четырех предложенных	Базовый	2 мин
	1551,1552	Задание комбинированного типа с выбором	Высокий	10 мин

		одного верного ответа из предложенных и обоснованием выбора		
	1553,1554,1561,1562	Задание открытого типа с дополнением	Базовый	2 мин
	1555,1556,1563,1564	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	7 мин
	1557,1558	Задание закрытого типа с выбором нескольких верных ответов из четырех предложенных	Базовый	2 мин
	1559,1560	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных и обоснованием выбора	Высокий	10 мин
	1565,1566,1567,1568	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5 мин
ПК 5.3	1569,1570,1571,1572	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5 мин
ПК 5.4	1573,1574,1575,1576	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5 мин
	1577,1578,1579,1580	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5 мин

5. Варианты выполнения диагностических заданий

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание закрытого типа с выбором нескольких верных ответов из четырех предложенных	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать несколько ответов, наиболее верных. 4. Записать только номера (или буквы) выбранных вариантов ответа.
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, БВА или 135)
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы,

	утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4)
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один ответ, наиболее верный. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа
Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать несколько верных вариантов ответов (2 или 3). 4. Записать последовательно номера (или буквы) выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135). 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор каждого из ответов
Задание открытого типа с дополнением	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать краткий ответ. 4. В случае расчетной задачи записать ответ
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ

6. Система оценивания выполнения диагностических заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
Задание 1, 2, 9, 10, 17, 18, 29, 30, 47, 48, 51, 52, 55, 56, 59, 60, 69, 70, 75, 76, 83, 84, 85, 86, 123, 124, 131, 132, 141, 142, 155, 156, 159, 160, 171, 172, 179, 180, 181, 182, 187, 188, 189, 190, 197, 198, 207, 208, 221, 222, 231, 232, 239, 240, 253, 254, 255, 256, 269, 270, 279, 280, 283, 284, 295, 296, 297, 298, 305, 306, 313, 314, 321, 322, 325, 326, 333, 334, 345, 346, 351, 352, 361, 362, 369, 370, 381, 382, 389, 390, 399, 400, 407, 408, 413, 414, 421, 422, 433, 434, 445, 446, 453, 454, 471, 472, 507, 508, 513, 514, 515, 516, 517, 518, 541, 542, 547, 548, 557, 558, 567, 568, 573, 574, 575, 576, 577, 578, 595, 596, 603, 604, 611, 612, 627, 628, 635, 636, 645, 646, 651, 652, 663, 664, 665, 666, 679, 680, 681, 682, 699, 700, 709, 710, 711,	Задание закрытого типа с выбором нескольких верных ответов из четырех предложенных считается верным, если правильно указана комбинация цифр (букв)	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов

712, 713, 714, 723, 724, 741, 742, 743, 744, 757, 758, 771, 772, 777, 778, 787, 788, 801, 802, 837, 838, 845, 846, 853, 854, 859, 860, 867, 868, 875, 876, 883, 884, 895, 896, 927, 928, 933, 934, 945, 946, 959, 960, 971, 972, 981, 982, 1007, 1008, 1017, 1018, 1025, 1026, 1033, 1034, 1041, 1042, 1049, 1050, 1051, 1052, 1059, 1060, 1067, 1068, 1075, 1076, 1087, 1088, 1089, 1090, 1095, 1096, 1117, 1118, 1123, 1124, 1137, 1138, 1157, 1158, 1165, 1166, 1179, 1180, 1187, 1188, 1199, 1200, 1207, 1208, 1213, 1214, 1221, 1222, 1231, 1232, 1239, 1240, 1251, 1252, 1259, 1260, 1269, 1270, 1277, 1278, 1291, 1292, 1299, 1300, 1317, 1318, 1329, 1330, 1335, 1336, 1343, 1344, 1357, 1358, 1359, 1360, 1367, 1368, 1379, 1380, 1381, 1382, 1395, 1396, 1415, 1416, 1431, 1432, 1463, 1464, 1479, 1480, 1495, 1496, 1511, 1512, 1513, 1514, 1549, 1550, 1551, 1552, 1557, 1558		
Задание 35, 36, 93, 94, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 139, 140, 147, 148, 153, 154, 167, 168, 251, 252, 275, 276, 281, 282, 461, 462, 479, 480, 481, 482, 483, 484, 485, 486, 491, 492, 493, 494, 775, 776, 809, 810, 811, 812, 817, 818, 817, 818, 825, 826, 827, 829, 830, 828, 913, 914, 923, 924, 963, 964, 969, 970, 991, 992, 997, 998, 999, 1000, 1097, 1098, 1131, 1132, 1145, 1146, 1151, 1152, 1173, 1174, 1289, 1290, 1523, 1524, 1525, 1526	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра (буква)	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
Задание 19, 20, 61, 62, 133, 134, 199, 200, 215, 216, 257, 258, 291, 292, 341, 342, 353, 354, 391, 392, 401, 402, 423, 424, 429, 430, 473, 474, 475, 476, 519, 520, 521, 522, 523, 524, 539, 540, 549, 550, 559, 560, 569, 570, 579, 580, 597, 598, 613, 614, 625, 626, 629, 630, 695, 696, 697, 698, 701, 702, 767, 768, 797, 798, 819, 820, 839, 840, 861, 862, 869, 870, 903, 904, 905, 906, 915, 916, 935, 936, 955, 956, 1113, 1114, 1125, 1126, 1159, 1160, 1181, 1182, 1295, 1296, 1307, 1308, 1309, 1310, 1319, 1320, 1331, 1332, 1351, 1352, 1383, 1384, 1385, 1386, 1475, 1476, 1487, 1488,	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр (букв)	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов

1489, 1490, 1527, 1528, 1529, 1530, 1531, 1532, 1577, 1578, 1579, 1580		
Задание 21, 22, 31, 32, 37, 38, 45, 46, 53, 54, 63, 64, 71, 72, 77, 78, 87, 88, 149, 150, 157, 158, 161, 162, 169, 170, 173, 174, 191, 192, 201, 202, 223, 224, 233, 234, 247, 248, 259, 260, 261, 262, 267, 268, 271, 272, 277, 278, 285, 286, 293, 294, 299, 300, 307, 308, 335, 336, 343, 344, 355, 356, 363, 364, 371, 372, 377, 378, 383, 384, 435, 436, 441, 442, 443, 444, 447, 448, 455, 456, 463, 464, 495, 496, 497, 498, 503, 504, 505, 506, 525, 526, 527, 528, 529, 530, 551, 552, 561, 562, 581, 582, 583, 584, 599, 600, 615, 616, 631, 632, 641, 642, 653, 654, 667, 668, 683, 684, 703, 704, 725, 726, 745, 746, 769, 770, 779, 780, 799, 800, 805, 806, 815, 816, 821, 822, 847, 848, 857, 858, 877, 878, 885, 886, 897, 898, 907, 908, 917, 918, 925, 926, 929, 930, 931, 932, 937, 938, 957, 958, 965, 966, 973, 974, 993, 994, 1001, 1002, 1015, 1016, 1035, 1036, 1043, 1044, 1053, 1054, 1069, 1070, 1119, 1120, 1121, 1122, 1133, 1134, 1135, 1136, 1139, 1140, 1147, 1148, 1149, 1150, 1153, 1154, 1155, 1156, 1167, 1168, 1177, 1178, 1189, 1190, 1201, 1202, 1233, 1234, 1267, 1268, 1293, 1294, 1301, 1302, 1321, 1322, 1333, 1334, 1337, 1338, 1369, 1370, 1387, 1388, 1389, 1390, 1411, 1412, 1413, 1414, 1423, 1424, 1427, 1428, 1429, 1430, 1439, 1440, 1441, 1442, 1443, 1444, 1445, 1446, 1447, 1448, 1449, 1450, 1451, 1452, 1453, 1454, 1455, 1456, 1457, 1458, 1459, 1460, 1461, 1462, 1477, 1478, 1491, 1492, 1493, 1494, 1503, 1504, 1505, 1506, 1507, 1508, 1509, 1510, 1533, 1534, 1535, 1536, 1537, 1538, 1539, 1540, 1541, 1542, 1543, 1544, 1545, 1546, 1547, 1548, 1565, 1566, 1567, 1568, 1569, 1570, 1571, 1572, 1573, 1574, 1575, 1576	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции одного столбца правильно соотнесены с позициями другого столбца)	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
Задание 23, 24, 125, 126, 209, 210, 249, 250, 327, 328, 403, 404, 415, 416, 465, 466, 605, 606, 617, 618, 669, 670, 685, 686, 747, 748, 759, 760, 781, 782, 789, 790, 813, 814, 939, 940, 947, 948, 975, 976, 1009, 1010, 1019, 1020, 1027, 1028, 1061, 1062, 1077, 1078, 1091, 1092, 1099, 1100, 1215, 1216, 1223, 1224, 1241, 1242, 1253, 1254, 1261, 1262, 1271, 1272, 1279, 1280,	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие,

1345, 1346, 1361, 1362, 1397, 1398, 1417, 1418, 1433, 1434, 1465, 1466, 1481, 1482, 1497, 1498, 1559, 1560		неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
Задание 217, 218, 315, 316, 655, 656	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и обоснованием выбора	Правильный ответ – 3 балла; Выбраны все правильные ответы, но отсутствует обоснование – 2 балла; Допущена 1 ошибка в выборе правильных ответов, но верно обоснование – 2 балла; Допущено 2 ошибки и отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
Задание 3, 4, 5, 6, 13, 14, 25, 26, 33, 34, 39, 40, 43, 44, 49, 50, 57, 58, 65, 66, 73, 74, 79, 80, 89, 90, 95, 96, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 127, 128, 135, 136, 143, 144, 151, 152, 163, 164, 175, 176, 183, 184, 193, 194, 203, 204, 211, 212, 219, 220, 225, 226, 235, 236, 241, 242, 243, 244, 263, 264, 265, 266, 287, 288, 301, 302, 309, 310, 319, 320, 323, 324, 329, 330, 337, 338, 347, 348, 357, 358, 365, 366, 373, 374, 385, 386, 393, 394, 397, 398, 409, 410, 417, 418, 425, 426, 437, 438, 449, 450, 457, 458, 467, 468, 487, 488, 499, 500, 509, 510, 531, 532, 533, 534, 543, 544, 553, 554, 563, 564, 571, 572, 585, 586, 587, 588, 601, 602, 609, 610, 619, 620, 621, 622, 633, 634, 637, 638, 647, 648, 657, 658, 671, 672, 673, 674, 687, 688, 689, 690, 705, 706, 715, 716, 727, 728, 749, 750, 751, 752, 761, 762, 763, 764, 783, 784, 791, 792, 793, 794, 841, 842, 849, 850, 855, 856, 863, 864, 871, 872, 879, 880, 887, 888, 889, 890, 893, 894, 899, 900, 911, 912, 921, 922, 941, 942, 949, 950, 951, 952, 967, 968, 977, 978, 983, 984, 995, 996, 1003, 1004, 1011, 1012, 1021, 1022, 1029, 1030, 1037, 1038, 1045, 1046, 1055, 1056, 1063, 1064, 1071, 1072, 1079, 1080, 1083, 1084, 1085, 1086, 1093, 1094, 1101, 1102, 1103, 1104, 1105, 1106, 1107, 1108, 1109, 1110, 1111, 1112, 1115, 1116, 1127, 1128, 1141, 1142, 1161, 1162, 1169, 1170, 1175, 1176, 1183, 1184, 1191, 1192, 1195, 1196, 1197, 1198, 1203, 1204, 1209, 1210, 1217, 1218,	Задание открытого типа с дополнением	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов

1225, 1226, 1235, 1236, 1243, 1244, 1255, 1256, 1263, 1264, 1273, 1274, 1281, 1282, 1303, 1304, 1323, 1324, 1325, 1326, 1339, 1340, 1347, 1348, 1353, 1354, 1363, 1364, 1371, 1372, 1391, 1392, 1399, 1400, 1419, 1420, 1435, 1436, 1467, 1468, 1483, 1484, 1499, 1500, 1517, 1518, 1553, 1554, 1561, 1562		
Задание 7, 8, 11, 12, 15, 16, 27, 28, 41, 42, 67, 68, 81, 82, 91, 92, 97, 98, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 129, 130, 137, 138, 145, 146, 165, 166, 177, 178, 185, 186, 195, 196, 205, 206, 213, 214, 227, 228, 229, 230, 237, 238, 245, 246, 273, 274, 289, 290, 303, 304, 311, 312, 317, 318, 331, 332, 339, 340, 349, 350, 359, 360, 367, 368, 375, 376, 379, 380, 387, 388, 395, 396, 405, 406, 411, 412, 419, 420, 427, 428, 431, 432, 439, 440, 451, 452, 459, 460, 469, 470, 477, 478, 489, 490, 501, 502, 511, 512, 535, 536, 537, 538, 545, 546, 555, 556, 565, 566, 589, 590, 591, 592, 593, 594, 607, 608, 623, 624, 639, 640, 643, 644, 649, 650, 659, 660, 661, 662, 675, 676, 677, 678, 691, 692, 693, 694, 707, 708, 717, 718, 719, 720, 721, 722, 729, 730, 731, 732, 733, 734, 735, 736, 737, 738, 739, 740, 753, 754, 755, 756, 765, 766, 773, 774, 785, 786, 795, 796, 803, 804, 807, 808, 823, 824, 831, 832, 833, 834, 835, 836, 843, 844, 851, 852, 865, 866, 873, 874, 881, 882, 891, 892, 901, 902, 909, 910, 919, 920, 943, 944, 953, 954, 961, 962, 979, 980, 985, 986, 987, 988, 989, 990, 1005, 1006, 1013, 1014, 1023, 1024, 1031, 1032, 1039, 1040, 1047, 1048, 1057, 1058, 1065, 1066, 1073, 1074, 1081, 1082, 1129, 1130, 1143, 1144, 1163, 1164, 1171, 1172, 1185, 1186, 1193, 1194, 1205, 1206, 1211, 1212, 1219, 1220, 1227, 1228, 1229, 1230, 1237, 1238, 1245, 1246, 1247, 1248, 1249, 1250, 1257, 1258, 1265, 1266, 1275, 1276, 1283, 1284, 1285, 1286, 1287, 1288, 1297, 1298, 1305, 1306, 1311, 1312, 1313, 1314, 1315, 1316, 1327, 1328, 1341, 1342, 1349, 1350, 1355, 1356, 1365, 1366, 1373, 1374, 1375, 1376, 1377, 1378, 1393, 1394, 1401, 1402, 1403, 1404, 1405, 1406, 1407, 1408, 1409, 1410, 1421, 1422, 1425, 1426, 1437, 1438, 1469, 1470, 1471, 1472, 1473, 1474, 1485, 1486, 1501, 1502, 1515, 1516,	Задание открытого типа с развернутым ответом	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов

1519, 1520, 1521, 1522, 1555, 1556, 1563, 1564		

7. Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения диагностической работы

В качестве дополнительных материалов и оборудования могут быть бумага, ручка, линейка, калькулятор, периодическая система химических элементов (таблица Д.И. Менделеева), справочники, словари, нормативные и правовые акты, географические карты, атласы и др.

8. Диагностические задания

ОК.1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОД.01.01 Русский язык (1 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа				
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы						
1	Укажите варианты ответов, в которых во всех словах одного ряда содержится безударная проверяемая гласная корня. Запишите номера ответов. 1) росток, положиться, торопливый 2) укрощать, загорать, государственный 3) шелестеть, отторгать, напрягаясь 4) роскошный, теоретический, (ранняя) седина Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:				
2	Укажите варианты ответов, в которых дано верное объяснение написания выделенного слова. Запишите номера этих ответов. 1. (далеко) не однозначный – раздельное написание частицы НЕ с именем прилагательным определяется словом, усиливающим отрицание. 2. винегрет – в корне слова две непроверяемые безударные гласные. 3. брусня – буква Ъ обозначает мягкость предшествующего согласного звука. 4. с врачом – в суффиксе имён существительных после шипящих под ударением пишется буква О. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:				
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность						
3	Из данных ниже слов составьте словообразовательную цепочку. Запишите правильный ответ. 1) плавать 2) пловчиха 3) плыть 4) пловец	Запишите соответствующую последовательность цифр слева на право: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				

	<i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>					
4	В какой последовательности нужно расположить предложения, чтобы получился текст? Ответ запишите. 1. Сюда входит внеязыковое содержание текста и совокупность языковых средств, с помощью которых оно передаётся. 2. Условно их можно разделить, как это делают психологи, на две группы: объективные и субъективные. 3. Современная психология и психолингвистика определяют ряд факторов, влияющих на восприятие текста. 4. К объективным относятся свойства и качества самого текста. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ						
5	Заполните пропуск в предложении, вставляя соответствующие слова – ответы. В зависимости от лексического значения и грамматических признаков имена существительные делятся на следующие разряды: одушевленные и _____, собственные и _____, конкретные, _____, собирательные, вещественные. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин</i>	Ответ:				
6	Заполните пропуск в предложении, вставляя соответствующее слово – ответ. Под термином _____ (phone – звук, голос, тон) понимается звуковая система языка, т.е. прежде всего его звуки, но не только они, а их _____ чередования, различные виды ударения и др. вопросы, касающиеся звукового оформления речи. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5 мин</i>	Ответ:				
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
7	Выразите свое отношение к высказыванию И.С. Тургенева в форме сочинения-рассуждения объёмом 60 – 70 слов. <i>«Берегите чистоту языка как святыню! Никогда не употребляйте иностранных слов. Русский язык так богат и гибок, что нам нечего брать у тех, кто беднее нас».</i> <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	Ответ:				
8	Спишите текст, вставляя пропущенные знаки препинания, буквы (подчеркните их). Определите функциональный стиль речи, к которому относится данный текст. Прокомментируйте свой ответ письменно, используя примеры из текста. 1. Книга это духовное завешание одного поколения	Ответ:				

	другому совет ум_рающего старца юноше начинающему жить; приказ, передава_мый часовым отправляющимся на отдых, часовому заступающему на его место... 2. Вся жизнь человечества последовательно оседала в книге племени люди государства исчезали, а книгаост_валась. 3. Она росла вместе с человечеством, в ней кристаллизировались все учения потр_савшие умы, и все страсти, потр_савшие сердца 4. Но в книге не одно прошлое она составляет документ, по которому мы вводим во владения настоящего, во владения всей суммы истин и усилий, найде_ых страданиями и облитых иногда кровавым потом; она программа будущего. 5. Итак, будем уважать книгу! Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 10 мин.	

ОД.01.03 История (1 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
9	Выберите вариант ответа, где указаны названия двух противоборствующих блоков в преддверии Первой мировой войны. 1) Четвертной и Тройственный союз. 2) Тройственный союз и Антанта. 3) Сердечное соглашение и Антанта. 4) Коминтерн и Тройственный союз Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:
10	Выберите вариант ответа, где указаны названия участников Оси стран-агрессоров «Рим-Берлин-Токио». 1) Болгария, Румыния, Германия. 2) Италия, Германия, Япония. 3) Венгрия, Болгария, Япония. 4) Сиам, Япония, Болгария. Тип вопроса: закрытый Время выполнения: 3 мин.	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
11	Глобальные проблемы человечества – это совокупность проблем, имеющих планетарный характер, затрагивающих интересы всех народов, от решения которых зависит экономический и социальный прогресс человечества и сохранение цивилизации. Приведите примеры глобальных проблем человечества, обоснуйте свой ответ. Тип вопроса: открытый Время выполнения: 7 мин.	Ответ:
12	Из предлагаемого перечня государств мира выберите страны – участницы Антанты в период Первой мировой войны. 1) Великобритания	Ответ:

	2) Австро- Венгрия. 3) Болгария 4) Италия <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 3 мин.</i>	
Инструкция. Прочитайте текст и дайте краткий ответ		
13	 – военно-политический блок Германии, Австро-Венгрии и Италии, который положил начало разделу Европы на враждебные лагеря <i>Тип вопроса: открытый</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>	Ответ:
14	 – политический режим, стремящийся осуществлять полный контроль над всеми сферами общественной жизни. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>	Ответ:
Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
15	Французский маршал Ф. Фош, характеризуя итоги Первой мировой войны, которые были отражены в Версальско- Вашингтонском системе международных отношений отметил: «Это не мир, а перемирие на 20 лет. Обоснуйте данную точку зрения. <i>Тип вопроса: открытый</i> <i>Время выполнения: 10 мин</i>	Ответ:
16	Отечественный исследователь В.И. Дашичев отмечает следующее: захватнические планы нацистского руководства по своему характеру и направленности являлись прямым продолжением старых экспансионистских замыслов, восходящих к временам ещё кайзеровской империи. <i>Тип вопроса: открытый</i> <i>Время выполнения: 10 мин</i>	Ответ:

ОД.01.05 География (1 семестр)

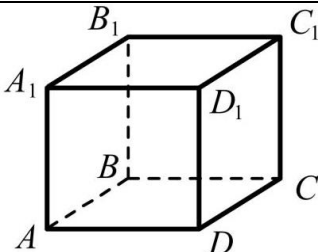
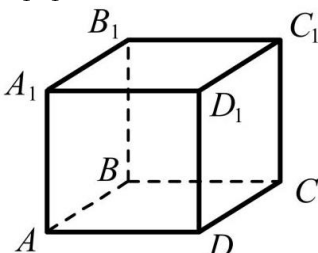
Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
17	К неисчерпаемым природным ресурсам относятся: 1. энергия ветра; 2. солнечная энергия; 3. полезные ископаемые; 4. атмосферный воздух. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин.</i>	Ответ:
18	К исчерпаемым природным ресурсам относятся: 1. энергия ветра; 2. солнечная энергия; 3. полезные ископаемые; 4. лесные.	Ответ:

	<i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин.</i>																														
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность																															
19	Расположите в правильной последовательности основные этапы влияния общества на природную среду: 1. средневековый; 2. присваивающее хозяйство (первобытнообщинный) 3. индустриальный; 4. постиндустриальный. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																													
20	Установите последовательность процессов, вызывающих смену экосистем. 1. уменьшение ресурсов, необходимых для существования исходных видов; 2. заселение среды обитания особями других видов; 3. сокращение численности исходных видов; 4. формирование новой экосистемы. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																													
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																															
21	Соотнесите группы полезных ископаемых по промышленному использованию с их видами. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Полезные ископаемые</th><th colspan="2">Пример</th></tr><tr><td>А</td><td>Горючие</td><td>1</td><td>Сера</td></tr><tr><td>Б</td><td>Металлические. Руды черных металлов</td><td>2</td><td>Глина</td></tr><tr><td>В</td><td>Неметаллические. Химическое сырье</td><td>3</td><td>Каменный уголь</td></tr><tr><td>Г</td><td>Неметаллические. Строительные материалы</td><td>4</td><td>Железная руда</td></tr></table> <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>	Полезные ископаемые		Пример		А	Горючие	1	Сера	Б	Металлические. Руды черных металлов	2	Глина	В	Неметаллические. Химическое сырье	3	Каменный уголь	Г	Неметаллические. Строительные материалы	4	Железная руда	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>		А	Б	В	Г				
Полезные ископаемые		Пример																													
А	Горючие	1	Сера																												
Б	Металлические. Руды черных металлов	2	Глина																												
В	Неметаллические. Химическое сырье	3	Каменный уголь																												
Г	Неметаллические. Строительные материалы	4	Железная руда																												
А	Б	В	Г																												
22	Соотнесите группы полезных ископаемых по промышленному использованию с их видами. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Полезные ископаемые</th><th colspan="2">Пример</th></tr><tr><td>А</td><td>Горючие</td><td>1</td><td>Калийная соль</td></tr><tr><td>Б</td><td>Металлические. Руды цветных металлов</td><td>2</td><td>Щебень</td></tr><tr><td>В</td><td>Неметаллические. Химическое сырье</td><td>3</td><td>Нефть</td></tr><tr><td>Г</td><td>Неметаллические. Строительные материалы</td><td>4</td><td>Алюминиевая руда</td></tr></table> <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>	Полезные ископаемые		Пример		А	Горючие	1	Калийная соль	Б	Металлические. Руды цветных металлов	2	Щебень	В	Неметаллические. Химическое сырье	3	Нефть	Г	Неметаллические. Строительные материалы	4	Алюминиевая руда	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>		А	Б	В	Г				
Полезные ископаемые		Пример																													
А	Горючие	1	Калийная соль																												
Б	Металлические. Руды цветных металлов	2	Щебень																												
В	Неметаллические. Химическое сырье	3	Нефть																												
Г	Неметаллические. Строительные материалы	4	Алюминиевая руда																												
А	Б	В	Г																												
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа																															
23	Из предложенного перечня выберите главный фактор, определяющий уровень ресурсообеспеченности страны		Ответ:																												

	полезными ископаемыми: 1. состав горных пород; 2. размер территории страны; 3. объем запасов и ежегодная добыча; 4. форма правления. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 10 мин.</i>	
24	Из предложенного перечня выберите экологически самый чистый вид топлива: 1. дрова; 2. природный газ; 3. торф; 4. уголь. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 10 мин.</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
25	... — это все виды природных богатств, непосредственно используемые человеком или используемые им для производства материальных ценностей. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин.</i>	Ответ:
26	... – нежелательные изменения свойств окружающей среды в результате антропогенного поступления различных веществ и соединений. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин.</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
27	Человечество разработало пути охраны окружающей среды и уже приступило к их осуществлению. В чем заключаются эти направления? <i>Тип вопроса: открытый</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	Ответ:
28	Что означают слова географа Александра Гумбольта: «Человеку предшествуют леса, а сопровождают его пустыни»? <i>Тип вопроса: открытый</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	Ответ:

ОД.01.07 Математика (1 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
29	Дан куб. Укажите прямые, скрещивающиеся с ребром C_1D_1:	Ответ:

	 1) BB_1 2) DC 3) BC 4) AD Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин.																													
30	Дан куб. Укажите прямые, скрещивающиеся с ребром A_1B_1:  1) BB_1 2) CC_1 3) BC 4) AD Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
31	Установите соответствие между логарифмами и их числовыми значениями. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Логарифм</th><th colspan="2">Значение</th></tr><tr><td>А</td><td>$\log_3 81$</td><td>1</td><td>0</td></tr><tr><td>Б</td><td>$\log_{0,5} 4$</td><td>2</td><td>4</td></tr><tr><td>В</td><td>$\log_{2,3} 1$</td><td>3</td><td>$-\frac{1}{3}$</td></tr><tr><td>Г</td><td>$\log_{0,5} \sqrt[3]{2}$</td><td>4</td><td>-2</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	Логарифм		Значение		А	$\log_3 81$	1	0	Б	$\log_{0,5} 4$	2	4	В	$\log_{2,3} 1$	3	$-\frac{1}{3}$	Г	$\log_{0,5} \sqrt[3]{2}$	4	-2	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Логарифм		Значение																												
А	$\log_3 81$	1	0																											
Б	$\log_{0,5} 4$	2	4																											
В	$\log_{2,3} 1$	3	$-\frac{1}{3}$																											
Г	$\log_{0,5} \sqrt[3]{2}$	4	-2																											
А	Б	В	Г																											
32	Установите соответствие между логарифмами и их числовыми значениями. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Логарифм</th><th colspan="2">Значение</th></tr><tr><td>А</td><td>$\log_3 27$</td><td>1</td><td>0</td></tr><tr><td>Б</td><td>$\log_{0,5} 8$</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	Логарифм		Значение		А	$\log_3 27$	1	0	Б	$\log_{0,5} 8$	2	3	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г												
Логарифм		Значение																												
А	$\log_3 27$	1	0																											
Б	$\log_{0,5} 8$	2	3																											
А	Б	В	Г																											

	<table><tr><td>В</td><td>$\text{Log}_{3,5}1$</td><td>3</td><td>$-\frac{1}{4}$</td></tr><tr><td>Г</td><td>$\log_{0,5}\sqrt[4]{2}$</td><td>4</td><td>-3</td></tr></table>	В	$\text{Log}_{3,5}1$	3	$-\frac{1}{4}$	Г	$\log_{0,5}\sqrt[4]{2}$	4	-3	
В	$\text{Log}_{3,5}1$	3	$-\frac{1}{4}$							
Г	$\log_{0,5}\sqrt[4]{2}$	4	-3							
<i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>										
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ										
33	Ордината точки, полученной поворотом точки (1; 0) вокруг начала координат на угол α называется ... <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин.</i>	Ответ:								
34	Абсцисса точки, полученной поворотом точки (1; 0) вокруг начала координат на угол α называется ... <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин.</i>	Ответ:								

ОД.01.09 Основы безопасности и защиты Родины (1 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																								
Инструкция. Прочитайте текст и выберите правильный ответ																										
35	Воздействие, какого поражающего фактора ядерного взрыва может вызвать ожоги кожи, поражение глаз и пожары? 1) проникающая радиация. 2) световое излучение. 3) электромагнитный импульс Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:																								
36	Какой калибр АК-74? 1) 7.62 2) 5.45 3) 5.56 4) 12.7 Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:																								
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																										
37	Установите соответствие между описанием и причиной К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><thead><tr><th colspan="2">Описание</th><th colspan="2">Причина</th></tr></thead><tbody><tr><td>А</td><td>служит для возвращения затворной рамы с затвором в переднее положение.</td><td>1</td><td>Затвор</td></tr><tr><td>Б</td><td>Служит для соединения частей и механизмов автомата, для обеспечения закрывания канала ствола затвором и запираения затвора</td><td>2</td><td>Возвратный механизм</td></tr><tr><td>В</td><td>Уменьшает величину звука и пламени при выстреле</td><td>3</td><td>Ствольная коробка</td></tr></tbody></table>	Описание		Причина		А	служит для возвращения затворной рамы с затвором в переднее положение.	1	Затвор	Б	Служит для соединения частей и механизмов автомата, для обеспечения закрывания канала ствола затвором и запираения затвора	2	Возвратный механизм	В	Уменьшает величину звука и пламени при выстреле	3	Ствольная коробка	Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Описание		Причина																								
А	служит для возвращения затворной рамы с затвором в переднее положение.	1	Затвор																							
Б	Служит для соединения частей и механизмов автомата, для обеспечения закрывания канала ствола затвором и запираения затвора	2	Возвратный механизм																							
В	Уменьшает величину звука и пламени при выстреле	3	Ствольная коробка																							
А	Б	В	Г																							

	<table><tr><td>Г</td><td>служит для досылания патрона в патронник, запираения канала ствола, разбивания капсюля и извлечения из патронника гильзы (патрона)</td><td>4</td><td>Пламегаситель</td></tr></table>	Г	служит для досылания патрона в патронник, запираения канала ствола, разбивания капсюля и извлечения из патронника гильзы (патрона)	4	Пламегаситель																																	
Г	служит для досылания патрона в патронник, запираения канала ствола, разбивания капсюля и извлечения из патронника гильзы (патрона)	4	Пламегаситель																																			
	Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.																																					
38	Установите соответствие между описанием и причиной К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Описание</th><th colspan="2">Причина</th></tr><tr><td>А</td><td>Ощущение неравенства в отношениях или решениях</td><td>1</td><td>Недопонимание</td></tr><tr><td>Б</td><td>Защита тела от высокой температуры</td><td>2</td><td>Несоответствие интересов</td></tr><tr><td>В</td><td>Ошибки в восприятии намерений или слов собеседника</td><td>3</td><td>Эмоциональная реакция</td></tr><tr><td>Г</td><td>Сильные чувства, мешающие рациональному мышлению</td><td>4</td><td>Личные обиды</td></tr><tr><td>Д</td><td>Нереализованные ожидания и недовольства.</td><td>5</td><td>Несправедливость</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.			Описание		Причина		А	Ощущение неравенства в отношениях или решениях	1	Недопонимание	Б	Защита тела от высокой температуры	2	Несоответствие интересов	В	Ошибки в восприятии намерений или слов собеседника	3	Эмоциональная реакция	Г	Сильные чувства, мешающие рациональному мышлению	4	Личные обиды	Д	Нереализованные ожидания и недовольства.	5	Несправедливость	Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г	Д					
Описание		Причина																																				
А	Ощущение неравенства в отношениях или решениях	1	Недопонимание																																			
Б	Защита тела от высокой температуры	2	Несоответствие интересов																																			
В	Ошибки в восприятии намерений или слов собеседника	3	Эмоциональная реакция																																			
Г	Сильные чувства, мешающие рациональному мышлению	4	Личные обиды																																			
Д	Нереализованные ожидания и недовольства.	5	Несправедливость																																			
А	Б	В	Г	Д																																		
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ																																						
39	Вставьте пропущенное слово _____ – строй, в котором военнослужащие одной шеренги расположены в затылок военнослужащим другой шеренги на дистанцию одного шага (вытянутой руки, наложенной ладонью на плечо впереди стоящего военнослужащего). Шеренги называются первой и второй. При повороте строя название шеренги не изменяется. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 2 мин.			Ответ:																																		
40	Короткое огнестрельное оружие, из которого стреляют одною рукою – _____ . Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 2 мин.			Ответ:																																		
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ																																						
41	Классифицируйте ДТП по степени тяжести последствий Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин.			Ответ:																																		
42	Опишите основные виды природных и техногенных чрезвычайных ситуаций, а также действия, которые необходимо предпринять для обеспечения безопасности в этих ситуациях. Тип вопроса: открытый.			Ответ:																																		

	Время выполнения: 7 мин.	

ОД.01.10 Физика (1 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и напишите краткий ответ																														
43	 – изменение положения тела в пространстве относительно других тел с течением времени. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:																												
44	... – это движение вдоль прямой, при котором тело за одинаковые промежутки времени совершает одинаковые перемещения Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
45	Соотнесите физическую величину и единицу измерения этой физической величины. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Величина</th><th colspan="2">Единица измерения</th></tr><tr><td>А</td><td>Заряд</td><td>1</td><td>ампер</td></tr><tr><td>Б</td><td>Сила тока</td><td>2</td><td>кулон</td></tr><tr><td>В</td><td>Напряжение</td><td>3</td><td>Ом</td></tr><tr><td>Г</td><td>Сопротивление</td><td>4</td><td>вольт</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	Величина		Единица измерения		А	Заряд	1	ампер	Б	Сила тока	2	кулон	В	Напряжение	3	Ом	Г	Сопротивление	4	вольт	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Величина		Единица измерения																												
А	Заряд	1	ампер																											
Б	Сила тока	2	кулон																											
В	Напряжение	3	Ом																											
Г	Сопротивление	4	вольт																											
А	Б	В	Г																											
46	Соотнесите физическую величину и единицу измерения этой физической величины. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Величина</th><th colspan="2">Единица измерения</th></tr><tr><td>А</td><td>Внутреннее сопротивление</td><td>1</td><td>ампер</td></tr><tr><td>Б</td><td>Электродвижущая сила(ЭДС)</td><td>2</td><td>ом</td></tr><tr><td>В</td><td>Сила тока</td><td>3</td><td>ватт</td></tr><tr><td>Г</td><td>Мощность тока</td><td>4</td><td>вольт</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	Величина		Единица измерения		А	Внутреннее сопротивление	1	ампер	Б	Электродвижущая сила(ЭДС)	2	ом	В	Сила тока	3	ватт	Г	Мощность тока	4	вольт	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Величина		Единица измерения																												
А	Внутреннее сопротивление	1	ампер																											
Б	Электродвижущая сила(ЭДС)	2	ом																											
В	Сила тока	3	ватт																											
Г	Мощность тока	4	вольт																											
А	Б	В	Г																											
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы																														
47	Для определения влажности воздуха применяются приборы 1) динамометр 2) психрометр 3) спидометр 4) гигрометр Тип вопроса: закрытый.	Ответ:																												

	<i>Время выполнения: 2 мин.</i>	
48	Какие свойства характерны для кристаллических тел 1)капиллярность 2)анизотропия 3)определенная температура плавления 4)текучесть <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин.</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте вопрос и запишите краткий ответ		
49	Почему при использовании тепловых двигателей возникает вопрос охраны окружающей среды? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 3 мин.</i>	Ответ:
50	Что такое тепловой двигатель и каково его применение? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 3 мин.</i>	Ответ:

ОД.02.01 Иностранный язык (1 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																				
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы																						
51	Выделите из данных слов все существительные в единственном числе: 1. city 2. oxen 3. teeth 4. tooth Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.	Ответ:																				
52	Укажите, в каком времени употреблены глаголы в данном предложении. Yesterday Sue was walking along the road when she met James. 1. Past Continuous 2. Past Simple 3. Present Perfect 4. Present Simple Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:																				
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																						
53	Подберите слова к их значениям. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Слово</th><th colspan="2">Значение</th></tr><tr><td>А</td><td>food prepared in a particular way, typical of a particular area</td><td>1</td><td>meal</td></tr><tr><td>Б</td><td>things that people eat, such as</td><td>2</td><td>dish</td></tr></table>	Слово		Значение		А	food prepared in a particular way, typical of a particular area	1	meal	Б	things that people eat, such as	2	dish	Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Слово		Значение																				
А	food prepared in a particular way, typical of a particular area	1	meal																			
Б	things that people eat, such as	2	dish																			
А	Б	В	Г																			

		vegetables and meat			
	В	the separate stages in which a meal is served	3	food	
	Г	food which is eaten at the same time each day	4	course	
<i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>					
54	Сопоставьте краткие ответы с вопросами. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:				Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
	Вопрос		Краткий ответ		
	А	Is it warm today?	1	Yes, she is.	
	Б	Does he love her?	2	Yes, he does.	
	В	Is she swimming now?	3	Yes, I am.	
	Г	Are you a student?	4	Yes, it is.	
<i>Тип вопроса: закрытый</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>					

ОД.02.02 Информатика (1 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
55	Укажите признаки содержательного подхода измерения информации: 1) количество информации определяется объёмом знаний, который она в себе содержит. 2) объём информации зависит от используемого алфавита и количества символов в тексте. 3) когда возможные события имеют различные вероятности реализации. 4) информативность сообщения характеризуется содержащейся в нём полезной информацией — той частью сообщения, которая снимает полностью или уменьшает неопределённость какой-либо ситуации. <i>Тип задания: закрытый</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>	Ответ:
56	Что изучает информатика? 1) компьютерные сети и программы; 2) конструкцию компьютера и его взаимосвязь с внешним миром; 3) закономерность процессов управления и передачи информации; 4) способы представления, накопления, обработки информации с помощью технических средств. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин.</i>	Ответ:

Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
57	Выберите черты, характерные для такой единицы как килобайт. 1) единица измерения объема информации, равная 1024 байтам. 2) единица измерения количества цифровой информации; может обозначать 106 или 220 байт. 3) обычно используются для измерения небольших объемов данных, таких как текстовые файлы, электронные таблицы и небольшие изображения. 4) используются для измерения средних размеров файлов, например, аудио, фото высокого качества и небольших видеороликов <i>Тип задания: закрытый</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>	
58	 процесс преобразования данных из одной формы в другую для удобства передачи, хранения или обработки. <i>Тип задания: открытый.</i> <i>Время выполнения: 10 мин.</i>	Ответ:

ОД.02.03 Химия (1 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа				
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы						
59	Укажите номер периода и группы, в которых расположен кремний: 1) II 2) IV 3) III 4) V Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:				
60	Заряд ядра атома магния и его относительная атомная масса: 1) 12 2) + 12 3) 24 4) + 24 Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:				
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность						
61	Из приведенного списка выберите три металла и расположите их в порядке усиления основных свойств высшего гидроксида. Запишите в поле ответа номера выбранных элементов в нужной последовательности: 1) Ca 2) O 3) Zn 4) Fe Тип вопроса: закрытый.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				

		Время выполнения: 5 мин.																															
62	Из приведенного списка выберите три металла и расположите их в порядке усиления основных свойств высшего оксида. Запишите в поле ответа номера выбранных элементов в нужной последовательности: 1) Zn 2) O 3) Ca 4) Fe Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.			Запишите соответствующую последовательность цифр слева на право: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																													
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																																	
63	Установите соответствие между названием соединения и соответствующим классом неорганических веществ: К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Название соединения</th><th colspan="2">Класс неорганических веществ</th></tr><tr><td>А</td><td>гидроксид лития</td><td>1</td><td>одноосновная кислота</td></tr><tr><td>Б</td><td>оксид цинка</td><td>2</td><td>щелочь</td></tr><tr><td>В</td><td>соляная кислота</td><td>3</td><td>амфотерный оксид</td></tr><tr><td>Г</td><td>сульфат натрия</td><td>4</td><td>средняя соль</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.			Название соединения		Класс неорганических веществ		А	гидроксид лития	1	одноосновная кислота	Б	оксид цинка	2	щелочь	В	соляная кислота	3	амфотерный оксид	Г	сульфат натрия	4	средняя соль	Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>		А	Б	В	Г				
Название соединения		Класс неорганических веществ																															
А	гидроксид лития	1	одноосновная кислота																														
Б	оксид цинка	2	щелочь																														
В	соляная кислота	3	амфотерный оксид																														
Г	сульфат натрия	4	средняя соль																														
А	Б	В	Г																														
64	Установите соответствие между названием соединения и соответствующим классом неорганических веществ. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Название соединения</th><th colspan="2">Класс неорганических веществ</th></tr><tr><td>А</td><td>азотная кислота</td><td>1</td><td>одноосновная кислота</td></tr><tr><td>Б</td><td>оксид алюминия</td><td>2</td><td>щелочь</td></tr><tr><td>В</td><td>гидроксид калия</td><td>3</td><td>амфотерный оксид</td></tr><tr><td>Г</td><td>сульфид натрия</td><td>4</td><td>средняя соль</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.			Название соединения		Класс неорганических веществ		А	азотная кислота	1	одноосновная кислота	Б	оксид алюминия	2	щелочь	В	гидроксид калия	3	амфотерный оксид	Г	сульфид натрия	4	средняя соль	Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>		А	Б	В	Г				
Название соединения		Класс неорганических веществ																															
А	азотная кислота	1	одноосновная кислота																														
Б	оксид алюминия	2	щелочь																														
В	гидроксид калия	3	амфотерный оксид																														
Г	сульфид натрия	4	средняя соль																														
А	Б	В	Г																														
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ																																	
65	... – бинарные соединения химического элемента с кислородом в степени окисления -2, в котором сам кислород связан только с менее электроотрицательным элементом. Ответ запишите словом или формулой вещества. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 3 мин.			Ответ:																													
66	... –это сложные химические вещества, состоящие из одного или нескольких атомов водорода, способных замещаться атомами металла, и кислотных остатков. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 3 мин.			Ответ:																													
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ																																	

67	Фосфат натрия – Na_3PO_4 – химическое соединение соль ортофосфорной кислоты, используется в качестве фосфатного удобрения. Вычислите в процентах массовую долю фосфора в фосфате натрия. Запишите число с точностью до целых. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 10 мин.</i>	Ответ:
68	Фосфат натрия – Na_3PO_4 – химическое соединение соль ортофосфорной кислоты, используется в качестве фосфатного удобрения. Вычислите в процентах массовую долю кислорода в фосфате натрия. Запишите число с точностью до целых. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 10 мин.</i>	Ответ:

ОПЦ.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (1 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы																														
69	Как называется комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде: А) дезинсекция Б) дератизация В) дезинфекция Г) дезинфекция, применение дезинфицирующих средств Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.	Ответ:																												
70	Коэффициент калорийности при сжигании белка в организме равен: А) 4,0 ккал Б) 9, 0 ккал В) 5,6ккал Г) 8,0 ккал Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и установление соответствие																														
71	Установите соответствие энергетической ценности 1 грамма пищевых веществ: <table><tr><th colspan="2">Пищевые вещества</th><th colspan="2">Энергетическая ценность</th></tr><tr><td>А</td><td>Жиры</td><td>1</td><td>4,1 ккал</td></tr><tr><td>Б</td><td>Углеводы</td><td>2</td><td>9,0 ккал</td></tr><tr><td>В</td><td>Витамины</td><td>3</td><td>3,75 ккал</td></tr><tr><td>Г</td><td>Белки</td><td>4</td><td>Биологический регулятор процессов в организме</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый.	Пищевые вещества		Энергетическая ценность		А	Жиры	1	4,1 ккал	Б	Углеводы	2	9,0 ккал	В	Витамины	3	3,75 ккал	Г	Белки	4	Биологический регулятор процессов в организме	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Пищевые вещества		Энергетическая ценность																												
А	Жиры	1	4,1 ккал																											
Б	Углеводы	2	9,0 ккал																											
В	Витамины	3	3,75 ккал																											
Г	Белки	4	Биологический регулятор процессов в организме																											
А	Б	В	Г																											

	<i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>																						
72	Установите соответствие ПОНЯТИЕ и ОПРЕДЕЛЕНИЕ				<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>			А	Б	В													
					А	Б	В																
	<table><tr><td colspan="2">Понятие</td><td colspan="2">Определение</td></tr><tr><td>А</td><td>Авитаминоз</td><td>1</td><td>отсутствие витаминов</td></tr><tr><td>Б</td><td>Гиповитаминоз</td><td>2</td><td>избыточное потребление витаминов</td></tr><tr><td>В</td><td>Гипервитаминоз</td><td>3</td><td>недостаточное потребление витаминов</td></tr></table>				Понятие		Определение		А	Авитаминоз	1	отсутствие витаминов	Б	Гиповитаминоз	2	избыточное потребление витаминов	В	Гипервитаминоз	3	недостаточное потребление витаминов			
Понятие		Определение																					
А	Авитаминоз	1	отсутствие витаминов																				
Б	Гиповитаминоз	2	избыточное потребление витаминов																				
В	Гипервитаминоз	3	недостаточное потребление витаминов																				
	<i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>																						
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ																							
73	... – распределение пищи в течении дня по времени, калорийности и объёму, т.е. кратность приемов пищи и интервалов между ними. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>				Ответ:																		
74	Бактериальная клетка в своем строении имеет оболочку в виде клеточной стенки, клеточную мембрану, ворсинки, жгутики, цитоплазму, рибосомы, запасные питательные вещества, нуклеоид, ДНК, РНК. Укажите из каких веществ состоит оболочка и цитоплазма бактерии. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>				Ответ:																		

ОПЦ.03 Техническое оснащение и организация рабочего места (1 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
75	По характеру деятельности предприятия общественного питания: 1) частные 2) заготовочные 3) доготовочные 4) с полным производственным циклом <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
76	По ассортименту выпускаемой продукции предприятия общественного питания: 1) универсальные 2) сезонные 3) специализированные 4) узкоспециализированные <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:

Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																																		
77	При обработке овощей используется различные виды оборудования, инструментов, инвентаря. Соотнесите технологический процесс и вид оборудования, которой целесообразно применять. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Технологический процесс</th><th colspan="2">Вид оборудования</th></tr><tr><td>А</td><td>Очистка</td><td>1</td><td>Ванны, душевое устройство</td></tr><tr><td>Б</td><td>Доочистка</td><td>2</td><td>МОК-125, -250, -300</td></tr><tr><td>В</td><td>Мойка</td><td>3</td><td>Стол с отверстиями для отходов и овощей</td></tr><tr><td>Г</td><td>Нарезка</td><td>4</td><td>МРО-50-200, МРО-350</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин				Технологический процесс		Вид оборудования		А	Очистка	1	Ванны, душевое устройство	Б	Доочистка	2	МОК-125, -250, -300	В	Мойка	3	Стол с отверстиями для отходов и овощей	Г	Нарезка	4	МРО-50-200, МРО-350	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>		А	Б	В	Г				
Технологический процесс		Вид оборудования																																
А	Очистка	1	Ванны, душевое устройство																															
Б	Доочистка	2	МОК-125, -250, -300																															
В	Мойка	3	Стол с отверстиями для отходов и овощей																															
Г	Нарезка	4	МРО-50-200, МРО-350																															
А	Б	В	Г																															
78	Соотнесите современную классификацию предприятий общественного питания. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Техническое средство</th><th colspan="2">Форма обучения</th></tr><tr><td>А</td><td>Streetfood</td><td>1</td><td>«ресторанный дворик», много точек питания в одном месте</td></tr><tr><td>Б</td><td>Food court</td><td>2</td><td>Еда с собой, еда на вынос</td></tr><tr><td>В</td><td>Free flow</td><td>3</td><td>«уличная еда», точки уличного питания, преимущественно на монопродукте</td></tr><tr><td>Г</td><td>Food to go</td><td>4</td><td>«свободный доступ», свободное перемещение гостей с возможностью выбора блюд</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин				Техническое средство		Форма обучения		А	Streetfood	1	«ресторанный дворик», много точек питания в одном месте	Б	Food court	2	Еда с собой, еда на вынос	В	Free flow	3	«уличная еда», точки уличного питания, преимущественно на монопродукте	Г	Food to go	4	«свободный доступ», свободное перемещение гостей с возможностью выбора блюд	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>		А	Б	В	Г				
Техническое средство		Форма обучения																																
А	Streetfood	1	«ресторанный дворик», много точек питания в одном месте																															
Б	Food court	2	Еда с собой, еда на вынос																															
В	Free flow	3	«уличная еда», точки уличного питания, преимущественно на монопродукте																															
Г	Food to go	4	«свободный доступ», свободное перемещение гостей с возможностью выбора блюд																															
А	Б	В	Г																															
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ																																		
79	... – предприятие (объект) питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая фирменные блюда и изделия, алкогольных, прохладительных, горячих и других видов напитков, кондитерских и хлебобулочных изделий, покупных товаров Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин				Ответ:																													
80	... – предприятие общественного питания, оборудованное барной стойкой и реализующее в зависимости от специализации горячие и прохладительные напитки, коктейли, холодные и горячие закуски и блюда в ограниченном ассортименте.				Ответ:																													

	покупные товары, алкогольные и(или) безалкогольные напитки <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
81	Обоснуйте выбор цеховой структуры производства для предприятий общественного питания <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
82	Обоснуйте необходимость предварительной обработки овощей (калибровки и мойки) перед очисткой в картофелеочистительной машине. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
83	Работники предприятий общественного питания обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены: 1) перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку; 2) регулярно делать оздоровительную зарядку; 3) курить и принимать пищу только на рабочем месте; 4) работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
84	При возникновении аварийной ситуации в предприятии общественного питания необходимо: 1) оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся; 2) включить сирену; 3) немедленно выключить оборудование; 4) оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости вызвать бригаду скорой медицинской помощи <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:

ОПЦ.06 Охрана труда (1 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
85	Существуют такие виды инструктажей: 1) вводный 2) первичный 3) вторичный 4) целевой <i>Тип вопроса: закрытый.</i>	Ответ:

	<i>Время выполнения: 2 мин</i>																													
86	Основными направлениями государственной политики в области охраны труда являются: 1) обеспечение приоритета сохранения жизни и здоровья работников; 2) принятие и реализация федеральных законов и иных нормативных правовых актов РФ, субъектов РФ в области охраны; 3) координация деятельности в области охраны труда, охраны окружающей среды и других видов экономической и социальной деятельности; 4) обеспечение своевременного налогообложения предприятий общественного питания <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
87	Существует различное значение сигнальных цветов согласно ГОСТ Р 12.4.026-2001. Соотнесите значение сигнальных цветов с сигнальными цветами. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Сигнальные цвета</th><th colspan="2">Значение сигнальных цветов</th></tr><tr><td>А</td><td>Красный</td><td>1</td><td>Информация, указание</td></tr><tr><td>Б</td><td>Желтый</td><td>2</td><td>Непосредственная опасность, запрещение</td></tr><tr><td>В</td><td>Зеленый</td><td>3</td><td>Безопасность, разрешение</td></tr><tr><td>Г</td><td>Синий</td><td>4</td><td>Возможная опасность, внимание</td></tr></table> <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Сигнальные цвета		Значение сигнальных цветов		А	Красный	1	Информация, указание	Б	Желтый	2	Непосредственная опасность, запрещение	В	Зеленый	3	Безопасность, разрешение	Г	Синий	4	Возможная опасность, внимание	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Сигнальные цвета		Значение сигнальных цветов																												
А	Красный	1	Информация, указание																											
Б	Желтый	2	Непосредственная опасность, запрещение																											
В	Зеленый	3	Безопасность, разрешение																											
Г	Синий	4	Возможная опасность, внимание																											
А	Б	В	Г																											
88	Существует различные виды ответственности за нарушение законодательства по охране труда. Соотнесите виды ответственности с видами взысканий. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Виды ответственности</th><th colspan="2">Виды взысканий</th></tr><tr><td>А</td><td>Уголовная</td><td>1</td><td>Лишение свободы или исправительно-трудовые работы</td></tr><tr><td>Б</td><td>Материальная</td><td>2</td><td>Увольнение, налагается представителями госнадзора</td></tr><tr><td>В</td><td>Административная</td><td>3</td><td>Штраф, лишение премии</td></tr><tr><td>Г</td><td>Дисциплинарная</td><td>4</td><td>Выговор, налагается</td></tr></table>	Виды ответственности		Виды взысканий		А	Уголовная	1	Лишение свободы или исправительно-трудовые работы	Б	Материальная	2	Увольнение, налагается представителями госнадзора	В	Административная	3	Штраф, лишение премии	Г	Дисциплинарная	4	Выговор, налагается	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Виды ответственности		Виды взысканий																												
А	Уголовная	1	Лишение свободы или исправительно-трудовые работы																											
Б	Материальная	2	Увольнение, налагается представителями госнадзора																											
В	Административная	3	Штраф, лишение премии																											
Г	Дисциплинарная	4	Выговор, налагается																											
А	Б	В	Г																											

			должностным лицом ПОП		
				<i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ					
89	... – документ, законодательный акт, в котором установлены права и обязанности работодателей и работников в области охраны труда <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>			Ответ:	
90	... – это специфические заболевания, возникающие в результате длительного воздействия на работающих характерных для данного производства или профессии внешних вредных факторов. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>			Ответ:	
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ					
91	Микроклимат производственных помещений – это метеорологические условия внутренней среды, определяемые действующими на организм человека сочетаниями температуры, относительной влажности и скорости движения воздуха, а также теплового облучения и температуры поверхностей и технологического оборудования. Обоснуйте необходимость соблюдения норм микроклимата для предприятий общественного питания. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>			Ответ:	
92	Первую помощь пострадавшему при несчастном случае до прибытия врача должны оказать оказавшиеся рядом с ним работающие. Обоснуйте, почему каждый работник обязан знать практические приемы оказания первой помощи. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>			Ответ:	

ОПЦ.10 Деловой русский язык и культура речи (1 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильный ответ		
93	Язык – это: а) набор текстов; б) знание правил; в) знаковая система; г) исторически обусловленная совокупность общеупотребительных языковых средств. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин.</i>	Ответ:
94	Какие средства невербальной существуют?	

	а) жестикуляция. б) устная речь. в) письменная речь. г) мимика. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>	
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
95	 – функциональный вариант русского литературного языка, который обслуживает сферу официально-делового общения и бизнес-коммуникации. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 8 мин.</i>	Ответ:
96	 – совокупность нравственных норм, правил и представлений, регулирующих поведение и отношения людей в процессе совместной деятельности <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>	
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
97	Обоснуйте высказывание отечественного исследователя Л.В. Щербы «Для официально-делового стиля характерны точность и языковой стандарт, то есть стремление к реализации мыслительных процессов с использованием готовых языковых клише». <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 10 мин.</i>	Ответ:
98	Отечественный исследователь В.И. Аннушкин, отмечая роль этического компонента в деловой речи указывал: без философско-этической базы обучение риторике и её использование превращается либо в манипуляцию сознанием аудитории, либо в «праздноворение». Подтвердите мысль данного ученого. <i>Тип вопроса: открытый</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	

ОПЦ.12 Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности (1 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
99	По признакам законности предпринимательство подразделяется на: 1) законное; 2) незаконное; 3) лжепредпринимательство; 4) нет верного ответа. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 1 мин.</i>	Ответ:
100	Укажите виды договорных объединений: 1) концерн;	Ответ:

	2) ассоциация; 3) корпорация; 4) консорциум. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 1 мин.</i>	
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
101	Назовите виды уставных объединений: 1) концерн; 2) ассоциация; 3) корпорация; 4) консорциум. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 1 мин.</i>	Ответ:
102	К среде косвенного воздействия относят: 1) уровень цен; 2) инфляция; 3) банковская политика; 4) конкурентов. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 1 мин.</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
103	К среде прямого воздействия относят: 1) стабильность развития общества и государства; 2) традиции, культурные ценности; 3) законы и государственные органы; 4) конкурентов. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 1 мин.</i>	Ответ:
104	Среду организации можно разделить на: 1) мегасреду; 2) мезосреду; 3) микросреду; 4) макросреду. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 1 мин.</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
105	К рыночным угрозам относят: 1) резкий рост спроса; 2) снижение рождаемости; 3) рост налогов; 4) выход на рынок новых конкурентов. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 1 мин.</i>	Ответ:
106	К рыночным возможностям относят: 1) ухудшение позиций конкурентов; 2) появление новых технологий производства продукции; 3) рост уровня доходов населения; 4) изменение вкусов покупателей. <i>Тип вопроса: закрытый.</i>	Ответ:

	<i>Время выполнения: 1 мин.</i>	
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
107	... – это отражение в сознании предпринимателя присущего потребителю желания иметь тот или иной товар или услуга, который будет произведен предпринимателем. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 1 мин.</i>	Ответ:
108	... – это идея, которая может быть использована для построения новой компании или нового направления деятельности в уже работающей компании. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 1 мин.</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
109	... – это физическое лицо, зарегистрированное в установленном законом порядке и осуществляющее предпринимательскую деятельность без образования юридического лица. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 1 мин.</i>	Ответ:
110.	... – это организация, созданная в установленном законом порядке и осуществляющая хозяйственную деятельность в целях удовлетворения общественных потребностей. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 1 мин.</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
111	Коммерческие организации – это ... <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 1 мин.</i>	Ответ:
112	Некоммерческие организации – это ... <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 1 мин.</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
113	... – это деятельность уполномоченного федерального органа исполнительной власти, связанная с внесением в государственные реестры сведений о создании, реорганизации и ликвидации юридических лиц, приобретении физическими лицами статуса индивидуального предпринимателя, прекращении физическими лицами деятельности в качестве индивидуальных предпринимателей, иных сведений о юридических лицах и об индивидуальных предпринимателях. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 1 мин.</i>	Ответ:
114	... – это обязанность совершить определенные действия, направленные на восстановление неисполненных обязательств, нарушений прав хозяйствующих	Ответ:

	субъектов, клиентов, работников и (или) государства. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 1 мин.</i>	
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
115	Обоснуйте, что представляет собой прибыль от реализации продукции (работ, услуг) и как она рассчитывается. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 1 мин.</i>	Ответ:
116	Обоснуйте, что относят к внереализационным доходам предприятия. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 1 мин.</i>	Ответ:
117	Обоснуйте, что относят к внереализационным расходам предприятия. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 1 мин.</i>	Ответ:
118	Обоснуйте, что представляют собой финансовые результаты от внереализационных операций. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 1 мин.</i>	Ответ:
119	Обоснуйте, о чем может судить показатель рентабельности. Как рассчитывается показатель рентабельности продукции. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 1 мин.</i>	Ответ:
120	Обоснуйте, что представляют собой способы снижения рисков или методы (приёмы, способы) управления рисками, средства разрешения рисков, методы (способы) воздействия на риск. <i>Тип вопроса: открытый..</i> <i>Время выполнения: 1 мин.</i>	Ответ:
121	Обоснуйте, как может покрываться ущерб в зависимости от условий страхования, от чего зависит соотношение между страховым возмещением, ущербом и страховой суммой, а также перечислите три системы страхового обеспечения, применяемые в практике имущественного страхования в РФ. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 1 мин.</i>	Ответ:
122	Обоснуйте оценку бизнес-идеи с точки зрения ответа на вопрос: «Какие есть преимущества и недостатки бизнес-идеи». <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 1 мин.</i>	Ответ:

МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов (1 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
123	К механическим способам обработки сырья и полуфабрикатов относят: 1) измельчение (дробление или нарезка) 2) брожение 3) очистка 4) ферментирование <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
124	К гидромеханическим способам обработки сырья и полуфабрикатов относят: 1) промывание 2) замачивание 3) дробление 4) панирование <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа		
125	При организации рабочего места для нарезки порционных полуфабрикатов из говядины на производственный стол укладывают доску. Какую доску нужно использовать? 1) «СО», зеленая; 2) «СР», синяя; 3) «СМ», красная; 4) любая. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	Ответ:
126	При организации рабочего места для нарезки овощей на производственный стол укладывают доску. Какую доску нужно использовать? 1) «СО», зеленая; 2) «СР», синяя; 3) «СМ», красная; 4) любая. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
127	... – пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
128	... – пищевые и технические остатки, образующиеся в	Ответ:

	процессе механической кулинарной обработки. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
129	Мясо-рыбные цеха организуются в предприятиях средней мощности с полным производственным циклом. В этих цехах предусматривается обработка мяса, птицы, рыбы в одном помещении. Обоснуйте необходимость организации отдельных потоков обработки мяса, птицы и рыбы, отдельного оборудования, инструмента и инвентаря. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
130	Согласно санитарно-эпидемиологических правил в ПОП запрещается принимать продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность. Обоснуйте необходимость проверки документов при приемке продовольственного сырья и пищевых продуктов. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

ОД.01.01 Русский язык (2 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
131	Укажите предложения, в которых нужно поставить одну запятую. Запишите номера этих предложений. 1) Ночью ветер злится да стучит в окно. 2) В голове шумело не то от воя и свиста бури не то от радостного волнения. 3) Мы увидели несколько деревьев вдали да тени туч на влажной траве. 4) Работа шла быстро и весело и проект был вовремя закончен. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 1-3 мин.</i>	Ответ:
132	Найдите предложения, в которых двоеточие ставится в соответствии с одним и тем же правилом пунктуации. Запишите номера этих предложений. 1) О связях Александра Николаевича Островского с Рыбинским театром говорит известный факт: в 1880 году запретили пьесу великого драматурга «Василиса Мелентьева». 2) Цензура посчитала так: это произведение якобы подрывает «авторитет царской власти». 3) Эта просьба заключалась в следующем: во что бы то ни стало надо выхлопотать разрешение на постановку этой пьесы в Рыбинске. 4) Драматург не замедлил с ответом: «Разрешение на	Ответ:

	"Василису Мелентьеву" я готов дать с большим удовольствием». Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.					
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность						
133	В какой последовательности нужно расположить предложения, чтобы получился текст? Ответ запишите. 1. Сюда входит внеязыковое содержание текста и совокупность языковых средств, с помощью которых оно передаётся. 2. Условно их можно разделить, как это делают психологи, на две группы: объективные и субъективные. 3. Современная психология и психолингвистика определяют ряд факторов, влияющих на восприятие текста. 4. К объективным относятся свойства и качества самого текста. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5-10 мин.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				
134	В какой последовательности нужно расположить предложения, чтобы получился текст? Ответ запишите. 1. Гипотезы эти интересны и увлекательны, но им недостаёт одного – убедительности. 2. В печати не раз появлялись статьи, авторы которых пробуют объяснить отдельные загадки древней истории с помощью гипотезы о космических пришельцах. 3. На их фоне предположение о вторжениях инопланетян выглядит чистой фантастикой, а не научной гипотезой. 4. Есть более разумные объяснения исторических загадок древности. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5-10 мин.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ						
135	Заполните пропуски в предложениях, вставляя соответствующие слова – ответы. Предложение — это основная синтаксическая единица, содержащая сообщение о чем-либо, вопрос или побуждение. В отличие от словосочетаний предложение имеет _____, состоящую из главных _____ членов _____ предложения (_____) или одного из них. По количеству грамматических основ предложения делятся на _____ и _____. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 5-10 мин	Ответ:				
136	Заполните пропуски в предложениях, вставляя соответствующие слова – ответы. Словосочетание — соединение двух или нескольких самостоятельных слов, связанных по _____ и _____, служащее для расчленённого обозначения единого понятия (предмета, качества,	Ответ:				

	действия и др.). В зависимости от того, какой частью речи выражено главное слово, выделяют несколько типов словосочетаний: глагольные, _____, _____. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 5-10 мин	
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
137	Спишите текст, вставляя пропущенные знаки препинания, буквы. Определите функциональный стиль речи, к которому относится данный текст. Прокомментируйте свой ответ письменно, используя примеры из текста. 1. Книга это духовное завещание одного поколения другому совет ум_рающего старца юноше начинающему жить; приказ, передава_мый часовым отправляющимся на отдых, часовому заступающему на его место... 2. Вся жизнь человечества последовательно оседала в книге племени люди государства исчезали, а книга ост_валась. 3. Она росла вместе с человечеством, в ней кристаллизировались все учения потр_савшие умы, и все страсти, потр_савшие сердца 4. Но в книге не одно прошлое она составляет документ, по которому мы вводим во владения настоящего, во владения всей суммы истин и усилий, найде_ых страданиями и облитых иногда кровавым потом; она программа будущего. 5. Итак, будем уважать книгу! Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 5-10 мин.	Ответ:
138	Спишите текст, вставляя пропущенные знаки препинания, буквы (подчеркните их), раскрывая скобки. Определите функциональный стиль речи, к которому относится данный текст. Прокомментируйте свой ответ письменно, используя примеры из текста. 1. Земля колыбель человечества – говорил К.Э. Циолковский. 2. Земля родина человечества. 3. А что для человека может быть дороже Родины! 4. Ведь Родина это (н_) только место, где ты р_дился, (н_) только точка на географической карте. 5. Холмы и овраги луга и озера реки и степи стога и скирды хлеба все это в зрелом возр_сте складывается в совершен_о конкретное понятие – Родина, и чу_ства, которые испытывает человек, общаясь с природой, и сост_вляют ту основу, которая определяет человека как личность. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 5-10 мин.	Ответ:

ОД.01.03 История (2 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите правильный ответ		
139	Укажите дату начала Великой Отечественной войны. 1) 22 июня 1941 г. 2) 5 декабря 1941 г.	Ответ:

	3) 7 июля 1941 г. 4) 7 декабря 1941 г. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 3 мин.</i>	
140	В каком сражении войскам нацистской Германии было нанесено первое стратегическое поражение? 1) Сталинградская битва 2) Курская битва. 3) Битва за Кавказ 4) Битва за Москву. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 3 мин.</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и выберите правильные варианты ответа		
141	Кто из нижеперечисленных советских полководцев относится к Маршалам Победы? (максимум – 2 правильных ответа) 1) Г.К. Жуков. 2) К.К. Рокоссовский. 3) Л.И. Брежнев 4) А.А. Гречко. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 3 мин.</i>	Ответ:
142	Кто из лидеров зарубежных государств принимал участие в работе «Большой тройки» (максимум – 2 правильных ответа) 1) Д. Эйзенхауэр 2) У. Черчилль. 3) Ф. Рузвельт 4) В. Вильсон. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 3 мин.</i>	Ответ
Инструкция. Прочитайте текст и дайте краткий ответ		
143	 – политика отмены ограничений для вооружения Германии и поощрения германской экспансии в Центральной и Восточной Европе. <i>Тип вопроса: открытый</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>	Ответ:
144	 – происходившее во 2-й половине XX в. конфронтационное, но не доходящее до прямого вооружённого конфликта в условиях появления ядерного оружия противостояние двух блоков стран с различными социально-политическими системами во главе с СССР и США, принявшее глобальный геополитический характер. <i>Тип вопроса: открытый</i> <i>Время выполнения: 5 мин</i>	Ответ:
Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
145	Выдающийся полководец Великой Отечественной войны Г.К. Жуков, подчеркивая роль тыла в годы войны, сказал следующую фразу «Тыл – это половина победы». Объясните почему.	Ответ:

	<i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 10 мин.</i>	
146	Выдающийся полководец Великой Отечественной войны И.Х. Баграмян отмечал следующее: То, что сделано советской военной медициной в годы минувшей войны, по всей справедливости может быть названо подвигом. Для нас, ветеранов Великой Отечественной войны, образ военного медика останется олицетворением высокого гуманизма, мужества и самоотверженности». Объясните почему. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 10 мин.</i>	Ответ:

ОД.01.05 География (2 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и выберите правильный ответ																														
147	Какая страна наиболее обеспечена лесными ресурсами: 1. Россия; 2. Австралия; 3. Египет; 4. Саудовская Аравия. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:																												
148	Какая страна относится к странам с наибольшей обеспеченностью водными ресурсами: 1. Бразилия; 2. Австралия; 3. Египет; 4. Саудовская Аравия. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
149	Развитие отраслей промышленности сопровождается негативным влиянием на состояние окружающей среды: К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Отрасль промышленности</th><th colspan="2">Влияние на окружающую среду</th></tr><tr><td>А</td><td>Горнодобывающая</td><td>1</td><td>Обезлесение</td></tr><tr><td>Б</td><td>Лесная</td><td>2</td><td>Образование терриконов</td></tr><tr><td>В</td><td>Металлургия</td><td>3</td><td>Выбросы в атмосферу углекислого газа</td></tr><tr><td>Г</td><td>Химическая</td><td>4</td><td>Радиоактивное загрязнение</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	Отрасль промышленности		Влияние на окружающую среду		А	Горнодобывающая	1	Обезлесение	Б	Лесная	2	Образование терриконов	В	Металлургия	3	Выбросы в атмосферу углекислого газа	Г	Химическая	4	Радиоактивное загрязнение	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Отрасль промышленности		Влияние на окружающую среду																												
А	Горнодобывающая	1	Обезлесение																											
Б	Лесная	2	Образование терриконов																											
В	Металлургия	3	Выбросы в атмосферу углекислого газа																											
Г	Химическая	4	Радиоактивное загрязнение																											
А	Б	В	Г																											
150	Развитие хозяйства сопровождается негативным влиянием на состояние окружающей среды: К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:																												

	Отрасль промышленности		Влияние на окружающую среду		<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
	А	Б	В	Г									
	А	Горнодобывающая	1	Чрезмерное внесение азотных удобрений, ядохимикатов									
	Б	Сельское хозяйство	2	Шахты и карьеры									
В	Транспорт	3	Выбросы в атмосферу углекислого газа										
Г	Коммунальное хозяйство	4	Загрязнение сточных вод										
<i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>													
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ													
151	Какое государство имеет высокий уровень экономического развития, при низком уровне ресурсобеспечения 1. Китай; 2. Япония; 3. США; 4. Бразилия. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 10 мин.</i>				Ответ:								
152	... – проблемы, которые охватывают весь мир, все человечество, создают угрозу для его настоящего и будущего и требуют для своего решения совместных действий всех государств <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин.</i>				Ответ:								
Инструкция. Прочитайте текст и выберите правильный ответ													
153	Какие проблемы считают глобальными? 1. затрагивающие целый континент; 2. затрагивающий все человечество; 3. затрагивающие более 15 стран; 4. проблемы вселенского масштаба. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин.</i>				Ответ:								
154	С чем связано таяние ледников Антарктиды и о. Гренландия? 1. с «парниковым эффектом»; 2. с перенаселение населения планеты; 3. с загрязнением Мирового океана; 4. с урбанизацией. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин.</i>				Ответ:								

ОД.01.07 Математика(2 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		

155	Дана функция $y = 3x^2 - 1 + \frac{2}{x}$. Укажите все ее первообразные: 1) $y = x^3 - x + 2\ln x$ 2) $y = x^3 - x + 2\ln x - 4$ 3) $y = x^2 - x + \ln x$ 4) $y = x^3 - x + 2\ln x + 1$ Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:																												
156	Дана функция $y = 3e^x + 5\cos x - \frac{1}{x}$. Укажите все ее первообразные: 1) $y = 3e^x - 5\sin x - \ln x + 10$ 2) $y = 3e^x - 5\sin x - \ln x - 0,1$ 3) $y = 3e^x - 5\sin x - \ln x + x$ 4) $y = 3e^x - 5\sin x - \ln x + 5$ Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
157	Установите соответствие между функциями и их производными. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><thead><tr><th colspan="2">Функция</th><th colspan="2">Производная</th></tr></thead><tbody><tr><td>А</td><td>$y = 2$</td><td>1</td><td>$y' = 12x^3 - 6e^x$</td></tr><tr><td>Б</td><td>$y = 3x^4 - 6e^x$</td><td>2</td><td>$y' = \frac{1}{\sqrt{x}} + 1$</td></tr><tr><td>В</td><td>$y = 2\sqrt{x} + x + 1$</td><td>3</td><td>$y' = 0$</td></tr><tr><td>Г</td><td>$y = 5^x + \frac{5}{x}$</td><td>4</td><td>$y = 5^x \ln 5 + 5 \ln x$</td></tr></tbody></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	Функция		Производная		А	$y = 2$	1	$y' = 12x^3 - 6e^x$	Б	$y = 3x^4 - 6e^x$	2	$y' = \frac{1}{\sqrt{x}} + 1$	В	$y = 2\sqrt{x} + x + 1$	3	$y' = 0$	Г	$y = 5^x + \frac{5}{x}$	4	$y = 5^x \ln 5 + 5 \ln x$	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><thead><tr><th>А</th><th>Б</th><th>В</th><th>Г</th></tr></thead><tbody><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></tbody></table>	А	Б	В	Г				
Функция		Производная																												
А	$y = 2$	1	$y' = 12x^3 - 6e^x$																											
Б	$y = 3x^4 - 6e^x$	2	$y' = \frac{1}{\sqrt{x}} + 1$																											
В	$y = 2\sqrt{x} + x + 1$	3	$y' = 0$																											
Г	$y = 5^x + \frac{5}{x}$	4	$y = 5^x \ln 5 + 5 \ln x$																											
А	Б	В	Г																											
158	Установите соответствие между функциями и их производными. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><thead><tr><th colspan="2">Функция</th><th colspan="2">Производная</th></tr></thead><tbody><tr><td>А</td><td>$y = 7$</td><td>1</td><td>$y' = 12x^2 - 2e^x$</td></tr><tr><td>Б</td><td>$y = 4x^3 - 2e^x$</td><td>2</td><td>$y = 7^x \ln 7 + 7 \ln x$</td></tr><tr><td>В</td><td>$y = \sqrt{x} - x + 1$</td><td>3</td><td>$y' = 0$</td></tr><tr><td>Г</td><td>$y = 7^x + \frac{7}{x}$</td><td>4</td><td>$y' = \frac{1}{2\sqrt{x}} - 1$</td></tr></tbody></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	Функция		Производная		А	$y = 7$	1	$y' = 12x^2 - 2e^x$	Б	$y = 4x^3 - 2e^x$	2	$y = 7^x \ln 7 + 7 \ln x$	В	$y = \sqrt{x} - x + 1$	3	$y' = 0$	Г	$y = 7^x + \frac{7}{x}$	4	$y' = \frac{1}{2\sqrt{x}} - 1$	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><thead><tr><th>А</th><th>Б</th><th>В</th><th>Г</th></tr></thead><tbody><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></tbody></table>	А	Б	В	Г				
Функция		Производная																												
А	$y = 7$	1	$y' = 12x^2 - 2e^x$																											
Б	$y = 4x^3 - 2e^x$	2	$y = 7^x \ln 7 + 7 \ln x$																											
В	$y = \sqrt{x} - x + 1$	3	$y' = 0$																											
Г	$y = 7^x + \frac{7}{x}$	4	$y' = \frac{1}{2\sqrt{x}} - 1$																											
А	Б	В	Г																											

ОД.01.09 Основы безопасности и защиты Родины (2 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																																		
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы																																				
159	Как называется быстрое движение снежной, ледяной или смешанной массы вниз по склону? А) оползень Б) лавина В) обвал Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:																																		
160	Для чего используется технология «deepfake»? а) Для создания искусственного интеллекта б) Для подделки видео и изображений людей в) Для защиты личных сообщений Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:																																		
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																																				
161	Причины роста напряженности во взаимоотношениях. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Описание</th><th colspan="2">Причина</th></tr><tr><td>А</td><td>Ощущение неравенства в отношениях или решениях</td><td>1</td><td>Нед понимание</td></tr><tr><td>Б</td><td>Защита тела от высокой температуры</td><td>2</td><td>Несоответствие интересов</td></tr><tr><td>В</td><td>Ошибки в восприятии намерений или слов собеседника</td><td>3</td><td>Эмоциональная реакция</td></tr><tr><td>Г</td><td>Сильные чувства, мешающие рациональному мышлению</td><td>4</td><td>Личные обиды</td></tr><tr><td>Д</td><td>Нереализованные ожидания и недовольства.</td><td>5</td><td>Несправедливос ть</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	Описание		Причина		А	Ощущение неравенства в отношениях или решениях	1	Нед понимание	Б	Защита тела от высокой температуры	2	Несоответствие интересов	В	Ошибки в восприятии намерений или слов собеседника	3	Эмоциональная реакция	Г	Сильные чувства, мешающие рациональному мышлению	4	Личные обиды	Д	Нереализованные ожидания и недовольства.	5	Несправедливос ть	Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г	Д					
Описание		Причина																																		
А	Ощущение неравенства в отношениях или решениях	1	Нед понимание																																	
Б	Защита тела от высокой температуры	2	Несоответствие интересов																																	
В	Ошибки в восприятии намерений или слов собеседника	3	Эмоциональная реакция																																	
Г	Сильные чувства, мешающие рациональному мышлению	4	Личные обиды																																	
Д	Нереализованные ожидания и недовольства.	5	Несправедливос ть																																	
А	Б	В	Г	Д																																
162	Установите соответствие между описанием и причиной. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Описание</th><th colspan="2">Причина</th></tr><tr><td>А</td><td>служит для возвращения затворной рамы с затвором в переднее положение.</td><td>1</td><td>Затвор</td></tr><tr><td>Б</td><td>Служит для соединения частей и механизмов автомата, для обеспечения закрывания канала ствола затвором и запираания затвора</td><td>2</td><td>Возвратный механизм</td></tr><tr><td>В</td><td>Уменьшает величину звука и пламени при выстреле</td><td>3</td><td>Ствольная коробка</td></tr><tr><td>Г</td><td>служит для досылания патрона</td><td>4</td><td>Пламегасите</td></tr></table>	Описание		Причина		А	служит для возвращения затворной рамы с затвором в переднее положение.	1	Затвор	Б	Служит для соединения частей и механизмов автомата, для обеспечения закрывания канала ствола затвором и запираания затвора	2	Возвратный механизм	В	Уменьшает величину звука и пламени при выстреле	3	Ствольная коробка	Г	служит для досылания патрона	4	Пламегасите	Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г										
Описание		Причина																																		
А	служит для возвращения затворной рамы с затвором в переднее положение.	1	Затвор																																	
Б	Служит для соединения частей и механизмов автомата, для обеспечения закрывания канала ствола затвором и запираания затвора	2	Возвратный механизм																																	
В	Уменьшает величину звука и пламени при выстреле	3	Ствольная коробка																																	
Г	служит для досылания патрона	4	Пламегасите																																	
А	Б	В	Г																																	

	в патронник, запирающий канал ствола, разбивания капсюля и извлечения из патронника гильзы (патрона)	ль	
Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.			
Инструкция. Прочитайте текст и дайте краткий ответ			
163	... – совокупность всех средств и каналов, через которые передаются, обрабатываются и воспринимаются знания и данные. Включает в себя как традиционные СМИ, такие как телевидение, радио и печатные издания, так и новые формы, такие как интернет, социальные сети, блоги и мессенджеры. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:	
164	Строй, в котором военнослужащие размещены на одной линии на установленных интервалах – _____ Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:	
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ			
165	Перечислите характерные черты терроризма. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин.	Ответ:	
166	Что такое ядерное оружие? Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин.	Ответ:	

ОД.01.10 Физика(2 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																								
Инструкция. Прочитайте текст и напишите правильный ответ																										
167	 – сила, с которой магнитное поле действует на проводник с током. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:																								
168	... – сила, с которой магнитное поле действует на движущуюся заряженную частицу Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:																								
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																										
169	Соотнесите физическую величину и единицу измерения этой физической величины. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Величина</th><th colspan="2">Единица измерения</th></tr><tr><td>А</td><td>Длина волны</td><td>1</td><td>герц</td></tr><tr><td>Б</td><td>Период волны</td><td>2</td><td>метр</td></tr><tr><td>В</td><td>Частота</td><td>3</td><td>секунда</td></tr></table>	Величина		Единица измерения		А	Длина волны	1	герц	Б	Период волны	2	метр	В	Частота	3	секунда	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Величина		Единица измерения																								
А	Длина волны	1	герц																							
Б	Период волны	2	метр																							
В	Частота	3	секунда																							
А	Б	В	Г																							

	<table><tr><td>Г</td><td>Круговая частота</td><td>4</td><td>рад/секунду</td></tr></table>	Г	Круговая частота	4	рад/секунду																									
Г	Круговая частота	4	рад/секунду																											
	Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3 мин.																													
170	Соотнесите физическую величину и единицу измерения этой физической величины. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Величина</th><th colspan="2">Единица измерения</th></tr><tr><td>А</td><td>амплитуда</td><td>1</td><td>секунда</td></tr><tr><td>Б</td><td>скорость</td><td>2</td><td>метр в секунду</td></tr><tr><td>В</td><td>Частота</td><td>3</td><td>герц</td></tr><tr><td>Г</td><td>период</td><td>4</td><td>метр</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	Величина		Единица измерения		А	амплитуда	1	секунда	Б	скорость	2	метр в секунду	В	Частота	3	герц	Г	период	4	метр	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Величина		Единица измерения																												
А	амплитуда	1	секунда																											
Б	скорость	2	метр в секунду																											
В	Частота	3	герц																											
Г	период	4	метр																											
А	Б	В	Г																											

ОД.02.01 Иностранный язык (2 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы																														
171	Выделите из данных слов все предлоги времени: 1) under 2) across 3) at 4) on Тип вопроса: закрытый Время выполнения: 1-3 мин.	Ответ:																												
172	Выберите предложения с притяжательным падежом. 1) Mike’s sister always helps her mother. 2) Mike’s in the rooms. 3) Children’s parents like to play puzzles. 4) She’s got two brothers. Тип вопроса: закрытый Время выполнения: 1-3 мин.	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
173	Сопоставьте краткие ответы с вопросами. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Вопрос</th><th colspan="2">Краткий ответ</th></tr><tr><td>A</td><td>Is it warm today?</td><td>1</td><td>Yes, she is.</td></tr><tr><td>Б</td><td>Does he love her?</td><td>2</td><td>Yes, he does.</td></tr><tr><td>B</td><td>Is she swimming now?</td><td>3</td><td>Yes, I am.</td></tr><tr><td>Г</td><td>Are you a student?</td><td>4</td><td>Yes, it is.</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый Время выполнения: 5-10 мин.	Вопрос		Краткий ответ		A	Is it warm today?	1	Yes, she is.	Б	Does he love her?	2	Yes, he does.	B	Is she swimming now?	3	Yes, I am.	Г	Are you a student?	4	Yes, it is.	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>A</td><td>Б</td><td>B</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	A	Б	B	Г				
Вопрос		Краткий ответ																												
A	Is it warm today?	1	Yes, she is.																											
Б	Does he love her?	2	Yes, he does.																											
B	Is she swimming now?	3	Yes, I am.																											
Г	Are you a student?	4	Yes, it is.																											
A	Б	B	Г																											
174	Установите соответствие между профессиональными выражениями на английском языке с их эквивалентами	Запишите выбранные цифры под																												

	на русском языке. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Выражения на английском языке</th><th colspan="2">Эквивалент</th></tr><tr><td>А</td><td>To baste the meat</td><td>1</td><td>Быстро переворачивать</td></tr><tr><td>Б</td><td>To form the meat into balls</td><td>2</td><td>Жарить рыбу в масле</td></tr><tr><td>В</td><td>To fry the fish to oil</td><td>3</td><td>Делать мясные фрикадельки</td></tr><tr><td>Г</td><td>Toturnoverquickly</td><td>4</td><td>Поливать мясо подливкой</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый Время выполнения: 5-10 мин.				Выражения на английском языке		Эквивалент		А	To baste the meat	1	Быстро переворачивать	Б	To form the meat into balls	2	Жарить рыбу в масле	В	To fry the fish to oil	3	Делать мясные фрикадельки	Г	Toturnoverquickly	4	Поливать мясо подливкой	соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				А	Б	В	Г				
Выражения на английском языке		Эквивалент																																		
А	To baste the meat	1	Быстро переворачивать																																	
Б	To form the meat into balls	2	Жарить рыбу в масле																																	
В	To fry the fish to oil	3	Делать мясные фрикадельки																																	
Г	Toturnoverquickly	4	Поливать мясо подливкой																																	
А	Б	В	Г																																	
Инструкция. Прочитайте текст и дополните его																																				
175	Blanchingis ...				Ответ:																															
Тип вопроса: открытый Время выполнения: 5-10 мин.																																				
176	Заполните пропуск правильной формой глагола в Present Simple: He (to drive) a bus.				Ответ:																															
Тип вопроса: открытый Время выполнения: 5-10 мин.																																				
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ																																				
177	What popular restaurants of quick service do you know?				Ответ:																															
Тип вопроса: открытый Время выполнения: 5-10 мин.																																				
178	What are the benefits and disadvantages of pressure cooking?				Ответ:																															
Тип вопроса: открытый Время выполнения: 5-10 мин.																																				

ОД.02.02 Информатика (2 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите несколько правильных ответов.		
179	Укажите признаки компьютерной модели: 1) виртуальный характер, модель существует лишь в памяти компьютера и не подчиняется физическим законам. 2) функциональность 3) отображение максимального количества взаимосвязей и характеристик реального объекта. 4) контент. <i>Тип задания: закрытый</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>	Ответ:

180	Какие признаки характерны для такого вида компьютерной модели как структурно-функциональная? 1) Для построения структурно-функциональной модели используются различные методы, например, структурный анализ. 2) Для построения структурно-функциональной модели используются различные методы, например, дискретно-событийный. 3) Расчленение объекта на элементы. Части системы описываются как самостоятельные компоненты, которые выполняют определённые функции. 4) Для построения структурно-функциональной модели используются различные методы, например, агентный. <i>Тип задания: закрытый</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и выберите несколько правильных ответов.		
181	Укажите признаки так называемого информационного дерева: 1) совокупность элементов и отношений между ними, которая образует иерархическую древовидную структуру. 2) Элементы списка располагаются в строгой последовательности. 3) продукт, в котором «голой» ценности (метаинформации) в миллионы раз больше, чем носителя этой ценности (информации). <i>Тип задания: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 3 мин.</i>	Ответ:
182	Укажите признаки так называемого информационного списка: 1) Элементы списка располагаются в строгой последовательности, что улучшает навигацию. 2) В зависимости от контекста приложения, они могут быть заранее определённой длины или изменяемыми в процессе выполнения программы. 3) Они могут быть ориентированными и неориентированными, а также смешанными. 4) Совокупность элементов и отношений между ними, которая образует иерархическую древовидную структуру. <i>Тип задания: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 3 мин.</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
183	 - совокупность логически связанных между собой страниц, объединённых под одним адресом (доменным именем) в сети Интернет. <i>Тип задания: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>	Ответ:
184	 – одностраничный сайт, созданный для конкретной цели, например, продажи или продвижения товаров и услуг, информирования об акциях и предложениях или привлечения аудитории.	Ответ:

	Тип задания: открытый. Время выполнения: 5 мин.	
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
185	К.Е. Клоу и Д. Бак к основным функциям веб-сайтов относили бизнес-рекламу, поддержку продаж, обслуживание клиентов, связи с общественностью и электронную коммерцию. Подтвердите данную мысль. Тип задания: открытый. Время выполнения: 10 мин.	Ответ:
186	Фам К.Х. указывает на следующую роль лендинга: Лендинг удерживает внимание посетителей на одном сообщении и должен вызывать желание выполнить определённое целевое действие. Подтвердите данную мысль. Тип задания: открытый. Время выполнения: 10 мин.	Ответ:

ОД.02.03 Химия (2 семестр)

Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
187	Какой из указанных металлов вступает в реакцию с соляной кислотой: 1) серебро 2) золото 3) алюминий 4) медь? Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:
188	Какой из указанных металлов вступает в реакцию с серной кислотой (разб.): 1) серебро 2) магний 3) золото 4) медь Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
189	Задана следующая схема превращений веществ: $\text{C}_2\text{H}_2 \xrightarrow{\text{X}} \text{CH}_3\text{CHO} \xrightarrow{\text{Y}} \text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$ Определите, какие из указанных веществ являются веществами X и Y: 1) O₂ 2) H₂ 3) KMnO₄ 4) KOH 5) H₂O. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	Ответ:
190	Задана следующая схема превращений веществ: $\text{C}_2\text{H}_5\text{Br} \xrightarrow{\text{X}} \text{C}_4\text{H}_{10} \xrightarrow{\text{Y}} \text{CH}_3\text{COOH}$	Ответ:

	Определите, какие из указанных веществ являются веществами X и Y: 1) KOH(водн. p-p) 2) KOH(сп. p-p) 3) Na 4) O₂ 5) CuO. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.																													
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
191	Установите соответствие между названием химического вещества и областью его применения. К каждому элементу первого столбца подберите соответствующий элемент из второго столбца. <table><tr><th colspan="2">Название соединения</th><th colspan="2">Область применения</th></tr><tr><td>А</td><td>углекислый газ</td><td>1</td><td>основной компонент школьного мела</td></tr><tr><td>Б</td><td>хлор</td><td>2</td><td>для получения газированных напитков</td></tr><tr><td>В</td><td>карбонат кальция</td><td>3</td><td>основной конструкционный металл многих отраслей промышленности</td></tr><tr><td>Г</td><td>железо</td><td>4</td><td>для обеззараживания воды в бассейнах</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	Название соединения		Область применения		А	углекислый газ	1	основной компонент школьного мела	Б	хлор	2	для получения газированных напитков	В	карбонат кальция	3	основной конструкционный металл многих отраслей промышленности	Г	железо	4	для обеззараживания воды в бассейнах	Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Название соединения		Область применения																												
А	углекислый газ	1	основной компонент школьного мела																											
Б	хлор	2	для получения газированных напитков																											
В	карбонат кальция	3	основной конструкционный металл многих отраслей промышленности																											
Г	железо	4	для обеззараживания воды в бассейнах																											
А	Б	В	Г																											
192	Установите соответствие между названием химического вещества и областью его применения. К каждому элементу первого столбца подберите соответствующий элемент из второго столбца. <table><tr><th colspan="2">Название соединения</th><th colspan="2">Область применения</th></tr><tr><td>А</td><td>железо</td><td>1</td><td>газ для обеззараживания воды в бассейнах</td></tr><tr><td>Б</td><td>хлор</td><td>2</td><td>основной компонент школьного мела</td></tr><tr><td>В</td><td>хлорид натрия</td><td>3</td><td>производство сплавов (чугуна, стали и др.)</td></tr><tr><td>Г</td><td>карбонат кальция</td><td>4</td><td>пищевая добавка в кулинарии («соль»)</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	Название соединения		Область применения		А	железо	1	газ для обеззараживания воды в бассейнах	Б	хлор	2	основной компонент школьного мела	В	хлорид натрия	3	производство сплавов (чугуна, стали и др.)	Г	карбонат кальция	4	пищевая добавка в кулинарии («соль»)	Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Название соединения		Область применения																												
А	железо	1	газ для обеззараживания воды в бассейнах																											
Б	хлор	2	основной компонент школьного мела																											
В	хлорид натрия	3	производство сплавов (чугуна, стали и др.)																											
Г	карбонат кальция	4	пищевая добавка в кулинарии («соль»)																											
А	Б	В	Г																											
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ																														
193	... – прозрачная жидкость, не имеющая цвета, запаха и вкуса; важнейшее вещество для всех живых существ на Земле; играет ключевую роль в формировании климата и погоды. Ответ запишите словом или формулой вещества. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 3 мин.	Ответ:																												
194	... – газ без цвета, вкуса и запаха, необходимый для	Ответ:																												

	дыхания живых организмов. Ответ запишите словом или формулой вещества. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 3 мин.</i>	
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
195	Этиловый спирт содержит 52,18% углерода, 13,04% водорода, 34,78% кислорода. Плотность паров спирта по водороду 23. Определите формулу этилового спирта. Запишите подробное решение задачи. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 10 мин.</i>	Ответ:
196	Найдите молекулярную формулу углеводорода, массовая доля углерода в котором составляет 80%, относительная плотность вещества по водороду равна 15. Запишите подробное решение задачи. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 10 мин.</i>	Ответ:

ОПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров (2,3 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа				
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы						
197	Укажите водорастворимые витамины в пищевых продуктах: 1. В, С, Д 2. А, Д 3. РР, В 4. Е, К Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.	Ответ:				
198	Апельсин относится к ... а) тропическим плодам б) цитрусовым плодам в) экзотическим плодам г) субтропическим плодам Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.	Ответ:				
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность						
199	Расположите в правильной последовательности этапы производства пшеничной крупы: 1. Измельчение 2. Шлифование 3. Сортировка по размеру на номера 4. Шелушение зерна Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				
200	Расположите в правильной последовательности этапы производства мясных консервов: 1. Закупоривание банки и проверка герметичности	Запишите соответствующую последовательность цифр				

	2. Подготовка и обработка сырья 3. Стерилизация и маркировка банок 4. Порционирование и фасовка сырья Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.	слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
201	Установите соответствие групп свежих овощей названиям овощей: К каждому элементу первого столбца подберите соответствующий элемент из второго столбца. <table><tr><td colspan="2">Группы овощей</td><td colspan="2">Название овощей</td></tr><tr><td>А</td><td>Клубнеплоды</td><td>1</td><td>Брокколи</td></tr><tr><td>Б</td><td>Корнеплоды</td><td>2</td><td>Перец</td></tr><tr><td>В</td><td>Капустные</td><td>3</td><td>Морковь</td></tr><tr><td>Г</td><td>Томатные</td><td>4</td><td>Картофель</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Группы овощей		Название овощей		А	Клубнеплоды	1	Брокколи	Б	Корнеплоды	2	Перец	В	Капустные	3	Морковь	Г	Томатные	4	Картофель	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Группы овощей		Название овощей																												
А	Клубнеплоды	1	Брокколи																											
Б	Корнеплоды	2	Перец																											
В	Капустные	3	Морковь																											
Г	Томатные	4	Картофель																											
А	Б	В	Г																											
202	Установите соответствие семейства рыб названиям рыб: К каждому элементу первого столбца подберите соответствующий элемент из второго столбца. <table><tr><td colspan="2">Семейства рыб</td><td colspan="2">Название рыб</td></tr><tr><td>А</td><td>Осетровые</td><td>1</td><td>Судак</td></tr><tr><td>Б</td><td>Лососевые</td><td>2</td><td>Сазан</td></tr><tr><td>В</td><td>Карповые</td><td>3</td><td>Севрюга</td></tr><tr><td>Г</td><td>Окуновые</td><td>4</td><td>Форель</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Семейства рыб		Название рыб		А	Осетровые	1	Судак	Б	Лососевые	2	Сазан	В	Карповые	3	Севрюга	Г	Окуновые	4	Форель	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Семейства рыб		Название рыб																												
А	Осетровые	1	Судак																											
Б	Лососевые	2	Сазан																											
В	Карповые	3	Севрюга																											
Г	Окуновые	4	Форель																											
А	Б	В	Г																											
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ																														
203	...– учебная и научная дисциплина, изучающая потребительские свойства товаров; классификацию и кодирование; факторы, обуславливающие качество товаров, контроль и оценку его; закономерности формирования и структуру ассортимента товаров; условия сохранения качества товаров при транспортировании, в потреблении и эксплуатации. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Ответ:																												
204	... – это вкусовые высушенные части растений, которые имеют эфирные масла, алкалоиды и гликозиды, имеют сильный пряный аромат. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ																														
205	Энергетическая ценность характеризует особенности продуктов с учетом выделенной энергии в процессе окисления белков, жиров и углеводов. Укажите количество выделяемой энергии 1 грамма белков, жиров и углеводов в килокалориях.	Ответ:																												

	<i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	
206	Яйцо куриное состоит из трех основных частей: белка, желтка и скорлупы. Укажите какие части яйца по строению, кроме основных частей, вы знаете. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	Ответ:

ОПЦ.03 Техническое оснащение и организация рабочего места (2 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
207	Машина для нарезания гастрономических товаров МРГ-300А состоит из корпуса, привода, двух лотков, точильного приспособления. Выберите недостающие части или детали этой машины 1) ножевая решетка 2) дисковый нож 3) венчик 4) регулятор толщины реза <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
208	При работе на картофелеочистительных машинах действуют следующие правила эксплуатации: 1) перед началом работы производят внешний осмотр машины, заземления, санитарного состояния 2) загружать овощи в рабочую камеру следует только после пуска машины и при подаче в камеру воды 3) заполнять рабочую камеру нужно полностью, на 100% объема 4) проверяют работу машины на холостом ходу <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа		
209	Перед началом работы пищеварочного котла проверяют санитарное состояние варочного сосуда, наличие заземления, уровень воды в пароводяной рубашке. Для проверки уровня воды открывают контрольный кран и, если через него не пойдет вода, то добавляют в парогенератор через наполнительную воронку воду до появления ее из крана. Какую воду добавляют? 1) дистиллированную или кипяченую воду; 2) минеральную; 3) любую; 4) со льдом. <i>Тип вопроса: комбинированный.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	Ответ:
210	Разделочный инвентарь закрепляется за каждым	Ответ:

	цехом и имеет специальную маркировку (согласно СанПиН 2.3.6.1079-01). С какой маркировкой нужно выбрать инвентарь для разделки сырого мяса? 1) «СО», зеленая; 2) «СР», синяя; 3) «СМ», красная; 4) «Х», белая. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 4 мин					
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ						
211	... для обработки продуктов классифицируется по следующим основным признакам: способу обогрева, технологическому назначению, источникам тепла. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин	Ответ:				
212	... – устройство, состоящее из электродвигателя с редуктором и имеющее приспособление для переменного подсоединения различных сменных механизмов: мясорубка, взбивалка, овощерезка, мясорыхлитель и др. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин	Ответ:				
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
213	Обоснуйте целесообразность установки манометра на пищеварочные котлы. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин	Ответ:				
214	Обоснуйте выбор бесцеховой структуры производства для предприятий общественного питания Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин	Ответ:				
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность						
215	Расположите в правильной последовательности основные этапы очистки рыбы с помощью РО-1: 1) левой рукой придерживают рыбу за хвост; 2) очищают труднодоступные места; 3) очищают рыбу от хвоста к голове; 4) очистив рыбу с одной стороны, ее поворачивают и очищают с другой стороны Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 4 мин	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				
216	Расположите в правильной последовательности основные этапы подготовки к работе пищеварочного котла: 1) загружают продукты и закрывают крышкой, закрепляя ее откидными винтами; 2) устанавливают тумблер на работу нужного режима; 3) включают котел в работу; 4) проверяют санитарное состояние, наличие заземления, уровень воды в пароводяной рубашке,	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				

	работоспособность клапана-турбинки. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов		
217	Из перечисленных видов оборудования выберите те, которые рационально использовать для приготовления полуфабрикатов из котлетной массы: 1) фаршемешалки; 2) мясорубки; 3) котлетоформовочные машины; 4) взбивальные машины. <i>Тип вопроса: комбинированный.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
218	Выберите вид теплового оборудования, которое целесообразно использовать для приготовления блюд диетического и детского питания: 1) сковороды электрические; 2) пароварочные аппараты; 3) фритюрницы; 4) мясорубки. <i>Тип вопроса: комбинированный.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
219	... – машины для рыхления мяса, служат для надрезания поверхности порционных кусков мяса с целью разрушения в них волокон соединительной ткани. Такие куски мяса при тепловой обработке меньше деформируются, быстрее прожариваются и получают более сочными и мягкими. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
220	... – предназначены для варки сосисок и сарделек и поддержания их в горячем состоянии в процессе реализации. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов (2 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
221	В соответствии с классификацией овощей к клубнеплодам относят: 1) топинамбур 2) картофель 3) морковь 4) батат	Ответ:

	Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин																													
222	Полуфабрикат – это... а) продукт, прошедший частичную кулинарную обработку б) продукт, подготовленный к употреблению в) кулинарное изделие г) сырье Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
223	Установите соответствие нерыбного водного сырья согласно классификации. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Группа</th><th colspan="2">Морепродукты</th></tr><tr><td>А</td><td>Ракообразные</td><td>1</td><td>Мидии, устрицы, морской гребешок</td></tr><tr><td>Б</td><td>Моллюски двусторчатые</td><td>2</td><td>Кальмары, осьминоги</td></tr><tr><td>В</td><td>Головоногие</td><td>3</td><td>Крабы, омары, креветки</td></tr><tr><td>Г</td><td>Иглокожие</td><td>4</td><td>Трепанги, морские ежи</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Группа		Морепродукты		А	Ракообразные	1	Мидии, устрицы, морской гребешок	Б	Моллюски двусторчатые	2	Кальмары, осьминоги	В	Головоногие	3	Крабы, омары, креветки	Г	Иглокожие	4	Трепанги, морские ежи	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Группа		Морепродукты																												
А	Ракообразные	1	Мидии, устрицы, морской гребешок																											
Б	Моллюски двусторчатые	2	Кальмары, осьминоги																											
В	Головоногие	3	Крабы, омары, креветки																											
Г	Иглокожие	4	Трепанги, морские ежи																											
А	Б	В	Г																											
224	Установите соответствие колонок между классификацией и видами морепродуктов. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Группа</th><th colspan="2">Морепродукты</th></tr><tr><td>А</td><td>Ракообразные</td><td>1</td><td>ламинария</td></tr><tr><td>Б</td><td>Моллюски</td><td>2</td><td>Крабы, омары, креветки, раки</td></tr><tr><td>В</td><td>водоросли</td><td>3</td><td>кальмары, мидии, трепанги</td></tr><tr><td>Г</td><td>Иглокожие</td><td>4</td><td>морские ежи</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Группа		Морепродукты		А	Ракообразные	1	ламинария	Б	Моллюски	2	Крабы, омары, креветки, раки	В	водоросли	3	кальмары, мидии, трепанги	Г	Иглокожие	4	морские ежи	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Группа		Морепродукты																												
А	Ракообразные	1	ламинария																											
Б	Моллюски	2	Крабы, омары, креветки, раки																											
В	водоросли	3	кальмары, мидии, трепанги																											
Г	Иглокожие	4	морские ежи																											
А	Б	В	Г																											
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ																														
225	... – отделение мяса от костей. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин	Ответ:																												
226	... – размягчение соединительной ткани и выравнивание толщины куска Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин	Ответ:																												

УП.01.01 Учебная практика (2 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
227	В поступившей на предприятие общественного питания белокочанной капусте обнаружены гусеницы и их личинки. Можно ли в дальнейшем использовать капусту и как исправить ситуацию? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	Ответ:
228	Повар нарезал картофель заранее, но не знает, как правильно его хранить, чтобы он не потерял свежесть. Какие методы хранения он может использовать, чтобы сохранить качество нарезанных овощей? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	Ответ:

ПП.01.01 Производственная практика (2 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
229	Повар нарезал морковь заранее, но не знает, как правильно ее хранить, чтобы они не потеряли свежесть и вкус. Какие методы хранения он может использовать, чтобы сохранить качество нарезанных овощей? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	Ответ:
230	Взято для очистки 80 кг картофеля. Определите, какой должна быть масса отходов, если норма отходов установлена 30% массы брутто. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	Ответ:

ОД.01.01 Русский язык (3 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
231	Укажите варианты ответов, в которых дано верное объяснение написания выделенного слова. Запишите номера этих ответов. 1) (далеко) не однозначный – раздельное написание частицы НЕ с именем прилагательным определяется словом, усиливающим отрицание. 2) винегрет – в корне слова две непроверяемые безударные гласные. 3) брусня – буква Ъ обозначает мягкость предшествующего согласного звука. 4) с врачом – в суффиксе имён существительных после шипящих под ударением пишется буква О.	Ответ:

	<i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 1-3 мин.</i>	
232	Укажите варианты ответов, в которых дано верное утверждение. Запишите номера ответов. 1) Шарики надувают лёгким газом, обычно гелием. 2) Резина, из которой делают шарик, состоит из длинных нитевидных молекул, переплетённых в многослойную сетку. 3) Молекулы гелия (а они состоят всего из одного атома) настолько малы, что могут понемногу просачиваться через отверстия в этой сетке. 4) Таким образом, утечка гелия сначала идёт быстро, а потом, когда шарик съёжился, замедляется, и он может долго лежать на полу, но совсем всё же не сдуется. 1) Предложение 1 односоставное неопределённо-личное. 2) В одной из частей предложения 2 грамматическая основа – шарик делают. 3) Первая часть предложения 3 осложнена вставной конструкцией. 4) Предложение 4 содержит 5 (пять) грамматических основ. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 1-3 мин.</i>	Ответ:

Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие

233

Прочитайте текст, соотнесите предложение и знак препинания, который необходимо поставить на месте пропуска.

Предложение		Знак препинания	
А	Налево чернело глубокое ущелье(?) за ним и впереди нас тёмно-синие вершины гор, изрытые морщинами, покрытые слоями снега, рисовались на бледном небосклоне, ещё сохраняющем последний отблеск зари.	1	Двоеточие
Б	Повару приходится одновременно следить за приготовлением нескольких блюд(?) плюс частенько выслушивать критику от шефа.	2	Тире
В	Помещение, в котором проходят будни кулинаров, напоминает парную(?) жар от приборов, духота, раскаленные поверхности.	3	Запятая
Г	Получение профессии	4	Точка с

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

	<table><tr><td>через обучение в вузе скорее подойдет тем, кто хочет заниматься ресторанным бизнесом(?)</td><td>открыть свое заведение.</td></tr></table>	через обучение в вузе скорее подойдет тем, кто хочет заниматься ресторанным бизнесом(?)	открыть свое заведение.	запятой																											
через обучение в вузе скорее подойдет тем, кто хочет заниматься ресторанным бизнесом(?)	открыть свое заведение.																														
	Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5-10 мин.																														
234	Соотнесите жанр с функциональным стилем: <table><tr><th colspan="2">Жанр</th><th colspan="2">Определение</th></tr><tr><td>А</td><td>Реферат</td><td>1</td><td>Официально-деловой стиль</td></tr><tr><td>Б</td><td>Статья в газете</td><td>2</td><td>Публицистический</td></tr><tr><td>В</td><td>Рассказ</td><td>3</td><td>Художественный стиль</td></tr><tr><td>Г</td><td>Заявление</td><td>4</td><td>Научный стиль</td></tr></table>	Жанр		Определение		А	Реферат	1	Официально-деловой стиль	Б	Статья в газете	2	Публицистический	В	Рассказ	3	Художественный стиль	Г	Заявление	4	Научный стиль	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>		А	Б	В	Г				
Жанр		Определение																													
А	Реферат	1	Официально-деловой стиль																												
Б	Статья в газете	2	Публицистический																												
В	Рассказ	3	Художественный стиль																												
Г	Заявление	4	Научный стиль																												
А	Б	В	Г																												
	Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5-10 мин.																														
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ																															
235	Документ, содержащий информацию о навыках, опыте работы, образовании, и другую относящуюся к делу информацию, обычно требуемую для рассмотрения кандидатуры человека для найма на работу, называется _____ Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 5-10 мин	Ответ:																													
236	Заполните пропуск в предложении, вставляя соответствующее слово – ответ. Под термином _____ (phone – звук, голос, тон) понимается звуковая система языка, т.е. прежде всего его звуки, но не только они, а их _____ чередования, различные виды ударения и др. вопросы, касающиеся звукового оформления речи. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 5-10 мин	Ответ:																													
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ																															
237	Спишите текст, вставляя пропущенные знаки препинания, буквы. Определите функциональный стиль речи, к которому относится данный текст. Прокомментируйте свой ответ письменно, используя примеры из текста. 1. Солнце является одиночной звездой. 2. Но иногда две или (не)сколько звезд расположен__ы близко друг к другу и обр__цаются одна вокруг другой. 3. Их называют двойными или кратными звездами. 4. Их в Галактике очень много. 5. Так у звезды Мицар в созвездии Большой Медведицы есть спутник – Алькор. 6. Некоторые двойные звезды повернуты к Земле ребром плоскости своей орбиты, тогда одна звезда регулярно затм вает собой другую.7. При этом		Ответ:																												

	<i>общая яркость звезд ослабевает. 8. Мы воспринимаем это как перемену блеска звезды.</i> <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	
238	Дайте развернутый ответ. Важно ли для современного специалиста — представителя своей профессии говорить на правильном русском языке. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	Ответ:

ОД.01.03 История (3 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильные ответы		
239	Какие из перечисленных понятий характеризуют экономическое развитие России в 1990-е годы? 1) «шоковая терапия». 2) «сила Сибири». 3) пенсионная реформа. 4) ваучеры <i>Тип вопроса: закрытый</i> <i>Время выполнения: 3 мин</i>	Ответ:
240	Какие из перечисленных понятий характеризуют экономическое развитие России в 2000-2024 годы? 1) «шоковая терапия». 2) «сила Сибири». 3) пенсионная реформа. 4) ваучеры <i>Тип вопроса: закрытый</i> <i>Время выполнения: 3 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Дополните предложенные варианты.		
241	Дополните названия предложенных современных международных организаций 1. Организация Наций 2. Шанхайская Сотрудничества 3. североатлантического 4. Организация Нефти <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>	Ответ: (1) Ответ: (2) Ответ: (3) Ответ: (4)
242	Дополните названия современных национальных проектов России. 1. для жизни. 2. Экологическое..... 3. и дети. 4. Человеческий <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>	Ответ: (1) Ответ: (2) Ответ: (3) Ответ: (4)

Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
243	Ознакомьтесь с биографией политического деятеля Российской Федерации и дайте краткий ответ. (! В ответе указывать Ф.И.О. деятеля) Родился в 1952 г. в. Ленинграде, в 1970-1980- е гг. служил в органах госбезопасности, в 1990-е годы занимал ключевые посты в руководстве Санкт-Петербурга и Ленинградской области, в 2000 г. был избран президентом Российской Федерации, провел ряд реформ, что позволило обеспечить рост экономики и социальной сферы, добился ряд успехов на внешней арене. В 2008-2012 гг. занимал пост премьер-министра РФ. Благодаря поддержке населения в 2012 г. был повторно избран Президентом и взял курс на повышение уровня жизни населения. На внешней арене, продвигал курс поддержки русскоязычного населения за рубежом, защиты национального суверенитета России. <i>Тип вопроса: открытый</i> <i>Время выполнения: 5 мин</i>	Ответ:
244	 общественно-политические акции против украинских властей, в защиту статуса русского языка. Основным требованием протестующих было сохранение регионального статуса русского языка, создание автономии для русскоязычных регионов, а также сохранение экономических и культурных связей Украины с Россией. <i>Тип вопроса: открытый</i> <i>Время выполнения: 5 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
245	Академик А.А. Дынкин указывает, что при определённых условиях США придётся отчасти поделиться с Китаем своим мировым лидерством. Обоснуйте выражение академика. <i>Тип вопроса: открытый</i> <i>Время выполнения: 10 мин</i>	Ответ:
246	Доктор исторических, наук, профессор А.И. Уткин отмечал, что для развития России важны такие факторы, как образованность населения, мощный научный потенциал военно-промышленного комплекса и выгодное стратегическое положение страны. <i>Тип вопроса: открытый</i> <i>Время выполнения: 10 мин</i>	Ответ:

ОД.01.05 География (3 семестр)

Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие			
247	Развитие отраслей промышленности сопровождается негативным влиянием на	Запишите выбранные цифры под соответствующими	

	состояние окружающей среды:				буквами:			
	Отрасль промышленности		Влияние на окружающую среду					
	А	Горнодобывающая	1	Обезлесение	А Б В Г			
	Б	Лесная	2	Образование терриконов				
	В	Металлургия	3	Выбросы в атмосферу углекислого газа				
	Г	Химическая	4	Радиоактивное загрязнение				
	Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3 мин.							
248	Развитие хозяйства сопровождается негативным влиянием на состояние окружающей среды:				Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:			
	Отрасль промышленности		Влияние на окружающую среду					
	А	Горнодобывающая	1	Чрезмерное внесение азотных удобрений, ядохимикатов	А Б В Г			
	Б	Сельское хозяйство	2	Шахты и карьеры				
	В	Транспорт	3	Выбросы в атмосферу углекислого газа				
	Г	Коммунальное хозяйство	4	Загрязнение сточных вод				
	Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3 мин.							
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа								
249	Какое государство имеет высокий уровень экономического развития, при низком уровне ресурсообеспечения 1) Китай; 2) Япония; 3) США; 4) Бразилия. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин.				Ответ:			
250	... – проблемы, которые охватывают весь мир, все человечество, создают угрозу для его настоящего и будущего и требуют для своего решения совместных действий всех государств Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 1 мин.				Ответ:			
Инструкция. Прочитайте текст и выберите правильный ответ								
251	Какие проблемы считают глобальными? 1) затрагивающие целый континент; 2) затрагивающий все человечество; 3) затрагивающие более 15 стран;				Ответ:			

	4) проблемы вселенского масштаба. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 1 мин.</i>	
252	С чем связано таяние ледников Антарктиды и о. Гренландия? 1) с «парниковым эффектом»; 2) с перенаселением населения планеты; 3) с загрязнением Мирового океана; 4) с урбанизацией. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 1 мин.</i>	Ответ:

ОД.01.06 Биология (3,4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
253	Какие из перечисленных веществ являются органическими веществами: 1) белки 2) вода 3) углеводы 4) жиры <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин.</i>	Ответ:
254	Какие из перечисленных веществ являются органическими веществами: 1) жиры 2) углеводы 3) вода 4) гормоны <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин.</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
255	Какие из перечисленных органелл клетки являются одномембранными: 1) митохондрия 2) лизосома 3) рибосома 4) аппарат Гольджи <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин.</i>	Ответ:
256	Какие из перечисленных органелл клетки являются одномембранными: 1) эндоплазматическая сеть 2) ядро 3) клеточный центр 4) центральная вакуоль <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин.</i>	Ответ:

Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность																						
257	Расположите в правильной последовательности основные этапы митоза клетки: 1) Анафаза (расхождение хроматид после распада центромер хромосом, хроматиды перемещаются к разным полюсам за счет сокращения нитей веретена деления). 2) Телофаза (новообразованные хромосомы располагаются на полюсах клетки и деспирализуются, вокруг них образуется новая ядерная оболочка с ядрышком внутри. Нити веретена распадаются и исчезают, начинается процесс деления цитоплазмы). 3) Профаза (растворение ядерной оболочки и ядрышка, центриоли клеточного центра расходятся к разным полюсам, начинается формирование нитей веретена деления, происходит спирализация хромосом). 4) Метафаза (хромосомы выстраиваются в экваториальной части клетки, нити веретена деления прикрепляются к центромерам хромосом). <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 3 мин.</i>			Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																		
258	Расположите в правильной последовательности основные этапы митоза клетки: 1) Телофаза (новообразованные хромосомы располагаются на полюсах клетки и деспирализуются, вокруг них образуется новая ядерная оболочка с ядрышком внутри. Нити веретена распадаются и исчезают, начинается процесс деления цитоплазмы). 2) Профаза (растворение ядерной оболочки и ядрышка, центриоли клеточного центра расходятся к разным полюсам, начинается формирование нитей веретена деления, происходит спирализация хромосом). 3) Метафаза (хромосомы выстраиваются в экваториальной части клетки, нити веретена деления прикрепляются к центромерам хромосом). 4) Анафаза (расхождение хроматид после распада центромер хромосом, хроматиды перемещаются к разным полюсам за счет сокращения нитей веретена деления). <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 3 мин.</i>			Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																		
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																						
259	Установите соответствие между биологическим термином и определением. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Термин</th><th colspan="2">Определение</th></tr><tr><td>А</td><td>Половое размножение</td><td>1</td><td>Процесс переноса пыльцы цветка из тычинок на рыльце</td></tr></table>			Термин		Определение		А	Половое размножение	1	Процесс переноса пыльцы цветка из тычинок на рыльце	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>			А	Б	В	Г				
Термин		Определение																				
А	Половое размножение	1	Процесс переноса пыльцы цветка из тычинок на рыльце																			
А	Б	В	Г																			

				пестика.	
	Б	Партеногенез		Способ размножения, в котором участвуют гаметы.	
	В	Оплодотворение	3	Процесс слияния женских и мужских гамет.	
	Г	Опыление	4	Развитие организма из неоплодотворенной яйцеклетки.	
<i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>					
260	Установите соответствие между биологическим термином и определением. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:				Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
		Термин		Определение	
А	Оплодотворение	1	Процесс переноса пыльцы цветка из тычинок на рыльце пестика.		
Б	Опыление	2	Развитие нескольких зародышей из одной зиготы.		
В	Гермафродитизм	3	Процесс слияния женских и мужских гамет.		
Г	Полиэмбриония	4	Одновременное наличие у организма мужских и женских половых признаков.		
<i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 5 мин</i>					
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие					
261	Установите соответствие между биологическим термином и определением. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:				Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
		Термин		Определение	
А	Моногибридное скрещивание	1	Подавляемый признак.		
Б	Доминантный признак	2	Участок молекулы ДНК, отвечающий за один признак, то есть за структуру определённой молекулы белка.		
В	Ген	3	Скрещивание		

				форм, отличающихся друг от друга по одной паре альтернативных признаков.	
	Г	Рецессивный признак	4	Преобладающий, проявляющийся признак.	
Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.					
262	Установите соответствие между биологическим термином и определением. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:				Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ																																
265	... – совокупность особей, характеризующихся сходством строения, жизнедеятельности, химического состава, экологических потребностей, занимающих определённый ареал, свободно скрещивающихся и дающих плодовитое потомство. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 2 мин.			Ответ:																												
266	... – совокупность особей одного вида, долгое время обитающих в определенной части своего ареала частично или полностью изолированно от других подобных сообществ. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 2 мин.			Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																																
267	Установите соответствие между биологическим термином и определением. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:			Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:																												
<table><tr><th colspan="2">Термин</th><th colspan="2">Определение</th></tr><tr><td>А</td><td>Литосфера</td><td>1</td><td>газовая оболочка Земли</td></tr><tr><td>Б</td><td>Гидросфера</td><td>2</td><td>оболочка Земли, заселенная живыми организмами</td></tr><tr><td>В</td><td>Биосфера</td><td>3</td><td>водная оболочка Земли</td></tr><tr><td>Г</td><td>Атмосфера</td><td>4</td><td>внешняя твердая оболочка Земли</td></tr></table>			Термин		Определение		А	Литосфера	1	газовая оболочка Земли	Б	Гидросфера	2	оболочка Земли, заселенная живыми организмами	В	Биосфера	3	водная оболочка Земли	Г	Атмосфера	4	внешняя твердая оболочка Земли	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>		А	Б	В	Г				
Термин		Определение																														
А	Литосфера	1	газовая оболочка Земли																													
Б	Гидросфера	2	оболочка Земли, заселенная живыми организмами																													
В	Биосфера	3	водная оболочка Земли																													
Г	Атмосфера	4	внешняя твердая оболочка Земли																													
А	Б	В	Г																													
Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.																																
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																																
268	Установите соответствие между биологическим термином и определением. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:			Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:																												
<table><tr><th colspan="2">Термин</th><th colspan="2">Определение</th></tr><tr><td>А</td><td>Биосфера</td><td>1</td><td>газовая оболочка Земли</td></tr><tr><td>Б</td><td>Атмосфера</td><td>2</td><td>оболочка Земли, заселенная живыми организмами</td></tr><tr><td>В</td><td>Литосфера</td><td>3</td><td>водная оболочка Земли</td></tr><tr><td>Г</td><td>Гидросфера</td><td>4</td><td>внешняя твердая оболочка Земли</td></tr></table>			Термин		Определение		А	Биосфера	1	газовая оболочка Земли	Б	Атмосфера	2	оболочка Земли, заселенная живыми организмами	В	Литосфера	3	водная оболочка Земли	Г	Гидросфера	4	внешняя твердая оболочка Земли	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>		А	Б	В	Г				
Термин		Определение																														
А	Биосфера	1	газовая оболочка Земли																													
Б	Атмосфера	2	оболочка Земли, заселенная живыми организмами																													
В	Литосфера	3	водная оболочка Земли																													
Г	Гидросфера	4	внешняя твердая оболочка Земли																													
А	Б	В	Г																													

	Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	

ОД.01.07 Математика (3,4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы																														
269	Выберите все случайные события из предложенных: 1) изготовление рабочим бракованной детали 2) выпадение чётного или нечётного числа на шестигранном кубике 3) вода в реке Волге замёрзла при температуре +30 С 4) попадание в мишень при выстреле из винтовки Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:																												
270	Выберите все случайные события из предложенных: 1) выпадение числа семь на правильном шестигранном кубике 2) выпадение орла или решки на монете 3) изготовление рабочим стандартной детали 4) промах при выстреле из винтовки Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
271	Установите соответствие между понятием математической статистики и его определением. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Функция</th><th colspan="2">Производная</th></tr><tr><td>А</td><td>среднее выборки</td><td>1</td><td>среднее арифметическое квадратов отклонений</td></tr><tr><td>Б</td><td>дисперсия</td><td>2</td><td>число, равное отношению суммы всех чисел выборки к их количеству</td></tr><tr><td>В</td><td>размах выборки</td><td>3</td><td>корень квадратный из дисперсии</td></tr><tr><td>Г</td><td>среднее квадратичное отклонение</td><td>4</td><td>разность наибольшего и наименьшего значения случайной величины</td></tr></table>	Функция		Производная		А	среднее выборки	1	среднее арифметическое квадратов отклонений	Б	дисперсия	2	число, равное отношению суммы всех чисел выборки к их количеству	В	размах выборки	3	корень квадратный из дисперсии	Г	среднее квадратичное отклонение	4	разность наибольшего и наименьшего значения случайной величины	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Функция		Производная																												
А	среднее выборки	1	среднее арифметическое квадратов отклонений																											
Б	дисперсия	2	число, равное отношению суммы всех чисел выборки к их количеству																											
В	размах выборки	3	корень квадратный из дисперсии																											
Г	среднее квадратичное отклонение	4	разность наибольшего и наименьшего значения случайной величины																											
А	Б	В	Г																											

	<i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>																														
272	Установите соответствие между понятием математической статистики и его определением. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Функция</th><th colspan="2">Производная</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>А</td><td>генеральная совокупность</td><td>1</td><td>значение случайной величины, имеющее наибольшую частоту в выборке</td></tr> <tr> <td>Б</td><td>выборочная совокупность</td><td>2</td><td>любая выбранная часть из генеральной совокупности</td></tr> <tr> <td>В</td><td>мода</td><td>3</td><td>число, разделяющее упорядоченную выборку на две равные по количеству данных части</td></tr> <tr> <td>Г</td><td>медиана</td><td>4</td><td>совокупность всех данных</td></tr> </tbody> </table> <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>		Функция		Производная		А	генеральная совокупность	1	значение случайной величины, имеющее наибольшую частоту в выборке	Б	выборочная совокупность	2	любая выбранная часть из генеральной совокупности	В	мода	3	число, разделяющее упорядоченную выборку на две равные по количеству данных части	Г	медиана	4	совокупность всех данных	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table border="1"> <thead> <tr> <th>А</th><th>Б</th><th>В</th><th>Г</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	А	Б	В	Г				
Функция		Производная																													
А	генеральная совокупность	1	значение случайной величины, имеющее наибольшую частоту в выборке																												
Б	выборочная совокупность	2	любая выбранная часть из генеральной совокупности																												
В	мода	3	число, разделяющее упорядоченную выборку на две равные по количеству данных части																												
Г	медиана	4	совокупность всех данных																												
А	Б	В	Г																												
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ																															
273	Конкурс исполнителей проводится в 5 дней. Всего заявлено 80 выступлений – по одному от каждой страны. В первый день 8 выступлений, остальные распределены поровну между оставшимися днями. Порядок выступлений определяется жеребьевкой. Какова вероятность, что выступление представителя России состоится в третий день конкурса? Ответ запишите в виде десятичной дроби. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>		Ответ:																												
274	В чемпионате по гимнастике участвуют 20 спортсменок: 8 из России, 7 из США, остальные – из Китая. Порядок, в котором выступают гимнастки, определяется жребием. Найдите вероятность того, что спортсменка, выступающая первой, окажется из Китая. Ответ запишите в виде десятичной дроби. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>		Ответ:																												

ОД.01.10 Физика (3 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и напишите правильный ответ																														
275	 – это зависимость показателя преломления света от его цвета. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:																												
276	... – это вырывание электронов из вещества под действием света Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
277	Соотнесите излучения и примеры их применения. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Излучения</th><th colspan="2">Применение</th></tr><tr><td>А</td><td>Инфракрасное</td><td>1</td><td>Космическая связь</td></tr><tr><td>Б</td><td>Рентгеновское</td><td>2</td><td>Прибор ночного видения</td></tr><tr><td>В</td><td>Радиоволны</td><td>3</td><td>Создание пигмента загара</td></tr><tr><td>Г</td><td>Ультрафиолетовое</td><td>4</td><td>флюорография</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	Излучения		Применение		А	Инфракрасное	1	Космическая связь	Б	Рентгеновское	2	Прибор ночного видения	В	Радиоволны	3	Создание пигмента загара	Г	Ультрафиолетовое	4	флюорография	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Излучения		Применение																												
А	Инфракрасное	1	Космическая связь																											
Б	Рентгеновское	2	Прибор ночного видения																											
В	Радиоволны	3	Создание пигмента загара																											
Г	Ультрафиолетовое	4	флюорография																											
А	Б	В	Г																											
278	Соотнесите излучения и примеры их применения. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Излучения</th><th colspan="2">Применение</th></tr><tr><td>А</td><td>Инфракрасное</td><td>1</td><td>передача информации на расстояние</td></tr><tr><td>Б</td><td>Рентгеновское</td><td></td><td>сушка древесины на складах</td></tr><tr><td>В</td><td>Радиоволны</td><td>3</td><td>дезинфекция воздуха в больницах</td></tr><tr><td>Г</td><td>Ультрафиолетовое</td><td>4</td><td>дефектоскопия на производстве</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	Излучения		Применение		А	Инфракрасное	1	передача информации на расстояние	Б	Рентгеновское		сушка древесины на складах	В	Радиоволны	3	дезинфекция воздуха в больницах	Г	Ультрафиолетовое	4	дефектоскопия на производстве	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Излучения		Применение																												
А	Инфракрасное	1	передача информации на расстояние																											
Б	Рентгеновское		сушка древесины на складах																											
В	Радиоволны	3	дезинфекция воздуха в больницах																											
Г	Ультрафиолетовое	4	дефектоскопия на производстве																											
А	Б	В	Г																											
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы																														
279	Зная скорость света в вакууме, частоту света и постоянную Планка, можно рассчитать: 1) энергию фотона 2) импульс фотона 3) освещенность 4) массу фотона Тип вопроса: закрытый.	Ответ:																												

	<i>Время выполнения: 2 мин.</i>	
280	Назовите виды радиоактивного излучения 1) альфа-излучение 2) ультрафиолетовое излучение 3) бета-излучение 4) гамма-излучение <i>Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин.</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте вопрос и запишите правильный ответ		
281	Из каких частиц состоит ядро атома и как определить их количество? <i>Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 4 мин.</i>	Ответ:
282	Из каких частиц состоит ядро атома урана-235, если в таблице Менделеева он находится под номером 92? <i>Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 4 мин.</i>	Ответ:

ОД.02.01 Иностранный язык (3 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																				
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы																						
283	Выделите из данных слов все неправильные глаголы 1) swim 2) wash 3) drive 4) close Тип вопроса: закрытый Время выполнения: 1-3 мин.	Ответ:																				
284	Укажите, в каком времени употреблены глаголы в данном предложении. Yesterday Sue was walking along the road when she met James. 1) Past Continuous 2) Past Simple 3) Present Perfect 4) PresentSimple Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.	Ответ:																				
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																						
285	Сопоставьте нужные формы глаголов в предложении. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Предложения</th><th colspan="2">Формы глагола</th></tr><tr><td>А</td><td>.....you like to go for a drive this weekend?</td><td>1</td><td>Was</td></tr><tr><td>Б</td><td>You a dictionary to</td><td>2</td><td>Should</td></tr></table>	Предложения		Формы глагола		А	you like to go for a drive this weekend?	1	Was	Б	You a dictionary to	2	Should	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Предложения		Формы глагола																				
А	you like to go for a drive this weekend?	1	Was																			
Б	You a dictionary to	2	Should																			
А	Б	В	Г																			

	<table><tr><td></td><td>translate this text into Russian</td><td></td><td></td></tr><tr><td>В</td><td>If you have a toothache you go to the dentist at once.</td><td>3</td><td>Need</td></tr><tr><td>Г</td><td>Н at school yesterday.</td><td>4</td><td>Would</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый Время выполнения: 5-10 мин.		translate this text into Russian			В	If you have a toothache you go to the dentist at once.	3	Need	Г	Н at school yesterday.	4	Would																	
	translate this text into Russian																													
В	If you have a toothache you go to the dentist at once.	3	Need																											
Г	Н at school yesterday.	4	Would																											
286	Соотнесите слова и перевод. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Фразы</th><th colspan="2">Перевод</th></tr><tr><td>А</td><td>Manual work</td><td>1</td><td>Брать подработку</td></tr><tr><td>Б</td><td>Totakeonextra</td><td>2</td><td>Физический труд</td></tr><tr><td>В</td><td>Physical work</td><td>3</td><td>Ручной труд</td></tr><tr><td>Г</td><td>Skilled work</td><td>4</td><td>Квалифицированный труд</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый Время выполнения: 5-10 мин.	Фразы		Перевод		А	Manual work	1	Брать подработку	Б	Totakeonextra	2	Физический труд	В	Physical work	3	Ручной труд	Г	Skilled work	4	Квалифицированный труд	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Фразы		Перевод																												
А	Manual work	1	Брать подработку																											
Б	Totakeonextra	2	Физический труд																											
В	Physical work	3	Ручной труд																											
Г	Skilled work	4	Квалифицированный труд																											
А	Б	В	Г																											
Инструкция. Прочитайте текст и дополните его																														
287	I saw this man two days _____ Тип вопроса: открытый Время выполнения: 3-5 мин.	Ответ:																												
288	The popular name commonly given to Union Flag, the national flag of the United Kingdom of Great Britain and Northern Ireland is ... Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ																														
289	What is the popularity of Chinese cuisine? Тип вопроса: открытый Время выполнения: 5-10 мин.	Ответ:																												
290	Everybody knows that Britain is a tea-drinking nation. Tea is more than just a drink to the British – it is a way of life. Many people drink it first with breakfast, then mid-morning, with lunch, at tea-time (around 5 o'clock), with dinner and finally just before bed. As a nation, they go through 185 million cups per day! A legend says that tea was discovered in China in the third millennium BC. When a Chinese Emperor was having breakfast in his garden, a tea leaf fell into his cup with hot water. The water became coloured and the Emperor was delighted with the taste of the new drink. To Britain, tea came much later. It happened in the 17th century, when the British ships landed on the shore of China and came back with a load of tea. Tea drinking became fashionable in England after Charles II married the Portuguese princess Catherine of	Ответ:																												

	Braganza. She adored tea and introduced it to the royal court. How was tea discovered in China? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	

ОД.02.02 Информатика (3 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность																														
291	Определите последовательность этапов рекламной кампании в Интернете. 1) Корректировка стратегии. 2) Оценка эффективности 3) Анализ конкурентов 4) Определение целей Тип задания: закрытый Время выполнения: 5 мин.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																												
292	Определите последовательность размещения рекламы на веб-сайте. 1) выбор инструментов интернет-маркетинга. 2) запуск рекламы. 3) Определение цели рекламной кампании. 4) SWOT-анализ. Тип задания: закрытый Время выполнения: 5 мин.	Ответ: Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие между левым и правым столбцами																														
293	Установите соответствие между видом системного программного обеспечения и его назначением: К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Назначение</th><th colspan="2">Программное обеспечение</th></tr><tr><td>А</td><td>специализированная программа, предназначенная для выполнения определённых задач на компьютере</td><td>1</td><td>Операционная система</td></tr><tr><td>Б</td><td>управляет работой внешнего устройства</td><td>2</td><td>Файловый менеджер</td></tr><tr><td>В</td><td>позволяет выполнять действия с файловой структурой ПК</td><td>3</td><td>Драйвер</td></tr><tr><td>Г</td><td>обеспечивает целостное функционирование всех устройств ПК</td><td>4</td><td>Утилита</td></tr></table>	Назначение		Программное обеспечение		А	специализированная программа, предназначенная для выполнения определённых задач на компьютере	1	Операционная система	Б	управляет работой внешнего устройства	2	Файловый менеджер	В	позволяет выполнять действия с файловой структурой ПК	3	Драйвер	Г	обеспечивает целостное функционирование всех устройств ПК	4	Утилита	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Назначение		Программное обеспечение																												
А	специализированная программа, предназначенная для выполнения определённых задач на компьютере	1	Операционная система																											
Б	управляет работой внешнего устройства	2	Файловый менеджер																											
В	позволяет выполнять действия с файловой структурой ПК	3	Драйвер																											
Г	обеспечивает целостное функционирование всех устройств ПК	4	Утилита																											
А	Б	В	Г																											

	<i>Тип вопроса: закрытый</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>																														
294	Установите соответствие между специальными терминами, применяемыми при построении диаграмм, и их определениями. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Определение</th><th colspan="2">Термин</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>А</td><td>последовательность числовых или текстовых значений</td><td>1</td><td>Диаграмма</td></tr> <tr> <td>Б</td><td>расшифровка обозначений рядов данных на диаграмме</td><td>2</td><td>Ряд данных</td></tr> <tr> <td>В</td><td>определяют систему измерения данных</td><td>3</td><td>Легенда</td></tr> <tr> <td>Г</td><td>графическое представление данных рабочего листа</td><td>4</td><td>Оси координат</td></tr> </tbody> </table> <i>Тип вопроса: закрытый</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>		Определение		Термин		А	последовательность числовых или текстовых значений	1	Диаграмма	Б	расшифровка обозначений рядов данных на диаграмме	2	Ряд данных	В	определяют систему измерения данных	3	Легенда	Г	графическое представление данных рабочего листа	4	Оси координат	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table border="1"> <tr> <td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	А	Б	В	Г				
Определение		Термин																													
А	последовательность числовых или текстовых значений	1	Диаграмма																												
Б	расшифровка обозначений рядов данных на диаграмме	2	Ряд данных																												
В	определяют систему измерения данных	3	Легенда																												
Г	графическое представление данных рабочего листа	4	Оси координат																												
А	Б	В	Г																												

ОД.02.03 Химия (3 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
295	Какое уравнение соответствует реакции нейтрализации? 1) $\text{HCl} + \text{KOH} = \text{KCl} + \text{H}_2\text{O}$ 2) $\text{H}_2 + \text{Cl}_2 = 2\text{HCl}$ 3) $\text{HCl} + \text{AgNO}_3 = \text{AgCl} + \text{HNO}_3$ 4) $2\text{HCl} + \text{Zn} = \text{ZnCl}_2 + \text{H}_2$ <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин.</i>	Ответ:
296	Какое уравнение соответствует реакции обмена? 1) $\text{HCl} + \text{KOH} = \text{KCl} + \text{H}_2\text{O}$ 2) $\text{H}_2 + \text{Cl}_2 = 2\text{HCl}$ 3) $\text{HCl} + \text{AgNO}_3 = \text{AgCl} + \text{HNO}_3$ 4) $2\text{HCl} + \text{Zn} = \text{ZnCl}_2 + \text{H}_2$ <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин.</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
297	Задана следующая схема превращений веществ: $\text{Cu} \xrightarrow{\text{X}} \text{CuCl}_2 \xrightarrow{\text{Y}} \text{CuI}_2$ Определите, какие из указанных веществ являются веществами X и Y: 1) AgI 2) I₂ 3) Cl₂ 4) HCl	Ответ:

	5) KI. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.																													
298	Задана следующая схема превращений веществ: $\overset{\text{X}}{\text{Cu}} \rightarrow \overset{\text{Y}}{\text{CuO}} \rightarrow \text{CuCl}_2$ Определите, какие из указанных веществ являются веществами X и Y: 1) AgI 2) O₂ 3) Cl₂ 4) HCl. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
299	Установите соответствие между названиями типов реакций и уравнениями реакций. К каждому элементу первого столбца подберите соответствующий элемент из второго столбца. <table><thead><tr><th colspan="2">Тип реакции</th><th colspan="2">Химическое уравнение</th></tr></thead><tbody><tr><td>А</td><td>разложения, гетерогенная</td><td>1</td><td>$2\text{Al} + 3\text{H}_2\text{SO}_4 \rightarrow \text{Al}_2(\text{SO}_4)_3 + 3\text{H}_2\uparrow$</td></tr><tr><td>Б</td><td>соединения, гомогенная</td><td>2</td><td>$\text{H}_2\text{SO}_4 + \text{BaCl}_2 \rightarrow \text{BaSO}_4 + 2\text{HCl} + \text{Q}$</td></tr><tr><td>В</td><td>обмена, экзотермическая</td><td>3</td><td>$2\text{H}_2 + \text{O}_2 \rightarrow 2\text{H}_2\text{O}$</td></tr><tr><td>Г</td><td>замещения, окислительно-восстановительная</td><td>4</td><td>$2\text{NaOH} \rightarrow \text{Na}_2\text{O} + \text{H}_2\text{O}$</td></tr></tbody></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	Тип реакции		Химическое уравнение		А	разложения, гетерогенная	1	$2\text{Al} + 3\text{H}_2\text{SO}_4 \rightarrow \text{Al}_2(\text{SO}_4)_3 + 3\text{H}_2\uparrow$	Б	соединения, гомогенная	2	$\text{H}_2\text{SO}_4 + \text{BaCl}_2 \rightarrow \text{BaSO}_4 + 2\text{HCl} + \text{Q}$	В	обмена, экзотермическая	3	$2\text{H}_2 + \text{O}_2 \rightarrow 2\text{H}_2\text{O}$	Г	замещения, окислительно-восстановительная	4	$2\text{NaOH} \rightarrow \text{Na}_2\text{O} + \text{H}_2\text{O}$	Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Тип реакции		Химическое уравнение																												
А	разложения, гетерогенная	1	$2\text{Al} + 3\text{H}_2\text{SO}_4 \rightarrow \text{Al}_2(\text{SO}_4)_3 + 3\text{H}_2\uparrow$																											
Б	соединения, гомогенная	2	$\text{H}_2\text{SO}_4 + \text{BaCl}_2 \rightarrow \text{BaSO}_4 + 2\text{HCl} + \text{Q}$																											
В	обмена, экзотермическая	3	$2\text{H}_2 + \text{O}_2 \rightarrow 2\text{H}_2\text{O}$																											
Г	замещения, окислительно-восстановительная	4	$2\text{NaOH} \rightarrow \text{Na}_2\text{O} + \text{H}_2\text{O}$																											
А	Б	В	Г																											
300	Установите соответствие между названиями типов реакций и уравнениями реакций. К каждому элементу первого столбца подберите соответствующий элемент из второго столбца. <table><thead><tr><th colspan="2">Тип реакции</th><th colspan="2">Химическое уравнение</th></tr></thead><tbody><tr><td>А</td><td>обмена, экзотермическая</td><td>1</td><td>$\text{Zn} + 2\text{HCl} \rightarrow \text{ZnCl}_2 + \text{H}_2\uparrow$</td></tr><tr><td>Б</td><td>замещения, окислительно-восстановительная</td><td>2</td><td>$\text{H}_2\text{S} + 2\text{NaOH} \rightarrow \text{Na}_2\text{S} + 2\text{H}_2\text{O} + \text{Q}$</td></tr><tr><td>В</td><td>разложения, гетерогенная</td><td>3</td><td>$2\text{SO}_2 + \text{O}_2 \rightarrow 2\text{SO}_3$</td></tr><tr><td>Г</td><td>соединения, гомогенная</td><td>4</td><td>$2\text{Fe}(\text{OH})_3 \rightarrow \text{Fe}_2\text{O}_3 + 3\text{H}_2\text{O}$</td></tr></tbody></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	Тип реакции		Химическое уравнение		А	обмена, экзотермическая	1	$\text{Zn} + 2\text{HCl} \rightarrow \text{ZnCl}_2 + \text{H}_2\uparrow$	Б	замещения, окислительно-восстановительная	2	$\text{H}_2\text{S} + 2\text{NaOH} \rightarrow \text{Na}_2\text{S} + 2\text{H}_2\text{O} + \text{Q}$	В	разложения, гетерогенная	3	$2\text{SO}_2 + \text{O}_2 \rightarrow 2\text{SO}_3$	Г	соединения, гомогенная	4	$2\text{Fe}(\text{OH})_3 \rightarrow \text{Fe}_2\text{O}_3 + 3\text{H}_2\text{O}$	Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Тип реакции		Химическое уравнение																												
А	обмена, экзотермическая	1	$\text{Zn} + 2\text{HCl} \rightarrow \text{ZnCl}_2 + \text{H}_2\uparrow$																											
Б	замещения, окислительно-восстановительная	2	$\text{H}_2\text{S} + 2\text{NaOH} \rightarrow \text{Na}_2\text{S} + 2\text{H}_2\text{O} + \text{Q}$																											
В	разложения, гетерогенная	3	$2\text{SO}_2 + \text{O}_2 \rightarrow 2\text{SO}_3$																											
Г	соединения, гомогенная	4	$2\text{Fe}(\text{OH})_3 \rightarrow \text{Fe}_2\text{O}_3 + 3\text{H}_2\text{O}$																											
А	Б	В	Г																											
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ																														
301	... – это однородные смеси переменного состава, состоящие из двух и более компонентов: растворителя и растворённого вещества. Ответ запишите словом.	Ответ:																												

	<i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 3 мин.</i>	
302	... – гомогенные (однородные) системы, состоящие из двух или более компонентов и продуктов их взаимодействия. Ответ запишите словом. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 3 мин.</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
303	Для приготовления маринада для консервирования овощей взяли 1 л воды, 30 г соли и 40 г сахара. Рассчитайте массу получившегося маринада и массовую долю сахара в маринаде. Запишите подробное решение задачи. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 10 мин.</i>	Ответ:
304	Для приготовления цукатов 2 кг абрикосов заливают сиропом, приготовленным из сахара массой, равной массе фруктов, и 1 кг воды. Рассчитайте массу приготовленного сиропа и массовую долю сахара в нём. Запишите подробное решение задачи. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 10 мин.</i>	Ответ:

ОПЦ.03 Техническое оснащение и организация рабочего места (3 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
305	Способы охлаждения продукции в предприятиях общественного питания: 1) ледяное охлаждение 2) льдосоленое охлаждение 3) охлаждение сухим льдом 4) ветерковое охлаждение <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
306	Хлеборезательная машина МРХ-200 состоит из станины, корпуса, привода, двух лотков, механизма резания, механизма подачи, механизма регулирования толщины среза и точильного приспособления. Выберите недостающие части или детали этой машины 1) дисковый нож 2) каретка с игольчатыми захватами 3) шнек 4) фигурный взбиватель <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие		

307	При тепловой обработке используется различные виды оборудования. Соотнесите технологический процесс и вид оборудования, который целесообразно применять. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Технологический процесс</th><th colspan="2">Вид оборудования</th></tr><tr><td>А</td><td>Жарка основным способом</td><td>1</td><td>Шкаф пекарский</td></tr><tr><td>Б</td><td>Запекание</td><td>2</td><td>Фритюрница</td></tr><tr><td>В</td><td>Жарка в большом количестве жира</td><td>3</td><td>Шкаф жарочный</td></tr><tr><td>Г</td><td>Выпечка</td><td>4</td><td>Сковорода электрическая</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Технологический процесс		Вид оборудования		А	Жарка основным способом	1	Шкаф пекарский	Б	Запекание	2	Фритюрница	В	Жарка в большом количестве жира	3	Шкаф жарочный	Г	Выпечка	4	Сковорода электрическая	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Технологический процесс		Вид оборудования																												
А	Жарка основным способом	1	Шкаф пекарский																											
Б	Запекание	2	Фритюрница																											
В	Жарка в большом количестве жира	3	Шкаф жарочный																											
Г	Выпечка	4	Сковорода электрическая																											
А	Б	В	Г																											
308	Соотнесите неисправности и возможные причины их возникновения при работе на электрических пищеварочных котлах. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Неисправности</th><th colspan="2">Возможные причины</th></tr><tr><td>А</td><td>При нажатии на кнопку «Пуск» котел не включается</td><td>1</td><td>Сгорел один или два тена</td></tr><tr><td>Б</td><td>Котел включен, но долго не нагревается</td><td>2</td><td>Сгорели предохранители</td></tr><tr><td>В</td><td>Котел не переключается на автоматическую работу</td><td>3</td><td>Нет воды в парогенераторе</td></tr><tr><td>Г</td><td>При работе котла загорается красная лампа «сухой ход»</td><td>4</td><td>Неисправно реле или электроконтактный манометр</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Неисправности		Возможные причины		А	При нажатии на кнопку «Пуск» котел не включается	1	Сгорел один или два тена	Б	Котел включен, но долго не нагревается	2	Сгорели предохранители	В	Котел не переключается на автоматическую работу	3	Нет воды в парогенераторе	Г	При работе котла загорается красная лампа «сухой ход»	4	Неисправно реле или электроконтактный манометр	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Неисправности		Возможные причины																												
А	При нажатии на кнопку «Пуск» котел не включается	1	Сгорел один или два тена																											
Б	Котел включен, но долго не нагревается	2	Сгорели предохранители																											
В	Котел не переключается на автоматическую работу	3	Нет воды в парогенераторе																											
Г	При работе котла загорается красная лампа «сухой ход»	4	Неисправно реле или электроконтактный манометр																											
А	Б	В	Г																											
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ																														
309	... – оборудование для раздачи пищи на предприятиях общественного питания, предназначено для кратковременного хранения в горячем состоянии и демонстрации продукции. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин	Ответ:																												
310	... – это аппарат, предназначенный для удаления воздуха из специальных пакетов или емкостей с последующей запайкой швов	Ответ:																												

	<i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
311	Фреон-22 – хладагент, бесцветный газ со слабым специфическим запахом. Обоснуйте преимущество использования фреона в сравнении с аммиаком. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
312	Обоснуйте целесообразность применения вакуумной упаковки продуктов, полуфабрикатов и блюд. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
313	Выберите рабочие органы мясорубки: 1) шнек; 2) ножи; 3) венчик; 4) решетки <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
314	В зависимости от источника тепла тепловое оборудование может быть: 1) электрическое; 2) газовое; 3) солнечное; 4) огневое <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов		
315	Из перечисленных видов оборудования предприятий общественного питания выберите те, которые относятся к тепловому оборудованию: 1) фаршемешалки; 2) пищеварочные котлы; 3) электрические грили; 4) взбивальные машины <i>Тип вопроса: комбинированный.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
316	Согласно СанПиН 2.3.6.1079-01 лица, поступающие на работу в организации общественного питания, проходят предварительные при поступлении и периодические: 1) нормативы ГТО; 2) медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку; 3) компьютерные тесты; 4) детектор лжи <i>Тип вопроса: комбинированный.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
317	Обоснуйте целесообразность применения пароконвектоматов в предприятиях общественного питания. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
318	Процедура мытья рук должна проводиться всеми работниками: перед началом работы, после перерывов, посещения туалетов, приема пищи, напитков и курения, после прикосновения к потенциально загрязненным поверхностям, таким как сырые продукты или кожа, во всех других случаях, когда возможно загрязнение. Обоснуйте целесообразность процедуры мытья рук. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
319	... – тепловой аппарат, работающий от сети переменного тока напряжением 220 В, предназначенный для приготовления натурального кофе и кофейных напитков <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
320	... – это специализированные жарочные аппараты, предназначенные для жарки кулинарных и кондитерских изделий в большом количестве жира, нагретого до температуры 160-180°C. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
321	В настоящее время промышленность выпускает электрические плиты: 1) секционно-модулированные 2) несекционные 3) фигурные 4) произвольные <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
322	Компрессорные холодильные машины состоят из следующих основных частей: 1) испаритель; 2) конденсатор; 3) компрессор; 4) регулирующий вентиль <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
323	... – прибор, часть электрической сковороды, который предназначен для автоматического поддержания заданной температуры на рабочей	Ответ:

	поверхности. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	
324	... – это специальный аппарат, предназначенный для получения искусственного пищевого льда, который получают путем замораживания воды. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (3 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
325	При приготовлении большинства блюд продукты подвергают различным способам тепловой обработки. При этом: 1) продукты приобретают приятные запах, вкус 2) повышается усвояемость пищи 3) исчезает кожа, шерсть 4) происходит обеззараживание пищи <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
326	Санитарное значение тепловой обработки связано с тем, что: 1) большинство микроорганизмов, не образующих споры, погибает 2) грязь с овощей и фруктов отпадает сама 3) погибают возбудители многих инвазионных (глистных) заболеваний 4) разрушаются или переходят в отвар ядовитые вещества, содержащиеся в некоторых сырых продуктах (грибы, баклажаны, цветная фасоль) <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа		
327	При организации рабочего места для отпуска борща украинского отварную говядину (или свинину) нарезают. Какую доску нужно использовать и почему? 1) «ВМ», коричневая; 2) «СР», синяя; 3) «СМ», красная; 4) любая. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	Ответ:
328	Ко всем пюреобразным супам можно отдельно подать гренки из пшеничного хлеба, нарезанного мелкими кубиками и подсушенного.	Ответ:

	Какую доску нужно использовать и почему? 1) «ВМ», коричневая 2) «СР», синяя 3) «Х», белая 4) любая <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
329	... – является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
330	... – специально оборудованное помещение, часть зала или производственного помещения предприятия, предназначенные для комплектования и отпуска готовой кулинарной продукции и кондитерских изделий потребителям или официантам <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
331	Транспортирование пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом. Обоснуйте необходимость соблюдения этих правил. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
332	Промывка гарниров (макароны, рис и др.) осуществляется только горячей кипяченой водой. Обоснуйте необходимость соблюдения этого правила. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (3 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
333	Ассортимент соусов, производных от красного	Ответ:

	основного: 1) соус луковый (миронтон) 2) соус красный с вином (соус мадера) 3) соус кисло-сладкий 4) соус польский Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин																													
334	Ассортимент холодных супов включает: 1) окрошка мясная 2) ботвинья 3) суп-пюре из печени 4) щи зеленые Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
335	В предприятиях общественного питания готовят первые блюда разнообразного ассортимента. Соотнесите классификацию супов по способу приготовления. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Вид</th><th colspan="2">Супы</th></tr><tr><td>А</td><td>Заправочные</td><td>1</td><td>Бульон куриный, прозрачный рыбный бу ьон</td></tr><tr><td>Б</td><td>Прозрачные</td><td>2</td><td>Борщи, щи, рассольники и т.д.</td></tr><tr><td>В</td><td>Пюреобразные</td><td>3</td><td>Окрошка, ботвинья, суп из яблок</td></tr><tr><td>Г</td><td>Разные</td><td>4</td><td>Супы-пюре из картофеля, круп, бобовых</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Вид		Супы		А	Заправочные	1	Бульон куриный, прозрачный рыбный бу ьон	Б	Прозрачные	2	Борщи, щи, рассольники и т.д.	В	Пюреобразные	3	Окрошка, ботвинья, суп из яблок	Г	Разные	4	Супы-пюре из картофеля, круп, бобовых	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Вид		Супы																												
А	Заправочные	1	Бульон куриный, прозрачный рыбный бу ьон																											
Б	Прозрачные	2	Борщи, щи, рассольники и т.д.																											
В	Пюреобразные	3	Окрошка, ботвинья, суп из яблок																											
Г	Разные	4	Супы-пюре из картофеля, круп, бобовых																											
А	Б	В	Г																											
336	Для приготовления горячих блюд из рубленой рыбы повар может применять различные виды тепловой обработки. Соотнесите блюдо из рубленой рыбы и вид тепловой обработки. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Блюдо</th><th colspan="2">Вид т/о</th></tr><tr><td>А</td><td>Котлеты и биточки</td><td>1</td><td>Жарка во фритюре</td></tr><tr><td>Б</td><td>Тельное</td><td>2</td><td>Тушение</td></tr><tr><td>В</td><td>Тефтели</td><td>3</td><td>Запекание</td></tr><tr><td>Г</td><td>Рулет</td><td>4</td><td>Жарка основным способом</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Блюдо		Вид т/о		А	Котлеты и биточки	1	Жарка во фритюре	Б	Тельное	2	Тушение	В	Тефтели	3	Запекание	Г	Рулет	4	Жарка основным способом	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Блюдо		Вид т/о																												
А	Котлеты и биточки	1	Жарка во фритюре																											
Б	Тельное	2	Тушение																											
В	Тефтели	3	Запекание																											
Г	Рулет	4	Жарка основным способом																											
А	Б	В	Г																											
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ																														
337	... – представляет собой высокодисперсную эмульсию	Ответ:																												

	типа «масло в воде», где дисперсной фазой является масло. Для получения этого соуса яичные желтки растирают с солью, сахаром и горчицей. Затем постепенно малыми дозами добавляют растительное масло, энергично растирая смесь. Когда масло полностью проэмульгирует, добавляют уксус. При этом соус становится белым и разжижается. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	
338	... – кусочки хлеба заданной формы и размера, подсушенные или об жаренные в масле на сковороде, противне или в специальных кухонных устройствах (жарочные шкафы, тостеры и другие) <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
339	Варят бульоны при слабом кипении. Пену и излишек жира снимают в процессе варки несколько раз. Можно оставлять тонкий слой жира, чтобы уменьшить потери ароматических веществ после введения овощей. Обоснуйте необходимость соблюдения этих правил. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
340	Готовые супы-пюре, заправленные яично-молочной смесью, хранят до отпуска на водяной бане или плите при температуре не выше 70°C. Обоснуйте необходимость соблюдения этого правила. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

УП.02.01 Учебная практика (3 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность приготовления блюда		
341	Установите оптимальную последовательность выполнения некоторых технологических операций при варке рассольников: 1. Закладка картофеля 2. Промывание вареной до полуготовности перловой крупы 3. Закладка перловой крупы в бульон 4. Закладка припущенных соленых огурцов 5. Закладка пассерованных овощей 6. Доведение до вкуса огуречным рассолом 7. Доведение до вкуса солью <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>	Ответ:
342	Установите оптимальную последовательность выполнения некоторых технологических операций при варке Супа картофельного с макаронными изделиями:	Ответ:

	1. В кипящий бульон закладывают макароны или лапшу 2. Кладут пассерованные овощи 3. Варят 10–15 мин 4. В конце варки добавляют соль, специи. 5. Кладут картофель, 6. Карят до готовности. 7. При отпуске в тарелку кладут мясо, птицу или субпродукты, наливают суп, посыпают зеленью. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.																																			
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																																				
343	Установите соответствие между вопросом и вариантом ответа. К каждому вопросу, данному в левом столбце, выберите соответствующий ответ из правого столбца: <table><thead><tr><th colspan="2">Вопрос</th><th colspan="2">Варианты ответов</th></tr></thead><tbody><tr><td>А</td><td>Как приготовить крупу, если суп варится на цельном молоке?</td><td>1</td><td>5-7 мин</td></tr><tr><td>Б</td><td>Чем заправляют молочный суп с овощами?</td><td>2</td><td>Пассерованной мукой</td></tr><tr><td>В</td><td>Как приготовить обработанную и нарезанную морковь?</td><td>3</td><td>Картофель, капуста, морковь, стручки фасоли, зеленый горошек</td></tr><tr><td>Г</td><td>Каков перечень овощей для супа молочного с овощами?</td><td>4</td><td>Перебрать, промыть, проварить в воде</td></tr><tr><td>Д</td><td>5. Как долго варят крупу в воде?</td><td>5</td><td>Слегка пассеруют</td></tr></tbody></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	Вопрос		Варианты ответов		А	Как приготовить крупу, если суп варится на цельном молоке?	1	5-7 мин	Б	Чем заправляют молочный суп с овощами?	2	Пассерованной мукой	В	Как приготовить обработанную и нарезанную морковь?	3	Картофель, капуста, морковь, стручки фасоли, зеленый горошек	Г	Каков перечень овощей для супа молочного с овощами?	4	Перебрать, промыть, проварить в воде	Д	5. Как долго варят крупу в воде?	5	Слегка пассеруют	Запишите выбранные цифры под соответствующими цифрами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г	Д					
Вопрос		Варианты ответов																																		
А	Как приготовить крупу, если суп варится на цельном молоке?	1	5-7 мин																																	
Б	Чем заправляют молочный суп с овощами?	2	Пассерованной мукой																																	
В	Как приготовить обработанную и нарезанную морковь?	3	Картофель, капуста, морковь, стручки фасоли, зеленый горошек																																	
Г	Каков перечень овощей для супа молочного с овощами?	4	Перебрать, промыть, проварить в воде																																	
Д	5. Как долго варят крупу в воде?	5	Слегка пассеруют																																	
А	Б	В	Г	Д																																
344	Установите соответствие между вопросом и вариантом ответа. К каждому вопросу, данному в левом столбце, выберите соответствующий ответ из правого столбца: <table><thead><tr><th colspan="2">Вопрос</th><th colspan="2">Варианты ответов</th></tr></thead><tbody><tr><td>А</td><td>Что является жидкой основой молочного супа?</td><td>1</td><td>Солью, сахаром, сливочным маслом</td></tr><tr><td>Б</td><td>Как нарезают картофель?</td><td>2</td><td>Наломать длиной 2-3 см</td></tr><tr><td>В</td><td>Как нарезают капусту?</td><td>3</td><td>Шашками</td></tr><tr><td>Г</td><td>Чем заправляют рисовый молочный суп?</td><td>4</td><td>Цельное молоко, молоко с водой</td></tr><tr><td>Д</td><td>Как приготовить макароны для супа?</td><td>5</td><td>Кубиками</td></tr></tbody></table>	Вопрос		Варианты ответов		А	Что является жидкой основой молочного супа?	1	Солью, сахаром, сливочным маслом	Б	Как нарезают картофель?	2	Наломать длиной 2-3 см	В	Как нарезают капусту?	3	Шашками	Г	Чем заправляют рисовый молочный суп?	4	Цельное молоко, молоко с водой	Д	Как приготовить макароны для супа?	5	Кубиками	Запишите выбранные цифры под соответствующими цифрами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г	Д					
Вопрос		Варианты ответов																																		
А	Что является жидкой основой молочного супа?	1	Солью, сахаром, сливочным маслом																																	
Б	Как нарезают картофель?	2	Наломать длиной 2-3 см																																	
В	Как нарезают капусту?	3	Шашками																																	
Г	Чем заправляют рисовый молочный суп?	4	Цельное молоко, молоко с водой																																	
Д	Как приготовить макароны для супа?	5	Кубиками																																	
А	Б	В	Г	Д																																

	<i>Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.</i>	

ОД.02.01 Иностранный язык(4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы.		
345	Выделите из данных слов все существительные во множественном числе: 1) geese 2) smell 3) sound 4) feet <i>Тип вопроса: закрытый Время выполнения: 1-3 мин.</i>	Ответ:
346	My brother _____ to college every day. 1) go 2) goes 3) will go 4) does not go <i>Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и дополните его		
347	Закончите предложение вопросом «не так ли?»: They speak English well... <i>Тип вопроса: открытый Время выполнения: 5-10 мин.</i>	Ответ:
348	Many iconic landmarks such as Big Ben, Tower Bridge, and Buckingham Palace locates in ... <i>Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 3-5 мин.</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
349	What types of restaurants do you know? <i>Тип вопроса: открытый Время выполнения: 5-10 мин.</i>	Ответ:
350	The Tower of London is a famous British tourist attraction. Thousands of tourists visit it every year. It is located in the centre of the British capital. Throughout its long history, the Tower has been used as a fortress, a prison, a royal palace and residence. Nowadays it is a famous museum. It is also home to seven large black ravens. It is not known when the ravens first came to the Tower of London. But according to legend, at least six ravens must live in the Tower, otherwise both the Tower and British Monarchy might fall. The ravens are out from early morning till late at night. Visitors to the Tower of London can only watch the ravens and take photos of them. A befeater, who watches over and cares for the ravens, is called the Raven master. In the summer, his working day	Ответ:

	starts at 5am and finishes at 9.30pm. He buys meat for the ravens at the market, feeds and waters the birds, cleans out their cages and clips their wings. He spends the whole day with the ravens. What are the duties of the befeater who takes care of the ravens? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	

ОД.02.03 Химия (4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа				
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы						
351	Какое вещество относится к моносахаридам: 1) сахароза 2) глюкоза 3) крахмал 4) мальтоза Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:				
352	Основная функция углеводов: 1) строительная 2) энергетическая 3) регуляторная 4) запасаящая Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:				
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность						
353	Расположите химические связи, характерные для структурной организации молекул белка, от первичной до четвертичной: 1) водородные 2) пептидные 3) дисульфидные 4) ковалентные Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева на право: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				
354	Расположите структуры белковой молекулы от первичной до четвертичной: 1) глобулярная 2) линейная 3) субъединицы 4) спиралевидная Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие						
355	Установите соответствие между веществом и его нахождением в природе. К каждому элементу первого столбца подберите соответствующий элемент из	Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам:				

	второго столбца. <table><tr><th colspan="2">ВЕЩЕСТВО</th><th colspan="2">НАХОЖДЕНИЕ В ПРИРОДЕ</th></tr><tr><td>А</td><td>целлюлоза</td><td>1</td><td>спелые фрукты и ягоды</td></tr><tr><td>Б</td><td>гликоген</td><td>2</td><td>клетки печени и мышцы</td></tr><tr><td>В</td><td>фруктоза</td><td>3</td><td>продукт фотосинтеза</td></tr><tr><td>Г</td><td>глюкоза</td><td>4</td><td>хлопок</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	ВЕЩЕСТВО		НАХОЖДЕНИЕ В ПРИРОДЕ		А	целлюлоза	1	спелые фрукты и ягоды	Б	гликоген	2	клетки печени и мышцы	В	фруктоза	3	продукт фотосинтеза	Г	глюкоза	4	хлопок	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
ВЕЩЕСТВО		НАХОЖДЕНИЕ В ПРИРОДЕ																												
А	целлюлоза	1	спелые фрукты и ягоды																											
Б	гликоген	2	клетки печени и мышцы																											
В	фруктоза	3	продукт фотосинтеза																											
Г	глюкоза	4	хлопок																											
А	Б	В	Г																											
356	Установите соответствие между веществом и его нахождением в природе. К каждому элементу первого столбца подберите соответствующий элемент из второго столбца. <table><tr><th colspan="2">ВЕЩЕСТВО</th><th colspan="2">НАХОЖДЕНИЕ В ПРИРОДЕ</th></tr><tr><td>А</td><td>целлюлоза</td><td>1</td><td>молоко</td></tr><tr><td>Б</td><td>хитин</td><td>2</td><td>наружный скелет ракообразных</td></tr><tr><td>В</td><td>лактоза</td><td>3</td><td>продукт фотосинтеза</td></tr><tr><td>Г</td><td>глюкоза</td><td>4</td><td>хлопок</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	ВЕЩЕСТВО		НАХОЖДЕНИЕ В ПРИРОДЕ		А	целлюлоза	1	молоко	Б	хитин	2	наружный скелет ракообразных	В	лактоза	3	продукт фотосинтеза	Г	глюкоза	4	хлопок	Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
ВЕЩЕСТВО		НАХОЖДЕНИЕ В ПРИРОДЕ																												
А	целлюлоза	1	молоко																											
Б	хитин	2	наружный скелет ракообразных																											
В	лактоза	3	продукт фотосинтеза																											
Г	глюкоза	4	хлопок																											
А	Б	В	Г																											
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ																														
357	... – органические вещества, сложные эфиры трёхатомного спирта глицерина и высших карбоновых (жирных) кислот. Ответ запишите словом. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 3 мин.	Ответ:																												
358	... – это биологически активные вещества, необходимые человеку для нормального роста, развития, обмена веществ, обеспечения жизнедеятельности всех органов и систем. Ответ запишите словом или формулой вещества. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 3 мин.	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ																														
359	При нагревании питьевой соды образовалось 5,6 л (н. у.) оксида углерода (IV). Сколько граммов соды израсходовано? Ответ запишите с точностью до целых. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 10 мин.	Ответ:																												
360	При нагревании питьевой соды образовалось 11,2 л (н. у.) оксида углерода (IV). Сколько граммов соды израсходовано? Ответ запишите с точностью до целых. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 10 мин.	Ответ:																												

ОПЦ.05 Основы калькуляции и учета (4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																																				
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы																																						
361	Для учета результатов хозяйственной деятельности предприятия применяются следующие виды измерителей: 1) экономический 2) натуральный, денежный 3) технический 4) трудовой Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.	Ответ:																																				
362	Назовите документы, по которым устанавливают нормы вложения сырья на каждое блюдо: 1) по меню; 2) по сборнику рецептур; 3) по плану-меню Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.	Ответ:																																				
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																																						
363	Установите соответствие признака классификации документов их виду: <table><tr><th colspan="2">Признак классификации</th><th colspan="2">Виды документов</th></tr><tr><td>А</td><td>По содержанию</td><td>1</td><td>Разовые, накопительные</td></tr><tr><td>Б</td><td>По месту составления</td><td>2</td><td>Распорядительные, оправдательные</td></tr><tr><td>В</td><td>По назначению</td><td>3</td><td>Внутренние, внешние</td></tr><tr><td>Г</td><td>По охвату операций</td><td>4</td><td>Первичные, сводные</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Признак классификации		Виды документов		А	По содержанию	1	Разовые, накопительные	Б	По месту составления	2	Распорядительные, оправдательные	В	По назначению	3	Внутренние, внешние	Г	По охвату операций	4	Первичные, сводные	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г												
Признак классификации		Виды документов																																				
А	По содержанию	1	Разовые, накопительные																																			
Б	По месту составления	2	Распорядительные, оправдательные																																			
В	По назначению	3	Внутренние, внешние																																			
Г	По охвату операций	4	Первичные, сводные																																			
А	Б	В	Г																																			
364	Установите соответствие: <table><tr><th colspan="2">Цена</th><th colspan="2">Определение</th></tr><tr><td>А</td><td>Оптовая</td><td>1</td><td>Цена, которая устанавливается продавцом с учетом конъюнктуры рынка</td></tr><tr><td>Б</td><td>Розничная</td><td>2</td><td>Цена, по которой приобретается товар</td></tr><tr><td>В</td><td>Свободная</td><td>3</td><td>Цена, устанавливаемая по договоренности между продавцом и покупателем.</td></tr><tr><td>Г</td><td>Договорная</td><td>4</td><td>Цена, по которой предприятие-изготовитель реализует свою продукцию оптовым предприятиям</td></tr><tr><td>Д</td><td>Покупная</td><td>5</td><td>Цена, по которой товары</td></tr></table>	Цена		Определение		А	Оптовая	1	Цена, которая устанавливается продавцом с учетом конъюнктуры рынка	Б	Розничная	2	Цена, по которой приобретается товар	В	Свободная	3	Цена, устанавливаемая по договоренности между продавцом и покупателем.	Г	Договорная	4	Цена, по которой предприятие-изготовитель реализует свою продукцию оптовым предприятиям	Д	Покупная	5	Цена, по которой товары	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td><td>Е</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г	Д	Е						
Цена		Определение																																				
А	Оптовая	1	Цена, которая устанавливается продавцом с учетом конъюнктуры рынка																																			
Б	Розничная	2	Цена, по которой приобретается товар																																			
В	Свободная	3	Цена, устанавливаемая по договоренности между продавцом и покупателем.																																			
Г	Договорная	4	Цена, по которой предприятие-изготовитель реализует свою продукцию оптовым предприятиям																																			
Д	Покупная	5	Цена, по которой товары																																			
А	Б	В	Г	Д	Е																																	

				продаются конечным потребителям (населению)	
	Е	Продажная	6	Цена, по которой реализуется товар с торговой наценкой	
<i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>					
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ					
365	... способ проверки фактического наличия товарно-материальных ценностей и соответствие данным бухгалтерского учета <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>				Ответ:
366	Определите понятие – это добавленная стоимость к покупным товарам, для возмещения расходов и получения прибыли <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>				Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ					
367	Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания относят технологическим нормативным документам. В рецептурах указывают номер по сборнику, название блюда, наименование продуктов, входящих в состав блюд, нормы вложения продуктов массой брутто и нетто, выход блюд, требования к приготовлению блюда. Объясните, будет ли выход блюд влиять на количество порций и приведите примеры по первым блюдам. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>				Ответ:
368	Что такое дневной заборный лист? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>				Ответ:

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
369	В зависимости от технологии приготовления в предприятиях общественного питания готовят омлеты: 1) омлет натуральный 2) омлет маринованный 3) омлет смешанный 4) омлет фаршированный Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин	Ответ:
370	Бульоны для прозрачных супов получают в результате	Ответ:

	осветления (оттягивания) и насыщения экстрактивными веществами костных бульонов, бульонов из птицы, дичи и рыбы. Для приготовления оттяжки используют: 1) котлетное мясо 2) яичный белок и морковь 3) перья и кости 4) влажные салфетки Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин																													
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
371	В предприятиях общественного питания готовят блюда из мясной котлетной массы разнообразного ассортимента. Соотнесите название и форму блюда. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Блюдо</th><th colspan="2">Форма</th></tr><tr><td>А</td><td>Котлеты</td><td>1</td><td>овально-приплюснутая с заостренным концом</td></tr><tr><td>Б</td><td>Биточки</td><td>2</td><td>кирпичика с закругленными краями</td></tr><tr><td>В</td><td>Зразы</td><td>3</td><td>шарообразная</td></tr><tr><td>Г</td><td>Тефтели</td><td>4</td><td>округло-приплюснутая</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Блюдо		Форма		А	Котлеты	1	овально-приплюснутая с заостренным концом	Б	Биточки	2	кирпичика с закругленными краями	В	Зразы	3	шарообразная	Г	Тефтели	4	округло-приплюснутая	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Блюдо		Форма																												
А	Котлеты	1	овально-приплюснутая с заостренным концом																											
Б	Биточки	2	кирпичика с закругленными краями																											
В	Зразы	3	шарообразная																											
Г	Тефтели	4	округло-приплюснутая																											
А	Б	В	Г																											
372	В предприятиях общественного питания готовят соусы разнообразного ассортимента на различных основах. Соотнесите основную составную часть и виды соусов. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Основа соусов</th><th colspan="2">Соус</th></tr><tr><td>А</td><td>Сливочное масло</td><td>1</td><td>Польский, сухарный</td></tr><tr><td>Б</td><td>Яйцо, сливочное масло</td><td>2</td><td>Майонез, салатная заправка</td></tr><tr><td>В</td><td>Уксус</td><td>3</td><td>Зеленое масло, селедочное масло</td></tr><tr><td>Г</td><td>Растительное масло</td><td>4</td><td>Маринад, соус хрен</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Основа соусов		Соус		А	Сливочное масло	1	Польский, сухарный	Б	Яйцо, сливочное масло	2	Майонез, салатная заправка	В	Уксус	3	Зеленое масло, селедочное масло	Г	Растительное масло	4	Маринад, соус хрен	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Основа соусов		Соус																												
А	Сливочное масло	1	Польский, сухарный																											
Б	Яйцо, сливочное масло	2	Майонез, салатная заправка																											
В	Уксус	3	Зеленое масло, селедочное масло																											
Г	Растительное масло	4	Маринад, соус хрен																											
А	Б	В	Г																											
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ																														
373	... – блюдо, для которого яйцо варят без скорлупы, используют только диетические яйца. В воду добавляют уксус и соль, доводят до кипения и быстро выпускают в кипящую воду содержимое яйца. Через 3-3,5 мин их вынимают, образовавшуюся при варке бахромку зачищают.	Ответ:																												

	<i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	
374	... – жидкое блюдо, приготовляемое на бульонах, отварах, квасе, молоке и кисломолочных продуктах. Жидкую часть блюда называют основой, плотную – гарниром. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
375	При приготовлении большого ассортимента блюд из мяса, рыбы и других продуктов изделия панируют в различных видах панировки (мучная, сухарная, хлебная и т.д.). Обоснуйте цель панирования. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
376	При приготовлении теста кляр в тесто непосредственно перед жаркой вводят хорошо взбитые белки. Обоснуйте необходимость соблюдения этого правила. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

УП.02.01 Учебная практика (4 семестр)

Номер задания	Текст задания				Поле для ответа											
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																
377	Для каждого вопроса выберите правильный вариант ответа					Ответ: Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>			А	Б	В	Г				
	А	Б	В	Г												
	Вопрос		Варианты ответов													
	А	Как подготовить сухофрукты?	1	Перебрать, промыть, очистить от кожицы и семян, нарезать												
	Б	Что является жидкой основой сладкого супа?	2	Перебрать, разобрать по видам, промыть, нарезать												
	В	Как подготовить свежие яблоки для супа?	3	Гарнир, сметана, сливки												
Г	С чем отпускают сладкий суп?	4	Фруктовый отвар													
Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин																
378	Для каждого вопроса выберите правильный вариант ответа					Ответ: Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>			А	Б	В	Г				
	А	Б	В	Г												
	Вопрос		Варианты ответов													
А	Из чего готовят отвар для супа из свежих плодов?	1	Из кожицы, сердцевины													
Б	Какие гарниры подходят для отпуска сладких	2	Вареники с ягодами, кукурузные хлопья или палочки и др.													

		супов?			
	В	Как приготовить крахмал для заправки супа?	3	Развести охлажденным отваром	
	Г	Когда вводят крахмал в суп?	4	В конце варки	
<i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 5 мин</i>					

ПП.02.01 Производственная практика(4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
379	В супе лапша-домашняя бульон мутный, непрозрачный потому что, не выполнена операция ... <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин</i>	Ответ:
380	Борщ не имеет малиново-красного цвета потому что, при тушении ... <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин</i>	Ответ:

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа								
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы										
381	Температура подачи холодных блюд и закусок: 1) 10-12°C 2) 20-22°C 3) 30-32°C 4) 40-42°C Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин	Ответ:								
382	Из закусочных изделий наиболее распространены бутерброды. В группу бутербродных изделий входят: 1) бутерброды открытые 2) бутерброды закрытые 3) бутерброды приоткрытые 4) бутерброды закусочные Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин	Ответ:								
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие										
383	Разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку (согласно СанПиН 2.3.6.1079-01). Соотнесите продукты для приготовления холодных блюд и закусок и разделочные доски, на которых нужно обработать этот продукт.	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
А	Б	В	Г							

	К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Продукт</th><th colspan="2">Доска</th></tr><tr><td>А</td><td>Свежие огурцы</td><td>1</td><td>«РГ»</td></tr><tr><td>Б</td><td>Отварная говядина</td><td>2</td><td>«СО»</td></tr><tr><td>В</td><td>Балык осетровый</td><td>3</td><td>«ВМ»</td></tr><tr><td>Г</td><td>Ветчина</td><td>4</td><td>«МГ»</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Продукт		Доска		А	Свежие огурцы	1	«РГ»	Б	Отварная говядина	2	«СО»	В	Балык осетровый	3	«ВМ»	Г	Ветчина	4	«МГ»									
Продукт		Доска																												
А	Свежие огурцы	1	«РГ»																											
Б	Отварная говядина	2	«СО»																											
В	Балык осетровый	3	«ВМ»																											
Г	Ветчина	4	«МГ»																											
384	Блюда, прошедшие тепловую обработку и предназначенные для временного хранения до их реализации, должны быть подвергнуты быстрому охлаждению до температуры +5 °С в течение 1 часа в специальном холодильнике быстрого охлаждения. Соотнесите сроки хранения некоторых холодных блюд и закусок при температуре 4–6 °С. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Хранение при t4–6 °С</th><th colspan="2">Срок хранения</th></tr><tr><td>А</td><td>Жареные мясные продукты</td><td>1</td><td>12 часов</td></tr><tr><td>Б</td><td>рублёная сельдь, жареная рыба —</td><td>2</td><td>48 часов</td></tr><tr><td>В</td><td>студни, мясо и рыба заливные</td><td>3</td><td>1 час</td></tr><tr><td>Г</td><td>заправленные салаты и винегреты</td><td>4</td><td>24 часа</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Хранение при t4–6 °С		Срок хранения		А	Жареные мясные продукты	1	12 часов	Б	рублёная сельдь, жареная рыба —	2	48 часов	В	студни, мясо и рыба заливные	3	1 час	Г	заправленные салаты и винегреты	4	24 часа	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Хранение при t4–6 °С		Срок хранения																												
А	Жареные мясные продукты	1	12 часов																											
Б	рублёная сельдь, жареная рыба —	2	48 часов																											
В	студни, мясо и рыба заливные	3	1 час																											
Г	заправленные салаты и винегреты	4	24 часа																											
А	Б	В	Г																											
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ																														
385	... – (от нем. «хлеб с маслом») – закусочное блюдо в виде ломтика хлеба или булочки, покрытых сливочным маслом или мясными, рыбными и другими гастрономическими продуктами (кулинарные изделия, сыры, сырковая масса, повидло, джем, яйца и т.д.) Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин	Ответ:																												
386	... – профессиональное оборудование для предприятий общественного питания, предназначенное для нарезки пищевых продуктов на тонкие и равномерные ломтики. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ																														
387	При организации работы холодного цеха необходимо учитывать его особенности, строго соблюдать санитарные правила при организации производственного процесса, а поварам – правила личной гигиены. Обоснуйте особые правила санитарии и гигиены в холодном цеху. Тип вопроса: открытый.	Ответ:																												

	<i>Время выполнения: 7 мин</i>	
388	Технология Cook&Serve – «готовь и подавай» (англ.) – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях (холодных закусок) и в тепловом оборудовании (горячих блюд) и подача немедленно после готовности. Обоснуйте необходимость применения технологии Cook&Serve в холодном цехе. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (4 семестр)

Презентация холодных блюд, кулинарная посуда, закусок (1 семестр)								
Номер задания	Текст задания	Поле для ответа						
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы								
389	Согласно классификации, к холодным соусам относят: 1) соус красный основной 2) соус майонез 3) соус хрен 4) соус молочный с луком <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:						
390	Из перечисленных видов оборудования выберите те, которые рационально устанавливать в холодном цехе и использовать для приготовления холодных блюд и закусок: 1) слайсеры (ломтерезки); 2) мясорыхлители; 3) машины для нарезки овощей; 4) рыбоочистительные машины. <i>Тип вопроса: комбинированный.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:						
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность								
391	Расположите в правильной последовательности основные этапы приготовления икры баклажанной: 1) массу соединяют и тушат до загустения 2) баклажаны без плодоножки запекают в жарочном шкафу до готовности, охлаждают, кожицу снимают, мякоть измельчают 3) заправляют уксусом, солью и перцем, иногда толченым чесноком 4) репчатый лук слегка пассеруют на растительном масле, затем добавляют томат-пюре и пассеруют еще в течение 10...15 мин <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>						
392	Расположите в правильной последовательности основные этапы приготовления икры грибной: 1. Икру заправляют уксусом, перцем, солью. 2. Мелко рубленый репчатый лук пассеруют на растительном масле.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>						

	3. Подготовленные сушеные грибы варят до готовности, охлаждают. 4. При отпуске посыпают мелко нашинкованным зеленым луком. 5. Затем мелко рубят или пропускают через мясорубку. 6. Добавляют подготовленные грибы и жарят 10–15 мин. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
393	... – эти бутерброды напоминают по форме мелкие пирожные: их длина или диаметр 3,5-4,5 см. Используют их чаще всего для украшения стола на торжественных вечерах. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
394	... – салат русской кухни из отварных овощей (свёкла, картофель, морковь) с добавлением квашеной капусты или соленых огурцов, который заправляется салатной заправкой. Можно добавить фасоль или зеленый горошек, соленый или маринованные грибы, сельдь, рыбу, мясо. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
395	При приготовлении винегрета подготовленные овощи нарезают и поливают салатной заправкой. Свёклу заправляют растительным маслом и добавляют в винегрет в последнюю очередь. Обоснуйте последовательность добавления свеклы в винегрет. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
396	Вы получили задание приготовить салат из капусты белокочанной со сладким перцем. Срок реализации не заправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения $4\pm 2^{\circ}\text{C}$), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления. Обоснуйте уменьшение срока реализации заправленного салата. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

УП.03.01 Учебная практика (4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
397	Повар приготовил винегрет, но все продукты в винегрете приобрели красный цвет. Объясните причину. <i>Тип вопроса: открытый.</i>	Ответ:

	<i>Время выполнения: 2 мин.</i>	
398	Повар приготовил салат, но кальмары в салате жесткие на вкус. Объясните причину. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин.</i>	Ответ:

ОПЦ.08 Безопасность жизнедеятельности (5 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа					
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы							
399	Выберите варианты ответа указывающие, что является основными последствиями крупных гидродинамических аварий: 1) выброс отравляющих веществ; 2) поражение людей и разрушение сооружений волной прорыва; 3) возникновение пожаров; 4) катастрофическое затопление обширных территорий. Тип вопроса: закрытый с выбором двух верных вариантов. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:					
400	Выберите из ниже перечисленных группы ЧС природного характера: 1) Аварийные 2) Метеорологические 3) Гидрологические 4) Экологические Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин.						
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность							
401	Определите последовательность оказания первой доврачебной помощи при открытых переломах: 1) наложить стерильную, повязку; 2) провести иммобилизацию; 3) остановить кровотечение; 4) доставить пострадавшего в лечебное учреждение. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>					
402	При получении сигнала «Ракетная опасность» в образовательной организации, если нет оборудованного укрытия, нужно: 1. Держаться подальше от окон (если нет помещений без окон). 2. Укрыться в помещениях без окон (подсобные помещения, коридор). 3. Найти помещение с несущими стенами. 4. Спуститься на нижние этажи. 5. Сесть на пол у бетонной стены и пригнуться. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>					

Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и обоснуйте выбор ответа		
403	Что нужно делать, если вы стали свидетелем несчастного случая? 1) Сфотографировать место происшествия 2) Оставить пострадавшего и уйти 3) Помочь пострадавшему и вызвать помощь 4) Обсудить ситуацию с коллегами <i>Тип вопроса: комбинированный.</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>	Ответ:
404	Комплекс мероприятий, цель которых не допустить поражение людей или максимально снизить степень воздействия поражающих факторов при возникновении ЧС. 1) аварийно-восстановительные работы 2) эвакуация 3) защита населения от ЧС <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 10 мин.</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
405	Во время отдыха на природе вас застала гроза. Опишите Ваши действия. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 10 мин.</i>	Ответ:
406	Назовите орган управления или структурное подразделение министерств и ведомств Российской Федерации, задача которого – предупреждение, выявление и пресечение террористической деятельности с корыстными целями <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	Ответ:

ОПЦ.11 Информационные технологии в профессиональной деятельности (5 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите несколько правильных ответов		
407	Укажите признаки технических средств обучения. 1) назначение. 2) возможности эксплуатации. 3) стоимость. 4) принцип действия. <i>Тип задания: закрытый</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>	Ответ:
408	Выберите черты, характерные для такого текстового редактора как Microsoft Word. 1) широкий выбор шрифтов и стилей. Можно изменять размер, цвет и начертание шрифта 2) обработка числовых данных и их представление в	Ответ:

	виде таблиц. 3) язык программирования Visual Basic позволяет сделать работу в программе максимально удобной. 4) работа с таблицами и списками. Можно создавать и редактировать таблицы, маркированные и нумерованные списки, чтобы структурировать информацию. <i>Тип задания: закрытый</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>	
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
409	 – совокупность методов, программно-технических и технологических средств, обеспечивающих сбор, накопление, обработку, хранение, представление и распространение информации. <i>Тип задания: открытый.</i> <i>Время выполнения: 10 мин.</i>	Ответ:
410	... – организованное электронное хранилище структурированных данных, предназначенное для хранения, управления и извлечения информации. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин.</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
411	Волик М. В. считает, что информационные технологии выступают координацией деятельности отдельных подразделений организации, помогают связывать их воедино и принимать управленческие решения. Подтвердите данную точку зрения. <i>Тип задания: открытый.</i> <i>Время выполнения: 10 мин.</i>	Ответ:
412	Опишите основные методы защиты информации на компьютере от несанкционированного доступа. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	Ответ:

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (5 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
413	Наиболее распространенные способы приготовления и оформления салатов: 1) смешанные 2) вразброс 3) 1/3 продуктов укладывают горкой, остальные – вокруг букетами 4) салаты-коктейли <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
414	При организации работы повара, работающего на	Ответ:

	раздаче, необходимо соблюдать стандарты оформления и подачи блюд: 1) декоративными элементами при оформлении блюд должны служить входящие в их рецептуру продукты 2) запрещено применять при оформлении блюд бутафорские, несъедобные элементы 3) раскладывать и дозировать изделия необходимо с помощью специальных инструментов 4) раскладывать и дозировать изделия можно руками <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа		
415	Какую посуду используют для подачи салатов-коктейлей? 1) металлическую посуду различной формы 2) фарфоровую посуду различной формы 3) стеклянную посуду различной формы 4) фаянсовую посуду различной формы <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	Ответ:
416	Какую посуду используют для запекания французского паштета «Террин»? 1) террин не запекают 2) силиконовые формы 3) металлические кондитерские формочки 4) глазурованная глиняная (терракотовая) посуда с вертикальными стенками и плотно прилегающей крышкой, обычно прямоугольной или овальной формы <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
417	... – холодное блюдо, состоящее из одного вида или смеси разных видов сочетающихся между собой нарезанных продуктов в заправке. Готовят ... из сырых и варёных овощей, консервированных и маринованных фруктов, плодов, ягод, грибов, в салаты также добавляют варёные яйца, отварное или жареное мясо, птицу, рыбу и морепродукты. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
418	... – это совокупность требований и мероприятий, обеспечивающих безопасность пищевой продукции в процессе производства, хранения, транспортирования или реализации. Аббревиатура расшифровывается как Hazard Analysis and Critical Control Points – анализ рисков и критические контрольные точки. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
419	Согласно СП 2.3.6.1079-01 запрещается оставлять на	Ответ:

	следующий день: салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда, и др. особо скоропортящиеся холодные блюда (кроме тех видов, сроки годности на которые пролонгированы органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке). Обоснуйте необходимость этого запрета. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	
420	Согласно СП 2.3.6.1079-01 не допускается заправка соусами салатной продукции, предназначенной для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке. Обоснуйте необходимость этого запрета. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (5 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа				
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы						
421	Для рыбы заливной (порционными кусками) отдельно подают соусы: 1) соус хрен с уксусом 2) майонез 3) сметанный 4) молочный Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин	Ответ:				
422	Для приготовления блюда «Рыба жареная под маринадом» используют рыбу, разделанную одним из способов. Выберите нужные виды разделки рыбы. 1) филе с кожей и реберными костями 2) филе с кожей без реберных костей 3) филе без кожи и реберных костей 4) филе с кожей, реберными костями и позвоночником Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин	Ответ:				
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность						
423	Расположите в правильной последовательности основные этапы приготовления паштета из печени: 1) кладут нарезанную кубиками печень, обжаривают до готовности, слегка охлаждают и пропускают 2-3 раза через мясорубку с мелкой решеткой 2) мелко нарезанный шпик обжаривают, добавляют нашинкованные овощи (лук, морковь), вновь обжаривают 3) формируют и гарнируют рубленым яйцом, зеленью и сливочным маслом 4) измельченную массу соединяют со сливочным	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				

	маслом, бульоном, заправляют по вкусу солью <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>								
424	Расположите в правильной последовательности основные этапы приготовления жареной рыбы под маринадом: 1) Укладывают в салатник или тарелку. 2) Приготовленные порционные куски рыбы посыпают солью, перцем, панируют в муке. 3) Доводят в жарочном шкафу до готовности. 4) Порционные куски рыбы жарят с обеих сторон на растительном масле. 5) Заливают маринадом и посыпают мелко нарезанным зеленым луком или зеленью петрушки. 6) Обжаренную рыбу охлаждают. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>							
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ									
425	... – холодное традиционное блюдо русской кухни, в виде рулета или тушки курицы, без костей внутри. Фаршируется различными фаршами, подается обычно на торжественных событиях. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:							
426	... – (от англ. дословно «запечённая говядина») – блюдо английской кухни, представляющее собой запечённый в духовом шкафу большой кусок говяжьего мяса. Можно подавать в холодном и в горячем виде. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:							
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ									
427	Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 запрещается размещение на раздаче для реализации холодных блюд вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения. Обоснуйте необходимость этого запрета. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:							
428	Для приготовления блюда «Студень мясной» используют подготовленные головы, ноги и губы. Обоснуйте выбор этих частей туши для приготовления студня. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:							

УП.03.01 Учебная практика (5 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и установите правильную последовательность		
429	Установите правильную последовательность приготовления винегрета: а) порционировать, оформить и украсить б) нарезать картофель, морковь, огурцы, лук, свеклу в) очистить овощи г) сварить овощи д) посолить ж) перемешать овощи з) добавить масло и) заправить свеклу растительным маслом к) повторно перемешать <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:
Инструкция. Прочитайте текст и установите правильную последовательность		
430	Установите правильную последовательность приготовления блюда «Жареная рыба под маринадом»: 1) обжаренную рыбу укладывают в салатник, заливают горячим маринадом; 2) порционные куски посыпают солью, перцем, панируют в муке и жарят с обеих сторон на растительном масле, после чего дожаривают в жарочном шкафу; 3) охлаждают; 4) украшают маслинами без косточек; 5) рыбу разделяют на чистое филе и нарезают на порционные куски; 6) посыпают мелко нарезанным зелёным луком или зеленью петрушки. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

ПП.03.01 Производственная практика (5 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
431	Сколько потребуется колбасы для получения 15 порций бутербродов с мясными гастрономическими продуктами (выход 1 порции 75г) <i>Тип вопроса: открытый</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	Ответ:
432	Сколько потребуется сыра для приготовления 27 порций готового изделия (выход 75г), если используется сыр «Чеддер» <i>Тип вопроса: открытый</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	Ответ:

**МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (5 семестр)**

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы																														
433	Согласно классификации, торты по сложности отделки: 1) торты массового производства 2) литерные 3) плоские 4) фигурные Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин	Ответ:																												
434	Существуют такие способы разрыхления теста: 1) механический 2) химический 3) биологический 4) косметический Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
435	Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, выпускаемых предприятиями общественного питания, очень велик. Соотнесите классификацию хлеба и хлебобулочных изделий с показателями изделий. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Ассортимент</th><th colspan="2">Показатели</th></tr><tr><td>А</td><td>По рецептурному составу</td><td>1</td><td>Общего и специального диетического назначения, национальные</td></tr><tr><td>Б</td><td>По способу выпечки</td><td>2</td><td>Простые, улучшенные, сдобные</td></tr><tr><td>В</td><td>В зависимости от назначения</td><td>3</td><td>Изделия со средней влажностью и с пониженной влажностью</td></tr><tr><td>Г</td><td>В зависимости от влажности</td><td>4</td><td>Формовой, подовый</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Ассортимент		Показатели		А	По рецептурному составу	1	Общего и специального диетического назначения, национальные	Б	По способу выпечки	2	Простые, улучшенные, сдобные	В	В зависимости от назначения	3	Изделия со средней влажностью и с пониженной влажностью	Г	В зависимости от влажности	4	Формовой, подовый	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Ассортимент		Показатели																												
А	По рецептурному составу	1	Общего и специального диетического назначения, национальные																											
Б	По способу выпечки	2	Простые, улучшенные, сдобные																											
В	В зависимости от назначения	3	Изделия со средней влажностью и с пониженной влажностью																											
Г	В зависимости от влажности	4	Формовой, подовый																											
А	Б	В	Г																											
436	Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, выпускаемых предприятиями общественного питания, очень велик. Соотнесите классификацию хлеба и хлебобулочных изделий с показателями изделий. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г																								
А	Б	В	Г																											

	Ассортимент		Показатели	
	А	По рецептурному составу	1	Изделия со средней влажностью и с пониженной влажностью
	Б	По способу выпечки	2	Общего и специального диетического назначения, национальные
	В	В зависимости от назначения	3	Формовой, подовый
	Г	В зависимости от влажности	4	Простые, улучшенные, сдобные
<i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>				
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ				
437	... – штучные кондитерские изделия разнообразной формы с художественно отделанной поверхностью. Масса их колеблется от 17 до 110 г. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>			Ответ:
438	... – мучное кондитерское изделие, выпекаемое из специального теста на мёде или сахаре с пряностями. Для вкуса могут добавлять орехи, цукаты, изюм, фруктовое или ягодное повидло. Чаще всего имеет вид слегка выпуклой в середине пластины прямоугольной, круглой или овальной формы. На верхней части обычно выполнены надпись или несложный рисунок, часто сверху нанесён слой кондитерской сахарной глазури. Исторически - символ праздника, поскольку его ингредиенты не относились к дешёвым и повседневным. С ними связано множество народных традиций. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>			Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ				
439	При приготовлении песочного теста (полуфабрикат) замес нужно производить быстро до однородной консистенции. Увеличивать время замеса теста нельзя. Обоснуйте необходимость быстрого замеса песочного теста. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>			Ответ:
440	Дрожжевое тесто с «отсдобкой» приготавливают в том случае, когда в состав его входит много жира и сахара, или когда из одного основного теста нужно приготовить тесто с разным количеством сдобы. Способ этот заключается в том, что сдоба вводится в тесто, приготовленное опарным способом, не сразу, а в два			Ответ:

	приема. Вторая порция сдобы называется «отсдобкой», к ней добавляется еще немного муки. Обоснуйте необходимость приготовления теста с «отсдобкой». <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	

УП.05.01 Учебная практика (5 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																						
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																								
441	Соотнесите ассортимент хлебобулочных изделий с показателями изделий. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th>Ассортимент хлебобулочных изделий</th><th>Показатели</th></tr><tr><td>А) по виду и сорту муки</td><td>1. штучные и весовые</td></tr><tr><td>Б) по рецепту е</td><td>2. булки, батоны, калачи</td></tr><tr><td>В) по способу выпечки</td><td>3. формовой и подовый</td></tr><tr><td>Г) по форме</td><td>4. простые, улучшенные, заварные, сдобные</td></tr><tr><td>Д) по способу отпуска покупателю</td><td>5. ржаные, ржано-пшеничные, пшеничные</td></tr></table> Тип вопроса: открытый. Время выполнения 2 мин.	Ассортимент хлебобулочных изделий	Показатели	А) по виду и сорту муки	1. штучные и весовые	Б) по рецепту е	2. булки, батоны, калачи	В) по способу выпечки	3. формовой и подовый	Г) по форме	4. простые, улучшенные, заварные, сдобные	Д) по способу отпуска покупателю	5. ржаные, ржано-пшеничные, пшеничные	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г	Д					
Ассортимент хлебобулочных изделий	Показатели																							
А) по виду и сорту муки	1. штучные и весовые																							
Б) по рецепту е	2. булки, батоны, калачи																							
В) по способу выпечки	3. формовой и подовый																							
Г) по форме	4. простые, улучшенные, заварные, сдобные																							
Д) по способу отпуска покупателю	5. ржаные, ржано-пшеничные, пшеничные																							
А	Б	В	Г	Д																				
442	Установите соответствие: Соотнесите способ разрыхления теста с показателями изделий. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th>Способ разрыхления теста</th><th>Вид разрыхлителя</th></tr><tr><td>А) биологический</td><td>1. сода пищевая</td></tr><tr><td>Б) химический</td><td>2. взбивание</td></tr><tr><td>В) механический</td><td>3. дрожжи</td></tr></table> Тип вопроса: открытый. Время выполнения 2 мин.	Способ разрыхления теста	Вид разрыхлителя	А) биологический	1. сода пищевая	Б) химический	2. взбивание	В) механический	3. дрожжи	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В											
Способ разрыхления теста	Вид разрыхлителя																							
А) биологический	1. сода пищевая																							
Б) химический	2. взбивание																							
В) механический	3. дрожжи																							
А	Б	В																						

ПП.05.01 Производственная практика (5 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа														
Прочитайте текст и установите соответствие																
443	Соотнесите виды брака заварного полуфабриката и причинами возникновения. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td>Виды брака заварного полуфабриката</td><td>Причины возникновения</td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>	Виды брака заварного полуфабриката	Причины возникновения			Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г	Д					
Виды брака заварного полуфабриката	Причины возникновения															
А	Б	В	Г	Д												

	<table><tr><td>А) полуфабрикат имеет недостаточный объем</td><td>1. жидка консистенция теста</td></tr><tr><td>Б) полуфабрикат расплывчатый</td><td>2. мука не с большим содержанием клейковины</td></tr><tr><td>В) изделия припеклись к кондитерскому листу</td><td>3. мало соли, недостаточно заварена мука</td></tr><tr><td>Г) полуфабрикат осел при выпечке</td><td>4. высокая температура выпечки</td></tr><tr><td>Д) полуфабрикат объемный, но с разрывами на поверхности</td><td>5. кондитерские листы не смазаны жиром</td></tr></table>	А) полуфабрикат имеет недостаточный объем	1. жидка консистенция теста	Б) полуфабрикат расплывчатый	2. мука не с большим содержанием клейковины	В) изделия припеклись к кондитерскому листу	3. мало соли, недостаточно заварена мука	Г) полуфабрикат осел при выпечке	4. высокая температура выпечки	Д) полуфабрикат объемный, но с разрывами на поверхности	5. кондитерские листы не смазаны жиром	<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>												
А) полуфабрикат имеет недостаточный объем	1. жидка консистенция теста																							
Б) полуфабрикат расплывчатый	2. мука не с большим содержанием клейковины																							
В) изделия припеклись к кондитерскому листу	3. мало соли, недостаточно заварена мука																							
Г) полуфабрикат осел при выпечке	4. высокая температура выпечки																							
Д) полуфабрикат объемный, но с разрывами на поверхности	5. кондитерские листы не смазаны жиром																							
Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.																								
Прочитайте текст и установите соответствие																								
444	Соотнесите виды брака бисквитного полуфабриката и причинами возникновения. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td>Виды брака бисквитного полуфабриката</td><td>Причины возникновения</td></tr><tr><td>А) полуфабрикат имеет недостаточный объем, плотный, малопористый</td><td>1. высокая температура выпечки</td></tr><tr><td>Б) полуфабрикат имеет уплотненные участки мякиша</td><td>2. недостаточный промес теста, была засыпана вся мука сразу</td></tr><tr><td>В) полуфабрикат имеет подгорелую или темно-коричневую утолщенную корочку</td><td>3. мука с большим содержанием клейковины</td></tr><tr><td>Г) полуфабрикат с комками муки</td><td>4. низкая температура выпечки; недостаточное время выпечки</td></tr><tr><td>Д) полуфабрикат имеет бледную корочку</td><td>5. недостаточное время выпечки</td></tr></table>	Виды брака бисквитного полуфабриката	Причины возникновения	А) полуфабрикат имеет недостаточный объем, плотный, малопористый	1. высокая температура выпечки	Б) полуфабрикат имеет уплотненные участки мякиша	2. недостаточный промес теста, была засыпана вся мука сразу	В) полуфабрикат имеет подгорелую или темно-коричневую утолщенную корочку	3. мука с большим содержанием клейковины	Г) полуфабрикат с комками муки	4. низкая температура выпечки; недостаточное время выпечки	Д) полуфабрикат имеет бледную корочку	5. недостаточное время выпечки	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г	Д					
Виды брака бисквитного полуфабриката	Причины возникновения																							
А) полуфабрикат имеет недостаточный объем, плотный, малопористый	1. высокая температура выпечки																							
Б) полуфабрикат имеет уплотненные участки мякиша	2. недостаточный промес теста, была засыпана вся мука сразу																							
В) полуфабрикат имеет подгорелую или темно-коричневую утолщенную корочку	3. мука с большим содержанием клейковины																							
Г) полуфабрикат с комками муки	4. низкая температура выпечки; недостаточное время выпечки																							
Д) полуфабрикат имеет бледную корочку	5. недостаточное время выпечки																							
А	Б	В	Г	Д																				
Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.																								

ОПЦ.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности (6 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
445	Для чего предназначено предприятие общественного питания? А) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий и булочных изделий, их реализация, организация их потребления; Б) предприятие, предназначенное для выпуска	Ответ:

	п\ф из мяса, рыбы, овощей; В) предприятие, обслуживающие только школьников, студентов, рабочих; Г) предприятие, которое занимается производством, реализацией, организацией потребления кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий и булочных изделий. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.																													
446	Право собственности предполагает... А) владение, пользование, аренда Б) владение, распоряжение В) владение, пользование Г) покупка, пользование, аренда Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
447	Согласно ТК РФ, сокращенная продолжительность рабочего времени устанавливается для работников определенного возраста, социальной категории и для работников с вредными условиями труда. Установите соответствие возраста работника количеству часов рабочего времени в неделю: <table><tr><th colspan="2">Возраст работников</th><th colspan="2">Количество часов рабочего времени в неделю</th></tr><tr><td>А</td><td>До 16 лет</td><td>1</td><td>Не более 35 часов</td></tr><tr><td>Б</td><td>От 16 до 18 лет</td><td>2</td><td>Не более 36 часов</td></tr><tr><td>В</td><td>Работни и инвалиды 1, 2 группы</td><td>3</td><td>Не более 24 часов</td></tr><tr><td>Г</td><td>Работники, условия труда которых, отнесены к вр дным условиям</td><td>4</td><td>Не более 35 часов</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Возраст работников		Количество часов рабочего времени в неделю		А	До 16 лет	1	Не более 35 часов	Б	От 16 до 18 лет	2	Не более 36 часов	В	Работни и инвалиды 1, 2 группы	3	Не более 24 часов	Г	Работники, условия труда которых, отнесены к вр дным условиям	4	Не более 35 часов	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Возраст работников		Количество часов рабочего времени в неделю																												
А	До 16 лет	1	Не более 35 часов																											
Б	От 16 до 18 лет	2	Не более 36 часов																											
В	Работни и инвалиды 1, 2 группы	3	Не более 24 часов																											
Г	Работники, условия труда которых, отнесены к вр дным условиям	4	Не более 35 часов																											
А	Б	В	Г																											
448	В акционерном обществе существуют понятия: акции, пакет акций, контрольный пакет акций, дивиденды. Установите соответствие значений данным понятиям: <table><tr><th colspan="2">Понятия</th><th colspan="2">Значение понятий</th></tr><tr><td>А</td><td>Акции</td><td>1</td><td>количество акций, обеспечивающих большинство голосов на собрании акционеров</td></tr><tr><td>Б</td><td>Пакет акций</td><td>2</td><td>прибыль, приходящаяся на акцию</td></tr></table>	Понятия		Значение понятий		А	Акции	1	количество акций, обеспечивающих большинство голосов на собрании акционеров	Б	Пакет акций	2	прибыль, приходящаяся на акцию	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г												
Понятия		Значение понятий																												
А	Акции	1	количество акций, обеспечивающих большинство голосов на собрании акционеров																											
Б	Пакет акций	2	прибыль, приходящаяся на акцию																											
А	Б	В	Г																											

	В	Контрольный пакет акций	3	количество акций, находящихся во владении акционера	
	Г	Дивиденды	4	ценная бумага, свидетельствующая о внесении ее владельцем определенной суммы денег в капитал акционерного общества	
<i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>					
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ					
449	... финансовое учреждение, которое аккумулирует и хранит денежные средства, производит денежные операции и расчеты, контролирует движение денежных средств, предоставляет кредиты, выпускает в обращение деньги и ценные бумаги. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>				Ответ:
450	... денежное вознаграждение за выполненный труд, в рамках производственной деятельности и исполняемых должностных обязанностей. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>				Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ					
451	Юридическим лицом признается организация, которая имеет в собственности, хозяйственном ведении или оперативном управлении обособленное имущество и отвечает по своим обязательствам этим имуществом, может от своего имени приобретать и осуществлять имущественные и личные неимущественные права, нести обязанности, быть истцом и ответчиком в суде. На какие виды подразделяются юридические лица в зависимости от формы собственности? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>				Ответ:
452	Предприятие – это самостоятельный хозяйствующий субъект, созданный предпринимателем или объединением предпринимателей в порядке, установленном законом, для производства продукции, выполнения работ и оказания услуг с целью удовлетворения общественных потребностей и получения прибыли. Как вы понимаете формулировки: предприятие – это место, предприятие – это организация, предприятие – это коммерческая организация? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>				Ответ:

**ОПЦ.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
(6 семестр)**

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте предложение и выберите все правильные ответы																														
453	Укажите, в каком времени употреблены глаголы в данном предложении. Yesterday Sue was walking along the road when she met James. 1. Past Continuous 2. Past Simple 3. Present Perfect 4. Present Simple Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:																												
454	Укажите, в каком времени употреблены глаголы в данном предложении. I live in New York now. But I lived in Mexico for many years. 1. Present Simple 2. Past Continuous 3. Present Perfect 4. Past Simple Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
455	Соотнесите техническое средство и его определение. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Техническое средство</th><th colspan="2">Форма обучения</th></tr><tr><td>А</td><td>Co puter</td><td>1</td><td>A powerful computer for processing difficult tasks</td></tr><tr><td>Б</td><td>Laptop</td><td>2</td><td>A portable computer with a flat touch screen</td></tr><tr><td>В</td><td>Tablet</td><td>3</td><td>An electronic instrument for storing and operatin on data</td></tr><tr><td>Г</td><td>Workstation</td><td>4</td><td>A small computer that can be carried and used in many locations</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	Техническое средство		Форма обучения		А	Co puter	1	A powerful computer for processing difficult tasks	Б	Laptop	2	A portable computer with a flat touch screen	В	Tablet	3	An electronic instrument for storing and operatin on data	Г	Workstation	4	A small computer that can be carried and used in many locations	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Техническое средство		Форма обучения																												
А	Co puter	1	A powerful computer for processing difficult tasks																											
Б	Laptop	2	A portable computer with a flat touch screen																											
В	Tablet	3	An electronic instrument for storing and operatin on data																											
Г	Workstation	4	A small computer that can be carried and used in many locations																											
А	Б	В	Г																											
456	Пользовательский интерфейс – это совокупность элементов, позволяющих пользователю управлять работой программы или вычислительной системы и получать требуемые результаты. Соотнесите различные элементы интерфейса с их определениями. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г																								
А	Б	В	Г																											

	Элементы интерфейса		Определение	
	А	Drop down menu	1	The working area of a computer screen containing icons that typically represent files, programs
	Б	Icon	2	A graphic symbol that denotes a file or program
	В	Desktop	3	A movable icon on a computer screen, indicating the point that will be affected by input from the user
	Г	Cursor	4	A menu of options that appears below an item when it is clicked on by a user
	<i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>			
Инструкция. Прочитайте предложение и дополните его				
457	«Hamlet», «Romeo and Juliette», «Julius Caesar», «Antony and Cleopatra» — all of these cultural masterpieces were written by...			Ответ:
<i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин.</i>				
458	Mark Twain is a famous writer from ...			Ответ:
<i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин.</i>				
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ				
459	Перечислите случаи употребления настоящего простого времени (Present Simple).			Ответ:
<i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>				
460	Укажите отличие действительного (active) и страдательного (passive) залога.			Ответ:
<i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>				

МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков (6 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите правильный ответ		
461	При приготовлении компотов какие фрукты и ягоды не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают? 1) слива 2) малина 3) груша	Ответ:

	4) яблоко Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин																													
462	Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота? а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти; б) нарезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики; в) нарезают кружочками вместе с кожицей. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
463	Соотнесите тип инвентаря для приготовления сладких блюд и его функциональное предназначение. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Инвентарь</th><th colspan="2">Функционал</th></tr><tr><td>А</td><td>Венчики</td><td>1</td><td>для украшения кремом, сливками</td></tr><tr><td>Б</td><td>Противни</td><td>2</td><td>для взбивания</td></tr><tr><td>В</td><td>Кондитерские мешки с насадками</td><td>3</td><td>для смазывания глазурью или другими смесями</td></tr><tr><td>Г</td><td>Кисти кондитерские</td><td>4</td><td>для выпекания</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Инвентарь		Функционал		А	Венчики	1	для украшения кремом, сливками	Б	Противни	2	для взбивания	В	Кондитерские мешки с насадками	3	для смазывания глазурью или другими смесями	Г	Кисти кондитерские	4	для выпекания	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Инвентарь		Функционал																												
А	Венчики	1	для украшения кремом, сливками																											
Б	Противни	2	для взбивания																											
В	Кондитерские мешки с насадками	3	для смазывания глазурью или другими смесями																											
Г	Кисти кондитерские	4	для выпекания																											
А	Б	В	Г																											
464	Соотнесите тип инвентаря для приготовления сладких блюд и его функциональное предназначение. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Функционал</th><th colspan="2">Инвентарь</th></tr><tr><td>А</td><td>для украшения кремом, сливками</td><td>1</td><td>Венчики</td></tr><tr><td>Б</td><td>для взбивания</td><td>2</td><td>Противни</td></tr><tr><td>В</td><td>для смазывания глазурью или другими смесями</td><td>3</td><td>Кондитерские мешки с насадками</td></tr><tr><td>Г</td><td>для выпекания</td><td>4</td><td>Кисти кондитерские</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Функционал		Инвентарь		А	для украшения кремом, сливками	1	Венчики	Б	для взбивания	2	Противни	В	для смазывания глазурью или другими смесями	3	Кондитерские мешки с насадками	Г	для выпекания	4	Кисти кондитерские	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Функционал		Инвентарь																												
А	для украшения кремом, сливками	1	Венчики																											
Б	для взбивания	2	Противни																											
В	для смазывания глазурью или другими смесями	3	Кондитерские мешки с насадками																											
Г	для выпекания	4	Кисти кондитерские																											
А	Б	В	Г																											
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа																														
465	Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов? 1) все сразу 2) последовательно, учитывая продолжительность варки каждого вида 3) закладывают, доводят до кипения, снимают для	Ответ:																												

	настаивания 4) не имеет значения <i>Тип вопроса: комбинированный.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	
466	В настоящее время промышленность выпускает большой ассортимент для приготовления сладких блюд, десертов, напитков. Подберите нужный инструментарий: 1) нож для разделки цитрусовых 2) нож для обвалки 3) нож для удаления сердцевины 4) нож для филирования <i>Тип вопроса: комбинированный.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
467	... – сосуд специфической формы (широкая нижняя часть и суженая горловина), оснащённый длинной ручкой. Это традиционная посуда для заваривания кофе в Турции и в странах Ближнего Востока. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
468	... – это специалист по приготовлению кофе и других напитков на основе кофе в кофейнях и других заведениях общественного питания. Он знает все тонкости и особенности обжарки кофейных зёрен, правила их хранения, способы приготовления различных кофейных напитков. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
469	При организации рабочего места повара для приготовления кофейных напитков необходимо различное оборудование (кофемолка, кофеварка, вспениватель молока, и т.д.). Обоснуйте целесообразность установки холодильного оборудования. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
470	Для приготовления блюда «Яблоки в тесте (в кляре) жареные» во фритюрнице жир можно использовать не более 40 часов работы или при содержании вторичных продуктов окисления не выше 1%. Обоснуйте целесообразность контроля качества фритюрных жиров. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
471	В качестве загустителя для приготовления муссов можно использовать: 1) желатин	Ответ:

	2) сахар 3) манную крупу 4) лимонную кислоту <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	
472	Ассортимент желе очень широкий. Желе готовят разных видов: 1) многослойное 2) мозаичное 3) водянистое 4) с наполнителями <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:

УП.04.01 Учебная практика (6 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Прочитайте текст и установите последовательность		
473	Укажите последовательность технологического процесса приготовления киселя из ягод:	Последовательность процесса (записать цифрами)

Тип вопроса: закрытый.

	Время выполнения: 4 мин			
474	Укажите последовательность приготовления компота из яблок:		Последовательность процесса (записать цифрами)	
	№ п/п	Технологический процесс приготовления	1	
	1	Яблоки промывают	2	
	2	Яблоки кладут в кипящий сироп, варят в течение 5... 7 мин.	3	
	3	Охлаждают	4	
	4	Яблоки нарезают дольками	5	
	5	В кипящую воду вводят сахар и лимонную кислоту	6	
	6	Подготовленные яблоки кладут в подкисленную воду, чтобы они не потемнели	7	
	7	У яблок удаляют семенную коробку и при необходимости очищают от кожицы	8	
	8	Для ароматизации компота добавляют любую цедру	9	
	9	Отпускают компоты в охлажденном виде (200 г на 1 порцию)		
Тип вопроса: закрытый.				
Время выполнения: 4 мин				

ПП.04.01 Производственная практика (6 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа												
Прочитайте текст и установите последовательность														
475	Укажите последовательность технологического процесса приготовления Желе молочное:	Последовательность процесса (записать цифрами) <table><tr><td>1</td><td></td></tr><tr><td>2</td><td></td></tr><tr><td>3</td><td></td></tr><tr><td>4</td><td></td></tr><tr><td>5</td><td></td></tr><tr><td>6</td><td></td></tr></table>	1		2		3		4		5		6	
	1													
	2													
	3													
	4													
	5													
	6													
	№ п/п		Технологический процесс приготовления											
	1		Приготовление сиропа											
	2		Разливание в формы и лотки											
3	Подготовка к подаче													
4	Охлаждение желе до 20 °С													
5	Подготовка желеобразующего продукта													
6	Растворение желеобразующего продукта в сиропе													
Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 4 мин														
476	Укажите последовательность приготовления мусса клюквенного	Последовательность процесса (записать цифрами) <table><tr><td>1</td><td></td></tr><tr><td>2</td><td></td></tr><tr><td>3</td><td></td></tr><tr><td>4</td><td></td></tr><tr><td>5</td><td></td></tr><tr><td>6</td><td></td></tr></table>	1		2		3		4		5		6	
	1													
	2													
	3													
	4													
	5													
	6													
№ п/п	Технологический процесс приготовления													
1	Мезгу проваривают в воде, процеживают													
2	Добавляют клюквенный сок													
3	Из клюквы отжимают сок													
4	Желатин замачивают в воде для набухания													

	5	Хорошо взбитый мусс п	рекладывают в формы, креманки или продолговатые лоточки	7	
	6	Охлаждают до 20 °С		8	
	7	Доводят до кипения		9	
	8	Ставят в холодильник на 1–1,5 ч		10	
	9	Взбивают до устойчивой пышной массы		11	
	10	Охлажденный мусс вынимают из формочек		12	
	11	Клюкву перебирают, промывают			
	12	В отвар вводят сахар и набухший желатин			
			<i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>		

ПП.05.01 Производственная практика (6 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
477	Выпеченные вафельные листы не пористые. В чем причина? <i>Тип вопроса: открытый</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	
478	Песочный полуфабрикат не рассыпчатый, плотный, жесткий. В чем причина? <i>Тип вопроса: открытый</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	

ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОД.02.02 Информатика (1 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите правильный ответ		
479	Наибольший объем информации человек получает при помощи: 1) органов слуха 2) органов зрения 3) органов обоняния 4) органов осязания <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 3 мин.</i>	Ответ:
480	Какую информацию получает человек с помощью органов зрения? 1) аудиальная. 2) визуальная. 3) осязательная 4) обонятельная	Ответ:

	<i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 3 мин.</i>	
481	По способу восприятия человеком различают следующие виды информации: 1) текстовую, числовую, графическую, табличную и пр. 2) научную, социальную, политическую, экономическую, религиозную и пр. 3) обыденную, производственную, техническую, управленческую 4) визуальную, аудиальную, тактильную, обонятельную, вкусовую. <i>Тип вопроса: закрытый</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>	Ответ:
482	По форме оформления информации определяют следующие виды информации: 1) текстовую, числовую, графическую, табличную и пр. 2) научную, социальную, политическую, экономическую, религиозную и пр. 3) обыденную, производственную, техническую, управленческую 4) визуальную, аудиальную, тактильную, обонятельную, вкусовую. <i>Тип вопроса: закрытый</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и выберите правильный ответ		
483	Какое свойство информации указывает, что информация существенна в настоящий момент времени? 1) Достоверность 2) Объективность 3) Полнота 4) Актуальность <i>Тип вопроса: закрытый</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>	Ответ:
484	Какое свойство информации указывает, что информация опирается на ряд проверенных и доказанных фактов? 1) Достоверность 2) Объективность 3) Полнота 4) Актуальность <i>Тип вопроса: закрытый</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильные ответы		
485	Какой из предметов или явлений несёт визуальную информацию? 1) фотография 2) звук грома 3) вкус яблока 4) скан документа. <i>Тип вопроса: закрытый</i>	Ответ:

	<i>Время выполнения: 5 мин.</i>	
486	Какой из предметов или явлений несёт аудиальную информацию? 1) хлопок 2) звук грома 3) вкус яблока 4) скан документа. <i>Тип вопроса: закрытый</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и дайте краткий ответ		
487	 это осознанные сведения, различные знания, выраженные в сигналах, известиях, уведомлениях, об окружающем мире, являющиеся объектом хранения, передачи и использования. <i>Тип вопроса: открытый</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>	Ответ:
488	 группа компьютеров и других устройств, которые соединены вместе для обмена информацией и совместного использования ресурсов. <i>Тип вопроса: открытый</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
489	Обоснуйте следующее выражение отечественного исследователя В.М. Глушкова: «Человек в XXI веке, который не будет уметь пользоваться ЭВМ, будет подобен человеку XX века, не умевшему ни читать, ни писать» <i>Тип вопроса: открытый</i> <i>Время выполнения: 10 мин.</i>	Ответ:
490	Обоснуйте следующее выражение отечественного исследователя Прончева Г.Б.: С помощью локальных сетей можно управлять работой технологической системы или исследовательской установки с нескольких компьютеров одновременно. <i>Тип вопроса: открытый</i> <i>Время выполнения: 10 мин.</i>	Ответ:

ОД.02.02 Информатика (2 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите правильный ответ		
491	Какие существуют виды компьютерных моделей? 1) визуальные. 2) вероятностные 3) линейные 4) игровые модели. <i>Тип вопроса: закрытый</i> <i>Время выполнения: 3 мин.</i>	Ответ:
492	Какие существуют виды информационных деревьев?	Ответ:

	1) визуальные. 2) вероятностные 3) бинарные. 4) двоичные. Тип вопроса: закрытый Время выполнения: 3 мин.																													
493	Выберите из предложенного списка элемент структуры информации: 1) число 2) таблица 3) формула 4) сумма Тип вопроса: закрытый Время выполнения: 3 мин	Ответ:																												
494	Выберите из предложенного списка элемент оформления информации: 1) число 2) таблица 3) формула 4) сумма Тип вопроса: закрытый Время выполнения: 3 мин	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
495	Установите соответствие между видом компьютерной модели и его характеристикой. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Название компьютерной модели</th><th colspan="2">Функционал</th></tr><tr><td>А</td><td>Оптимизационные модели</td><td>1</td><td>Создают несуществующие ситуации, имитирующие реальность, играют в логические игры</td></tr><tr><td>Б</td><td>Прогностические модели</td><td>2</td><td>Помогают определить наиболее подходящий способ взаимодействия со сложной системой, управления ею</td></tr><tr><td>В</td><td>Учебные модели</td><td>3</td><td>Предсказывают состояние объекта в конкретные моменты в будущем</td></tr><tr><td>Г</td><td>Игровые модели</td><td>4</td><td>Используются для наглядного обучения</td></tr></table>	Название компьютерной модели		Функционал		А	Оптимизационные модели	1	Создают несуществующие ситуации, имитирующие реальность, играют в логические игры	Б	Прогностические модели	2	Помогают определить наиболее подходящий способ взаимодействия со сложной системой, управления ею	В	Учебные модели	3	Предсказывают состояние объекта в конкретные моменты в будущем	Г	Игровые модели	4	Используются для наглядного обучения	Ответ: Запишите выбранные цифры под соответствующими цифрами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Название компьютерной модели		Функционал																												
А	Оптимизационные модели	1	Создают несуществующие ситуации, имитирующие реальность, играют в логические игры																											
Б	Прогностические модели	2	Помогают определить наиболее подходящий способ взаимодействия со сложной системой, управления ею																											
В	Учебные модели	3	Предсказывают состояние объекта в конкретные моменты в будущем																											
Г	Игровые модели	4	Используются для наглядного обучения																											
А	Б	В	Г																											

			обучающихся, их тестирования	
Тип вопроса: закрытый Время выполнения: 5 мин.				
496	Установите соответствие между языком программирования и его характеристикой. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:			Ответ: Запишите выбранные цифры под соответствующими цифрами:
Наименование язык программирования		Характеристика		
A	SQL	1	высокоуровневый язык общего назначения, используется для веб-разработки, анализа данных, искусственного интеллекта	
Б	Python	2	язык для работы с базами данных	
В	Java	3	объектно-ориентированный язык, применяется для разработки корпоративных приложений и мобильных приложений	
Г	C++	4	язык для системного программирования, разработки игр, компьютерной графики и других высокопроизводительных приложений	
Тип вопроса: закрытый Время выполнения: 5 мин.				
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие				
497	Установите соответствие между видами аналитических алгоритмов моделирования и их характеристиками. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:			Ответ: Запишите выбранные цифры под соответствующими цифрами:
Наименование алгоритмов		Характеристика		
A	математические	1	предполагают точные значения входных параметров	
Б	логические.	2	учитывают неопределённость и вероятностные факторы.	
В	детерминированные.	3	используют формулы и уравнения.	
Г	стохастические.	4	описывают	

			процессы в виде правил и зависимостей.																													
	Тип вопроса: закрытый Время выполнения: 5 мин.																															
498	Установите соответствие между элементом компьютерного сайта и его характеристикой. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:			Ответ: Запишите выбранные цифры под соответствующими цифрами:																												
	<table><tr><th colspan="2">Название элемента компьютерного сайта</th><th colspan="2">Характеристика</th></tr><tr><td>А</td><td>Хедер (шапка)</td><td>1</td><td>нижняя часть сайта, на которой обычно размещают контактную информацию, ссылки на важные разделы и копирайт.</td></tr><tr><td>Б</td><td>Экран</td><td>2</td><td>верхняя панель сайта, на которой расположены логотип, название и меню навигации.</td></tr><tr><td>В</td><td>Сайдбар</td><td>3</td><td>боковая колонка с дополнительной информацией. В сайдбаре можно разместить элементы навигации, каталог, фильтр или другие элементы, дополняющие основной контент веб-страницы</td></tr><tr><td>Г</td><td>Футер (подвал)</td><td>4</td><td>область веб-страницы, которую пользователь видит без прокрутки, то, что видно одновременно в раскрытом окне браузера</td></tr></table>			Название элемента компьютерного сайта		Характеристика		А	Хедер (шапка)	1	нижняя часть сайта, на которой обычно размещают контактную информацию, ссылки на важные разделы и копирайт.	Б	Экран	2	верхняя панель сайта, на которой расположены логотип, название и меню навигации.	В	Сайдбар	3	боковая колонка с дополнительной информацией. В сайдбаре можно разместить элементы навигации, каталог, фильтр или другие элементы, дополняющие основной контент веб-страницы	Г	Футер (подвал)	4	область веб-страницы, которую пользователь видит без прокрутки, то, что видно одновременно в раскрытом окне браузера	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Название элемента компьютерного сайта		Характеристика																														
А	Хедер (шапка)	1	нижняя часть сайта, на которой обычно размещают контактную информацию, ссылки на важные разделы и копирайт.																													
Б	Экран	2	верхняя панель сайта, на которой расположены логотип, название и меню навигации.																													
В	Сайдбар	3	боковая колонка с дополнительной информацией. В сайдбаре можно разместить элементы навигации, каталог, фильтр или другие элементы, дополняющие основной контент веб-страницы																													
Г	Футер (подвал)	4	область веб-страницы, которую пользователь видит без прокрутки, то, что видно одновременно в раскрытом окне браузера																													
А	Б	В	Г																													
	Тип вопроса: закрытый Время выполнения: 8 мин.																															
Инструкция. Прочитайте текст и дайте краткий ответ																																
499	 – совокупность данных, которая включает в себя определённые правила, принципы хранения, описания и управления данными. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 5 мин.			Ответ:																												
500	 – компьютерная программа, которая позволяет создавать, редактировать и анализировать данные в			Ответ:																												

Ответ:
Запишите выбранные цифры под соответствующими цифрами:

А	Б	В	Г

	виде таблицы, состоящей из ячеек. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>	
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
501	В.Г. Конюхов в статье «База данных. Понятие, значение и роль в современном мире» пишет, что базы данных важны для анализа потока информации, прогнозирования и составления статистических отчетов в системах учёта. Подтвердите мнение ученого. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 10 мин.</i>	Ответ:
502	Д.С. Кушева отмечает, что научно доказано, что человек может кратковременно запомнить от 5 до 9 сущностей. Исходя из этой теории, оптимальное количество пунктов для навигации – 7. Подтвердите мнение ученого. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 10 мин.</i>	Ответ:

ОД.02.02 Информатика (3 семестр)

Номер задания	Текст задания				Поле для ответа			
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие								
503	Установите соответствие между инструментом Интернет-маркетинга и его характеристикой. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:				Ответ: Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:			
	Название инструмента Интернет-маркетинга		Характеристика					
	А	таргетированная реклама (ретаргетинг)	1	объявления, рассчитанные на ту или иную группу потребителей. Часто используется для продвижения товаров в соцсетях				
	Б	email-маркетинг	2	позволяет выстраивать коммуникацию между бизнесом и клиентом через почтовые рассылки				
	В	контекстная реклама	3	текстовые объявления с призывом перейти на сайт или позвонить по телефону				
	Г	SEO (поисковое	4	комплекс мер для				
					А	Б	В	Г

	<table><tr><td></td><td>продвижение)</td><td></td><td>вывода сайта на верхние позиции в поисковиках</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.		продвижение)		вывода сайта на верхние позиции в поисковиках																									
	продвижение)		вывода сайта на верхние позиции в поисковиках																											
504	становите соответствие между видом контекстной рекламы и его характеристикой. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Наименование вида контекстной рекламы</th><th colspan="2">Характеристика</th></tr><tr><td>А</td><td>поисковая</td><td>1</td><td>Объявления размещаются на сайтах и в мобильных приложениях партнёров</td></tr><tr><td>Б</td><td>реклама Рекламной сети</td><td>2</td><td>Отображает конкретные продукты с изображениями, ценами и кратким описанием в результатах поиска</td></tr><tr><td>В</td><td>товарная</td><td>3</td><td>Представляет собой видеоролики о бренде, его продукте или услуге.</td></tr><tr><td>Г</td><td>видеореклама.</td><td>4</td><td>Объявления показываются в результатах поиска в ответ на конкретные запросы пользователя</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	Наименование вида контекстной рекламы		Характеристика		А	поисковая	1	Объявления размещаются на сайтах и в мобильных приложениях партнёров	Б	реклама Рекламной сети	2	Отображает конкретные продукты с изображениями, ценами и кратким описанием в результатах поиска	В	товарная	3	Представляет собой видеоролики о бренде, его продукте или услуге.	Г	видеореклама.	4	Объявления показываются в результатах поиска в ответ на конкретные запросы пользователя	Ответ: Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Наименование вида контекстной рекламы		Характеристика																												
А	поисковая	1	Объявления размещаются на сайтах и в мобильных приложениях партнёров																											
Б	реклама Рекламной сети	2	Отображает конкретные продукты с изображениями, ценами и кратким описанием в результатах поиска																											
В	товарная	3	Представляет собой видеоролики о бренде, его продукте или услуге.																											
Г	видеореклама.	4	Объявления показываются в результатах поиска в ответ на конкретные запросы пользователя																											
А	Б	В	Г																											
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
505	Установите соответствие между методом поисковой оптимизации контента и его характеристикой. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Название метода</th><th colspan="2">Характеристика</th></tr><tr><td>А</td><td>внутренняя структура ссылок.</td><td>1</td><td>анализ ключевых слов и исследование семантического ядра помогают определить наиболее релевантные запросы, которые</td></tr></table>	Название метода		Характеристика		А	внутренняя структура ссылок.	1	анализ ключевых слов и исследование семантического ядра помогают определить наиболее релевантные запросы, которые	Ответ: Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г																
Название метода		Характеристика																												
А	внутренняя структура ссылок.	1	анализ ключевых слов и исследование семантического ядра помогают определить наиболее релевантные запросы, которые																											
А	Б	В	Г																											

				пользователи могут использовать для поиска контента									
	Б	оптимизация заголовков и мета-тегов	2	Включает использование ключевых слов в заголовках, мета-тегах и URL-адресах страницы для предоставления информации поисковым системам и привлечения внимания пользователей									
	В	исследование ключевых слов	3	Контент должен отвечать на вопросы пользователей, предоставлять ценность и решать их проблемы. Это может включать создание статей, блогов, руководств, видео, инфографики и других форматов контента									
	Г	релевантного контент	4	создание логичной и понятной структуры ссылок на веб-сайте.									
	Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.												
506	Установите соответствие между видом баннерной рекламы и его характеристикой. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:				Ответ: Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:								
	Наименование вида баннерной рекламы		Характеристика										
	А	Статичные баннеры	1	это вид онлайн-рекламы, когда компания размещает на внешних площадках баннеры, чтобы получить визиты на сайт.	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
А	Б	В	Г										
	Б	Анимированные.	2	Неподвижные изображения в форматах JPG или									

				PNG.	
	В	Интерактивные баннеры	3	Баннеры, с которыми пользователи могут взаимодействовать (например, с мини-игрой или формой для заполнения).	
	Г	Внешний баннер	4	Последовательность сменяющихся кадров, чаще всего в формате GIF.	
<i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>					
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильные ответы					
507	Из предложенного списка выберите виды трафика. 1) Прямой трафик. 2) Косвенный трафик. 3) Виртуальный трафик. 4) Поисковый трафик. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 3 мин.</i>				Ответ:
508	Из предложенного списка выберите виды интернет-рекламы (по содержанию) 1) Реклама-ссылка 2) Звуковая 3) mail сообщения 4) Видео. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 3 мин.</i>				Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и дайте краткий ответ					
509	 – мероприятия для увеличения прибыли, освоения и расширения рынка, повышения популярности бренда и привлечения покупателей и заказчиков в бизнес с помощью интернета и его возможностей. <i>Тип вопроса: открытый</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>				Ответ:
510	 – способ продвижения компании или продукта, при котором объявления запускают на электронных площадках <i>Тип вопроса: открытый</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>				Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ					
511	Фомин С.Н. в своих исследованиях отмечал ведущую роль искусственного интеллекта в планировании рекламной кампании в сети Интернет. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 10 мин.</i>				Ответ:
512	А.В. Дудникова и Н.О. Чистякова считают, что				Ответ:

	интернет-реклама – это инструмент для продвижения новых идей, товаров и услуг, а также для развития коммуникации с потребителями в электронной среде. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 10 мин.</i>	

ОПЦ.05 Основы калькуляции и учета (4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
513	Выберите популярную профессиональную систему управления ресторанами в России: А) R-Sigma Б) R-Sugaf В) R-Keeper Г) Арпилом <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 1-3 мин.</i>	Ответ:
514	Определите название документа, которым оформляется поступление сырья и продуктов из склада на производство: А) накладная Б) приходная накладная В) закупочный акт Г) расходная накладная <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 1-3 мин.</i>	Ответ:
515	Определите название документа, которым оформляется приемка продуктов в склад предприятия питания: А) накладная Б) инвентаризационная опись В) товарно-транспортная накладная Г) дневной заборный лист <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 1-3 мин.</i>	Ответ:
516	Определите название документа, которым оформляется реализация отпуска готовой продукции из производства: А) накладная Б) акт о реализации и отпуске изделий кухни В) закупочный акт Г) дневной заборный лист <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 1-3 мин.</i>	Ответ:
517	Определите название документа, которым оформляется проведение инвентаризации: А) накладная Б) акт о реализации и отпуске изделий кухни В) инвентаризационная опись Г) сличительная ведомость результатов инвентаризации	Ответ:

	Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.					
518	Укажите, сколько экземпляров товарного отчёта необходимо составить материально-ответственному лицу: А) 1 экземпляр Б) 2 экземпляра В) 3 экземпляра Г) 5 экземпляров Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.	Ответ:				
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность						
519	Автоматизация ресторанного бизнеса предполагает следующие операции в определенной последовательности: 1. Установка системного оборудования 2. Проверка комплектности системного оборудования 3. Монтаж рабочих станций системного оборудования 4. Проверка работы установленного системного оборудования Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				
520	Установите последовательность оформления показателей в калькуляционную карточку: 1. Из сборника рецептур блюд и кулинарных изделий выписать №рецептуры, наименование блюда, норму на 1 порцию 2. Записать цены и подсчитать суммы 3. Рассчитать общую стоимость сырьевого набора на 100 порций, наценку, цену продажи и выход 4. Рассчитать норму на 100 порций Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				
521	Установите последовательность работы на контрольно-кассовых машинах (ККМ): 1. Выключить ККМ 2. Проверить наличие чековой ленты, при необходимости заправить новую чековую ленту 3. Включить ККМ, проверить работу, выбить нулевой чек 4. Производить регистрацию чеков и их выдачу Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				
522	Проведение инвентаризации товарно-материальных ценностей на предприятии питания осуществляется в проведении следующих операций, которым необходимо установить их последовательность: 1. Составление товарного отчета на основании приходных и расходных документов 2. Создание инвентаризационной комиссии и написание приказа (распоряжения) о проведении инвентаризации 3. Выведение результатов инвентаризации	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				

	4. Проведение инвентаризации с оформлением инвентаризационной описи Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.																													
523	Установите последовательность оформления реквизитов и расчетов в калькуляционную карточку: 1. Рассчитать норму на 100 порций и записать в документ 2. С накладной записать цены и подсчитать суммы 3. Рассчитать общую стоимость сырьевого набора на 100 порций, наценку, цену продажи и выход 4. Из сборника рецептур блюд и кулинарных изделий выписать № рецептуры, наименование блюда, норму на 1 порцию Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																												
524	Установите последовательность оформления товарного отчета (отчета о движении продуктов и тары на кухне): 1. Рассчитать итог прихода и итог расхода товаров и тары 2. Рассчитать остаток по товару и таре на конец периода по формуле (остаток на начало +приход–расход), подписать документы и сдать 1 экземпляр с документами в бухгалтерию 3. Остаток на начало периода перенести из предыдущего товарного отчета 4. Подготовить 2 экземпляра товарного отчета для оформления Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
525	R-Кеерг состоит из нескольких отдельных программ (модулей), каждая из которых предназначена для определенной категории сотрудников. Установите соответствие программы модулей и их назначение: <table><tr><th colspan="2">Программы модулей</th><th colspan="2">Назначение модулей</th></tr><tr><td>А</td><td>Модуль «Официант»</td><td>1</td><td>Для обслуживания посетителей у стойки бара</td></tr><tr><td>Б</td><td>Модуль «Бармен»</td><td>2</td><td>Регистрация персонала, отражение оплаты счетов, выдача фискального чека</td></tr><tr><td>В</td><td>Модуль «Кассир»</td><td>3</td><td>Замена бумажным блокнотам официанта, прием заказа в онлайн-режиме</td></tr><tr><td>Г</td><td>Мобильный терминал</td><td>4</td><td>Для формирования мобильных заказов и отправки их на производство (кухню)</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый.	Программы модулей		Назначение модулей		А	Модуль «Официант»	1	Для обслуживания посетителей у стойки бара	Б	Модуль «Бармен»	2	Регистрация персонала, отражение оплаты счетов, выдача фискального чека	В	Модуль «Кассир»	3	Замена бумажным блокнотам официанта, прием заказа в онлайн-режиме	Г	Мобильный терминал	4	Для формирования мобильных заказов и отправки их на производство (кухню)	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Программы модулей		Назначение модулей																												
А	Модуль «Официант»	1	Для обслуживания посетителей у стойки бара																											
Б	Модуль «Бармен»	2	Регистрация персонала, отражение оплаты счетов, выдача фискального чека																											
В	Модуль «Кассир»	3	Замена бумажным блокнотам официанта, прием заказа в онлайн-режиме																											
Г	Мобильный терминал	4	Для формирования мобильных заказов и отправки их на производство (кухню)																											
А	Б	В	Г																											

	<i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>												
526	Установите соответствие видов учета названию документов:				Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>A</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	A	Б	В	Г				
	A	Б	В	Г									
	Виды учета		Названия документов										
	A	Учет сырья, продуктов и тары в кладовых (складах)	1	Журнал кассира-операциониста, кассовая книга									
Б	Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции	2	Наряд-заказ										
В	Учет сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	3	Товарная книга, накладная, дневной заборный лист										
Г	Учет кассовых операций	4	Накладные, договор поставки, товарная книга										
<i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>													
527	Установите соответствие определенным видам документов их реквизиты:				Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>A</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	A	Б	В	Г				
	A	Б	В	Г									
	Виды документов		Реквизиты документов										
	A	Калькуляционная карточка	1	Единица измерения и количество									
Б	Требование в кладовую	2	Отпущено количество по времени										
В	Накладная на отпуск товара из кладовой	3	Норма на 100 порций										
Г	Дневной заборный лист	4	Отпущено на основании требования-накладной										
<i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>													
528	При отпуске товара материально-ответственному лицу выписывают накладную, счет-фактуру, товарно-транспортную накладную, закупочный акт. Установите соответствие документов и их количество экземпляров при отпуске товаров:				Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>A</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	A	Б	В	Г				
	A	Б	В	Г									
	Виды документов		К личество экземпляров										
	A	Накладная	1	1 экземпляра									
Б	Счет-фактура	2	4 экземпляра										
В	Товарно-транспортная накладная	3	3 экземпляра										
Г	Закупочный акт	4	2 экземпляра										
<i>Тип вопроса: закрытый.</i>													

	<i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>				
529	Установите соответствие определенных форм документов, относящихся к основным нормативно-техническим документам на предприятиях питания их назначению:				Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
	Документы		Назначение		
	А	Технологическая карта	1	Стандарт на кулинарные изделия, приготавливаемые с использованием новых технологических процессов на предприятии	
	Б	Технические условия	2	Документ, составленный на основе сборника рецептов блюд, кулинарных изделий, содержащий нормы закладки сырья для приготовления блюда	
	В	Стандарты предприятия	3	Калькуляционная карточка	
	Г	Первичные документы учета	4	Документ, определяющий производство полуфабрикатов на предприятиях общественног питания	
	<i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>				
530	Установите соответствие видов учета названию документов:				Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
	Виды учета		Названия документов		
	А	Учет сырья, продуктов и тары в кладовых (складах)	1	Журнал кассира-операциониста, кассовая книга	
	Б	Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции	2	Наряд-заказ	
	В	Учет сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	3	Товарная книга, накладная, дневной заборный лист	
	Г	Учет кассовых операций	4	Накладные, договор поставки, товарная книга	

	<i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>	
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
531	... – сложное непрерывное взаимосвязанное документальное отражение хозяйственных операций в различных измерителях. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>	Ответ:
532	... – потери при перевозке, хранении и реализации товаров, обусловленные их физико-химическими свойствами. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>	Ответ:
533	...– приемка по массе брутто и числу мест продукции, поставляемой в таре, приемка по массе нетто и количеству товарных единиц, поставляемых без тары или в открытой таре. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>	Ответ:
534	... – исчисление себестоимости продукции и продажной цены единицы продукции. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
535	Программа «1С: Бухгалтерия» интегрирована с системой R-Кеерер, и находясь за пределами ресторана владелец или управляющий может проконтролировать работу предприятия. Укажите, какие виды операций по учету в ресторане может проконтролировать администрация заведения и как? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	Ответ:
536	В зависимости от порядка, установленного администрацией предприятия, расчет с гостями может быть произведен после приема заказа или по окончании обслуживания. Укажите, какие виды расчета с посетителями используются? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	Ответ:
537	Договоры о полной индивидуальной или коллективной материальной ответственности, т.е. о возмещении работодателю причиненного ущерба в полном размере за недостачу вверенного работникам имущества могут быть заключены с работниками, какого возраста, в скольких экземплярах и когда могут быть расторгнуты? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	Ответ:
538	Хозяйственные средства предприятия – это товарно-	Ответ:

	материальные и денежные средства, принадлежащие предприятию, они являются активом предприятия и по составу и функциональной роли подразделяются на основные, оборотные и отвлеченные. Поясните, что относят к основным средствам, оборотным, отвлеченным и денежным средствам?	
	<i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	

ОПЦ.11 Информационные технологии в профессиональной деятельности (5 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа				
Инструкция. Установите последовательность						
539	Укажите порядок создания электронной таблицы в программе Microsoft Excel 1) Создание таблицы. 2) Подготовка данных. 3) Выбор диапазона данных. 4) Присвоение названия таблице. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	Ответ: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				
540	Укажите порядок создания электронной базы данных. 1) создание формы для ввода данных в базу данных. 2) создание таблиц и связей между ними. 3) определение формата внутренних и выходящих документов. 4) анализ входных данных. Тип вопроса: закрытый Время выполнения: 5 мин.	Ответ: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы						
541	Какие из перечисленных программ чаще всего используются в предприятиях общественного питания? 1) текстовый редактор 2) табличный процессор 3) графический редактор 4) калькулятор технологических карт Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин	Ответ:				
542	Какие информационные технологии помогают обеспечивать учёт продуктов и контроль складских остатков в ресторане? 1) электронные таблицы 2) видео-редактор 3) CRM-система 4) складская программа учёта	Ответ:				

	<i>Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин</i>	
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
543	... – это электронный или бумажный документ, «паспорт блюда», который фиксирует его точные ингредиенты, пошаговую технологию приготовления и выход порции. <i>Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
544	... – устройство вывода данных, с помощью которого повар может распечатать рецепты, меню, технологические карты или отчетность. <i>Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

УП.04.01 Учебная практика (6 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
545	Определите, сколько потребуется меда для приготовления 75 порций напитка «Петровского», выход 1 порции 0.2 кг. На 1000г. напитка берут 25 г. меда <i>Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин.</i>	Ответ:
546	Определите, сколько потребуется лимонов для приготовления 50 порций напитка лимонного, выход 1 порции 0.2 кг. На 1000г. напитка берут 80 г. лимонов <i>Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин.</i>	Ответ:

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОПЦ.12 Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности (1 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
547	Присущ ли риск предпринимательству? А) Да, риск–это неотъемлемая составляющая предпринимательства Б) Да, в условиях кризисов и инфляции В) Нет Г) Иногда	Ответ:

	<i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 1-3 мин.</i>																														
548	Выберите факторы производства: А) основные средства, оборотные средства Б) земля, труд В) ресурсы Г) капитал <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 1-3 мин.</i>	Ответ:																													
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность																															
549	Установите последовательность этапов в составлении бизнес-плана: 1. Разработка производственного и финансового планов 2. Осмысление бизнес-идеи, краткое описание бизнеса 3. Изучение сильных и слабых сторон конкурентов, описание маркетинговых мероприятий 4. Разработка организационной структуры предприятия <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																													
550	Установите последовательность написания структуры бизнес-плана: 1. Производственный план 2. Вводная часть 3. Финансовый план 4. Описание предприятия, продукта, услуги <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																													
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																															
551	Установите соответствие по признакам классификации предприятий их виду: <table><tr><td colspan="2">Признак классификации предприятий</td><td colspan="2">Виды предприятия</td></tr><tr><td>А</td><td>По форме собственности</td><td>1</td><td>Малые, средние, крупные</td></tr><tr><td>Б</td><td>По правовому положению</td><td>2</td><td>Национальные, иностранные, смешанные</td></tr><tr><td>В</td><td>По принадлежности к капиталу</td><td>3</td><td>Индивидуальные, товарищества</td></tr><tr><td>Г</td><td>По численности работников</td><td>4</td><td>Государственные, частные, муниципальные</td></tr></table> <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>	Признак классификации предприятий		Виды предприятия		А	По форме собственности	1	Малые, средние, крупные	Б	По правовому положению	2	Национальные, иностранные, смешанные	В	По принадлежности к капиталу	3	Индивидуальные, товарищества	Г	По численности работников	4	Государственные, частные, муниципальные	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>		А	Б	В	Г				
Признак классификации предприятий		Виды предприятия																													
А	По форме собственности	1	Малые, средние, крупные																												
Б	По правовому положению	2	Национальные, иностранные, смешанные																												
В	По принадлежности к капиталу	3	Индивидуальные, товарищества																												
Г	По численности работников	4	Государственные, частные, муниципальные																												
А	Б	В	Г																												
552	Установите соответствие видов планирования и их сроков в предпринимательстве: <table><tr><td colspan="2">Виды планирования</td><td colspan="2">Сроки</td></tr><tr><td>А</td><td>Долгосрочное</td><td>1</td><td>10 дней</td></tr><tr><td>Б</td><td>Краткосрочное</td><td>2</td><td>До 1 года</td></tr><tr><td>В</td><td>Текущее</td><td>3</td><td>1–3 года</td></tr><tr><td>Г</td><td>Календарное</td><td>4</td><td>3–5 лет</td></tr></table>	Виды планирования		Сроки		А	Долгосрочное	1	10 дней	Б	Краткосрочное	2	До 1 года	В	Текущее	3	1–3 года	Г	Календарное	4	3–5 лет	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>		А	Б	В	Г				
Виды планирования		Сроки																													
А	Долгосрочное	1	10 дней																												
Б	Краткосрочное	2	До 1 года																												
В	Текущее	3	1–3 года																												
Г	Календарное	4	3–5 лет																												
А	Б	В	Г																												

	Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.					
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ						
553	... – это человек, который приводит в действие три фактора производства (труд, капитал, землю) для создания товаров и услуг, бизнеса, его деятельность связана с риском. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Ответ:				
554	... – это документ, в котором прописываются основные направления деятельности организации, ставятся цели и задачи, способы их решения. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Ответ:				
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
555	Предпринимательская фирма создается субъектами предпринимательской деятельности как физическими лицами, так и юридическими лицами. Поясните значение физического и юридического лица в предпринимательстве. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 5-10 мин.	Ответ:				
556	Для осуществления предпринимательской деятельности физические и юридические лица могут оформить кредиты. Укажите, какие виды кредитов вы знаете? Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 5-10 мин.	Ответ:				
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы						
557	Какие существуют виды предпринимательства: А) государственное, частное Б) посредническое(консультационное), производственное В) финансовое, коммерческое Г) предпринимательство услуг Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.	Ответ:				
558	Субъектами предпринимательства могут быть: А) Физические лица Б) Собрание акционеров В) Юридические лица Г) Совет директоров Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.	Ответ:				
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность						
559	Установите последовательность функций менеджмента в работе предпринимателя: 1. Мотивация 2. Контроль 3. Планирование 4. Организация деятельности Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				

560	Установите последовательность в составлении структуры бизнес-плана: 1. Анализ рынка и оценка конкурентов 2. Вводная часть 3. Организационный план 4. Описание предприятия, продукта, услуги Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
561	Установите соответствие элементов рыночной экономики определенным понятиям: <table><tr><th colspan="2">Элементы рыночной экономики</th><th colspan="2">Понятия</th></tr><tr><td>А</td><td>Спрос</td><td>1</td><td>Соперничество между участниками рыночного хозяйства</td></tr><tr><td>Б</td><td>Предложение</td><td>2</td><td>Денежное выражение стоимости товара</td></tr><tr><td>В</td><td>Цена</td><td>3</td><td>Проданный товар</td></tr><tr><td>Г</td><td>Конкуренция</td><td>4</td><td>Желание продать товар</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Элементы рыночной экономики		Понятия		А	Спрос	1	Соперничество между участниками рыночного хозяйства	Б	Предложение	2	Денежное выражение стоимости товара	В	Цена	3	Проданный товар	Г	Конкуренция	4	Желание продать товар	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Элементы рыночной экономики		Понятия																												
А	Спрос	1	Соперничество между участниками рыночного хозяйства																											
Б	Предложение	2	Денежное выражение стоимости товара																											
В	Цена	3	Проданный товар																											
Г	Конкуренция	4	Желание продать товар																											
А	Б	В	Г																											
562	Установите соответствие видов рынков их понятиям: <table><tr><th colspan="2">Виды рынков</th><th colspan="2">Понятия</th></tr><tr><td>А</td><td>Региональный</td><td>1</td><td>Совокупность национальных рынков</td></tr><tr><td>Б</td><td>Внутренний</td><td>2</td><td>Экспортно-импортные операции</td></tr><tr><td>В</td><td>Национальный</td><td>3</td><td>Сфера товарного обмена внутри страны</td></tr><tr><td>Г</td><td>Мировой</td><td>4</td><td>Сфера внутренних и межрегиональных торговых операций</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Виды рынков		Понятия		А	Региональный	1	Совокупность национальных рынков	Б	Внутренний	2	Экспортно-импортные операции	В	Национальный	3	Сфера товарного обмена внутри страны	Г	Мировой	4	Сфера внутренних и межрегиональных торговых операций	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Виды рынков		Понятия																												
А	Региональный	1	Совокупность национальных рынков																											
Б	Внутренний	2	Экспортно-импортные операции																											
В	Национальный	3	Сфера товарного обмена внутри страны																											
Г	Мировой	4	Сфера внутренних и межрегиональных торговых операций																											
А	Б	В	Г																											
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ																														
563	... – это система экономических отношений, складывающихся в процессе производства, обращения, и распределения товаров, движение денежных средств, рабочей силы и других факторов производства. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Ответ:																												
564	...– это соперничество или соревнование между участниками рыночного хозяйства.	Ответ:																												

	Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 3-5 мин.					
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
565	Прибыль – это конечный финансовый результат предпринимательской деятельности. Учет прибыли позволяет установить, насколько эффективно ведется хозяйственная деятельность. Как вы понимаете понятие «чистая прибыль»? Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 5-10 мин.	Ответ:				
566	Рабочее место – элемент производственной структуры, это место, где должен находиться работник для выполнения работы (производственных операций) в условиях, предусмотренных нормативно-технической документацией. Охарактеризуйте рабочее место повара холодного цеха в предприятиях общественного питания. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 5-10 мин.	Ответ:				
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы						
567	Что относится к внутренней среде предприятия или организации: А) поставщики Б) конкуренты В) производство Г) кадры Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.	Ответ:				
568	Что относится к внешней среде предприятия или организации: А) поставщики, посредники Б) конкуренты, потребители В) производство Г) кадры Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.	Ответ:				
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность						
569	Установите последовательность написания структуры бизнес-плана: 1. Оценка рисков 2. Вводная часть 3. Финансовый план 4. Описание предприятия, продукта, услуги Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				
570	Установите последовательность этапов производства пшеничной крупы: 1. Измельчение 2. Шлифование 3. Сортировка по размеру на номера 4. Шелушение зерна	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				

	<i>Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.</i>	
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
571	... – это система приемов, направленная на продвижение и продажу товаров и услуг, а также на выявление, формирование и удовлетворение потребностей клиентов с целью получения прибыли. <i>Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 3-5 мин.</i>	Ответ:
572	Товароведение тесным образом связано с экспертизой и сертификацией товаров, оно базируется на ряде законодательных актов: Гражданском кодексе РФ, Федеральном законе РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федеральном законе РФ «О защите прав потребителей», и других. Поясните, определена ли ответственность за поставку некачественных продуктов в законодательных актах? <i>Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 5-10 мин.</i>	Ответ:

ОПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров (2семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
573	В соответствии с классификацией трубчатые макаронные изделия вырабатывают следующих подтипов: А) вермишель Б) макароны, рожки В) лапша, бантики Г) перья <i>Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.</i>	Ответ:
574	В соответствии с классификацией фигурные макаронные изделия вырабатывают следующих подтипов: А) вермишель, перья Б) макароны, рожки В) звездочки, бантики Г) ракушки <i>Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.</i>	Ответ:
575	К корнеплодам относят: А) лук, картофель Б) морковь, редька В) кольраби Г) редис <i>Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.</i>	Ответ:
576	Выберите овощи, в которых содержится много воды: А) тыква, морковь Б) картофель, батат	Ответ:

	В) огурцы, томаты Г) арбузы Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.																													
577	Более ценная пищевая часть гриба: А) грибница Б) шляпка В) ножка Г) мицелий Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.	Ответ:																												
578	Выберите овощи, в которых содержится много воды: А) тыква, морковь Б) картофель, батат В) огурцы, томаты Г) арбузы Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность																														
579	К фруктово-ягодным консервам относят компоты. Установите последовательность операций для производства компотов: 1. Банки с компотом стерилизуют 2. Подготовленные плоды и ягоды укладывают в банки 3. Банки закупоривают 4. Плоды и ягоды заливают сахарным сиропом Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:																												
580	Установить последовательность основных этапов в хлебопечении: 1. Остывание, упаковка 2. Расстойка, выпечка 3. Брожение, формование 4. Подготовка сырья, замес теста Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
581	Установите соответствие групп хлебобулочных изделий по признаку классификации виду и ассортименту хлебобулочных изделий: <table><tr><th colspan="2">Признак классификации</th><th colspan="2">Вид и ассортимент</th></tr><tr><td>А</td><td>По виду муки</td><td>1</td><td>Весовой и штучный</td></tr><tr><td>Б</td><td>По способу выпечки</td><td>2</td><td>Батоны, булки, летенки и т.д.</td></tr><tr><td>В</td><td>По форме</td><td>3</td><td>Формовой и подовый</td></tr><tr><td>Г</td><td>По способу разделки</td><td>4</td><td>Хлеб ржаной, пшеничный, из смеси ржаной и пшеничной муки</td></tr></table>	Признак классификации		Вид и ассортимент		А	По виду муки	1	Весовой и штучный	Б	По способу выпечки	2	Батоны, булки, летенки и т.д.	В	По форме	3	Формовой и подовый	Г	По способу разделки	4	Хлеб ржаной, пшеничный, из смеси ржаной и пшеничной муки	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Признак классификации		Вид и ассортимент																												
А	По виду муки	1	Весовой и штучный																											
Б	По способу выпечки	2	Батоны, булки, летенки и т.д.																											
В	По форме	3	Формовой и подовый																											
Г	По способу разделки	4	Хлеб ржаной, пшеничный, из смеси ржаной и пшеничной муки																											
А	Б	В	Г																											

	<i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>																														
582	Установите соответствие групп хлебобулочных изделий по признаку классификации виду и ассортименту хлебобулочных изделий: <table border="1"> <tr> <th colspan="2">Признак классификации</th><th colspan="2">Вид и ассортимент</th></tr> <tr> <td>А</td><td>По рецептуре</td><td>1</td><td>Весовой и штучный</td></tr> <tr> <td>Б</td><td>По назначению</td><td>2</td><td>Батоны, булки, плетенки и т.д.</td></tr> <tr> <td>В</td><td>По форме</td><td>3</td><td>Просто хлеб, хлеб улучшенный, хлеб сдобный</td></tr> <tr> <td>Г</td><td>По способу разделки</td><td>4</td><td>Обыкновенный, диетический</td></tr> </table> <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>		Признак классификации		Вид и ассортимент		А	По рецептуре	1	Весовой и штучный	Б	По назначению	2	Батоны, булки, плетенки и т.д.	В	По форме	3	Просто хлеб, хлеб улучшенный, хлеб сдобный	Г	По способу разделки	4	Обыкновенный, диетический	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table border="1"> <tr> <td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	А	Б	В	Г				
Признак классификации		Вид и ассортимент																													
А	По рецептуре	1	Весовой и штучный																												
Б	По назначению	2	Батоны, булки, плетенки и т.д.																												
В	По форме	3	Просто хлеб, хлеб улучшенный, хлеб сдобный																												
Г	По способу разделки	4	Обыкновенный, диетический																												
А	Б	В	Г																												
583	Установите соответствие вида круп и зерновой культуры: <table border="1"> <tr> <th colspan="2">Виды круп</th><th colspan="2">Зерновая культура</th></tr> <tr> <td>А</td><td>Пшено</td><td>1</td><td>Овес</td></tr> <tr> <td>Б</td><td>Манная крупа</td><td>2</td><td>Гречиха</td></tr> <tr> <td>В</td><td>Гречневая крупа</td><td>3</td><td>Просо</td></tr> <tr> <td>Г</td><td>Овсяная крупа</td><td>4</td><td>Пшеница</td></tr> </table> <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>		Виды круп		Зерновая культура		А	Пшено	1	Овес	Б	Манная крупа	2	Гречиха	В	Гречневая крупа	3	Просо	Г	Овсяная крупа	4	Пшеница	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table border="1"> <tr> <td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	А	Б	В	Г				
Виды круп		Зерновая культура																													
А	Пшено	1	Овес																												
Б	Манная крупа	2	Гречиха																												
В	Гречневая крупа	3	Просо																												
Г	Овсяная крупа	4	Пшеница																												
А	Б	В	Г																												
584	Установите соответствие групп макаронных изделий по форме их видам <table border="1"> <tr> <th colspan="2">Группы</th><th colspan="2">Виды</th></tr> <tr> <td>А</td><td>Фигурные</td><td>1</td><td>Ракушки, бантики</td></tr> <tr> <td>Б</td><td>Трубчатые</td><td>2</td><td>Вермишель, спагетти</td></tr> <tr> <td>В</td><td>Нитеобразные</td><td>3</td><td>Лапша</td></tr> <tr> <td>Г</td><td>Лентообразные</td><td>4</td><td>Макароны, перья</td></tr> </table> <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>		Группы		Виды		А	Фигурные	1	Ракушки, бантики	Б	Трубчатые	2	Вермишель, спагетти	В	Нитеобразные	3	Лапша	Г	Лентообразные	4	Макароны, перья	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table border="1"> <tr> <td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	А	Б	В	Г				
Группы		Виды																													
А	Фигурные	1	Ракушки, бантики																												
Б	Трубчатые	2	Вермишель, спагетти																												
В	Нитеобразные	3	Лапша																												
Г	Лентообразные	4	Макароны, перья																												
А	Б	В	Г																												
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ																															
585	... – отсутствие токсического, канцерогенного, мутагенного или иного неблагоприятного действия продуктов на организм человека при употреблении. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>		Ответ:																												
586	... представляет собой продукт, полученный из зерна путем дробления или размола, в процессе которого отделяют отруби и зародыш, а эндосперм доводят до требуемой крупности помола. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>		Ответ:																												
587	... – это оценка качества пищевых продуктов с помощью органов чувств человека.		Ответ:																												

	<i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>	
588	...– это составление или присвоение кода определенной группе или объекту классификации. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
589	Хлебом называют изделия, выпеченные из теста, разрыхление которого достигается биологическим путем, т.е. за счет брожения. В тесте из пшеничной муки основным типом брожения является спиртовое. Укажите, какие еще виды брожений вы знаете? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	Ответ:
590	В предприятиях общественного питания качество пищевых продуктов при приемке определяют органолептическим методом. Укажите с помощью чего проводится этот метод и какие показатели качества используют при такой оценке? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	Ответ:
591	Потребительская товарная информация должна включать полные сведения о товаре. Укажите, какая информация должна содержаться на упаковке товара, что она должна содержать? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	Ответ:
592	Крупы являются вторым пищевым продуктом, получаемым в результате переработки зерна. В зависимости от способа обработки и качества крупы делятся на сорта, номера и марки. Укажите, какие крупы делятся на номера и марки? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	Ответ:

ПП.01.01 Производственная практика (2 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
593	Вы работаете в птицегольевом цехе. В цех поступила птица охлажденная. В какой последовательности вы будете производить обработку тушек птиц? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	Ответ:
594	Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила туша свинины. В какой последовательности вы будете производить обработку туши? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	Ответ:

ОПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров (3 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы																														
595	Высушенная смесь яйца: А) омлет Б) яичный порошок В) меланж Г) отварное яйцо Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.	Ответ:																												
596	Какие жира являются твердыми: А) кукурузное масло Б) свиной жир В) говяжий жир Г) масло какао Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность																														
597	Установите общие операции для производства колбасных изделий: 1. Обжарка, варка, копчение, сушка 2. Наполнение оболочек фаршем, вязка батонов колбас 3. Измельчение, посол, приготовление фарша 4. Подготовка сырья (обвалка, жиловка, сортировка) Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																												
598	Установите последовательность операций по производству сметаны: 1. фасовка 2. поготовка сырья, нормализация сливок 3. пастеризация, гомогенизация 4. охлаждение Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
599	Установите соответствие категорий столовых яиц в зависимости от массы: <table><tr><th colspan="2">Категории</th><th colspan="2">Масса</th></tr><tr><td>А</td><td>Отборная</td><td>1</td><td>35—44,9</td></tr><tr><td>Б</td><td>Первая</td><td>2</td><td>45–54,9</td></tr><tr><td>В</td><td>Вторая</td><td>3</td><td>55–64,9</td></tr><tr><td>Г</td><td>Третья</td><td>4</td><td>65–74,9</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Категории		Масса		А	Отборная	1	35—44,9	Б	Первая	2	45–54,9	В	Вторая	3	55–64,9	Г	Третья	4	65–74,9	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Категории		Масса																												
А	Отборная	1	35—44,9																											
Б	Первая	2	45–54,9																											
В	Вторая	3	55–64,9																											
Г	Третья	4	65–74,9																											
А	Б	В	Г																											
600	Установите соответствие групп товаров наименованиям продуктов: <table><tr><th colspan="2">Группы товаров</th><th colspan="2">Наименование продуктов</th></tr><tr><td>А</td><td>Фруктово-ягодные</td><td>1</td><td>Леденцовая</td></tr></table>	Группы товаров		Наименование продуктов		А	Фруктово-ягодные	1	Леденцовая	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:																				
Группы товаров		Наименование продуктов																												
А	Фруктово-ягодные	1	Леденцовая																											

		изделия			<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
	А	Б	В	Г									
	Б	Мучные кондитерские изделия	2	Грильяж, Гуливер									
	В	Карамельные изделия	3	Пряники, торты									
Г	Конфеты	4	Зефир, пастила										
<i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>													
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ													
601	... – природные или искусственные вещества и их соединения, вводимые в продукты в процессе изготовления в целях придания определенных свойств или сохранения качества. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>				Ответ:								
602	... – это вкусовые высушенные части растений, которые имеют эфирные масла, алкалоиды и гликозиды, имеют сильный пряный аромат. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин</i>				Ответ:								

МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (3 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
603	При приготовлении блюд используют различные способы тепловой обработки. Какие из этих способов являются вспомогательными? 1) запекание 2) опаливание 3) бланширование 4) термостатирование Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин	Ответ:
604	Выберите из перечня рабочие места повара горячего цеха: 1) для приготовления бульонов и супов 2) для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса 3) для жарки вторых блюд и гарниров 4) для приготовления салатов и винегретов Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа		
605	Для варки овощей основным способом используют наплитную посуду различного объема. Укажите норму заполнения кастрюль. 1) не более 40-45% объема	Ответ:

	2) не более 60-65% объёма 3) не более 80-85% объёма 4) не имеет значения <i>Тип вопроса: комбинированный.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	
606	Для приготовления блюд из отварной говядины используют различные части туши. Подберите части говядины, которые рационально использовать для варки согласно кулинарного назначения: 1) вырезка 2) пашина 3) лопаточная часть 4) грудинка <i>Тип вопроса: комбинированный.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
607	Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 запрещается размещение на раздаче для реализации более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением. Обоснуйте необходимость этого запрета. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
608	Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при перевозке (транспортировании) и хранении пищевая продукция общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд, кулинарных изделий, реализуемая вне предприятия общественного питания по заказам потребителей, а также в организациях торговли и отделах кулинарии, упаковывается в упаковку, в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией. Обоснуйте необходимость упаковки и маркировки пищевой продукции. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
609	... – является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Кроме того, в цехе готовятся горячие напитки и выпекаются мучные кондитерские изделия (пирожки, расстегаи, кулебяки и др.) для прозрачных бульонов. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
610	... – это профессиональный инструмент повара с двумя длинными зубцами. Применяется для определения степени готовности/прожарки мяса, фиксации большого куска мяса	Ответ:

	при нарезке, снятия мяса с шампуров при готовке на мангале, вынимания мяса из бульона из кастрюли или жаровни, перекладывания больших кусков или тушки птицы с противня на блюдо и т.д. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (3 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа				
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы						
611	При приготовлении блюд из макаронных изделий используют различные способы варки: 1) заливной 2) сливной 3) несливной 4) отливной Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин	Ответ:				
612	В зависимости от добавления различного количества жидкости при варке, консистенция каш может быть: 1) рассыпчатая 2) вязкая 3) жидкая 4) прозрачная Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин	Ответ:				
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность						
613	Технологический процесс обработки сушеных грибов состоит из нескольких операций. Расположите в правильной последовательности этапы подготовки сушеных грибов к варке. 1) промывают несколько раз 2) настой процеживают и используют для варки грибов 3) замачивают в холодной воде на 3-4 часа, промывают 4) грибы перебирают Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 4 мин	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				
614	В соответствии с требованиями к раздаче реализации готовых изделий до начала раздачи качество готовых блюд должно проверяться поваром, готовившим блюдо, а также бракеражной комиссией с соответствующей записью в бракеражном журнале. Расположите в правильной последовательности этапы бракеража блюд. 1) определение массы готовых изделий и отдельных порций блюд и напитков 2) показатели, оцениваемые зрительно (внешний вид, цвет), запах, консистенция 3) свойства, оцениваемые в полости рта (вкус и некоторые	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				

	особенности консистенции — однородность, сочность и др.) 4) проверка температуры блюд Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 4 мин																													
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
615	При приготовлении определенных заправочных супов в их рецептурах есть обязательные компоненты. Соотнесите суп и обязательный компонент рецептуры. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Суп</th><th colspan="2">Обязательный компонент</th></tr><tr><td>А</td><td>щи</td><td>1</td><td>свекла</td></tr><tr><td>Б</td><td>борщ</td><td>2</td><td>капуста</td></tr><tr><td>В</td><td>рассольник</td><td>3</td><td>концентрированный бульон, набор мясопродуктов</td></tr><tr><td>Г</td><td>солянка мясная</td><td>4</td><td>соленые огурцы</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Суп		Обязательный компонент		А	щи	1	свекла	Б	борщ	2	капуста	В	рассольник	3	концентрированный бульон, набор мясопродуктов	Г	солянка мясная	4	соленые огурцы	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Суп		Обязательный компонент																												
А	щи	1	свекла																											
Б	борщ	2	капуста																											
В	рассольник	3	концентрированный бульон, набор мясопродуктов																											
Г	солянка мясная	4	соленые огурцы																											
А	Б	В	Г																											
616	При организации работы повара в горячем цеху используется различные виды теплового оборудования. Соотнесите вид теплового оборудования и способ варки продуктов. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Вид оборудования</th><th colspan="2">Способ варки</th></tr><tr><td>А</td><td>Автоклав</td><td>1</td><td>Варка на пару</td></tr><tr><td>Б</td><td>Вакуум-аппарат</td><td>2</td><td>Варка при повышенной температуре</td></tr><tr><td>В</td><td>Пароварка</td><td>3</td><td>Варка основным способом</td></tr><tr><td>Г</td><td>Котел</td><td>4</td><td>Варка при пониженной температуре</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Вид оборудования		Способ варки		А	Автоклав	1	Варка на пару	Б	Вакуум-аппарат	2	Варка при повышенной температуре	В	Пароварка	3	Варка основным способом	Г	Котел	4	Варка при пониженной температуре	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Вид оборудования		Способ варки																												
А	Автоклав	1	Варка на пару																											
Б	Вакуум-аппарат	2	Варка при повышенной температуре																											
В	Пароварка	3	Варка основным способом																											
Г	Котел	4	Варка при пониженной температуре																											
А	Б	В	Г																											
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа																														
617	При кулинарной обработке перед варкой бобовые предварительно: 1) обжаривают 2) бланшируют 3) замачивают 4) подсушивают Тип вопроса: комбинированный. Время выполнения: 4 мин	Ответ:																												
618	Стручки фасоли, гороха, листья шпината, спаржу, артишоки варят при определенных условиях. Подберите условия варки зеленых овощей: 1) с большим количеством соли или соды	Ответ:																												

	2) в большом количестве воды (3- 4 л на 1 кг овощей) 3) вода должна бурно кипеть 4) в открытой посуде <i>Тип вопроса: комбинированный.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
619	... – это разрушение белков под действием различных физических и химических факторов (высокая температура, взбивание, добавление спиртов, кислот, солей и т.д.) <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
620	... – это удаление шерсти и волосков, остатков перьев с поверхности тушек поросят, птиц, субпродуктов в процессе кулинарной обработки. Для этого используют газовые горелки. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
621	... – это варка продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку. Этот способ применяют в основном для тепловой обработки продуктов с высоким содержанием влаги. Продукт заливают жидкостью на 1/3 его высоты и при плотно закрытой крышке посуды доводят до готовности. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
622	... – это отвар, полученный при варке в воде костей и мясопродуктов, костей и субпродуктов домашней птицы, рыбы и её пищевых отходов, овощей или грибов. Является кулинарным полуфабрикатом для приготовления заправочных супов, основных блюд, соусов и заливного, а также выступает самостоятельным первым блюдом. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
623	Согласно общим правилам варки заправочных супов необходимо строго придерживаться сроков варки продуктов, закладывать их в котел в определенной последовательности. Обоснуйте необходимость соблюдения сроков варки продуктов. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
624	Согласно СанПиН 2.3.6.1079-01 обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке: I - мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор); II - замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим	Ответ:

	выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обоснуйте необходимость соблюдения процедуры обработки яиц. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	

УП.02.01 Учебная практика (3 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа				
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность						
625	Процесс приготовления горячих блюд включает в себя различные этапы. Расположите в правильной последовательности этапы приготовления сладких блюд. 1) приготовление продукции 2) подготовка к реализации и организация хранения и реализации продукции 3) приемка и оценка качества сырья и продуктов 4) обработку и подготовку основных видов сырья и дополнительных ингредиентов Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 4 мин	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				
626	Расположите в правильной последовательности основные этапы приготовления песочного теста (полуфабрикат): 1) выпекают целым пластом или предварительно сформированными полуфабрикатами 2) производят разделку и формирование полуфабриката, пользуясь дисковыми резцами и металлическими выемками 3) масло с сахаром растирают во взбивальной машине до однородного состояния, добавляют меланж, в котором растворяют аммоний углекислый, соду питьевую, соль, эссенцию 4) взбивают до пышной однородной массы и, перемешивая, постепенно (быстро) засыпают муку, но 7% ее оставляют на подпыл Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 4 мин	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				

ОПЦ.05 Основы калькуляции и учета (4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
627	Выберите документы, по которым возникает ответственность работника предприятия питания, деятельность которого связана с приемкой и хранением товаров, приготовлением продукции: А) кассовый чек Б) накладная В) типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности Г) типовой договор о коллективной материальной ответственности	Ответ:

	Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.																										
628	Определите название документа, которым оформляется поступление сырья и продуктов из склада на производство: А) накладная Б) приходная накладная В) закупочный акт Г) расходная накладная Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.	Ответ:																									
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность																											
629	Установите последовательность оформления товарного отчета (отчета о движении продуктов и тары на кухне: 1. Рассчитать итог прихода и итог расхода товаров и тары 2. Рассчитать остаток по товару и таре на конец периода по формуле (остаток на начало +приход–расход), подписать документы и сдать 1 экземпляр с документами в бухгалтерию 3. Остаток на начало периода перенести из предыдущего товарного отчета 4. Подготовить 2 экземпляра товарного отчета для оформления Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																									
630	Установите последовательность оформления показателей в калькуляционную карточку: 1. Из сборника рецептур блюд и кулинарных изделий выписать № рецептуры, наименование блюда, норму на 1 порцию 2. Записать цены и подсчитать суммы 3. Рассчитать общую стоимость сырьевого набора на 100 порций, наценку, цену продажи и выход 4. Рассчитать норму на 100 порций Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																									
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																											
631	Установите соответствие видов учета названию документов: <table><tr><th colspan="2">Виды учета</th><th colspan="2">Названи документов</th></tr><tr><td>А</td><td>Учет сырья, продуктов и тары в кладовых (складах)</td><td>1</td><td>Журнал кассира-операциониста, кассовая книга</td></tr><tr><td>Б</td><td>Учет продуктов на производстве, отпуска и реализа ии продукции</td><td>2</td><td>Наряд-заказ</td></tr><tr><td>В</td><td>Учет сырья и готовых изделий в</td><td>3</td><td>Товарная книга, накладная.</td></tr></table>		Виды учета		Названи документов		А	Учет сырья, продуктов и тары в кладовых (складах)	1	Журнал кассира-операциониста, кассовая книга	Б	Учет продуктов на производстве, отпуска и реализа ии продукции	2	Наряд-заказ	В	Учет сырья и готовых изделий в	3	Товарная книга, накладная.	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Виды учета		Названи документов																									
А	Учет сырья, продуктов и тары в кладовых (складах)	1	Журнал кассира-операциониста, кассовая книга																								
Б	Учет продуктов на производстве, отпуска и реализа ии продукции	2	Наряд-заказ																								
В	Учет сырья и готовых изделий в	3	Товарная книга, накладная.																								
А	Б	В	Г																								

	<table><tr><td></td><td>кондитерском цехе</td><td></td><td>дневной заборный лист</td></tr><tr><td>Г</td><td>Учет кассовых операций</td><td>4</td><td>Накладные, договор поставки, товарная книга</td></tr></table>		кондитерском цехе		дневной заборный лист	Г	Учет кассовых операций	4	Накладные, договор поставки, товарная книга																					
	кондитерском цехе		дневной заборный лист																											
Г	Учет кассовых операций	4	Накладные, договор поставки, товарная книга																											
	Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.																													
632	Установите соответствие определенных форм документов, применяемых как производителем, так и предприятием питания их назначению: <table><tr><th colspan="2">Документы</th><th colspan="2">Назначение</th></tr><tr><td>А</td><td>Технологическая карта</td><td>1</td><td>Стандарт на кулинарные изделия, приготовляемых с использованием новых технологических процессов на предприятии</td></tr><tr><td>Б</td><td>Технические условия</td><td>2</td><td>Документ, составленный на основе сборника рецептур блюд, кулинарных изделий, содержащий нормы закладки сырья для приготовления блюда</td></tr><tr><td>В</td><td>Стандарты предприятия</td><td>3</td><td>Калькуляционная карточка</td></tr><tr><td>Г</td><td>Первичные документы учета</td><td>4</td><td>Документ, определяющий производство полуфабрикатов на предприятиях общественного питания</td></tr></table>	Документы		Назначение		А	Технологическая карта	1	Стандарт на кулинарные изделия, приготовляемых с использованием новых технологических процессов на предприятии	Б	Технические условия	2	Документ, составленный на основе сборника рецептур блюд, кулинарных изделий, содержащий нормы закладки сырья для приготовления блюда	В	Стандарты предприятия	3	Калькуляционная карточка	Г	Первичные документы учета	4	Документ, определяющий производство полуфабрикатов на предприятиях общественного питания	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Документы		Назначение																												
А	Технологическая карта	1	Стандарт на кулинарные изделия, приготовляемых с использованием новых технологических процессов на предприятии																											
Б	Технические условия	2	Документ, составленный на основе сборника рецептур блюд, кулинарных изделий, содержащий нормы закладки сырья для приготовления блюда																											
В	Стандарты предприятия	3	Калькуляционная карточка																											
Г	Первичные документы учета	4	Документ, определяющий производство полуфабрикатов на предприятиях общественного питания																											
А	Б	В	Г																											
	Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.																													
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ																														
633	... – добавленная стоимость к покупной цене товара, предназначенная для возмещения расходов (издержек обращения), получения прибыли и уплаты налогов. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 3-5 мин.			Ответ:																										
634	 – это денежное выражение стоимости товара (услуги), состоит из себестоимости выпускаемой продукции и прибыли, которые отражаются в цене			Ответ:																										

	через торговую наценку. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
635	Котлеты морковные, свекольные, капустные можно подавать: 1) с маслом 2) соусом сметанным 3) соусом хрен 4) соусом молочным <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
636	Мясо и субпродукты, жаренные порционными кусками, доводят до готовности: 1) в жарочном шкафу 2) на борту плиты 3) на пару 4) на свежем воздухе <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
637	... – (от комипель нянь «хлебное ухо») – блюдо русской кухни из пресного теста с начинкой из рубленого мяса или фарша, употребляемое в варёном виде. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
638	... – это популярное во всём мире блюдо русской кухни, которое готовится из мелко нарезанных кусочков говядины с соусом. Получило название в честь графа Александра Григорьевича Строганова. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
639	При приготовлении блюда «Печень жареная» подготовленные куски печени посыпают солью, перцем, панируют в муке и жарят до образования поджаристой корочки, доводят до готовности в жарочном шкафу. При жарке нужно следить за тем, чтобы печень не пережаривалась. Обоснуйте необходимость строгого соблюдения технологии жарки печени. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
640	Вы получили задание приготовить блюдо из мяса диких животных. Согласно технологии приготовления, мясо диких животных часто маринуют и (или) шпигуют.	Ответ:

	Обоснуйте необходимость маринования и (или) шпигования мяса диких животных. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	

УП.02.01 Учебная практика (4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
641	Блюда, приготовленные из рубленной рыбной массы, подвергают различной тепловой обработке (жарят, тушат, запекают и т.д.). Соотнесите блюдо и вид тепловой обработки. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Блюдо</th><th colspan="2">Вид тепловой обработки</th></tr><tr><td>А</td><td>зразы</td><td>1</td><td>припускание</td></tr><tr><td>Б</td><td>тефтели</td><td>2</td><td>жарка</td></tr><tr><td>В</td><td>рулет</td><td></td><td>тушение</td></tr><tr><td>Г</td><td>фрикадельки</td><td>4</td><td>запекание</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Блюдо		Вид тепловой обработки		А	зразы	1	припускание	Б	тефтели	2	жарка	В	рулет		тушение	Г	фрикадельки	4	запекание	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Блюдо		Вид тепловой обработки																												
А	зразы	1	припускание																											
Б	тефтели	2	жарка																											
В	рулет		тушение																											
Г	фрикадельки	4	запекание																											
А	Б	В	Г																											
642	Блюда, приготовленные из котлетной мясной массы, подвергают различной тепловой обработке (жарят, тушат, запекают и т.д.). Соотнесите блюдо и вид тепловой обработки. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Блюдо</th><th colspan="2">Вид тепловой обработки</th></tr><tr><td>А</td><td>шницель</td><td>1</td><td>жарка</td></tr><tr><td>Б</td><td>тефтели</td><td>2</td><td>жарка</td></tr><tr><td>В</td><td>рулет</td><td>3</td><td>тушение</td></tr><tr><td>Г</td><td>котлета</td><td>4</td><td>запекание</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Блюдо		Вид тепловой обработки		А	шницель	1	жарка	Б	тефтели	2	жарка	В	рулет	3	тушение	Г	котлета	4	запекание	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>1</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	3	4	1
Блюдо		Вид тепловой обработки																												
А	шницель	1	жарка																											
Б	тефтели	2	жарка																											
В	рулет	3	тушение																											
Г	котлета	4	запекание																											
А	Б	В	Г																											
2	3	4	1																											

ПП.02.01 Производственная практика (4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
643	Приготовленный поваром бульон получился мутный по цвету и салитый на вкус. Найдите ошибки, которые допустил повар при приготовлении бульона. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
644	Приготовленный поваром борщ оказался бледно-розового цвета и с недостаточно выраженным кисло-сладким вкусом. Как можно исправить блюдо? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
645	В холодных цехах ПОП с широким ассортиментом холодных блюд и закусок выделяют технологические линии приготовления: 1) холодных блюд и закусок 2) сладких блюд и напитков 3) кондитерских изделий 4) варки бульонов и супов <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
646	В каком виде используют птицу для приготовления различных салатов? 1) сыром 2) отварном 3) жареном 4) не используют <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
647	... – это изысканное закусочное блюдо в форме вязкой однородной массы из отваренного или жареного и затем протёртого мяса, рыбы, дичи и субпродуктов. Также может готовиться из тофу, грибов, яиц, бобов, фасоли, орехов и других ингредиентов. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
648	... – (также салатный соус, дрессинг) — нестойкая эмульсия, получают взбиванием растительного масла с уксусом, добавляют соль, сахар, перец, иногда горчицу. Придаёт салатам дополнительные вкусовые качества (пикантность, сочность, сладость, кислоту) и соединяет ингредиенты салата между собой. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
649	Все продукты, поступающие в предприятия общественного питания, должны иметь маркировку в соответствии с требованиями ст.4, ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Объясните цель маркировки продуктов в предприятиях общественного питания. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
650	Согласно технике безопасности и правил эксплуатации, перед началом работы механическое оборудование необходимо проверить на холостом ходу (без продукта). Обоснуйте необходимость проверки оборудования на холостом ходу перед началом работы.	Ответ:

	Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин	

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы																														
651	В рецептуру соуса майонез обязательно входят такие компоненты: 1) молоко 2) мука 3) растительное масло 4) уксус Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин	Ответ:																												
652	Для бутербродов из нежирных продуктов хлеб желательно предварительно: 1) вымочить в молоке 2) смазать сливочным маслом 3) сделать из сливочного масла лепесток и положить сверху 4) вымочить в растительном масле Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
653	Разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку (согласно СанПиН 2.3.6.1079-01). Соотнесите продукты для приготовления холодных блюд и закусок и разделочные доски, на которых нужно обработать этот продукт. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Продукт</th><th colspan="2">Доска</th></tr><tr><td>А</td><td>Отварная телятина</td><td>1</td><td>«РГ»</td></tr><tr><td>Б</td><td>Сом копченый</td><td>2</td><td>«СО»</td></tr><tr><td>В</td><td>Ветчина</td><td>3</td><td>«ВМ»</td></tr><tr><td>Г</td><td>Свежий помидор</td><td>4</td><td>«МГ»</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Продукт		Доска		А	Отварная телятина	1	«РГ»	Б	Сом копченый	2	«СО»	В	Ветчина	3	«ВМ»	Г	Свежий помидор	4	«МГ»	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Продукт		Доска																												
А	Отварная телятина	1	«РГ»																											
Б	Сом копченый	2	«СО»																											
В	Ветчина	3	«ВМ»																											
Г	Свежий помидор	4	«МГ»																											
А	Б	В	Г																											
654	Разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку (согласно СанПиН 2.3.6.1079-01). Соотнесите продукты для приготовления холодных блюд и закусок и разделочные доски, на которых нужно обработать этот продукт. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Продукт</th><th colspan="2">Доска</th></tr><tr><td>А</td><td>Свежий редис</td><td>1</td><td>«РГ»</td></tr><tr><td>Б</td><td>Отварная свинина</td><td>2</td><td>«СО»</td></tr><tr><td>В</td><td>Скумбрия копченая</td><td>3</td><td>«ВМ»</td></tr><tr><td>Г</td><td>Колбаса копченая</td><td>4</td><td>«МГ»</td></tr></table>	Продукт		Доска		А	Свежий редис	1	«РГ»	Б	Отварная свинина	2	«СО»	В	Скумбрия копченая	3	«ВМ»	Г	Колбаса копченая	4	«МГ»	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Продукт		Доска																												
А	Свежий редис	1	«РГ»																											
Б	Отварная свинина	2	«СО»																											
В	Скумбрия копченая	3	«ВМ»																											
Г	Колбаса копченая	4	«МГ»																											
А	Б	В	Г																											

	<i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов		
655	Холодные соусы готовят на основе различных продуктов. Из предложенных соусов и заправок выберите те, которые готовят на основе растительного масла: 1) майонез 2) салатная заправка 3) селедочное масло 4) зеленое масло <i>Тип вопроса: комбинированный.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
656	Холодные блюда и закуски имеют множество сходных свойств, но есть и определенные различия. Укажите, чем обычно отличаются холодные блюда от закусок: 1) технология приготовления 2) подача с гарниром 3) выход 4) ингредиенты <i>Тип вопроса: комбинированный.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
657	... – это грузинский соус из кислой сливы особого сорта или алычи с добавлением пряных трав, чеснока и красного перца. Его подают в основном к блюдам кавказской кухни. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
658	... – вид бутерброда, состоящий из двух кусочков хлеба и какой-либо начинки между ними (закрытый бутерброд). Начинка может быть мясной, сырной, овощной или рыбной. Эти бутерброды обычно едят руками, они бывают горячими и холодными. Название происходит от имени графа и от одноимённого населённого пункта в графстве Кент, Англия. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
659	Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 повар холодного цеха должен использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе. Обоснуйте необходимость использования одноразовых перчаток. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
660	В соответствии с законодательством Российской Федерации при использовании ингредиентов, обладающих аллергенными свойствами, необходимо доводить до потребителя сведения об их наличии в готовой продукции. Обоснуйте необходимость информирования потребителей о наличии аллергенов.	Ответ:

	<i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	

УП.03.01 Учебная практика (4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
661	На производственном столе у повара разделочные разноцветные разделочные доски: белая, красная, синяя, зеленая, желтая, коричневая. Разделочную доску, какого цвета должен использовать повар для приготовления салата «Столичный»? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
662	На производственном столе у повара разделочные разноцветные разделочные доски: белая, красная, синяя, зеленая, желтая, коричневая. Разделочную доску, какого цвета должен использовать повар для приготовления «Салат из белокочанной капусты»? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (5 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
663	Ассортимент холодных блюд и закусок в предприятии общественного питания зависит от: 1) типа предприятия 2) класса предприятия 3) настроения шеф-повара 4) наличия сырья на складе <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
664	Доставка пищевой продукции ПОП для кейтерингового обслуживания должна производиться в изотермических емкостях с прикрепленным или наклеенным маркировочным ярлыком. На ярлыке должны быть указаны: название, адрес предприятия общественного питания, ... 1) дата и час изготовления пищевой продукции, время окончания раздачи; 2) наименование пищевой продукции; 3) фамилия, имя и отчество (при наличии) ответственного лица. 4) приятные пожелания посетителям <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
665	Из сладких блюд в холодном цехе готовят: 1) сырники 2) желе 3) муссы	Ответ:

	4) пирожные Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин																													
666	Холодные блюда и закуски необходимо оформлять и подавать в соответствии с определенными правилами: 1) элементами оформления блюд должны служить входящие в их рецептуру продукты 2) запрещено оформлять блюда бутафорскими, несъедобными элементами 3) раскладывать и оформлять блюда можно руками 4) раскладывать и дозировать изделия необходимо с помощью специальных инструментов Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
667	Для приготовления салатов используют большой ассортимент продуктов, обработку которых частично производят в различных цехах ПОП. Соотнесите технологическую операцию и производственный цех, в котором она производится. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Технологическая операция</th><th colspan="2">Производственный цех</th></tr><tr><td>А</td><td>Очистка картофеля</td><td>1</td><td>Горячий</td></tr><tr><td>Б</td><td>Приготовление мясного полуфабриката</td><td>2</td><td>Холодный</td></tr><tr><td>В</td><td>Варка яиц</td><td>3</td><td>Овощной</td></tr><tr><td>Г</td><td>Приготовление салата</td><td>4</td><td>Мясной</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Технологическая операция		Производственный цех		А	Очистка картофеля	1	Горячий	Б	Приготовление мясного полуфабриката	2	Холодный	В	Варка яиц	3	Овощной	Г	Приготовление салата	4	Мясной	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Технологическая операция		Производственный цех																												
А	Очистка картофеля	1	Горячий																											
Б	Приготовление мясного полуфабриката	2	Холодный																											
В	Варка яиц	3	Овощной																											
Г	Приготовление салата	4	Мясной																											
А	Б	В	Г																											
668	Для приготовления различных блюд используют широкий ассортимент нерыбных продуктов моря. Установите соответствие нерыбного водного сырья согласно классификации. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Группа</th><th colspan="2">Морепродукты</th></tr><tr><td>А</td><td>Ракообразные</td><td>1</td><td>Мидии, устрицы, морской гребешок</td></tr><tr><td>Б</td><td>Моллюски двусторчатые</td><td>2</td><td>Кальмары, осьминоги</td></tr><tr><td>В</td><td>Моллюски головоногие</td><td>3</td><td>Крабы, омары, креветки, раки</td></tr><tr><td>Г</td><td>Иглокожие</td><td>4</td><td>Трепанги, морские ежи</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Группа		Морепродукты		А	Ракообразные	1	Мидии, устрицы, морской гребешок	Б	Моллюски двусторчатые	2	Кальмары, осьминоги	В	Моллюски головоногие	3	Крабы, омары, креветки, раки	Г	Иглокожие	4	Трепанги, морские ежи	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Группа		Морепродукты																												
А	Ракообразные	1	Мидии, устрицы, морской гребешок																											
Б	Моллюски двусторчатые	2	Кальмары, осьминоги																											
В	Моллюски головоногие	3	Крабы, омары, креветки, раки																											
Г	Иглокожие	4	Трепанги, морские ежи																											
А	Б	В	Г																											
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа																														
669	Цех, предназначенный для приготовления, порционирования и	Ответ:																												

	оформления салатов: 1) овощной 2) горячий 3) холодный 4) мучной <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	
670	На рабочем месте для приготовления салатов и винегретов для механизации нарезки овощей устанавливают: 1) МОК-250 2) МИМ-105 3) ТММ-1М 4) ПХ-0,6 <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
671	... – (от фр. garnir — «снабжать, украшать») дополнительные компоненты к основной части блюда, предназначенные для его украшения, увеличения питательной и вкусовой ценности. В России ... принято называть дополнения к холодным, мясным или рыбным продуктам в виде круп, макаронных изделий, овощей и т. д. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
672	... – система, аббревиатура расшифровывается как Hazard Analysis and Critical Control Points – анализ рисков и критические контрольные точки. Это совокупность требований и мероприятий, обеспечивающих безопасность пищевой продукции в процессе производства, хранения, транспортирования или реализации. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
673	... – это документ, в котором фиксируются результаты органолептической проверки качества полуфабрикатов и готовых блюд в предприятиях общественного питания. В нём отмечают вкус, консистенцию, запах, внешний вид и другие показатели, которые позволяют своевременно выявить испорченные продукты, а также гарантировать качество и безопасность готовых блюд. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
674	... – это пищевые продукты, добываемые в море, в том числе рыба, моллюски, ракообразные, иглокожие, водоросли, а также морские млекопитающие. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
675	Запрещено оставлять на следующий день: салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда, и др. особо скоропортящиеся холодные блюда (кроме тех, сроки годности на которые	Ответ:

	пролонгированы органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке). Обоснуйте необходимость этого запрета. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	
676	Согласно СП 2.3.6.1079-01 разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен храниться отдельно. Обоснуйте необходимость раздельного хранения инвентаря. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
677	Согласно СП 2.3.6.1079-01 уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится уборщицами, а уборка рабочих мест - работниками на рабочем месте. Обоснуйте необходимость такого разделения труда. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
678	Согласно СП 2.3.6.1079-01 при работе технологического оборудования исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности должно быть предусмотрено и использоваться раздельное технологическое оборудование, а в универсальных машинах - сменные механизмы. Обоснуйте необходимость разделения оборудования для обработки сырых и готовых продуктов. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (5 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
679	Закуски можно подавать в горячем виде. Посуда, в которой подают горячие закуски: 1) кокотница 2) порционная сковорода 3) креманка 4) менажница <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
680	Для того чтобы аккуратно достать заливное из формы, нужно: 1) постучать по форме 2) постучать формой по столу 3) форму опустить на 3-5 сек в горячую воду 4) форму с заливным заморозить	Ответ:

	<i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>																													
681	При оформлении салатов и других холодных блюд необходимо соблюдать стандарты оформления и подачи: 1) декоративными элементами при оформлении блюд должны служить входящие в их рецептуру продукты 2) запрещено применять при оформлении блюд бутафорские, несъедобные элементы 3) оформлять можно любыми продуктами, чтобы было побольше продуктов разного цвета 4) раскладывать и дозировать изделия можно руками <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:																												
682	При приготовлении холодных блюд и закусок часто используются яйца сельскохозяйственной птицы. Какие яйца можно использовать в ПОП? 1) гусиные 2) утиные 3) куриные 4) перепелиные <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
683	Для приготовления холодных блюд используют большой ассортимент продуктов, обработку которых частично производят в различных цехах ПОП. Соотнесите технологическую операцию и производственный цех, в котором она производится. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Технологическая операция</th><th colspan="2">Производственный цех</th></tr><tr><td>А</td><td>Очистка овощей</td><td>1</td><td>Горячий</td></tr><tr><td>Б</td><td>Приготовление рыбных п/ф</td><td>2</td><td>Холодный</td></tr><tr><td>В</td><td>Жарка п/ф</td><td>3</td><td>Овощной</td></tr><tr><td>Г</td><td>Приготовление закусок</td><td>4</td><td>Рыбный</td></tr></table> <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Технологическая операция		Производственный цех		А	Очистка овощей	1	Горячий	Б	Приготовление рыбных п/ф	2	Холодный	В	Жарка п/ф	3	Овощной	Г	Приготовление закусок	4	Рыбный	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Технологическая операция		Производственный цех																												
А	Очистка овощей	1	Горячий																											
Б	Приготовление рыбных п/ф	2	Холодный																											
В	Жарка п/ф	3	Овощной																											
Г	Приготовление закусок	4	Рыбный																											
А	Б	В	Г																											
684	Для салатов овощи нарезают определенным образом. Соотнесите вид нарезки овощей и его размер. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Вид нарезки</th><th colspan="2">Размер, см</th></tr><tr><td>А</td><td>Соломка</td><td>1</td><td>сечение 0,3-0,5 см</td></tr><tr><td>Б</td><td>Кубик мелкий</td><td>2</td><td>длина 1-1,5 см, толщина 0,2</td></tr><tr><td>В</td><td>Ломтик мелкий</td><td>3</td><td>длина до 5 см</td></tr><tr><td>Г</td><td>Дольки</td><td>4</td><td>длина 4,5-5 см, сечение 0,2 см</td></tr></table> <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Вид нарезки		Размер, см		А	Соломка	1	сечение 0,3-0,5 см	Б	Кубик мелкий	2	длина 1-1,5 см, толщина 0,2	В	Ломтик мелкий	3	длина до 5 см	Г	Дольки	4	длина 4,5-5 см, сечение 0,2 см	Запишите выбранные цифры подсоответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Вид нарезки		Размер, см																												
А	Соломка	1	сечение 0,3-0,5 см																											
Б	Кубик мелкий	2	длина 1-1,5 см, толщина 0,2																											
В	Ломтик мелкий	3	длина до 5 см																											
Г	Дольки	4	длина 4,5-5 см, сечение 0,2 см																											
А	Б	В	Г																											
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа																														
685	При механической кулинарной обработке капустных овощей для	Ответ:																												

	приготовления салатов иногда добавляют еще одну операцию. Какую операцию добавляют и с какой целью? 1) ошпаривают кипятком 2) отбивают молотком 3) кладут в кипяток на 15 минут 4) на 15-20 минут кладут в холодную подсоленную воду <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	
686	Для приготовления салатов продукты необходимо охладить до определенной температуры. Укажите, до какой температуры необходимо охладить и почему? 1) 0-7°C 2) 8-10°C 3) 18-20°C 4) 28-30°C <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
687	... – (от фр. <i>cocotte</i> – «курочка») посуда в виде металлической чаши диаметром 60–70 мм, высотой до 50 мм, общая вместимость до 150 г. Имеет удлиненную ручку, на которую можно надеть декоративную папильотку. Применяются для приготовления и подачи горячих порционных закусок, например, жульена. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
688	... – белковый продукт, не имеет вкуса и запаха; получают из костей, хрящей, сухожилий животных. Он растворяется в горячей воде, при охлаждении водные растворы образуют студень. Достаточно прочные студни получаются при концентрации в системе 2,7-3,0%. Не рекомендуется кипятить его растворы, так как студнеобразующая способность системы уменьшается. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
689	... – это документ, содержащий информацию об ингредиентах блюда и способе его приготовления. В нем указана следующая информация: количество и наименование продуктов, входящих в состав блюда; технология приготовления; правила оформления и подачи. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
690	... – это порционная посуда в форме раковины, предназначенная для сервировки или запекания блюд из рыбы или морепродуктов. Название происходит от французского слова «<i>coquille</i>», что означает «скорлупка» или «ракушка». Бывают керамические, металлические и фарфоровые (из керамики и жаропрочного стекла используют для запекания, а металлические и фарфоровые – для подачи холодных закусок и икры).	Ответ:

	<i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
691	Согласно СП 2.3.6.1079-01 не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях ПОП. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ). Обоснуйте необходимость этого запрета. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
692	Согласно СП 2.3.6.1079-01 не допускается заправка соусами салатной продукции, предназначенной для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке. Обоснуйте необходимость этого запрета. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
693	Особо скоропортящиеся холодные блюда (салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда, и др.) согласно СП 2.3.6.1079-01 запрещается оставлять на следующий день (кроме тех видов, сроки годности на которые пролонгированы органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке). Обоснуйте необходимость этого запрета. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
694	Утиные и гусяные яйца запрещается использовать на предприятиях общественного питания, в том числе и для приготовления холодных блюд, майонеза, меланжа и яичных порошков. Обоснуйте необходимость этого запрета. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

УП.03.01 Учебная практика (5 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа				
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность						
695	Технологический процесс приготовления холодных блюд из кильки, хамсы или салаки состоит из нескольких операций. Расположите в правильной последовательности этапы приготовления. 1) зачищают, удаляют голову и внутренности, промывают 2) поливают горчичной заправкой 3) укладывают на тарелку или селедочницу спинками в одну сторону 4) гарнируют яйцом, зелёным луком Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				

696	Технологический процесс приготовления холодных блюд из сельди состоит из нескольких операций. Расположите в правильной последовательности этапы приготовления. 1) Вымешанную массу укладывают в селедочницу, придавая форму целой рыбы или продолговатой горки, на которой ложкой, смоченной в растительном масле или воде, делают узор «елочкой». 2) Нарезанные куски чистого филе сельди без кожи и костей, яблоки без зерен и кожицы, предварительно замоченный в воде или молоке и отжатый пшеничный хлеб и слегка пассерованный репчатый лук пропускают через мясорубку 3) При отпуске украшают сельдь яблоками, огурцами, помидорами, листьями зеленого салата, рублеными крутыми яйцами, зеленью петрушки или укропа. 4) Добавляют размягченное сливочное масло, молотый перец и уксус, всё хорошо перемешивают. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				

ПП.03.01 Производственная практика (5 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа						
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность								
697	Установите правильную последовательность механической обработки мяса говядины для Ростбифа холодного. Расположите в правильной последовательности этапы приготовления. 1) разделка на части, обвалка и жиловка 2) зачистка клейма 3) зачистка крупнокусковых полуфабрикатов 4) обмывание, обсушивание Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>						
698	Установите правильную последовательность механической обработки сырья для блюда «птица Галантин»: Расположите в правильной последовательности этапы приготовления. 1) размораживание 4) потрошение 6) снятие кожи с тушки; 3) удаление голов (шеи, ножек) 2) ощипывание, опаливание 5) промывание, обсушивание Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>						

ОПЦ.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности (6 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																								
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы																										
699	К факторам производства относят: А) условия труда Б) производство В) капитал Г) труд, земля Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.	Ответ:																								
700	Моментом возникновения административно-правового статуса гражданина России является... А) момент рождения Б) достижение 16-летнего возраста В) достижение совершеннолетия Г) достижения 21 года Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.	Ответ:																								
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность																										
701	Установите последовательность предоставления ежегодного оплачиваемого отпуска работнику: 1. Предоставление отпуска 2. Согласование периода отпуска с графиком отпусков 3. Издание директором приказа о предоставлении отпуска 4. Написание работником заявления на отпуск Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																								
702	Запишите последовательность установления заработной платы: 1. Подписание трудового договора 2. Написание заявления о приеме на работу 3. Установление заработной платы работнику трудовым договором 4. Предоставление работодателю необходимых документов для приема на работу Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																								
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																										
703	Установите соответствие нерабочих праздничных дней в РФ и название праздников согласно ТК РФ: <table><tr><th colspan="2">Праздничные дни</th><th colspan="2">Название праздников</th></tr><tr><td>А</td><td>7 января</td><td>1</td><td>День народного единства</td></tr><tr><td>Б</td><td>8 марта</td><td>2</td><td>Праздник весны и труда</td></tr><tr><td>В</td><td>1 мая</td><td>3</td><td>Международный</td></tr></table>	Праздничные дни		Название праздников		А	7 января	1	День народного единства	Б	8 марта	2	Праздник весны и труда	В	1 мая	3	Международный	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Праздничные дни		Название праздников																								
А	7 января	1	День народного единства																							
Б	8 марта	2	Праздник весны и труда																							
В	1 мая	3	Международный																							
А	Б	В	Г																							

	<table><tr><td></td><td></td><td></td><td>женский день</td></tr><tr><td>Г</td><td>4 ноября</td><td>4</td><td>Рождество Христово</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.				женский день	Г	4 ноября	4	Рождество Христово																					
			женский день																											
Г	4 ноября	4	Рождество Христово																											
704	Согласно ТК РФ, сокращенная продолжительность рабочего времени устанавливается для работников определенного возраста, социальной категории и для работников с вредными условиями труда. Установите соответствие возраста работника количеству часов рабочего времени в неделю: <table><tr><td colspan="2">Возраст работников</td><td colspan="2">Количество часов рабочего времени в неделю</td></tr><tr><td>А</td><td>До 16 лет</td><td>1</td><td>Не более 35 часов</td></tr><tr><td>Б</td><td>От 16 до 18 лет</td><td>2</td><td>Не более 36 часов</td></tr><tr><td>В</td><td>Работники инвалиды 1, 2 группы</td><td>3</td><td>Не более 24 часов</td></tr><tr><td>Г</td><td>Работники, условия труда которых, отнесены к вредным условиям</td><td>4</td><td>Не более 35 часов</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Возраст работников		Количество часов рабочего времени в неделю		А	До 16 лет	1	Не более 35 часов	Б	От 16 до 18 лет	2	Не более 36 часов	В	Работники инвалиды 1, 2 группы	3	Не более 24 часов	Г	Работники, условия труда которых, отнесены к вредным условиям	4	Не более 35 часов	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Возраст работников		Количество часов рабочего времени в неделю																												
А	До 16 лет	1	Не более 35 часов																											
Б	От 16 до 18 лет	2	Не более 36 часов																											
В	Работники инвалиды 1, 2 группы	3	Не более 24 часов																											
Г	Работники, условия труда которых, отнесены к вредным условиям	4	Не более 35 часов																											
А	Б	В	Г																											
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ																														
705	... – это соглашение двух или нескольких лиц об установлении, изменении или прекращении гражданских прав и обязанностей. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Ответ:																												
706	 – это вид материальной ответственности работника перед работодателем Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ																														
707	Согласно ТК РФ (статья 108, глава 18, раздел 4) в течение рабочего дня (смены) работнику должен быть предоставлен перерыв для отдыха и питания. Укажите продолжительность перерыва и поясните, включается ли перерыв в рабочее время. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 5-10 мин.	Ответ:																												
708	... – признается хозяйственное общество, уставный капитал которого разделен на доли, участники общества не отвечают по его обязательствам и несут риск убытков, связанных с деятельностью общества в пределах стоимостей принадлежащих им долей (п.1 ст.87 ГК).	Ответ:																												

	<i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	

МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков (6 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
709	Холодный цех – это цех? а) заготовочный; б) доготовочный; в) специализированный; г) индивидуальный; <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
710	Для хранения приготовленного желе из свежей малины используют оборудование: а) ШХ-06 б) ПХ – 0,6 со сменными механизмами в) МРГУ – 370 г) ВНЦ-10 <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
711	Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию? а) 4-6г; б) 5-6 г; в) 10- 11 г; г) 6-8г; <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
712	Как приготовить форму для охлаждения густого киселя? а) смазать маслом; б) сильно нагреть; в) смочить водой, посыпать сахаром; г) посыпать сахаром; <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
713	Салат-коктейль из свежих фруктов подают в а) закусочной тарелке; б) салатнике; в) десертной тарелке; г) креманке; <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	
714	При организации рабочего места для приготовления салатов из свежих фруктов на	Ответ:

	производственный стол укладывают доску. Какую доску нужно использовать? 1) «СО», зеленая; 2) «ВО», синяя; 3) «ВМ», красная; 4) любая. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
715	... – продукты, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до кулинарной готовности, предназначенные для дальнейшей обработки и изготовления блюд и кулинарных изделий и непригодные к непосредственному потреблению. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	Ответ:
716	... – пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки, доведены до готовности и пригодны к употреблению. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

УП.04.01 Учебная практика (6 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
717	Определите, сколько потребуется заварки для чая с лимоном для приготовления 50 порций, выход 1 порции 0.2 л. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
718	Определите, сколько потребуется заварки для чая с лимоном для приготовления 80 порций, выход 1 порции 0.2 л. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

ПП.04.01 Производственная практика (6 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
719	Желированное блюдо необходимо переложить из формы на тарелку. Ваши действия? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
720	Готовое желе получилось недостаточно прозрачным. В чем причина? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

ПП.05.01 Производственная практика (6 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
721	Выпеченные изделия из дрожжевого теста имеют поверхность с трещинами; изделия расплывчатые и без рисунка, с закалом. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
722	При приготовлении дрожжевого теста была нарушена технология: процесс брожения проходит недостаточно интенсивно. Объясните причины. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОПЦ.06 Охрана труда (1 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
723	В зависимости от характера действия внешнего опасного фактора и его последствий травмы подразделяются на физические (телесные) и психические (моральные). К физическим травмам относятся: 1) механические — ушибы, порезы, раны, переломы и т.д. 2) термические — ожоги, обморожения, тепловые удары и т.д. 3) химические — ожоги, острые отравления, удушье при контактах с кислотами, щелочами, ядами, и т.д. 4) испуг, страх, шок, паника <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
724	Для обеспечения нормативных показателей микроклимата в производственных помещениях используются меры, которые включают: 1) вентиляцию 2) кондиционирование 3) отопление 4) фоновую музыку <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие		
725	Для обеспечения необходимой освещенности на рабочих местах применяется искусственное освещение. Соотнесите классификацию с назначением освещения.	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

	К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:				<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				А	Б	В	Г																				
А	Б	В	Г																													
	<table><tr><th colspan="2">Вид освещения</th><th colspan="2">Назначение освещения</th></tr><tr><td>А</td><td>Рабочее освещение</td><td>1</td><td>для обеспечения безопасной работы при аварийном отключении рабочего освещения</td></tr><tr><td>Б</td><td>Аварийное освещение</td><td>2</td><td>для эвакуации людей из помещения при аварийном отключении рабочего освещения</td></tr><tr><td>В</td><td>Эвакуационное освещение</td><td>3</td><td>для освещения помещений в нерабочее время</td></tr><tr><td>Г</td><td>Дежурное освещение</td><td>4</td><td>для обеспечения нормально работы и оптимальных условий зрительной работы</td></tr></table>				Вид освещения		Назначение освещения		А	Рабочее освещение	1	для обеспечения безопасной работы при аварийном отключении рабочего освещения	Б	Аварийное освещение	2	для эвакуации людей из помещения при аварийном отключении рабочего освещения	В	Эвакуационное освещение	3	для освещения помещений в нерабочее время	Г	Дежурное освещение	4	для обеспечения нормально работы и оптимальных условий зрительной работы								
Вид освещения		Назначение освещения																														
А	Рабочее освещение	1	для обеспечения безопасной работы при аварийном отключении рабочего освещения																													
Б	Аварийное освещение	2	для эвакуации людей из помещения при аварийном отключении рабочего освещения																													
В	Эвакуационное освещение	3	для освещения помещений в нерабочее время																													
Г	Дежурное освещение	4	для обеспечения нормально работы и оптимальных условий зрительной работы																													
	Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин																															
726	Российским законодательством предусмотрено четыре вида ответственности работодателей и работников за нарушение требований трудового права, охраны труда и промышленной безопасности. Соотнесите виды ответственности с содержанием нарушений. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:				Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:																											
	<table><tr><th colspan="2">Виды ответственности</th><th colspan="2">Содержание нарушения</th></tr><tr><td>А</td><td>Уголовная</td><td>1</td><td>За нанесение материального ущерба в результате противоправного поведения (действий или бездействия)</td></tr><tr><td>Б</td><td>Материальная</td><td>2</td><td>За деяния, содержащие все признаки преступления</td></tr><tr><td>В</td><td>Административная</td><td>3</td><td>За совершение работником дисциплинарного</td></tr></table>				Виды ответственности		Содержание нарушения		А	Уголовная	1	За нанесение материального ущерба в результате противоправного поведения (действий или бездействия)	Б	Материальная	2	За деяния, содержащие все признаки преступления	В	Административная	3	За совершение работником дисциплинарного	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				А	Б	В	Г				
Виды ответственности		Содержание нарушения																														
А	Уголовная	1	За нанесение материального ущерба в результате противоправного поведения (действий или бездействия)																													
Б	Материальная	2	За деяния, содержащие все признаки преступления																													
В	Административная	3	За совершение работником дисциплинарного																													
А	Б	В	Г																													

			проступка	
	Г	Дисциплинарная	4 За совершение административных правонарушений	
Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин				
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ				
727	... – место, где работник должен находиться или куда ему необходимо прибыть в связи с его работой и которое прямо или косвенно находится под контролем работодателя. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин			Ответ:
728	... – это соглашение между работодателем и работником, являющееся наряду с трудовым законодательством и коллективным договором важным документом социальной защиты интересов и прав работающего. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин			Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ				
729	Повар, кондитер обязан работать в специальной одежде. Обоснуйте необходимость использования спецодежды в процессе работы. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин			Ответ:
730	Повар, кондитер при приеме на работу в организацию проходит в установленном порядке вводный инструктаж. Обоснуйте, почему каждый работник обязан проходить вводный инструктаж? Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин			Ответ:

УП.01.01 Учебная практика (2 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
731	Повар обработал морковь заранее, но не знает, как правильно ее хранить, чтобы овощи не потеряли свежесть и вкус. Какие методы хранения он может использовать, чтобы сохранить качество обработанных овощей? Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин	Ответ:
732	Повар на производство получил белокочанную капусту, но она оказалась с гусеницами. Ваши действия. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин	Ответ:

УП.02.01 Учебная практика (3 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
733	Повар обработал лук репчатый заранее, но не знает, как правильно его хранить, чтобы овощи не потеряли свежесть и вкус. Какие методы хранения он может использовать, чтобы сохранить качество обработанных овощей? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
734	Повар на производство получил белокочанную капусту, но кочаны оказались рыхлыми. Предложите блюдо, которое можно приготовить. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

УП.02.01 Учебная практика (4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
735	Приготовленный поваром суп на костном бульоне имеет салитый привкус, а бульон стал мутный. На какой стадии приготовления супа повар допустил ошибку? Ответ обоснуйте. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
736	Приготовленный поваром рассольник имеет недостаточно острый вкус. Как можно исправить повар эту ошибку? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
737	Повар приготовил рассыпчатую рисовую кашу, но при проведении бракеража заведующий производством сделал замечание, что каша недостаточно рассыпчатая, а вязкая. Объясните, какую ошибку допустил повар, и как её можно было избежать? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
738	Повар приготовил рассыпчатую гречневую кашу, но при проведении бракеража заведующий производством сделал замечание, что каша недостаточно рассыпчатая, а вязкая. Объясните, какую ошибку допустил повар, и как её можно было избежать? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

ПП.02.01 Производственная практика (4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
739	Сваренные супы оставляют без кипения на 10–15 минут для того, чтобы <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
740	Мучную пассеровку добавляют в заправочные супы, чтобы <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
741	Для приготовления открытых бутербродов на основе черного ржаного хлеба чаще всего используют продукты: 1) очень жирные (шпик, корейка, грудинка и т.д.) 2) острого вкуса (сельдь, килька и т.д.) 3) нежирные (отварная куриная грудка и т.д.) 4) свежие (сырые овощи и т.д.) <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
742	На маркировочном ярлыке емкостей с пищевой продукцией должны быть указаны: 1) дата и час изготовления пищевой продукции, время окончания раздачи 2) название, адрес ПОП, наименование пищевой продукции 3) фотография блюда 4) фамилия, имя и отчество шеф-повара <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
743	Повара холодного цеха предприятий общественного питания обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены: 1) перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку 2) регулярно делать оздоровительную зарядку 3) курить и принимать пищу только на рабочем месте 4) работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
744	При оформлении закусок для банкетов используют особые приемы: 1) подают закуски в волованах, тартелетках, на крутонах из обжаренных ломтиков хлеба, на флюронах (выпечке из слоеного теста), в тимбальях (вазах, вырезанных из хлеба) и т.д.	Ответ:

	2) оформляют закуски в виде целых рыб, тушек птицы, поросят и т.д. 3) подают закуски только на одноразовой посуде 4) используют красивую специальную хрустальную и мельхиоровую посуду (вазы, салатники и т. д.), многопорционные фарфоровые блюда, фигурные металлические шпажки (агиле) и т.д. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин																													
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
745	Для приготовления холодных блюд и закусок используют большой ассортимент продуктов, обработку которых частично производят в различных цехах ПОП. Соотнесите технологическую операцию и производственный цех, в котором она производится. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Технологическая операция</th><th colspan="2">Производственный цех</th></tr><tr><td>А</td><td>Очистка корнеплодов</td><td>1</td><td>Горячий</td></tr><tr><td>Б</td><td>Приготовление мясных п/ф</td><td>2</td><td>Овощной</td></tr><tr><td>В</td><td>Варка продуктов</td><td>3</td><td>Холодный</td></tr><tr><td>Г</td><td>Приготовление холодных блюд</td><td>4</td><td>Мясной</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Технологическая операция		Производственный цех		А	Очистка корнеплодов	1	Горячий	Б	Приготовление мясных п/ф	2	Овощной	В	Варка продуктов	3	Холодный	Г	Приготовление холодных блюд	4	Мясной	Запишите выбранные цифры под соответствующим и буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Технологическая операция		Производственный цех																												
А	Очистка корнеплодов	1	Горячий																											
Б	Приготовление мясных п/ф	2	Овощной																											
В	Варка продуктов	3	Холодный																											
Г	Приготовление холодных блюд	4	Мясной																											
А	Б	В	Г																											
746	Холодные цеха ПОП оборудованы различным холодильным оборудованием. Соотнесите тип холодильного оборудования и его функциональное предназначение. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Тип</th><th colspan="2">Функционал</th></tr><tr><td>А</td><td>Холодильный шкаф</td><td>1</td><td>для хранения охлажденных продуктов питания</td></tr><tr><td>Б</td><td>Витрина-прилавок</td><td>2</td><td>Для получения искусственного пищевого льда</td></tr><tr><td>В</td><td>Низкотемпературный холодильный агрегат</td><td>3</td><td>для демонстрации и хранения в процессе продажи</td></tr><tr><td>Г</td><td>Льдогенератор</td><td>4</td><td>для хранения замороженных продуктов и мороженого</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Тип		Функционал		А	Холодильный шкаф	1	для хранения охлажденных продуктов питания	Б	Витрина-прилавок	2	Для получения искусственного пищевого льда	В	Низкотемпературный холодильный агрегат	3	для демонстрации и хранения в процессе продажи	Г	Льдогенератор	4	для хранения замороженных продуктов и мороженого	Запишите выбранные цифры под соответствующим и буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Тип		Функционал																												
А	Холодильный шкаф	1	для хранения охлажденных продуктов питания																											
Б	Витрина-прилавок	2	Для получения искусственного пищевого льда																											
В	Низкотемпературный холодильный агрегат	3	для демонстрации и хранения в процессе продажи																											
Г	Льдогенератор	4	для хранения замороженных продуктов и мороженого																											
А	Б	В	Г																											
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа																														
747	Для приготовления блюда «Яйца, фаршированные сельдью» яйца предварительно варят: 1) всмятку 2) в мешочек 3) вкрутую 4) жарят Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 4 мин	Ответ:																												
748	При организации рабочего места для нарезки свежих овощей для	Ответ:																												

	салата из помидор и огурцов нужно использовать определенный инвентарь. Какую доску нужно использовать и почему? 1) «СО», зеленая 2) «СР», синяя 3) «СМ», красная 4) любая. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
749	... – это кулинарная обработка, заключающаяся в выдерживании продуктов в растворах (маринадах) пищевых органических кислот, в маслах, соусах, с овощами, солью, специями, луком с целью придания готовым изделиям специфических вкуса, аромата и текстуры. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
750	... – холодное блюдо, состоящее из одного вида или смеси разных видов сочетающихся между собой нарезанных продуктов в заправке. Готовят из сырых и варёных овощей, консервированных и маринованных фруктов, плодов, ягод, грибов, также добавляют варёные яйца, отварное или жареное мясо, птицу, рыбу и морепродукты. Выступает как самостоятельное блюдо или дополнительный гарнир к холодным и горячим блюдам. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
751	... – это выпеченный полуфабрикат в виде корзиночки из несладкого теста для подачи закусок. Начиняют салатами, паштетами или используют для сладких десертов. В буквальном переводе это маленький открытый пирог <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
752	... – это технический документ, составленный на основании сборников рецептов блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных и кондитерских изделий или технико-технологической карты и содержащий нормы закладки сырья (рецептуры), нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд, кулинарных, хлебобулочных и кондитерских изделий и описание технологического процесса изготовления. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
753	Особо скоропортящиеся холодные блюда (паштеты, студни, заливные блюда и др.) запрещено оставлять на следующий день. Обоснуйте необходимость этого запрета. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
754	Согласно СП 2.3.6.1079-01 разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку. Разделочный	Ответ:

	инвентарь для готовой и сырой продукции должен храниться отдельно. Обоснуйте необходимость раздельного хранения инвентаря. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	
755	Процедура мытья рук должна проводиться всеми работниками: перед началом работы, после перерывов, посещения туалетов, приема пищи, напитков и курения, после прикосновения к потенциально загрязненным поверхностям, таким как сырые продукты или кожа, во всех других случаях, когда возможно загрязнение. Обоснуйте целесообразность процедуры мытья рук. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
756	Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании на бумажном и (или) электронном носителях. Обоснуйте необходимость регистрации температуры. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
757	К обязательным компонентам мясного салата относят: 1) отварное мясо 2) картофель 3) редис 4) грибы <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
758	К обязательным компонентам салата столичного относят: 1) отварная или жареная птица 2) маринованный лук 3) отварное яйцо 4) репа <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа		
759	При организации рабочего места для нарезки рыбы для блюда «Осетрина холодного копчения» на производственный стол укладывают доску. Какую доску нужно использовать? 1) «СР» – сырая рыба 2) «ВР» – вареная рыба 3) «РГ» – рыбная гастрономия	Ответ:

	4) любую <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	
760	При организации рабочего места для нарезки буженины для блюда «Буженина с гарниром» на производственный стол укладывают доску. Какую доску нужно использовать? 1) «СМ» – сырое мясо 2) «МГ» – мясная гастрономия 3) «ВМ» – вареное мясо 4) любую <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
761	... – воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, благодаря которым они становятся пригодны для дальнейшей обработки и (или) употребления в пищу. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
762	... – уменьшение массы пищевых продуктов в процессе производства кулинарной продукции. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
763	... – проверка соответствия показателей качества кулинарной продукции установленным требованиям, это один из важнейших этапов технологического цикла производства. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
764	... – химическая кулинарная обработка, которая заключается в выдерживании продуктов в растворах пищевых кислот с целью придания готовым изделиям специфических вкуса, аромата и консистенции. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
765	Согласно СП 2.3.6.1079-01 после каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) подвергают санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Обоснуйте необходимость санитарной обработки разделочного инвентаря. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
766	Согласно СП 2.3.6.1079-01 реализация студня без наличия холодильного оборудования не допускается. Обоснуйте необходимость наличия холодильного оборудования в предприятиях общественного питания.	Ответ:

	Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин																													
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность																														
767	Расположите в правильной последовательности основные этапы приготовления холодного блюда «Раки по-русски». 1) раков охлаждают в отваре 2) варят раков, изредка помешивая, до тех пор, пока они не станут красными и между каркасом туловища и шейкой не появится трещина (8-12 мин) 3) укладывают раков горкой, рядом располагают овощи, специи, веточки зелени петрушки или укроп 4) живых раков промывают, кладут в кипящую сильно посоленную воду с кореньями, луком, стеблями укропа и петрушки, лавровым листом и душистым перцем Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 4 мин	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:																												
768	Согласно СП 2.3.6.1079-01 мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в определенном порядке. Расположите в правильной последовательности основные этапы мытья кухонной посуды. 1) механическая очистка от остатков пищи 2) ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 °С 3) просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах 4) мытье щетками в воде с температурой не ниже 40°С с добавлением моющих средств Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 4 мин	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
769	Разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку (согласно СанПиН 2.3.6.1079-01). Соотнесите продукты для приготовления блюд и разделочные доски, на которых нужно обработать этот продукт. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Продукт</th><th colspan="2">Доска</th></tr><tr><td>А</td><td>Отварная телятина</td><td>1</td><td>«ВО»</td></tr><tr><td>Б</td><td>Отварной картофель</td><td>2</td><td>«СО»</td></tr><tr><td>В</td><td>Колбаса с/к</td><td>3</td><td>«ВМ»</td></tr><tr><td>Г</td><td>Свежая капуста</td><td>4</td><td>«МГ»</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Продукт		Доска		А	Отварная телятина	1	«ВО»	Б	Отварной картофель	2	«СО»	В	Колбаса с/к	3	«ВМ»	Г	Свежая капуста	4	«МГ»	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Продукт		Доска																												
А	Отварная телятина	1	«ВО»																											
Б	Отварной картофель	2	«СО»																											
В	Колбаса с/к	3	«ВМ»																											
Г	Свежая капуста	4	«МГ»																											
А	Б	В	Г																											
770	Для приготовления блюд используют большой ассортимент продуктов, обработку которых производят в различных цехах ПОП. Соотнесите технологическую операцию и производственный цех, в котором она производится. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Технологическая операция</th><th colspan="2">Производственный цех</th></tr><tr><td>А</td><td>Очистка моркови</td><td>1</td><td>Мясной</td></tr></table>	Технологическая операция		Производственный цех		А	Очистка моркови	1	Мясной	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г																
Технологическая операция		Производственный цех																												
А	Очистка моркови	1	Мясной																											
А	Б	В	Г																											

	Б	Обвалка говядины	2	Овощной		
	В	Жарка курицы	3	Холодный		
	Г	Приготовление винегрета	4	Горячий		
<i>Тип вопроса: закрытый.</i>						
<i>Время выполнения: 7 мин</i>						
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы						
771	Согласно кулинарной технологии соусы готовят, используя различную жидкую основу. Выберите жидкие основы, применяемые для приготовления холодных соусов: 1) мясокостный бульон 2) растительное масло 3) рыбный бульон 4) уксус <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>					Ответ:
772	Для приготовления закусок из нерыбного водного сырья используют различные морепродукты. Выберите морепродукты, которые относят к головоногим: 1) креветки 2) кальмары 3) устрицы 4) осьминоги <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>					Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
773	Согласно СП 2.3.6.1079-01 обработку сельди необходимо производить на производственной доске с маркировкой «Сельдь». Обоснуйте необходимость использования маркированного разделочного инвентаря. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>					Ответ:
774	Согласно СП 2.3.6.1079-01 использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается. Обоснуйте необходимость соблюдения санитарных правил. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>					Ответ:

УП.03.01 Учебная практика (4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите правильный ответ		
775	Выберите правильный ответ. Для нарезания ингредиентов для салата «Столичного» с маринованным огурцом используют разделочные доски ... цветов:	Ответ:

	А) желтого, зеленого и белого; Б) коричневого, желтого и зеленого; В) коричневого, белого и зеленого. Г) коричневого, желтого и зеленого <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	
776	Холодный цех может располагаться ... А) в подвальном помещении; Б) рядом с мясным цехом; В) рядом с горячим цехом Г) рядом с овощным цехом <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (5 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																								
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы																										
777	Для салатов-коктейлей можно использовать различные простые формы нарезки овощей: 1) соломка 2) брусочки 3) крупный кубик 4) мелкий кубик Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин	Ответ:																								
778	К механическому оборудованию холодного цеха относится: 1) универсальный привод 2) производственный стол 3) слайсер 4) стеллаж передвижной Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин	Ответ:																								
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																										
779	Для приготовления холодных блюд и закусок используют инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации, безопасность готовой продукции. Соотнесите технологию и ее краткое описание. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Технология</th><th colspan="2">Краткое описание</th></tr><tr><td>А</td><td>Cook&Chill</td><td>1</td><td>готовь и сохраняй</td></tr><tr><td>Б</td><td>Cook&Serve</td><td>2</td><td>готовь и подавай</td></tr><tr><td>В</td><td>Cook&Hold</td><td>3</td><td>готовь и замораживай</td></tr></table>	Технология		Краткое описание		А	Cook&Chill	1	готовь и сохраняй	Б	Cook&Serve	2	готовь и подавай	В	Cook&Hold	3	готовь и замораживай	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Технология		Краткое описание																								
А	Cook&Chill	1	готовь и сохраняй																							
Б	Cook&Serve	2	готовь и подавай																							
В	Cook&Hold	3	готовь и замораживай																							
А	Б	В	Г																							

	Г	Cook&Freeze	4	готовь и охлаждай																													
	Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин																																
780	Предприятия общественного питания должны быть оборудованы различным холодильным оборудованием. Соотнесите тип холодильного оборудования и его функциональное предназначение. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Тип</th><th colspan="2">Функционал</th></tr><tr><td>А</td><td>Холодильный шкаф</td><td>1</td><td>для хранения охлажденных продуктов питания</td></tr><tr><td>Б</td><td>Витрина-прилавок</td><td>2</td><td>Для получения искусственного пищевого льда</td></tr><tr><td>В</td><td>Низкотемпературный холодильный агрега</td><td>3</td><td>для демонстрации и хранения в процессе продажи</td></tr><tr><td>Г</td><td>Льдогенератор</td><td>4</td><td>для хранения замороженных продуктов и мороженого</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин				Тип		Функционал		А	Холодильный шкаф	1	для хранения охлажденных продуктов питания	Б	Витрина-прилавок	2	Для получения искусственного пищевого льда	В	Низкотемпературный холодильный агрега	3	для демонстрации и хранения в процессе продажи	Г	Льдогенератор	4	для хранения замороженных продуктов и мороженого	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Тип		Функционал																															
А	Холодильный шкаф	1	для хранения охлажденных продуктов питания																														
Б	Витрина-прилавок	2	Для получения искусственного пищевого льда																														
В	Низкотемпературный холодильный агрега	3	для демонстрации и хранения в процессе продажи																														
Г	Льдогенератор	4	для хранения замороженных продуктов и мороженого																														
А	Б	В	Г																														
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа																																	
781	Для приготовления блюда «Яйца под майонезом с гарниром» яйца предварительно варят: 1) вкрутую 2) в мешочек 3) всмятку 4) без скорлупы Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 4 мин				Ответ:																												
782	В случае отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевую продукцию и продовольственное (пищевое) сырье на предприятие общественного питания: 1) запрещено принимать 2) можно принимать 3) можно принимать только у знакомых 4) можно принимать только у населения Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 4 мин				Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ																																	
783	... – форма организация выездного обслуживания с доставкой еды на место проведения обслуживания или приготовление/регенерация блюд в месте обслуживания на мобильном оборудовании. Тип вопроса: открытый.				Ответ:																												

	<i>Время выполнения: 7 мин</i>	
784	... – способ подачи пищи, при котором множество блюд выставляются рядом, и еда разбирается самими гостями. При таком способе подачи каждый человек самостоятельно накладывает себе понравившуюся пищу в свою тарелку. Затем гость отправляется за стол в зале, где уже приступает к трапезе. Накрывают в отелях, гостиницах, пансионатах. Меню достаточно разнообразное и зависит от уровня гостиницы или заведения (количества звезд). <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
785	Согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 скоропортящиеся продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортирования. Обоснуйте необходимость использования охлаждаемого или изотермического транспорта. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
786	Разделочные доски согласно СП 2.3.6.1079-01 закрепляются за каждым цехом и имеют специальную маркировку. Разделочные доски должны храниться отдельно. Обоснуйте необходимость раздельного хранения разделочных досок. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (5 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
787	К обязательным компонентам мясного салата относят: 1) отварное мясо 2) картофель 3) редис 4) грибы <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
788	К обязательным компонентам салата столичного относят: 1) отварная или жареная птица 2) маринованный лук 3) отварное яйцо 4) репа <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа		
789	При организации рабочего места для нарезки рыбы для блюда	Ответ:

	«Осетрина холодного копчения» на производственный стол укладывают доску. Какую доску нужно использовать? 1) «СР» – сырая рыба 2) «ВР» – вареная рыба 3) «РГ» – рыбная гастрономия 4) любую <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	
790	При организации рабочего места для нарезки буженины для блюда «Буженина с гарниром» на производственный стол укладывают доску. Какую доску нужно использовать? 1) «СМ» – сырое мясо 2) «МГ» – мясная гастрономия 3) «ВМ» – вареное мясо 4) любую <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
791	... – воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, благодаря которым они становятся пригодны для дальнейшей обработки и (или) употребления в пищу. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
792	... – уменьшение массы пищевых продуктов в процессе производства кулинарной продукции. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
793	... – проверка соответствия показателей качества кулинарной продукции установленным требованиям, это один из важнейших этапов технологического цикла производства. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
794	... –химическая кулинарная обработка, которая заключается в выдерживании продуктов в растворах пищевых кислот с целью придания готовым изделиям специфических вкуса, аромата и консистенции. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
795	Согласно СП 2.3.6.1079-01 после каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) подвергают санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Обоснуйте необходимость санитарной обработки разделочного инвентаря.	Ответ:

	Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин																													
796	Согласно СП 2.3.6.1079-01 реализация студня без наличия холодильного оборудования не допускается. Обоснуйте необходимость наличия холодильного оборудования в предприятиях общественного питания. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность																														
797	Расположите в правильной последовательности основные этапы приготовления холодного блюда «Раки по-русски». 1) раков охлаждают в отваре 2) варят раков, изредка помешивая, до тех пор, пока они не станут красными и между каркасом туловища и шейкой не появится трещина (8-12 мин) 3) укладывают раков горкой, рядом располагают овощи, специи, веточки зелени петрушки или укроп 4) живых раков промывают, кладут в кипящую сильно посоленную воду с кореньями, луком, стеблями укропа и петрушки, лавровым листом и душистым перцем Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 4 мин	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: 																												
798	Согласно СП 2.3.6.1079-01 мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в определенном порядке. Расположите в правильной последовательности основные этапы мытья кухонной посуды. 1) механическая очистка от остатков пищи 2) ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 град. С 3) просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах 4) мытье щетками в воде с температурой не ниже 40 град. С с добавлением моющих средств Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 4 мин	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: 																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
799	Разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку (согласно СанПиН 2.3.6.1079-01). Соотнесите продукты для приготовления блюд и разделочные доски, на которых нужно обработать этот продукт. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Продукт</th><th colspan="2">Доска</th></tr><tr><td>А</td><td>Отварная телятина</td><td>1</td><td>«ВО»</td></tr><tr><td>Б</td><td>Отварной картофель</td><td>2</td><td>«СО»</td></tr><tr><td>В</td><td>Колбаса с/к</td><td>3</td><td>«ВМ»</td></tr><tr><td>Г</td><td>Свежая капуста</td><td>4</td><td>«МГ»</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Продукт		Доска		А	Отварная телятина	1	«ВО»	Б	Отварной картофель	2	«СО»	В	Колбаса с/к	3	«ВМ»	Г	Свежая капуста	4	«МГ»	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Продукт		Доска																												
А	Отварная телятина	1	«ВО»																											
Б	Отварной картофель	2	«СО»																											
В	Колбаса с/к	3	«ВМ»																											
Г	Свежая капуста	4	«МГ»																											
А	Б	В	Г																											
800	Для приготовления блюд используют большой ассортимент продуктов, обработку которых производят в различных цехах	Запишите выбранные цифры																												

	ПОП. Соотнесите технологическую операцию и производственный цех, в котором она производится. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Технологическая операция</th><th colspan="2">Производственный цех</th></tr><tr><td>А</td><td>Очистка моркови</td><td></td><td>Мясной</td></tr><tr><td>Б</td><td>Обвалка говядины</td><td>2</td><td>Овощной</td></tr><tr><td>В</td><td>Жарка курицы</td><td>3</td><td>Холодный</td></tr><tr><td>Г</td><td>Приготовление винегрета</td><td>4</td><td>Горячий</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Технологическая операция		Производственный цех		А	Очистка моркови		Мясной	Б	Обвалка говядины	2	Овощной	В	Жарка курицы	3	Холодный	Г	Приготовление винегрета	4	Горячий	под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Технологическая операция		Производственный цех																												
А	Очистка моркови		Мясной																											
Б	Обвалка говядины	2	Овощной																											
В	Жарка курицы	3	Холодный																											
Г	Приготовление винегрета	4	Горячий																											
А	Б	В	Г																											
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы																														
801	Согласно кулинарной технологии соусы готовят, используя различную жидкую основу. Выберите жидкие основы, применяемые для приготовления холодных соусов: 1) мясокостный бульон 2) растительное масло 3) рыбный бульон 4) уксус Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин	Ответ:																												
802	Для приготовления закусок из нерыбного водного сырья используют различные морепродукты. Выберите морепродукты, которые относят к головоногим: 1) креветки 2) кальмары 3) устрицы 4) осьминоги Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ																														
803	Согласно СП 2.3.6.1079-01 обработку сельди необходимо производить на производственной доске с маркировкой «Сельдь». Обоснуйте необходимость использования маркированного разделочного инвентаря. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин	Ответ:																												
804	Согласно СП 2.3.6.1079-01 использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается. Обоснуйте необходимость соблюдения санитарных правил. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин	Ответ:																												

УП.03.01 Учебная практика (5 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																																								
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																																										
805	Установите соответствие дефектов соусов и причин их возникновения. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Дефекты соусов</th><th colspan="2">Причины</th></tr><tr><td>А</td><td>Запах сырой муки и клейкость</td><td>1</td><td>слабый бульон</td></tr><tr><td>Б</td><td>Запах и вкус подгорелой муки</td><td>2</td><td>подгорелые овощи</td></tr><tr><td>В</td><td>Водянистый вкус и слабый запах мяса, рыбы, птицы</td><td>3</td><td>мучную пассировку развели очень горячим бульоном</td></tr><tr><td>Г</td><td>Запах и вкус сырого томата</td><td>4</td><td>томат плохо спассеровали</td></tr><tr><td>Д</td><td>Наличие комков заварившейся муки</td><td>5</td><td>муку перепассеровали</td></tr><tr><td>Е</td><td>Наличие темных крупинок и горького вкуса</td><td>6</td><td>муку не пассеровали</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5-10 мин.	Дефекты соусов		Причины		А	Запах сырой муки и клейкость	1	слабый бульон	Б	Запах и вкус подгорелой муки	2	подгорелые овощи	В	Водянистый вкус и слабый запах мяса, рыбы, птицы	3	мучную пассировку развели очень горячим бульоном	Г	Запах и вкус сырого томата	4	томат плохо спассеровали	Д	Наличие комков заварившейся муки	5	муку перепассеровали	Е	Наличие темных крупинок и горького вкуса	6	муку не пассеровали	Ответ: Запишите выбранные цифры под соответствующими цифрами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td><td>Е</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г	Д	Е						
Дефекты соусов		Причины																																								
А	Запах сырой муки и клейкость	1	слабый бульон																																							
Б	Запах и вкус подгорелой муки	2	подгорелые овощи																																							
В	Водянистый вкус и слабый запах мяса, рыбы, птицы	3	мучную пассировку развели очень горячим бульоном																																							
Г	Запах и вкус сырого томата	4	томат плохо спассеровали																																							
Д	Наличие комков заварившейся муки	5	муку перепассеровали																																							
Е	Наличие темных крупинок и горького вкуса	6	муку не пассеровали																																							
А	Б	В	Г	Д	Е																																					
806	Установите соответствие дефектов соусов и причин их возникновения. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Дефекты соусов</th><th colspan="2">Причины</th></tr><tr><td>А</td><td>Водянистый вкус и слабый запах мяса, рыбы, птицы</td><td>1</td><td>слабый бульон</td></tr><tr><td>Б</td><td>Запах и вкус сырого томата</td><td>2</td><td>подгорелые овощи</td></tr><tr><td>В</td><td>Наличие комков заварившейся муки</td><td>3</td><td>мучную пассировку развели очень горячим бульоном</td></tr><tr><td>Г</td><td>Наличие темных крупинок и горького вкуса</td><td>4</td><td>томат плохо спассеровали</td></tr><tr><td>Д</td><td>Запах сырой муки и клейкость</td><td>5</td><td>муку перепассеровали</td></tr><tr><td>Е</td><td>Запах и вкус подгорелой муки</td><td>6</td><td>муку не пассеровали</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5-10 мин.	Дефекты соусов		Причины		А	Водянистый вкус и слабый запах мяса, рыбы, птицы	1	слабый бульон	Б	Запах и вкус сырого томата	2	подгорелые овощи	В	Наличие комков заварившейся муки	3	мучную пассировку развели очень горячим бульоном	Г	Наличие темных крупинок и горького вкуса	4	томат плохо спассеровали	Д	Запах сырой муки и клейкость	5	муку перепассеровали	Е	Запах и вкус подгорелой муки	6	муку не пассеровали	Ответ: Запишите выбранные цифры под соответствующими цифрами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td><td>Е</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г	Д	Е						
Дефекты соусов		Причины																																								
А	Водянистый вкус и слабый запах мяса, рыбы, птицы	1	слабый бульон																																							
Б	Запах и вкус сырого томата	2	подгорелые овощи																																							
В	Наличие комков заварившейся муки	3	мучную пассировку развели очень горячим бульоном																																							
Г	Наличие темных крупинок и горького вкуса	4	томат плохо спассеровали																																							
Д	Запах сырой муки и клейкость	5	муку перепассеровали																																							
Е	Запах и вкус подгорелой муки	6	муку не пассеровали																																							
А	Б	В	Г	Д	Е																																					

ПП.03.01 Производственная практика (5 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
807	Приготовленный соус-майонез расслоился. Установите причину появления дефекта <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
808	Приготовленный паштет из свиной печени имеет горький вкус. В чем ошибка повара? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (5 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите правильный ответ		
809	При замесе какого теста сахар можно заменить медом: а) сдобное-пресное; б) песочное; в) пряничное г) слоеное <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
810	Имбирь – это: а) высушенные цветочные почки; б) кора коричневого дерева; в) высушенное корневище; г) круглые зерна. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и выберите правильный ответ		
811	Кондитерский цех это: а) заготовочный; б) доготовочный; в) специализированный; г) кулинарный. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
812	В состав какого теста входят «сухие духи»: а) сдобное пресное; б) пряничное; в) вафельное; г) бисквитное. <i>Тип вопроса: закрытый</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа		

813	Допишите предложение: К ассортименту мучных кондитерских изделий относят ..., ..., ..., Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 4 мин	Ответ:																																																	
814	Допишите предложение: Крем белковый применяют только для Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 4 мин	Ответ:																																																	
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																																																			
815	Установите соответствие ассортимент хлебобулочных изделий и показатели. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th>Ассортимент хлебобулочных изделий</th><th>Показатели</th></tr><tr><td>А) по виду и сорту муки</td><td>1. штучные и весовые</td></tr><tr><td>Б) по рецептуре</td><td>2. булки, батоны, калачи</td></tr><tr><td>В) по способу выпечки</td><td>3. формовой и подовый</td></tr><tr><td>Г) по форме</td><td>4. простые, улучшенные, сдобные</td></tr><tr><td>Д) по способу отпуска покупателю</td><td>5. ржаные, ржано-пшеничные, пшеничные</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5-10 мин.	Ассортимент хлебобулочных изделий	Показатели	А) по виду и сорту муки	1. штучные и весовые	Б) по рецептуре	2. булки, батоны, калачи	В) по способу выпечки	3. формовой и подовый	Г) по форме	4. простые, улучшенные, сдобные	Д) по способу отпуска покупателю	5. ржаные, ржано-пшеничные, пшеничные	Ответ: Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г	Д																																
Ассортимент хлебобулочных изделий	Показатели																																																		
А) по виду и сорту муки	1. штучные и весовые																																																		
Б) по рецептуре	2. булки, батоны, калачи																																																		
В) по способу выпечки	3. формовой и подовый																																																		
Г) по форме	4. простые, улучшенные, сдобные																																																		
Д) по способу отпуска покупателю	5. ржаные, ржано-пшеничные, пшеничные																																																		
А	Б	В	Г	Д																																															
816	Установите соответствие изделий, блюд и соответствующее тесто, из которого они приготовлены. К каждой позиции, данной в среднем столбце, подберите соответствующую позицию из правого и левого столбцов: <table><tr><th>А Тесто бездрожжевое</th><th>Изделия, блюда</th><th>Б Тесто дрожжевое</th></tr><tr><td></td><td>1. Блины</td><td></td></tr><tr><td></td><td>2. Оладьи</td><td></td></tr><tr><td></td><td>3. Профитроли</td><td></td></tr><tr><td></td><td>4. Пельмени</td><td></td></tr><tr><td></td><td>5. Лапша</td><td></td></tr><tr><td></td><td>6. Вареники</td><td></td></tr><tr><td></td><td>7. Блинчики</td><td></td></tr><tr><td></td><td>8. Расстегаи</td><td></td></tr><tr><td></td><td>9. Ватрушки</td><td></td></tr><tr><td></td><td>10. Тарталетки</td><td></td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5-10 мин.	А Тесто бездрожжевое	Изделия, блюда	Б Тесто дрожжевое		1. Блины			2. Оладьи			3. Профитроли			4. Пельмени			5. Лапша			6. Вареники			7. Блинчики			8. Расстегаи			9. Ватрушки			10. Тарталетки		Ответ: Запишите выбранные цифры напротив соответствующих букв: <table><tr><td>А</td><td>Б</td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>	А	Б														
А Тесто бездрожжевое	Изделия, блюда	Б Тесто дрожжевое																																																	
	1. Блины																																																		
	2. Оладьи																																																		
	3. Профитроли																																																		
	4. Пельмени																																																		
	5. Лапша																																																		
	6. Вареники																																																		
	7. Блинчики																																																		
	8. Расстегаи																																																		
	9. Ватрушки																																																		
	10. Тарталетки																																																		
А	Б																																																		

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (5 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите правильный ответ		

817	Наиболее благоприятная температура для развития дрожжей: а) 25-35° С; б) 45-50° С; в) 20-25° С; г) 50-55° С. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:																												
818	Назначение обминки: а) для удаления избытка углекислого газа; б) для прекращения брожения; в) для равномерного распределения дрожжей; г) для удаления этилового спирта. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст, установите последовательность																														
819	Установите последовательность приготовления песочного теста: 1) в меланже растворяют аммоний, соль, эссенцию 2) масло растирают с сахаром добела 3) постепенно всыпают муку 4) соединяют взбитое масло и подготовленный меланж 5) замешивают тесто 2-3 мин при температуре не выше 20С <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																												
820	Установите последовательность приготовления сдобного пресного теста: 1) готовят раствор кислоты и сахара в воде 2) вводят муку, смешанную с содой 3) размягчают маргарин до пластичного состояния 4) тесто месят не более 1 мин, чтобы не произошло разложения соды 5) соединяют размягченное масло и раствор сахара с кислотой <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
821	Установите соответствие между видами брака и причинами его возникновения. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Виды брака</th><th colspan="2">Причины возникновения</th></tr><tr><td>А</td><td>заварной полуфабрикат имеет недостаточный подъем</td><td>1</td><td>жидкая консистенция теста; рано снизили температуру выпечки</td></tr><tr><td>Б</td><td>заварной полуфабрикат расплывчатый</td><td>2</td><td>высокая температура выпечки</td></tr><tr><td>В</td><td>заварной полуфабрикат объемный, но с разрывами на поверхности</td><td>3</td><td>мука с небольшим содержанием клейковины; жидкая или слишком густая консистенция теста; низкая температура выпечки</td></tr><tr><td>Г</td><td>заварной полуфабрикат</td><td>4</td><td>жидкая консистенция</td></tr></table>	Виды брака		Причины возникновения		А	заварной полуфабрикат имеет недостаточный подъем	1	жидкая консистенция теста; рано снизили температуру выпечки	Б	заварной полуфабрикат расплывчатый	2	высокая температура выпечки	В	заварной полуфабрикат объемный, но с разрывами на поверхности	3	мука с небольшим содержанием клейковины; жидкая или слишком густая консистенция теста; низкая температура выпечки	Г	заварной полуфабрикат	4	жидкая консистенция	Запишите выбранные цифры под соответствующими цифрами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Виды брака		Причины возникновения																												
А	заварной полуфабрикат имеет недостаточный подъем	1	жидкая консистенция теста; рано снизили температуру выпечки																											
Б	заварной полуфабрикат расплывчатый	2	высокая температура выпечки																											
В	заварной полуфабрикат объемный, но с разрывами на поверхности	3	мука с небольшим содержанием клейковины; жидкая или слишком густая консистенция теста; низкая температура выпечки																											
Г	заварной полуфабрикат	4	жидкая консистенция																											
А	Б	В	Г																											

		осел при выпечке		теста; недостаточно заварена мука, мало соли; кондитерские листы сильно смазаны жиром									
<i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>													
822	Установите соответствие между наименованием торта и выпеченным полуфабрикатом К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:				Запишите выбранные цифры под соответствующими цифрами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
А	Б	В	Г										
Наименование торта		Выпеченный полуфабрикат											
А	Сказок	1	бисквитный										
Б	Абрикотин	2	песочный										
В	Спортивный	3	воздушно-ореховый										
Г	Киевский	4	слоеный										
<i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>													

УП.05.01 Учебная практика (5 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
823	Укажите причины возникновения недостатка у изделий из слоеного дрожжевого теста: мало заметна слоистость теста. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
824	Укажите причины возникновения недостатка у изделий из слоеного дрожжевого теста: изделия сухие и жесткие (масло вытекло). <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков (6 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите правильный ответ		
825	Какой вид горячих десертов не подлежит хранению? 1. Пудинг 2. Кекс морковный 3. Груши в красном вине 4. Жареное мороженое <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:

826	Какой горячий десерт представляет собой жидкую шоколадную массу в специальной емкости, в которые обмакивают кусочки фруктов, ягод, бисквита наколотые на шпажку? 1. Десерты фламбе 2. Фондан 3. Десерты фондю 4. Снежки из шоколада <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и выберите правильный ответ		
827	С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам? а) подбирают по цвету; б) подбирают по вкусу и аромату; в) подбирают с одинаковым сроком варки; г) подбирают по сортам; <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
828	С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды? а) для улучшения вкуса; б) для получения однородной массы; в) для улучшения цвета; г) для консистенции. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и выберите правильный ответ		
829	Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите? а) резко ухудшается вкус; б) приобретает неприятный запах; в) резко изменяется цвет; г) все ответы верны. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
830	Тепловая обработка «Яблоки в тесте» а) жарка основным способом; б) жарка во фритюре; в) жарка в закрытом пространстве; г) жарка на открытом огне. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:

УП.04.01 Учебная практика (6 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
831	При приготовлении желе клубничного порционно выяснилось, что желе плохо застывает в формочках. Определите причины дефекта.	Ответ:

	<i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	
832	Приготовленное желе апельсиновое плохо застывает в формочках. Определите причины дефекта. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

ПП.04.01 Производственная практика (6 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
833	У приготовленного поваром компота из цитрусовых плодов, выявлен горький вкус. Определите причину дефекта. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
834	Приготовленный кисель из малины получился с комками. Какие Вы меры примете по исправлению дефекта? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

ПП.05.01 Производственная практика (6 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
835	При приготовлении бисквитный полуфабрикат получился затянутым, с плохим подъемом. Указать причину и способ устранения причины. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
836	При приготовлении песочного теста оно получилось непластичное, при раскатывании крошится. Укажите причину возникновения. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОД.01.01 Русский язык (1 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
837	Укажите варианты ответов, в которых во всех словах одного ряда содержится безударная проверяемая гласная корня. Запишите номера ответов. 1) росток, положиться, торопливый	Ответ:

	2) укрощать, загорать, государственный 3) шелестеть, отторгать, напрягаясь 4) роскошный, теоретический, (ранняя) седина Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.	
838	Укажите варианты ответов, в которых дано верное объяснение написания выделенного слова. Запишите номера этих ответов. 1) (далеко) не однозначный – раздельное написание частицы НЕ с именем прилагательным определяется словом, усиливающим отрицание. 2) винегрет – в корне слова две непроверяемые безударные гласные. 3) брусья – буква Ъ обозначает мягкость предшествующего согласного звука. 4) с врачом – в суффиксе имён существительных после шипящих под ударением пишется буква О. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность		
839	Из данных ниже слов составьте словообразовательную цепочку. Запишите правильный ответ. 1) плавать 2) пловчиха 3) плыть 4) пловец Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5-10 мин.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:
840	Из данных ниже слов составьте словообразовательную цепочку. Запишите правильный ответ. 1) перелистывание 2) лист 3) перелистывать 4) листать Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5-10 мин.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
841	Заполните пропуски в предложении, вставляя соответствующие слова – ответы. В зависимости от лексического значения и грамматических признаков имена существительные делятся на следующие разряды: одушевленные и _____, собственные и _____, конкретные, _____, собирательные, вещественные. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 5-10 мин	Ответ:
842	Заполните пропуски в предложении, вставляя соответствующие слова – ответы. Союзы связывают _____, простые предложения в составе _____, а также предложения в тексте.	Ответ:

	Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 5-10 мин	
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
843	Выразите свое отношение к высказыванию И.С. Тургенева в форме сочинения-рассуждения объемом 60 – 70 слов. <i>«Берегите чистоту языка как святыню! Никогда не употребляйте иностранных слов. Русский язык так богат и гибок, что нам нечего брать у тех, кто беднее нас».</i> Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 5-10 мин.	Ответ:
844	Выразите свое отношение к высказыванию Д.С. Лихачева в форме сочинения-рассуждения объемом 60 – 70 слов. <i>«Родной язык — это душа нации. Нация, которая теряет свой подлинный, свой исторический язык, вместе с ним теряет и свою психологию, культуру, память о предках».</i> Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 5-10 мин.	Ответ:

ОД.01.02 Литература (1 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы																														
845	Выберите утверждения, которые соответствуют истории и содержанию романа И.С. Тургенева «Отцы и дети»: 1) Базаров изучал естественные науки. 2) Павел Петрович ранил на поединке Базарова. 3) Одинцова превыше всего ценила любовь. 4) Николай Петрович женился на Фенечке. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.	Ответ:																												
846	Выберите утверждения, И. Бродский не раз подчеркивал, что своими учителями считает: 1) Гавриила Романовича Державина. 2) Александра Сергеевича Пушкин 3) Анну Андреевну Ахматову. 4) Бориса Леонидовича Пастернака. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
847	Установите соответствие между автором и названием произведения: <table><tr><th colspan="2">Автор</th><th colspan="2">Произведение</th></tr><tr><td>А</td><td>И.А. Гончаров</td><td>1</td><td>«Преступление и наказание»</td></tr><tr><td>Б</td><td>И.С. Тургенев</td><td>2</td><td>«Война и мир»</td></tr><tr><td>В</td><td>Ф.М. Достоевский</td><td>3</td><td>«Обломов»</td></tr><tr><td>Г</td><td>Л.Н. Толстой</td><td>4</td><td>«Отцы и дети»</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5-10 мин.	Автор		Произведение		А	И.А. Гончаров	1	«Преступление и наказание»	Б	И.С. Тургенев	2	«Война и мир»	В	Ф.М. Достоевский	3	«Обломов»	Г	Л.Н. Толстой	4	«Отцы и дети»	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Автор		Произведение																												
А	И.А. Гончаров	1	«Преступление и наказание»																											
Б	И.С. Тургенев	2	«Война и мир»																											
В	Ф.М. Достоевский	3	«Обломов»																											
Г	Л.Н. Толстой	4	«Отцы и дети»																											
А	Б	В	Г																											

848	Установите соответствие между героями и автором произведения:				Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
	Герои		Автор		
	А	Берлиоз, Понтий Пилат, Воланд, Иван Бездомный	1	А.И. Солженицын	
	Б	Григорий Мелехов, Наталья, Аксиныя Астахова, Михаил Кошевой	2	А.А. Фадеев	
	В	Олег Кошевой, Ульяна Громова, Сергей Тюленин, Любовь Швцова, Филипп Петрович Лютиков	3	М.А. Шолохов	
	Г	Андрей Тюрин, Буйновский, Цезарь Маркович, Шухов Иван Денисович	4	М.А. Булгаков	
Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5-10 мин.					
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ					
849	Наташа Ростова в романе Л. Толстого «Война и мир» является идеалом _____.				Ответ:
Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 5-10 мин					
850	Древняя, выраженная в «Песни песней» мысль о том, что «любовь сильна, как смерть», мысль, определившая основную тональность «Суламифи», царит и в повести А.И. Куприна «_____ браслет».				Ответ:
Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 5-10 мин					
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ					
851	«Если б только я зарезал из того, что голоден был... то я бы теперь... счастлив был», — признаётся Родион Раскольников в разговоре с Соней. Какова главная причина преступления Раскольникова?				Ответ:
Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 5-10 мин.					
852	В одном из интервью в 1982-ом году, Солженицына спросили о том, как описать лагерную жизнь? Писатель ответил: «Для этого нужно описать всего лишь один день в мельчайших подробностях. Надо, чтобы это был тот самый день, из которого потом складываются годы, самый обычный день обычного человека». Дайте письменный развёрнутый ответ на вопрос «Каким вы увидели один день из жизни героя повести А. И. Солженицына «Один день Ивана				Ответ:

	Денисовича»? Почему автор нарисовал только один день? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	

ОПЦ.10 Деловой русский язык и культура речи (1 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа								
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы										
853	Какие существуют виды делового общения (в зависимости от средств общения) а) устное и диалогическое. б) письменное и устное в) публичное и устное. г) публичное и частное. Тип вопроса: Закрытый. Время выполнения: 5 мин.	Ответ:								
854	Укажите признаки диалога: а) наличие двух и более человек. б) взаимосвязь реплик. в) наличие одной стороны. г) обращённость к самому себе. Тип вопроса: Закрытый Время выполнения: 5 мин.	Ответ:								
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ										
855	 – совокупность нравственных норм, правил и представлений, регулирующих поведение и отношения людей в процессе совместной деятельности Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 8 мин.	Ответ:								
856	 – это материальный носитель с зафиксированной на нём в любой форме информацией в виде текста, звукозаписи, изображения и/или их сочетания, который имеет реквизиты, позволяющие его идентифицировать, и предназначен для передачи во времени и в пространстве в целях общественного использования и хранения. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 10 мин.	Ответ:								
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие										
857	Установите соответствие между названием типа речи и его характеристикой	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В					
	А	Б	В							
<table><tr><th colspan="2">Название типов речи</th><th colspan="2">Характеристика типов речи</th></tr><tr><td>А</td><td>повествование</td><td>1</td><td>Это тип речи, в котором автор передаёт мысли, объясняет причины и следствия, доказывает или опровергает</td></tr></table>		Название типов речи		Характеристика типов речи		А	повествование	1	Это тип речи, в котором автор передаёт мысли, объясняет причины и следствия, доказывает или опровергает	
Название типов речи		Характеристика типов речи								
А	повествование	1	Это тип речи, в котором автор передаёт мысли, объясняет причины и следствия, доказывает или опровергает							

				определённые утверждения.									
	Б	описание	2	Это изображение предмета, явления или человека, описание их признаков и качеств.									
	В	рассуждение	3	Это передача событий, действий и их последовательности.									
<i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>													
858	Установите соответствие между видом документа (по способу фиксации информации) и примером данного вида.				Ответ:								
	Название вида документа		Пример данного вида		<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
А	Б	В	Г										
	А	письменные документы	1	снимок с места преступления									
	Б	графические	2	заявление на отчисление									
	В	фотодокументы	3	чертежи, схемы									
	Г	аудиодокументы	4	музыкальные композиции									
<i>Тип вопроса: закрытый</i> <i>Время выполнения: 8 мин.</i>													

ОД.01.01 Русский язык (2 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
859	Укажите предложения, в которых нужно поставить одну запятую. Запишите номера этих предложений. 1) Ночью ветер злится да стучит в окно. 2) В голове шумело не то от воя и свиста бури не то от радостного волнения. 3) Мы увидели несколько деревьев вдали да тени туч на влажной траве. 4) Работа шла быстро и весело и проект был вовремя закончен. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.	Ответ:
860	Найдите предложения, в которых двоеточие ставится в соответствии с одним и тем же правилом пунктуации. Запишите номера этих предложений. 1) О связях Александра Николаевича Островского с Рыбинским театром говорит известный факт: в 1880 году запретили пьесу великого драматурга «Василиса Мелентьева». 2) Цензура посчитала так: это произведение якобы подрывает «авторитет царской власти». 3) Эта просьба заключалась в следующем: во что бы то ни стало надо выхлопотать разрешение на постановку этой пьесы в Рыбинске.	Ответ:

	4) Драматург не замедлил с ответом: «Разрешение на "Василису Мелентьеву" я готов дать с большим удовольствием». Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.					
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность						
861	В какой последовательности нужно расположить предложения, чтобы получился текст? Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: 1. Сюда входит внеязыковое содержание текста и совокупность языковых средств, с помощью которых оно передаётся. 2. Условно их можно разделить, как это делают психологи, на две группы: объективные и субъективные. 3. Современная психология и психолингвистика определяют ряд факторов, влияющих на восприятие текста. 4. К объективным относятся свойства и качества самого текста. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5-10 мин.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				
862	В какой последовательности нужно расположить предложения, чтобы получился текст? Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: 1. Гипотезы эти интересны и увлекательны, но им недостаёт одного – убедительности. 2. В печати не раз появлялись статьи, авторы которых пробуют объяснить отдельные загадки древней истории с помощью гипотезы о космических пришельцах. 3. На их фоне предположение о вторжениях инопланетян выглядит чистой фантастикой, а не научной гипотезой. 4. Есть более разумные объяснения исторических загадок древности. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5-10 мин.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ						
863	Заполните пропуски в предложениях, вставляя соответствующие слова – ответы. Предложение – это основная синтаксическая единица, содержащая сообщение о чем-либо, вопрос или побуждение. В отличие от словосочетаний предложение имеет _____, состоящую из _____ главных _____ членов предложения (_____) или одного из них. По количеству грамматических основ предложения делятся на _____ и _____. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 5-10 мин	Ответ:				

864	Заполните пропуски в предложениях, вставляя соответствующие слова – ответы. <i>Словосочетание — соединение двух или нескольких самостоятельных слов, связанных по _____ и _____, служащее для расчленённого обозначения единого понятия (предмета, качества, действия и др.). В зависимости от того, какой частью речи выражено главное слово, выделяют несколько типов словосочетаний: глагольные, _____, _____.</i> <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
865	Спишите текст, вставляя пропущенные знаки препинания, буквы. Определите функциональный стиль речи, к которому относится данный текст. Прокомментируйте свой ответ письменно, используя примеры из текста. <i>1. Книга это духовное завещание одного поколения другому совет ум_рающего старца юноше начинающему жить; приказ, передава_мый часовым отправляющимся на отдых, часовому заступающему на его место... 2. Вся жизнь человечества последовательно оседала в книге племени люди государства исчезали, а книгаост_валась. 3. Она росла вместе с человечеством, в ней кристаллизировались все учения потр_савшие умы, и все страсти, потр_савшие сердца 4. Но в книге не одно прошлое она составляет документ, по которому мы вводим во владения настоящего, во владения всей суммы истин и усилий, найде_ых страданиями и облитых иногда кровавым потом; она программа будущего. 5. Итак, будем уважать книгу!</i> <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10мин.</i>	Ответ:
866	Спишите текст, вставляя пропущенные знаки препинания, буквы (подчеркните их), раскрывая скобки. Определите функциональный стиль речи, к которому относится данный текст. Прокомментируйте свой ответ письменно, используя примеры из текста. <i>1. Земля колыбель человечества – говорил К.Э. Циолковский. 2. Земля родина человечества. 3. А что для человека может быть дороже Родины! 4. Ведь Родина это (н_) только место, где ты р_дился, (н_) только точка на географической карте. 5. Холмы и овраги луга и озера реки и степи стога и скирды хлеба все это в зрелом возр_сте складывается в совершен_о конкретное понятие – Родина, и чу_ства, которые испытывает человек, общаясь с природой, и сост_вляют ту основу, которая опр_деляет человека как лич._ность.</i> <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10мин.</i>	Ответ:

ОД.01.02 Литература (2 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа						
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы								
867	Выберите утверждения, соответствующие фактам о литературе периода Великой Отечественной войны и творчестве А.Т. Твардовского. 1) Поэма Твардовского «Василий Теркин» — эпическая, авторский голос не слышен. 2) Стихотворение Твардовского «Я убит подо Ржевом» звучит как нравственная заповедь, наказ живым. 3) В повести «Народ бессмертен» В.С. Гроссман развивает толстовскую «мысль народную». 4) Во время Великой Отечественной войны любовной лирике не было места в поэзии. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.	Ответ:						
868	Выберите утверждения, которые соответствуют содержанию романа И.А. Гончарова «Обломов»: 1) В главе о детстве Обломова упоминается много фольклорных образов. 2) Вся первая часть романа посвящена одному дню из жизни Обломова. 3) Обломов сам разорвал роман с Ольгой Ильинской. 4) Обломов назвал сына в честь своего отца. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.	Ответ:						
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность								
869	Расположите в правильной последовательности события одного лагерного дня Ивана Денисовича (А.И. Солженицын «Один день Ивана Денисовича») 1) 104 бригада на обеде 2) выдача посылок 3) посещение санчасти 4) вечерняя проверка 5) работа по кладке кирпичной стены 6) дорога к объекту (новости о колхозной жизни из письма жены) Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5-10 мин.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>						
870	Расположите в правильной последовательности элементы композиции художественного произведения: 1. Эпилог. 2. Экспозиция. 3. Развязка. 4. Кульминация. 5. Завязка. 6. Развитие действия. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5-10 мин.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>						

Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
871	_____ условное название периода в развитии русской поэзии конца 19-начала 20 века, характеризующегося появлением большого количества поэтов и поэтических течений (символизм, акмеизм, футуризм), которые искали новые поэтические формы и предлагали новые эстетические идеалы <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин</i>	Ответ:
872	Человек в рассказах В.М. Шукшина часто не удовлетворен своей жизнью, он чувствует наступление всеобщей стандартизации, скучной обывательской усредненности и пытается выразить собственную индивидуальность, обычно несколько странными поступками. Таких шукшинских героев называют «_____». <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
873	Согласны ли вы с мнением Д. Береговой, что в конце романа М.А. Шолохова «Тихий Дон» для Григория Мелехова характерна «полная внутренняя опустошенность... глубочайший моральный крах»? Ответ обоснуйте. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	Ответ:
874	Прочитайте стихотворение. Как в стихотворении К. М. Симонова соотносятся образы «малой» и «большой» родины? РОДИНА Касаясь трёх великих океанов, Она лежит, раскинув города, Покрыта сеткою меридианов, Непобедима, широка, горда. Но в час, когда последняя граната Уже занесена в твоей руке И в краткий миг припомнить разом надо Всё, что у нас осталось вдалеке, Ты вспоминаешь не страну большую, Какую ты изъездил и узнал, Ты вспоминаешь родину — такую, Какой её ты в детстве увидал. Клочок земли, припавший к трём берёзам, Далёкую дорогу за леском, Речонку со скрипучим перевозом, Песчаный берег с низким ивняком. Вот где нам посчастливилось родиться,	Ответ:

	Где на всю жизнь, до смерти, мы нашли Ту горсть земли, которая годится, Чтоб видеть в ней приметы всей земли. Да, можно выжить в зной, в грозу, в морозы, Да, можно голодать и холодать, Идти на смерть... Но эти три берёзы При жизни никому нельзя отдать. Ответ обоснуйте. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	

ОД.01.01 Русский язык (3 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
875	Укажите варианты ответов, в которых дано верное объяснение написания выделенного слова. Запишите номера этих ответов. 1) (далеко) не однозначный – раздельное написание частицы НЕ с именем прилагательным определяется словом, усиливающим отрицание. 2) винегрет – в корне слова две непроверяемые безударные гласные. 3) брусья – буква Ъ обозначает мягкость предшествующего согласного звука. 4) с врачом – в суффиксе имён существительных после шипящих под ударением пишется буква О. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 1-3 мин.</i>	Ответ:
876	Укажите варианты ответов, в которых дано верное утверждение. Запишите номера ответов. 1) Шарики надувают лёгким газом, обычно гелием. 2) Резина, из которой делают шарики, состоит из длинных нитевидных молекул, переплетённых в многослойную сетку. 3) Молекулы гелия (а они состоят всего из одного атома) настолько малы, что могут понемногу просачиваться через отверстия в этой сетке. 4) Таким образом, утечка гелия сначала идёт быстро, а потом, когда шарик съёжился, замедляется, и он может долго лежать на полу, но совсем всё же не сдуется. 1) Предложение 1 односоставное неопределённо-личное. 2) В одной из частей предложения 2 грамматическая основа – шарики делают. 3) Первая часть предложения 3 осложнена вставной конструкцией. 4) Предложение 4 содержит 5 (пять) грамматических основ. <i>Тип вопроса: закрытый.</i>	Ответ:

	Время выполнения: 1-3 мин.														
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие															
877	Прочитайте текст, соотнесите предложение и знак препинания, который необходимо поставить на месте пропуска.				Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:										
	Предложение			Знак препинания		<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>		А	Б	В	Г				
	А	Б	В	Г											
	А	Налево чернело глубокое ущелье(?) за ним и впереди нас тёмно-синие вершины гор, изрытые морщинами, покрытые слоями снега, рисовались на бледном небосклоне, ещё сохраняющем последний отблеск зари.		1	Двоеточие										
	Б	Повару приходится одновременно следить за приготовлением нескольких блюд(?) плюс частенько выслушивать критику от шефа.		2	Тире										
	В	Помещение, в котором проходят будни кулинаров, напоминает парную(?) жар от приборов, духота, раскаленные поверхности.		3	Запятая										
	Г	Получение профессии через обучение в вузе скорее подойдет тем, кто хочет заниматься ресторанным бизнесом(?) открыть свое заведение.		4	Точка с запятой										
	Тип вопроса: закрытый.														
	Время выполнения: 5-10 мин.														
878	Соотнесите жанр с функциональным стилем:				Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:										
	Жанр		Определение		<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>		А	Б	В	Г					
	А	Б	В	Г											
	А	Реферат	1	Официально-деловой стиль											
	Б	Статья в газете	2	Публицистический											
	В	Рассказ	3	Художественный стиль											
Г	Заявление	4	Научный стиль												
Тип вопроса: закрытый.															
Время выполнения: 5-10 мин.															
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ															
879	Документ, содержащий информацию о навыках,				Ответ:										

	опыте работы, образовании, и другую относящуюся к делу информацию, обычно требуемую для рассмотрения кандидатуры человека для найма на работу, называется _____ <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин</i>	
880	Заполните пропуск в предложении, вставляя соответствующее слово – ответ. Под термином _____ (phone – звук, голос, тон) понимается звуковая система языка, т.е. прежде всего его звуки, но не только они, а их _____ чередования, различные виды ударения и др. вопросы, касающиеся звукового оформления речи. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
881	Спишите текст, вставляя пропущенные знаки препинания, буквы. Определите функциональный стиль речи, к которому относится данный текст. Прокомментируйте свой ответ письменно, используя примеры из текста. 1. Солнце является одиночной звездой. 2. Но иногда две или (не)сколько звезд расположен_ы близко друг к другу и обр_цаются одна вокруг другой. 3. Их называют двойными или кратными звездами. 4. Их в Галактике очень много. 5. Так у звезды Мицар в созвездии Большой Медведицы есть спутник – Алькор. 6. Некоторые двойные звезды повернуты к Земле ребром плоскости своей орбиты, тогда одна звезда регулярно затм_вает собой другую. 7. При этом общая яркость звезд ослабевает. 8. Мы воспринимаем это как перемену блеска звезды. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	Ответ:
882	Дайте развернутый ответ. Важно ли для современного специалиста – представителя своей профессии говорить на правильном русском языке. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	Ответ:

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОД.01.03 История (1 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и выберите правильные варианты																														
883	Какие из двух сражений относятся к 1915 г.? 1) Великое отступление 2) Взятие Перемышля 3) Брусиловский прорыв 4) Взятие Эрзерума Тип вопроса: закрытый Время выполнения: 2 мин	Ответ:																												
884	Какие из двух сражений относятся к 1916 г.? 1) Великое отступление 2) Взятие Перемышля 3) Брусиловский прорыв 4) Взятие Эрзерума Тип вопроса: закрытый Время выполнения: 2 мин	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и установить соответствие																														
885	Установите соответствие между именем деятеля отечественной истории и его биографическими данными. <table><tr><th colspan="2">Имена деятелей отечественной истории</th><th colspan="2">Биографические данные</th></tr><tr><td>А</td><td>В.И. Ленин</td><td>1</td><td>Участник русско-японской, Первой мировой войны. Один из деятелей Белого движения в России, один из лидеров движение на Юге России.</td></tr><tr><td>Б</td><td>А.А. Брусилов</td><td>2</td><td>Профессиональный революционер, организатор Октябрьской революции 1917 г, создатель Советского государства.</td></tr><tr><td>В</td><td>М.В. Фрунзе</td><td>3</td><td>Революционер, в годы Гражданской войны командовал рядом фронтов Красной Армии, второй нарком по военным и морским делам.</td></tr><tr><td>Г</td><td>А.И. Деникин</td><td>4</td><td>Русский генерал, известен своим успешным прорывом в мае-сентябре 1916г.</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый.	Имена деятелей отечественной истории		Биографические данные		А	В.И. Ленин	1	Участник русско-японской, Первой мировой войны. Один из деятелей Белого движения в России, один из лидеров движение на Юге России.	Б	А.А. Брусилов	2	Профессиональный революционер, организатор Октябрьской революции 1917 г, создатель Советского государства.	В	М.В. Фрунзе	3	Революционер, в годы Гражданской войны командовал рядом фронтов Красной Армии, второй нарком по военным и морским делам.	Г	А.И. Деникин	4	Русский генерал, известен своим успешным прорывом в мае-сентябре 1916г.	Установите соответствие между буквой и цифрой. <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Имена деятелей отечественной истории		Биографические данные																												
А	В.И. Ленин	1	Участник русско-японской, Первой мировой войны. Один из деятелей Белого движения в России, один из лидеров движение на Юге России.																											
Б	А.А. Брусилов	2	Профессиональный революционер, организатор Октябрьской революции 1917 г, создатель Советского государства.																											
В	М.В. Фрунзе	3	Революционер, в годы Гражданской войны командовал рядом фронтов Красной Армии, второй нарком по военным и морским делам.																											
Г	А.И. Деникин	4	Русский генерал, известен своим успешным прорывом в мае-сентябре 1916г.																											
А	Б	В	Г																											

	Время выполнения: 5 мин																																			
886	Установите соответствие между именем деятеля отечественной истории и его биографическими данными. <table><tr><td colspan="2">Имена деятелей отечественной истории</td><td colspan="2">Биографические данные</td></tr><tr><td>А</td><td>А.Г. Стаханов</td><td>1</td><td>Политический деятель, глава советского государства в 1924-1953 гг.</td></tr><tr><td>Б</td><td>С.(Г.К.) Орджоникидзе</td><td>2</td><td>Революционер, один из создателей тяжелой промышленности СССР в 1930-е годы.</td></tr><tr><td>В</td><td>К.Е. Ворошилов</td><td>3</td><td>Инициатор создания движения за улучшения производительности труда, в ночь с 30 на 31 августа совершил в Донбассе свой трудовой рекорд.</td></tr><tr><td>Г</td><td>И.В. Сталин</td><td>4</td><td>Революционер, один из полководцев Гражданской войны, нарком по военным и морским делам (обороны) в 1925-1940 гг.</td></tr></table>				Имена деятелей отечественной истории		Биографические данные		А	А.Г. Стаханов	1	Политический деятель, глава советского государства в 1924-1953 гг.	Б	С.(Г.К.) Орджоникидзе	2	Революционер, один из создателей тяжелой промышленности СССР в 1930-е годы.	В	К.Е. Ворошилов	3	Инициатор создания движения за улучшения производительности труда, в ночь с 30 на 31 августа совершил в Донбассе свой трудовой рекорд.	Г	И.В. Сталин	4	Революционер, один из полководцев Гражданской войны, нарком по военным и морским делам (обороны) в 1925-1940 гг.	Установите соответствие между буквой и цифрой. <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				А	Б	В	Г				
					Имена деятелей отечественной истории		Биографические данные																													
					А	А.Г. Стаханов	1	Политический деятель, глава советского государства в 1924-1953 гг.																												
					Б	С.(Г.К.) Орджоникидзе	2	Революционер, один из создателей тяжелой промышленности СССР в 1930-е годы.																												
					В	К.Е. Ворошилов	3	Инициатор создания движения за улучшения производительности труда, в ночь с 30 на 31 августа совершил в Донбассе свой трудовой рекорд.																												
	Г	И.В. Сталин	4	Революционер, один из полководцев Гражданской войны, нарком по военным и морским делам (обороны) в 1925-1940 гг.																																
А	Б	В	Г																																	
Тип вопроса: закрытый.																																				
Время выполнения: 5 мин																																				
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ																																				
887	... – общемировой или региональный процесс перевода экономики на промышленные рельсы, создание и опережающий рост крупного машинного производства во всех отраслях экономики. Тип вопроса: открытый Время выполнения: 5 мин.				Ответ:																															
888	 – термин, который обозначает процесс объединения единоличных крестьянских хозяйств в коллективные (колхозы и совхозы). Тип вопроса: открытый Время выполнения: 5 мин.				Ответ:																															
Инструкция. Прочитайте текст и дополните предложенные варианты																																				
889	Вставьте пропущенные элементы в самых знаменитых лозунгах 1920-1930-х гг. 1 – решают все ! 2 – обучи 3 – на самолет				Ответ: 1 – 2 – 3 – 4 –																															

	4 – стало лучше стало веселее <i>Тип вопроса: открытый</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>	
890	Вставьте пропущенные элементы в содержании текста, посвященного внешней политике СССР накануне Великой Отечественной войны. В сентябре 1939 года, с целью предотвращения захвата войсками нацисткой Германии советские войска вошли в западные районы 1)..... и 2)..... В 1940 г. в состав СССР вошли территории 3) и 4)..... <i>Тип вопроса: открытый</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>	Ответ: 1 – 2 – 3 – 4 –
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
891	Обоснуйте следующее выражение отечественного историка М.Ю. Мягкова «После Первой мировой войны единственным возможным способом провести индустриализацию был метод «от руды до конечного продукта». Это позволяло обеспечить СССР обороноспособность в эпоху, когда страна, по словам Иосифа Сталина, превратилась в «осаждённую крепость» <i>Тип вопроса: открытый</i> <i>Время выполнения: 10 мин.</i>	Ответ:
892	К.А. Залесский отмечает следующее: Фашизм является «политическому наркотику», который в результате приводит к тоталитаризму, кризису экономики, многочисленным кровопролитным войнам, преступлениям государства против собственных граждан и краху всей политической системы. Обоснуйте данное выражение. <i>Тип вопроса: открытый</i> <i>Время выполнения: 10 мин.</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
893	Ознакомьтесь с биографией выдающегося деятеля отечественной культуры 1920-1930- х годов и укажите про кого идет речь. Выдающийся советский писатель, лауреат Нобелевской премии по литературе, автор таких произведений как «Тихий Дон», «Донские рассказы», «Поднятая целина», «Они сражались за Родину». <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 10 мин.</i>	Ответ:
894	Ознакомьтесь с биографией выдающегося деятеля отечественной культуры 1920-1930- х годов и укажите про кого идет речь. Выдающийся советский писатель, «Буревестник русской революции», один из основателей российского варианта социалистического реализма. Автор таких крупных произведений как «Мать»,	Ответ:

	«Мои университеты», «Челкаш», «Старуха Изергиль». <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 10 мин.</i>	

ОД.01.09 Основы безопасности и защиты Родины (1, 2 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																																		
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы																																				
895	Как называется быстрое движение снежной, ледяной или смешанной массы вниз по склону? А) оползень Б) лавина В) обвал Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:																																		
896	Для чего используется технология «deepfake»? а) Для создания искусственного интеллекта б) Для подделки видео и изображений людей в) Для защиты личных сообщений Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:																																		
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																																				
897	Причины роста напряженности во взаимоотношениях <table><tr><th colspan="2">Описание</th><th colspan="2">Причина</th></tr><tr><td>А</td><td>Ощущение неравенства в отношениях или решениях</td><td>1</td><td>Недопонимание</td></tr><tr><td>Б</td><td>Защита тела от высокой температуры</td><td>2</td><td>Несоответствие интересов</td></tr><tr><td>В</td><td>Ошибки в восприятии намерений или слов собеседника</td><td>3</td><td>Эмоциональная реакция</td></tr><tr><td>Г</td><td>Сильные чувства, мешающие рациональному мышлению</td><td>4</td><td>Личные обиды</td></tr><tr><td>Д</td><td>Нереализованные ожидания и недовольства.</td><td>5</td><td>Несправедливость</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	Описание		Причина		А	Ощущение неравенства в отношениях или решениях	1	Недопонимание	Б	Защита тела от высокой температуры	2	Несоответствие интересов	В	Ошибки в восприятии намерений или слов собеседника	3	Эмоциональная реакция	Г	Сильные чувства, мешающие рациональному мышлению	4	Личные обиды	Д	Нереализованные ожидания и недовольства.	5	Несправедливость	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г	Д					
Описание		Причина																																		
А	Ощущение неравенства в отношениях или решениях	1	Недопонимание																																	
Б	Защита тела от высокой температуры	2	Несоответствие интересов																																	
В	Ошибки в восприятии намерений или слов собеседника	3	Эмоциональная реакция																																	
Г	Сильные чувства, мешающие рациональному мышлению	4	Личные обиды																																	
Д	Нереализованные ожидания и недовольства.	5	Несправедливость																																	
А	Б	В	Г	Д																																
898	Установите соответствие между описанием и причиной <table><tr><th colspan="2">Описание</th><th colspan="2">Причина</th></tr><tr><td>А</td><td>служит для возвращения затворной рамы с затвором</td><td>1</td><td>Затвор</td></tr></table>	Описание		Причина		А	служит для возвращения затворной рамы с затвором	1	Затвор	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г																						
Описание		Причина																																		
А	служит для возвращения затворной рамы с затвором	1	Затвор																																	
А	Б	В	Г																																	

		в переднее положение.			
	Б	Служит для соединения частей и механизмов автомат , для обеспечения закрывания канала ствола затвором и запираания затвора	2	Возвратный механизм	
	В	Уменьшает величину звука и плени при выстреле	3	Ствольная коробка	
	Г	служит для досылания патрона в патронник, запираания канала ствола, разбивания капсюля и извлечения из патронника гильзы (патр на)	4	Пламегаситель	
<i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>					
Инструкция. Прочитайте текст и дайте краткий ответ					
899	... – совокупность всех средств и каналов, через которые передаются, обрабатываются и воспринимаются знания и данные. Включает в себя как традиционные СМИ, такие как телевидение, радио и печатные издания, так и новые формы, такие как интернет, социальные сети, блоги и мессенджеры. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин.</i>				Ответ:
900	Строй, в котором военнослужащие размещены на одной линии на установленных интервалах – _____. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин.</i>				Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ					
901	Перечислите характерные черты терроризма. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>				Ответ:
902	Что такое ядерное оружие? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>				Ответ:

ОД.01.03 История (2 семестр)

Одноклассники (2 семестр)							
Номер задания	Текст задания	Поле для ответа					
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность							
903	Установите последовательность событий первого этапа Великой Отечественной войны. 1) Начало обороны Брестской крепости. 2) Начало обороны Киева 3) Начало героической обороны Севастополя 4) Начало обороны Одессы.	Ответ: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>					

	<i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 3 мин.</i>																										
904	Установите последовательность событий первого этапа Великой Отечественной войны. 1) Начало обороны Москвы 2) Оборонительный этап Сталинградской битвы 3) Завершение героической обороны Севастополя 4) Начало блокады Ленинграда <i>Тип вопроса: закрытый</i> <i>Время выполнения: 3 мин.</i>		Ответ: <table border="1"> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table>																								
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность																											
905	Установите последовательность событий второго этапа Великой Отечественной войны. 1) Курская битва. 2) Битва за Днепр. 3) Корсунь-Шевченковская операция. 4) Донбасская наступательная операция <i>Тип вопроса: закрытый</i> <i>Время выполнения: 2 мин.</i>		Ответ: <table border="1"> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table>																								
906	Установите последовательность событий третьего этапа Великой Отечественной войны. 1) Берлинская операция. 2) Штурм Будапешта 3) Штурм Кенисберга 4) Взятие Вены <i>Тип вопроса: закрытый</i> <i>Время выполнения: 3 мин.</i>		Ответ: <table border="1"> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table>																								
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																											
907	Установите соответствие между именем героя Великой Отечественной войны и его биографией: <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Имена героев</th><th colspan="2">Биография</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>А</td><td>А.И. Молодчий</td><td>1</td><td>Советский снайпер, Герой Советского Союза, на счету которого 309 уничтоженных солдат и офицеров противника.</td></tr> <tr> <td>Б</td><td>М.П. Девятаев</td><td>2</td><td>Советский летчик, капитан. Герой Советского союза, который в феврале 1945 г. совершил побег со своими сослуживцами с секретной базы врага.</td></tr> <tr> <td>В</td><td>Г.К. Жуков</td><td>3</td><td>Уроженец Луганщины, дважды Герой Советского Союза летчик дальней авиации, участник бомбардировки ряда городов, в том числе г.</td></tr> </tbody> </table>		Имена героев		Биография		А	А.И. Молодчий	1	Советский снайпер, Герой Советского Союза, на счету которого 309 уничтоженных солдат и офицеров противника.	Б	М.П. Девятаев	2	Советский летчик, капитан. Герой Советского союза, который в феврале 1945 г. совершил побег со своими сослуживцами с секретной базы врага.	В	Г.К. Жуков	3	Уроженец Луганщины, дважды Герой Советского Союза летчик дальней авиации, участник бомбардировки ряда городов, в том числе г.	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table border="1"> <tr> <td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	А	Б	В	Г				
Имена героев		Биография																									
А	А.И. Молодчий	1	Советский снайпер, Герой Советского Союза, на счету которого 309 уничтоженных солдат и офицеров противника.																								
Б	М.П. Девятаев	2	Советский летчик, капитан. Герой Советского союза, который в феврале 1945 г. совершил побег со своими сослуживцами с секретной базы врага.																								
В	Г.К. Жуков	3	Уроженец Луганщины, дважды Герой Советского Союза летчик дальней авиации, участник бомбардировки ряда городов, в том числе г.																								
А	Б	В	Г																								

				Берлин.																													
	Г	Л.М. Павличенко	4	Четырежды Герой Советского Союза, Маршал Советского Союза, выдающийся полководец Великой Отечественной войны, организатор ряда крупных операций, в том числе по взятию г. Берлин. «Маршал Победы».																													
<i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 3 мин.</i>																																	
908	Установите соответствие между названием сражения Великой Отечественной войны и его характеристикой. <table><tr><th colspan="2">Наименование сражения</th><th colspan="2">Характеристика сражения</th></tr><tr><td>А</td><td>Битва за Москву</td><td>1</td><td>Самое крупное сражение в истории, происходило за две недели</td></tr><tr><td>Б</td><td>Сталинградская битва</td><td>2</td><td>Сражение началось осенью, завершилось ранней весной, в результате было нанесено первое стратегическое поражение войскам противника.</td></tr><tr><td>В</td><td>Берлинская операция</td><td>3</td><td>Сражение происходило летом, завершилось зимой, была окружена и уничтожена армия противника.</td></tr><tr><td>Г</td><td>Курская битва</td><td>4</td><td>Последняя попытка нацистской Германии взять реванш за поражение под Сталинградом.</td></tr></table> <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 3 мин.</i>				Наименование сражения		Характеристика сражения		А	Битва за Москву	1	Самое крупное сражение в истории, происходило за две недели	Б	Сталинградская битва	2	Сражение началось осенью, завершилось ранней весной, в результате было нанесено первое стратегическое поражение войскам противника.	В	Берлинская операция	3	Сражение происходило летом, завершилось зимой, была окружена и уничтожена армия противника.	Г	Курская битва	4	Последняя попытка нацистской Германии взять реванш за поражение под Сталинградом.	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Наименование сражения		Характеристика сражения																															
А	Битва за Москву	1	Самое крупное сражение в истории, происходило за две недели																														
Б	Сталинградская битва	2	Сражение началось осенью, завершилось ранней весной, в результате было нанесено первое стратегическое поражение войскам противника.																														
В	Берлинская операция	3	Сражение происходило летом, завершилось зимой, была окружена и уничтожена армия противника.																														
Г	Курская битва	4	Последняя попытка нацистской Германии взять реванш за поражение под Сталинградом.																														
А	Б	В	Г																														
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ																																	
909	Выдающийся советский полководец В.И. Чуйков характеризуя Сталинградскую битву назвал ее «Каннами XX века». Используя знания по всеобщей истории и знания о коренном перелом в ходе войны подтвердите данную точку зрения. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 10 мин.</i>				Ответ:																												
910	Российский историк Н. Буранов, определяя значение Курской битвы в Великой Отечественной войне отмечал следующее: Курская битва стала переломным				Ответ:																												

	моментом в ВОВ — она оформила и завершила коренной перелом в войне». <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 10 мин.</i>	
Инструкция. Прочитайте текст и дополните предложенные варианты		
911	Дополните известные лозунги послевоенного СССР 1) Приезжайте работать на земли. 2) Не болтай у телефона. Телефон – для 3) Мы рождены, чтобы сделать 4) и перегнать <i>Тип вопроса: открытый</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>	Ответ:(1) Ответ (2) Ответ (3) Ответ (4)
912	Дополните с помощью написания должности биографические сведения о ключевых политических деятелях 1970-1980-х годов 1) Л.И. Брежнев (1) 2) А.А. Громыко (2) 3) М.С. Горбачев (3) 4) А.Н. Косыгин (4) <i>Тип вопроса: открытый</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>	Ответ:(1) Ответ (2) Ответ (3) Ответ (4)
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильный ответ		
913	Какие из названных понятий характеризуют социально-экономическое развитие СССР в 1960-1970-е гг. Максимум 2 правильных варианта ответа. 1) кооперативы. 2) хозрасчет. 3) целина 4) «Жигули» <i>Тип вопроса: закрытый</i> <i>Время выполнения: 3 мин.</i>	Ответ:
914	Какие из названных понятий характеризуют социально-экономическое развитие СССР в 1980-е гг. Максимум 2 правильных варианта ответа. 1) кооперативы. 2) «Жигули» 3) ускорение. 4) «Победа» <i>Тип вопроса: закрытый</i> <i>Время выполнения: 3 мин.</i>	Ответ:

ОД.01.03 История (3 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа				
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность						
915	Установите последовательность событий 1990-х гг. в Российской Федерации. 1) Бомбардировки Югославии авиацией НАТО 2) Принятие конституции РФ. 3) Дефолт российской экономики	Ответ: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				

	4) Подписание Соглашения о коллективной безопасности. Тип задания: закрытый Время выполнения: 3 мин.																													
916	Установите последовательность событий 1990-х гг. в мире. 1) Подписание Маастрихтского договора. 2) Война в Персидском заливе. 3) Тайваньский кризис 4) Запуск процесса расширения НАТО на Восток. Тип задания: закрытый Время выполнения: 3 мин.	Ответ: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
917	Установите соответствие между политическими деятелями РФ и их должностями в 1990-е годы: <table><tr><th colspan="2">Должность</th><th colspan="2">Политический деятель</th></tr><tr><td>А</td><td>Председатель Конституционного Суда РФ в 1991-1993 гг.</td><td>1</td><td>А. В. Руцкой</td></tr><tr><td>Б</td><td>Председатель Центрального банка РФ в 1992-1994 и в 1998-2002 гг.</td><td>2</td><td>В.С. Черномырдин</td></tr><tr><td>В</td><td>Председатель Правительства РФ в 1992-1998 гг.</td><td>3</td><td>В.Д. Зорькин</td></tr><tr><td>Г</td><td>Председатель Верховного Совета РФ в 1991-1993 гг.</td><td>4</td><td>В.В. Геращенко</td></tr></table> Тип задания: закрытый Время выполнения: 5 мин.	Должность		Политический деятель		А	Председатель Конституционного Суда РФ в 1991-1993 гг.	1	А. В. Руцкой	Б	Председатель Центрального банка РФ в 1992-1994 и в 1998-2002 гг.	2	В.С. Черномырдин	В	Председатель Правительства РФ в 1992-1998 гг.	3	В.Д. Зорькин	Г	Председатель Верховного Совета РФ в 1991-1993 гг.	4	В.В. Геращенко	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Должность		Политический деятель																												
А	Председатель Конституционного Суда РФ в 1991-1993 гг.	1	А. В. Руцкой																											
Б	Председатель Центрального банка РФ в 1992-1994 и в 1998-2002 гг.	2	В.С. Черномырдин																											
В	Председатель Правительства РФ в 1992-1998 гг.	3	В.Д. Зорькин																											
Г	Председатель Верховного Совета РФ в 1991-1993 гг.	4	В.В. Геращенко																											
А	Б	В	Г																											
918	Установите соответствие между политическими деятелями мира и фактами их биографии. <table><tr><th colspan="2">Факт биографии</th><th colspan="2">Политический деятель</th></tr><tr><td>А</td><td>42 президент США, автор ряда социальных реформ, один из инициаторов масштабных бомбардировок Югославии.</td><td>1</td><td>А. Меркель</td></tr><tr><td>Б</td><td>Генеральный секретарь ЦК КПК, председатель КНР с 2012 и 2013 соответственно.</td><td>2</td><td>Б. Клинтон</td></tr><tr><td>В</td><td>Председатель Государственного Совета КНДР, генеральный секретарь ЦК ТПК.</td><td>3</td><td>Си Цзиньпинь</td></tr></table>	Факт биографии		Политический деятель		А	42 президент США, автор ряда социальных реформ, один из инициаторов масштабных бомбардировок Югославии.	1	А. Меркель	Б	Генеральный секретарь ЦК КПК, председатель КНР с 2012 и 2013 соответственно.	2	Б. Клинтон	В	Председатель Государственного Совета КНДР, генеральный секретарь ЦК ТПК.	3	Си Цзиньпинь	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г								
Факт биографии		Политический деятель																												
А	42 президент США, автор ряда социальных реформ, один из инициаторов масштабных бомбардировок Югославии.	1	А. Меркель																											
Б	Генеральный секретарь ЦК КПК, председатель КНР с 2012 и 2013 соответственно.	2	Б. Клинтон																											
В	Председатель Государственного Совета КНДР, генеральный секретарь ЦК ТПК.	3	Си Цзиньпинь																											
А	Б	В	Г																											

	1) «Национальные проекты» 2) «Шоковая терапия» 3) «Ваучеры» 4) Принятие нового гимна Российской Федерации. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3 мин.																													
924	Какие понятия относятся к развитию Российской Федерации в 2014-2024 гг.? 1) «Национальные проекты» 2) «Русская весна» 3) Принятие новых поправок в содержание Конституции Российской Федерации. 4) Принятие нового гимна Российской Федерации. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3 мин.	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
925	Установите соответствие между деятелями культуры и сферами их деятельности: <table><tr><th colspan="2">Деятель культуры</th><th colspan="2">Сфера искусства</th></tr><tr><td>А</td><td>В.О. Пелевин</td><td>1</td><td>живопись</td></tr><tr><td>Б</td><td>В.А. Гергиев</td><td>2</td><td>литература</td></tr><tr><td>В</td><td>З.К. Церетели</td><td>3</td><td>музыка</td></tr><tr><td>Г</td><td>И.С. Глазунов</td><td>4</td><td>скульптура</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	Деятель культуры		Сфера искусства		А	В.О. Пелевин	1	живопись	Б	В.А. Гергиев	2	литература	В	З.К. Церетели	3	музыка	Г	И.С. Глазунов	4	скульптура	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Деятель культуры		Сфера искусства																												
А	В.О. Пелевин	1	живопись																											
Б	В.А. Гергиев	2	литература																											
В	З.К. Церетели	3	музыка																											
Г	И.С. Глазунов	4	скульптура																											
А	Б	В	Г																											
926	Установите соответствие между деятелями культуры и сферами их деятельности: <table><tr><th colspan="2">Деятель культуры</th><th colspan="2">Сфера искусства</th></tr><tr><td>А</td><td>И.Д. Кобзон</td><td>1</td><td>танцевальное искусство</td></tr><tr><td>Б</td><td>З. Прилепин (Е.Н. Прилепин)</td><td>2</td><td>литература</td></tr><tr><td>В</td><td>Н.М. Цискаридзе</td><td>3</td><td>музыка</td></tr><tr><td>Г</td><td>Н.С. Михалков</td><td>4</td><td>кинематограф</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	Деятель культуры		Сфера искусства		А	И.Д. Кобзон	1	танцевальное искусство	Б	З. Прилепин (Е.Н. Прилепин)	2	литература	В	Н.М. Цискаридзе	3	музыка	Г	Н.С. Михалков	4	кинематограф	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Деятель культуры		Сфера искусства																												
А	И.Д. Кобзон	1	танцевальное искусство																											
Б	З. Прилепин (Е.Н. Прилепин)	2	литература																											
В	Н.М. Цискаридзе	3	музыка																											
Г	Н.С. Михалков	4	кинематограф																											
А	Б	В	Г																											

ОД.01.04 Обществознание (3,4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите верный ответ		
927	Обособившаяся от природы, но тесно связанная с ней часть мира, которая включает способы взаимодействия людей и формы их объединения, называется 1. государством 2. обществом 3. цивилизацией 4. племенем <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин.</i>	Ответ:

928	Отношения между людьми, устанавливающиеся в процессе их совместной практической и духовной деятельности, называются - общественными - цивилизационными - экономическими - политическими Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:																														
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																																
929	Установите соответствие между характеристиками и типами социальных изменений: к каждому элементу, обозначенному буквой, подберите соответствующий элемент, обозначенный цифрой. <table><tr><th colspan="2">Характеристика</th><th colspan="2">Тип социальных изменений</th></tr><tr><td>А</td><td>Медленные, постепенные преобразования в обществе.</td><td>1</td><td>Революция</td></tr><tr><td>Б</td><td>Быстрые, коренные преобразования в обществе, часто сопровождающиеся насилием.</td><td>2</td><td>Реформа</td></tr><tr><td>В</td><td>Изменения, затрагивающие все сферы жизни общества.</td><td>3</td><td>Эволюция</td></tr><tr><td>Г</td><td>Изменения, затрагивающие отдельные сферы жизни общества.</td><td>4</td><td>Прогресс</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 4 мин.	Характеристика		Тип социальных изменений		А	Медленные, постепенные преобразования в обществе.	1	Революция	Б	Быстрые, коренные преобразования в обществе, часто сопровождающиеся насилием.	2	Реформа	В	Изменения, затрагивающие все сферы жизни общества.	3	Эволюция	Г	Изменения, затрагивающие отдельные сферы жизни общества.	4	Прогресс	Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г						
Характеристика		Тип социальных изменений																														
А	Медленные, постепенные преобразования в обществе.	1	Революция																													
Б	Быстрые, коренные преобразования в обществе, часто сопровождающиеся насилием.	2	Реформа																													
В	Изменения, затрагивающие все сферы жизни общества.	3	Эволюция																													
Г	Изменения, затрагивающие отдельные сферы жизни общества.	4	Прогресс																													
А	Б	В	Г																													
930	Установите соответствие между характеристиками и направлениями развития: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца. <table><tr><th colspan="2">Характеристика</th><th colspan="2">Направление развития</th></tr><tr><td>А</td><td>использование на каждой стадии развития лучших достижений прошлого с добавлением к этому чего-то нового</td><td>1</td><td>общественный прогресс</td></tr><tr><td>Б</td><td>деградация</td><td>2</td><td>общественный регресс</td></tr><tr><td>В</td><td>движение вспять</td><td rowspan="3">3</td><td rowspan="3">и общественный прогресс, и общественный регресс</td></tr><tr><td>Г</td><td>р звитие общества от менее совершенного к более совершенному</td></tr><tr><td>Д</td><td>относительный характер</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	Характеристика		Направление развития		А	использование на каждой стадии развития лучших достижений прошлого с добавлением к этому чего-то нового	1	общественный прогресс	Б	деградация	2	общественный регресс	В	движение вспять	3	и общественный прогресс, и общественный регресс	Г	р звитие общества от менее совершенного к более совершенному	Д	относительный характер	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г	Д					
Характеристика		Направление развития																														
А	использование на каждой стадии развития лучших достижений прошлого с добавлением к этому чего-то нового	1	общественный прогресс																													
Б	деградация	2	общественный регресс																													
В	движение вспять	3	и общественный прогресс, и общественный регресс																													
Г	р звитие общества от менее совершенного к более совершенному																															
Д	относительный характер																															
А	Б	В	Г	Д																												
931	Установить соответствие между понятием и	Запишите выбранные																														

	определением: <table><tr><th colspan="2">Понятие</th><th colspan="2">Определение</th></tr><tr><td>А</td><td>Технические науки</td><td>1</td><td>Вид деятельности, целью которого является познание мира, получение новых знаний и рациональное их осмысление</td></tr><tr><td>Б</td><td>Естественные науки</td><td>2</td><td>Науки, которые изучают человека, общество, взаимоотношения людей, социальных групп в различных областях жизни общества</td></tr><tr><td>В</td><td>Наука</td><td>3</td><td>Науки, которые исследуют явления материального мира</td></tr><tr><td>Г</td><td>Гуманитарные науки</td><td>4</td><td>Науки, которые непосредственно обслуживают практическую деятельность, создавая основу для совершенствования процесса производства</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	Понятие		Определение		А	Технические науки	1	Вид деятельности, целью которого является познание мира, получение новых знаний и рациональное их осмысление	Б	Естественные науки	2	Науки, которые изучают человека, общество, взаимоотношения людей, социальных групп в различных областях жизни общества	В	Наука	3	Науки, которые исследуют явления материального мира	Г	Гуманитарные науки	4	Науки, которые непосредственно обслуживают практическую деятельность, создавая основу для совершенствования процесса производства	цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Понятие		Определение																												
А	Технические науки	1	Вид деятельности, целью которого является познание мира, получение новых знаний и рациональное их осмысление																											
Б	Естественные науки	2	Науки, которые изучают человека, общество, взаимоотношения людей, социальных групп в различных областях жизни общества																											
В	Наука	3	Науки, которые исследуют явления материального мира																											
Г	Гуманитарные науки	4	Науки, которые непосредственно обслуживают практическую деятельность, создавая основу для совершенствования процесса производства																											
А	Б	В	Г																											
932	Установите соответствие между проявлениями и глобальными проблемами современности: к каждой позиции «Проявления», данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию «Глобальные проблемы современности» из второго столбца. <table><tr><th colspan="2">Проявления</th><th colspan="2">Глобальные проблемы современности</th></tr><tr><td>А</td><td>международный терроризм как средство давления на правительства государств</td><td>1</td><td>экологические</td></tr><tr><td>Б</td><td>экономическая отсталость ряда регионов мира</td><td>2</td><td>проблема «Север–Юг»</td></tr><tr><td>В</td><td>сокращение разнообразия животного мира</td><td>3</td><td>демографические</td></tr><tr><td>Г</td><td>увеличение доли пожилых людей в странах Европы</td><td>4</td><td>политические</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	Проявления		Глобальные проблемы современности		А	международный терроризм как средство давления на правительства государств	1	экологические	Б	экономическая отсталость ряда регионов мира	2	проблема «Север–Юг»	В	сокращение разнообразия животного мира	3	демографические	Г	увеличение доли пожилых людей в странах Европы	4	политические	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Проявления		Глобальные проблемы современности																												
А	международный терроризм как средство давления на правительства государств	1	экологические																											
Б	экономическая отсталость ряда регионов мира	2	проблема «Север–Юг»																											
В	сокращение разнообразия животного мира	3	демографические																											
Г	увеличение доли пожилых людей в странах Европы	4	политические																											
А	Б	В	Г																											

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОД.01.05 География (1 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы																														
933	К неисчерпаемым природным ресурсам относятся: 1. энергия ветра; 2. солнечная энергия; 3. полезные ископаемые; 4. атмосферный воздух. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:																												
934	К исчерпаемым природным ресурсам относятся: 1. энергия ветра; 2. солнечная энергия; 3. полезные ископаемые; 4. лесные. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность																														
935	Расположите в правильной последовательности основные этапы влияния общества на природную среду: 1. средневековый; 2. присваивающее хозяйство (первобытнообщинный) 3. индустриальный; 4. постиндустриальный. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																												
936	Установите последовательность процессов, вызывающих смену экосистем. 1. уменьшение ресурсов, необходимых для существования исходных видов; 2. заселение среды обитания особями других видов; 3. сокращение численности исходных видов; 4. формирование новой экосистемы. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
937	Соотнесите группы полезных ископаемых по промышленному использованию с их видами. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Полезные ископаемые</th><th colspan="2">Пример</th></tr><tr><td>А</td><td>Горючие</td><td>1</td><td>Сера</td></tr><tr><td>Б</td><td>Металлические. Руды черных металлов</td><td>2</td><td>Глина</td></tr><tr><td>В</td><td>Неметаллические. Химическое сырье</td><td>3</td><td>Каменный уголь</td></tr><tr><td>Г</td><td>Неметаллические строительные материалы</td><td>4</td><td>Железная руда</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	Полезные ископаемые		Пример		А	Горючие	1	Сера	Б	Металлические. Руды черных металлов	2	Глина	В	Неметаллические. Химическое сырье	3	Каменный уголь	Г	Неметаллические строительные материалы	4	Железная руда	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Полезные ископаемые		Пример																												
А	Горючие	1	Сера																											
Б	Металлические. Руды черных металлов	2	Глина																											
В	Неметаллические. Химическое сырье	3	Каменный уголь																											
Г	Неметаллические строительные материалы	4	Железная руда																											
А	Б	В	Г																											

938	Соотнесите группы полезных ископаемых по промышленному использованию с их видами. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Полезные ископаемые</th><th colspan="2">Пример</th></tr><tr><td>А</td><td>Горючие</td><td>1</td><td>Калийная соль</td></tr><tr><td>Б</td><td>Металлические. Руды цветных металлов</td><td>2</td><td>Щебень</td></tr><tr><td>В</td><td>Неметаллические. Химическое сырье</td><td>3</td><td>Нефть</td></tr><tr><td>Г</td><td>Неметаллические строительные материалы</td><td>4</td><td>Алюминиевая руда</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	Полезные ископаемые		Пример		А	Горючие	1	Калийная соль	Б	Металлические. Руды цветных металлов	2	Щебень	В	Неметаллические. Химическое сырье	3	Нефть	Г	Неметаллические строительные материалы	4	Алюминиевая руда	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Полезные ископаемые		Пример																												
А	Горючие	1	Калийная соль																											
Б	Металлические. Руды цветных металлов	2	Щебень																											
В	Неметаллические. Химическое сырье	3	Нефть																											
Г	Неметаллические строительные материалы	4	Алюминиевая руда																											
А	Б	В	Г																											
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа																														
939	Из предложенного перечня выберите главный фактор, определяющий уровень ресурсообеспеченности страны полезными ископаемыми: 1. состав горных пород; 2. размер территории страны; 3. объем запасов и ежегодная добыча; 4. форма правления. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 10 мин.	Ответ:																												
940	Из предложенного перечня выберите экологически самый чистый вид топлива: 1. дрова; 2. природный газ; 3. торф; 4. уголь. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 10 мин.	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ																														
941	... – это все виды природных богатств, непосредственно используемые человеком или используемые им для производства материальных ценностей. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:																												
942	... – нежелательные изменения свойств окружающей среды в результате антропогенного поступления различных веществ и соединений. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ																														
943	Человечество разработало пути охраны окружающей среды и уже приступило к их осуществлению. В чем заключаются эти направления? Тип вопроса: открытый Время выполнения: 7 мин.	Ответ:																												

944	Что означают слова географа Александра Гумбольта: «Человеку предшествуют леса, а сопровождают его пустыни»? <i>Тип вопроса: открытый</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	Ответ:

МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов (1 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
945	К гидромеханическим способам обработки пищевых продуктов относят: 1) прессование 2) промывание 3) взбивание 4) вымачивание <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
946	К тепловым способам обработки пищевых продуктов относят: 1) варка 2) брожение 3) пассерование 4) ферментирование <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа		
947	При организации рабочего места для нарезки порционных полуфабрикатов из рыбы на производственный стол укладывают доску. Какую доску нужно использовать? 1) «СО», зеленая; 2) «СР», синяя; 3) «СМ», красная; 4) любая. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	Ответ:
948	При организации рабочего места для нарезки порционных полуфабрикатов из свинины на производственный стол укладывают доску. Какую доску нужно использовать? 1) «СО», зеленая; 2) «СР», синяя; 3) «СМ», красная; 4) любая. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		

949	... – это комплексное свойство, объединяющее энергетическую, биологическую, физиологическую ценность, а также усвояемость, безопасность. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин	Ответ:				
950	... – характеризуется количеством энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин	Ответ:				
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ						
951	... – принцип производства, при котором происходит замена одних продуктов другими с учетом коэффициента взаимозаменяемости, установленного нормативными документами. Замена недопустима, если при этом ухудшается качество и структурно-механические свойства изделия, снижается пищевая ценность. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин	Ответ:				
952	... – принцип производства, который предусматривает наилучшее использование сырья с учетом его потребительских свойств в процессе производства. Этот принцип направлен на снижение потерь ресурсов и повышение эффективности использования сырья Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин	Ответ:				
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
953	Промывают почти все продукты, поступающие на предприятия общественного питания. Сырье моют механизированным способом в моечных машинах или вручную в ваннах с проточной водой. Обоснуйте необходимость промывания продуктов. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин	Ответ:				
954	Согласно технологии приготовления, некоторые продукты перед тепловой обработкой (крупы, бобовые, сухие фрукты и овощи) необходимо замачивать. Обоснуйте необходимость замачивания некоторых сухих продуктов. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин	Ответ:				
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность						
955	В полном объеме технологический процесс включает определенные стадии. Расположите в правильной последовательности основные этапы технологического процесса: 1) производство полуфабрикатов 2) производство готовой продукции 3) реализация готовой продукции 4) прием и хранение сырья	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				

	<i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>																														
956	Для составления заявки на сырьё необходимо выполнить несколько операций. Расположите в правильной последовательности основные этапы работы при составлении заявки на сырьё: 1) определение производственной программы 2) разработка плана-меню 3) составление требования в кладовую 4) расчет сырья <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>		Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table border="1"> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																															
957	Разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку (согласно СанПиН 2.3.6.1079-01). Соотнесите продукты для приготовления блюд и разделочные доски, на которых нужно обработать этот продукт. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Продукт</th><th colspan="2">Доска</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>А</td><td>Отварная свинина</td><td>1</td><td>«РГ»</td></tr> <tr> <td>Б</td><td>Говядина сырая</td><td>2</td><td>«СО»</td></tr> <tr> <td>В</td><td>Ветчина</td><td>3</td><td>«ВМ»</td></tr> <tr> <td>Г</td><td>Свежий огурец</td><td>4</td><td>«МГ»</td></tr> </tbody> </table> <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>		Продукт		Доска		А	Отварная свинина	1	«РГ»	Б	Говядина сырая	2	«СО»	В	Ветчина	3	«ВМ»	Г	Свежий огурец	4	«МГ»	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table border="1"> <tr> <td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	А	Б	В	Г				
Продукт		Доска																													
А	Отварная свинина	1	«РГ»																												
Б	Говядина сырая	2	«СО»																												
В	Ветчина	3	«ВМ»																												
Г	Свежий огурец	4	«МГ»																												
А	Б	В	Г																												
958	Для приготовления блюд используют большой ассортимент продуктов, обработку которых производят в различных цехах ПОП. Соотнесите технологическую операцию и производственный цех, в котором она производится. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Технологическая операция</th><th colspan="2">Производственный цех</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>А</td><td>Очистка моркови</td><td>1</td><td>Горячий</td></tr> <tr> <td>Б</td><td>Приготовление мясных полуфабрикатов</td><td>2</td><td>Холодный</td></tr> <tr> <td>В</td><td>Варка продуктов</td><td>3</td><td>Овощной</td></tr> <tr> <td>Г</td><td>Приготовление салатов</td><td>4</td><td>Мясной</td></tr> </tbody> </table> <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>		Технологическая операция		Производственный цех		А	Очистка моркови	1	Горячий	Б	Приготовление мясных полуфабрикатов	2	Холодный	В	Варка продуктов	3	Овощной	Г	Приготовление салатов	4	Мясной	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table border="1"> <tr> <td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	А	Б	В	Г				
Технологическая операция		Производственный цех																													
А	Очистка моркови	1	Горячий																												
Б	Приготовление мясных полуфабрикатов	2	Холодный																												
В	Варка продуктов	3	Овощной																												
Г	Приготовление салатов	4	Мясной																												
А	Б	В	Г																												
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы																															
959	Выберите механические способы обработки, применяемые для приготовления полуфабрикатов из мяса: 1) эмульгирование 2) панирование 3) сульфитация 4) шпигование <i>Тип вопроса: закрытый.</i>		Ответ:																												

	<i>Время выполнения: 2 мин</i>	
960	Выберите механические способы обработки, применяемые для приготовления полуфабрикатов из овощей: 1) фарширование 2) просеивание 3) сульфитация 4) шпигование <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
961	Сырое мясо, птицу, рыбу разрешено обрабатывать в одном помещении в ПОП с полным производственным циклом, но необходимо организовать отдельные потоки обработки. Обоснуйте необходимость организации отдельных потоков обработки мяса, птицы и рыбы, отдельного оборудования, инструмента и инвентаря. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
962	Согласно ГОСТ 30524-2013 персонал должен знать и соблюдать должностные инструкции, правила внутреннего трудового распорядка, техники безопасности и охраны труда, установленные на предприятии. Обоснуйте необходимость соблюдения инструкций. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

ОД.01.05 География (2 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите правильный ответ		
963	Какая страна наиболее обеспечена лесными ресурсами: 1.Россия; 2. Австралия; 3. Египет; 4. Саудовская Аравия. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин.</i>	Ответ:
964	Какая страна относится к странам с наибольшей обеспеченностью водными ресурсами: 1. Бразилия; 2. Австралия; 3. Египет; 4. Саудовская Аравия. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин.</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие		
965	Развитие отраслей промышленности сопровождается негативным влиянием на состояние окружающей среды: Соотнесите отрасль промышленности и влияние на окружающую среду.	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

	К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Отрасль промышленности</th><th colspan="2">Влияние на окружающую среду</th></tr><tr><td>А</td><td>Горнодобывающая</td><td>1</td><td>Обезлесение</td></tr><tr><td>Б</td><td>Лесная</td><td>2</td><td>Образование терриконов</td></tr><tr><td>В</td><td>Металлургия</td><td>3</td><td>Выбросы в атмосферу углекислого газа</td></tr><tr><td>Г</td><td>Химическая</td><td>4</td><td>Радио ктивное загрязнение</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	Отрасль промышленности		Влияние на окружающую среду		А	Горнодобывающая	1	Обезлесение	Б	Лесная	2	Образование терриконов	В	Металлургия	3	Выбросы в атмосферу углекислого газа	Г	Химическая	4	Радио ктивное загрязнение	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Отрасль промышленности		Влияние на окружающую среду																												
А	Горнодобывающая	1	Обезлесение																											
Б	Лесная	2	Образование терриконов																											
В	Металлургия	3	Выбросы в атмосферу углекислого газа																											
Г	Химическая	4	Радио ктивное загрязнение																											
А	Б	В	Г																											
966	Развитие хозяйства сопровождается негативным влиянием на состояние окружающей среды: Соотнесите отрасль промышленности и влияние на окружающую среду. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Отрасль промышленности</th><th colspan="2">Влияние на окружающую среду</th></tr><tr><td>А</td><td>Горнодобывающая</td><td>1</td><td>Чрезмерное внесение азотных удобрений, ядохимикатов</td></tr><tr><td>Б</td><td>Сельское хозяйство</td><td>2</td><td>Шахты и карьеры</td></tr><tr><td>В</td><td>Транспорт</td><td>3</td><td>Выбросы в атмосферу углекислого газа</td></tr><tr><td>Г</td><td>Коммунальное хозяйство</td><td>4</td><td>Загрязнение сточных вод</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	Отрасль промышленности		Влияние на окружающую среду		А	Горнодобывающая	1	Чрезмерное внесение азотных удобрений, ядохимикатов	Б	Сельское хозяйство	2	Шахты и карьеры	В	Транспорт	3	Выбросы в атмосферу углекислого газа	Г	Коммунальное хозяйство	4	Загрязнение сточных вод	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Отрасль промышленности		Влияние на окружающую среду																												
А	Горнодобывающая	1	Чрезмерное внесение азотных удобрений, ядохимикатов																											
Б	Сельское хозяйство	2	Шахты и карьеры																											
В	Транспорт	3	Выбросы в атмосферу углекислого газа																											
Г	Коммунальное хозяйство	4	Загрязнение сточных вод																											
А	Б	В	Г																											
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ																														
967	Какое государство имеет высокий уровень экономического развития, при низком уровне ресурсобеспечении 1. Китай; 2. Япония; 3. США; 4. Бразилия. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 10 мин.	Ответ:																												
968	... – проблемы, которые охватывают весь мир, все человечество, создают угрозу для его настоящего и будущего и требуют для своего решения совместных действий всех государств Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и выберите правильный ответ																														
969	Какие проблемы считают глобальными? 1. затрагивающие целый континент; 2. затрагивающий все человечество;	Ответ:																												

	3. затрагивающие более 15 стран; 4. проблемы вселенского масштаба. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин.</i>	
970	С чем связано таяние ледников Антарктиды и о. Гренландия? 1. с «парниковым эффектом»; 2. с перенаселением населения планеты; 3. с загрязнением Мирового океана; 4. с урбанизацией. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин.</i>	Ответ:

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов (2 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																								
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы																										
971	Выберите простые формы нарезки свеклы согласно рекомендациям кулинарного использования корнеплодов: 1) соломка 2) брусочки 3) ломтики 4) кружочки Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин	Ответ:																								
972	При механической обработке рыбы с костным скелетом путем пластования получают различные виды филе: 1) филе с кожей, реберными костями и головой 2) филе с кожей и реберными костями 3) филе с кожей без реберных костей 4) филе без кожи и реберных костей Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин	Ответ:																								
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																										
973	Простые формы нарезки картофеля используют для приготовления различных блюд согласно рекомендациям кулинарного использования картофеля. Соотнесите форму нарезки картофеля и его кулинарное использование. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Форма нарезки</th><th colspan="2">Кулинарное использование</th></tr><tr><td>А</td><td>соломка</td><td>1</td><td>салаты, винегреты, холодные супы</td></tr><tr><td>Б</td><td>кубики (крупные)</td><td>2</td><td>гарнир к птице</td></tr><tr><td>В</td><td>ломтики (мелкие)</td><td>3</td><td>борщи (кроме «Полтавского», «Флотского»), овощные супы.</td></tr></table>	Форма нарезки		Кулинарное использование		А	соломка	1	салаты, винегреты, холодные супы	Б	кубики (крупные)	2	гарнир к птице	В	ломтики (мелкие)	3	борщи (кроме «Полтавского», «Флотского»), овощные супы.	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Форма нарезки		Кулинарное использование																								
А	соломка	1	салаты, винегреты, холодные супы																							
Б	кубики (крупные)	2	гарнир к птице																							
В	ломтики (мелкие)	3	борщи (кроме «Полтавского», «Флотского»), овощные супы.																							
А	Б	В	Г																							

	<table><tr><td>Г</td><td>дольк</td><td>4</td><td>тушение для борщей «Полтавский», «Флотский», для овощных супов, тушения</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Г	дольк	4	тушение для борщей «Полтавский», «Флотский», для овощных супов, тушения																									
Г	дольк	4	тушение для борщей «Полтавский», «Флотский», для овощных супов, тушения																											
974	Срок хранения и реализации полуфабрикатов из мяса различен. Соотнесите вид полуфабриката и срок хранения при температуре не выше 8°C. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td colspan="2">Вид полуфабриката</td><td colspan="2">Срок хранения, ч</td></tr><tr><td>А</td><td>крупнокусковые</td><td>1</td><td>24</td></tr><tr><td>Б</td><td>порционные натуральные</td><td>2</td><td>48</td></tr><tr><td>В</td><td>порционные панированные</td><td>3</td><td>36</td></tr><tr><td>Г</td><td>рубленые</td><td>4</td><td>12</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Вид полуфабриката		Срок хранения, ч		А	крупнокусковые	1	24	Б	порционные натуральные	2	48	В	порционные панированные	3	36	Г	рубленые	4	12	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Вид полуфабриката		Срок хранения, ч																												
А	крупнокусковые	1	24																											
Б	порционные натуральные	2	48																											
В	порционные панированные	3	36																											
Г	рубленые	4	12																											
А	Б	В	Г																											
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа																														
975	На рабочем месте повара для приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы устанавливают: 1) МОК-250 2) МИМ-105 3) ТММ-1М 4) ПХ-0,6 Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 4 мин	Ответ:																												
976	При организации рабочего места для нарезки сырой моркови нужно использовать определенный инвентарь. Какую доску нужно использовать и почему? 1) «СО», зеленая 2) «СР», синяя 3) «СМ», красная 4) любая Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 4 мин	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ																														
977	... – пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин	Ответ:																												
978	... – система, аббревиатура расшифровывается как Hazard Analysis and Critical Control Points – анализ рисков и критические контрольные точки. Это совокупность	Ответ:																												

	требований и мероприятий, обеспечивающих безопасность пищевой продукции в процессе производства, хранения, транспортирования или реализации. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
979	На предприятия общественного питания, работающие на сырье, поступает мясо охлажденное и мороженное. В процессе размораживания мяса запрещено размораживать мясо в воде, рубить на куски для ускорения процесса. Обоснуйте необходимость этого запрета. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
980	Зелень (укроп, петрушку, зеленый лук и т.д.) следует нарезать небольшое количество по мере реализации, хранить в нарезанном виде без холода ее не нужно. Обоснуйте необходимость шинкования зелени по мере реализации в отношении пищевой ценности. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
981	К мелкокусковым полуфабрикатам из свинины относят: 1) гуляш 2) поджарка 3) буженина 4) ростбиф <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
982	Для фарширования рыбы целиком используют различные способы: 1) по методу судака 2) по методу карасика 3) по методу щуки 4) по методу леща <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
983	... – нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
984	... – механическая кулинарная обработка, в процессе которой в специальные надрезы в кусках мяса, тушках птицы, дичи или рыбы вводят овощи или другие продукты, предусмотренные рецептурой (шпик, чеснок и т.д.) с помощью специальной иглы или ножа с узким лезвием.	Ответ:

	<i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
985	В процессе механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом замороженную рыбу оттаивают в воде с добавлением соли (7-10 г соли на 1 л воды). Обоснуйте необходимость добавления соли в воду при размораживании рыбы. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
986	Согласно СП 2.3.6.1079-01 при работе технологического оборудования исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности должно быть предусмотрено и использоваться раздельное технологическое оборудование, а в универсальных машинах - сменные механизмы. Обоснуйте необходимость разделения оборудования для обработки сырых и готовых продуктов. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

УП.01.01 Учебная практика (2 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
987	Котлетная масса из рыбы получилась слишком рыхлой. Ваши действия? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	Ответ:
988	Котлетная масса из рыбы получилась вязкой. Ваши действия? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	Ответ:

ПП.01.01 Производственная практика (2 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
989	Определить массу отходов при обработке 200 кг картофеля в марте? Отходы картофеля в марте составляют 40 % <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	Ответ:
990	Определить массу отходов при обработке 200 кг картофеля в апреле? Отходы моркови в апреле составляют 40%	Ответ:

	Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин.	

ОД.01.05 География (3семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и выберите правильный ответ																														
991	Какая страна наиболее обеспечена лесными ресурсами: 1. Россия; 2. Австралия; 3. Египет; 4. Саудовская Аравия. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:																												
992	Какая страна относится к странам с наибольшей обеспеченностью водными ресурсами: 1. Бразилия; 2. Австралия; 3. Египет; 4. Саудовская Аравия. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
993	Развитие отраслей промышленности сопровождается негативным влиянием на состояние окружающей среды: <table><tr><th colspan="2">Отрасль промышленности</th><th colspan="2">Влияние на окружающую среду</th></tr><tr><td>А</td><td>Горнодобывающая</td><td>1</td><td>Обезлесение</td></tr><tr><td>Б</td><td>Лесная</td><td></td><td>Образование терриконов</td></tr><tr><td>В</td><td>Металлургия</td><td>3</td><td>Выбросы в атмосферу углекислого газа</td></tr><tr><td>Г</td><td>Химическая</td><td>4</td><td>Радиоактивное загрязнение</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	Отрасль промышленности		Влияние на окружающую среду		А	Горнодобывающая	1	Обезлесение	Б	Лесная		Образование терриконов	В	Металлургия	3	Выбросы в атмосферу углекислого газа	Г	Химическая	4	Радиоактивное загрязнение	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Отрасль промышленности		Влияние на окружающую среду																												
А	Горнодобывающая	1	Обезлесение																											
Б	Лесная		Образование терриконов																											
В	Металлургия	3	Выбросы в атмосферу углекислого газа																											
Г	Химическая	4	Радиоактивное загрязнение																											
А	Б	В	Г																											
994	Развитие хозяйства сопровождается негативным влиянием на состояние окружающей среды: <table><tr><th colspan="2">Отрасль промышленности</th><th colspan="2">Влияние на окружающую среду</th></tr><tr><td>А</td><td>Горнодобывающая</td><td>1</td><td>Чрезмерное внесение азотных удобрений, ядохимикатов</td></tr><tr><td>Б</td><td>Сельское хозяйство</td><td>2</td><td>Шахты и карьеры</td></tr><tr><td>В</td><td>Транспорт</td><td></td><td>Выбросы в атм сферу углекислого газа</td></tr><tr><td>Г</td><td>Коммунальное хозяйство</td><td>4</td><td>Загрязнение сточных вод</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый.	Отрасль промышленности		Влияние на окружающую среду		А	Горнодобывающая	1	Чрезмерное внесение азотных удобрений, ядохимикатов	Б	Сельское хозяйство	2	Шахты и карьеры	В	Транспорт		Выбросы в атм сферу углекислого газа	Г	Коммунальное хозяйство	4	Загрязнение сточных вод	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Отрасль промышленности		Влияние на окружающую среду																												
А	Горнодобывающая	1	Чрезмерное внесение азотных удобрений, ядохимикатов																											
Б	Сельское хозяйство	2	Шахты и карьеры																											
В	Транспорт		Выбросы в атм сферу углекислого газа																											
Г	Коммунальное хозяйство	4	Загрязнение сточных вод																											
А	Б	В	Г																											

	<i>Время выполнения: 5 мин.</i>	
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
995	Какое государство имеет высокий уровень экономического развития, при низком уровне ресурсообеспечения 1) Китай; 2) Япония; 3) США; 4) Бразилия. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 10 мин.</i>	Ответ:
996	... – проблемы, которые охватывают весь мир, все человечество, создают угрозу для его настоящего и будущего и требуют для своего решения совместных действий всех государств <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин.</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и выберите правильный ответ		
997	Какие проблемы считают глобальными? 1) затрагивающие целый континент; 2) затрагивающий все человечество; 3) затрагивающие более 15 стран; 4) проблемы вселенского масштаба. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин.</i>	Ответ:
998	С чем связано таяние ледников Антарктиды и о. Гренландия? 1) с «парниковым эффектом»; 2) с перенаселением населения планеты; 3) с загрязнением Мирового океана; 4) с урбанизацией. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин.</i>	Ответ:

ОД.01.06 Биология (3, 4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите правильный ответ		
999	Какие из перечисленных органелл клетки являются одномембранными: 1) митохондрия 2) лизосома 3) рибосома 4) аппарат Гольджи <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 1-3 мин.</i>	Ответ:
1000	Какие из перечисленных органелл клетки являются одномембранными: 1) эндоплазматическая сеть	Ответ:

	2) ядро 3) клеточный центр 4) центральная вакуоль Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.																													
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
1001	Установите соответствие между биологическим термином и определением. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><thead><tr><th colspan="2">Термин</th><th colspan="2">Определение</th></tr></thead><tbody><tr><td>А</td><td>Половое размножение</td><td>1</td><td>Процесс переноса пыльцы цветка из тычинок на рыльце пестика.</td></tr><tr><td>Б</td><td>Партеногенез</td><td>2</td><td>Способ размножения, в котором участвуют гаметы.</td></tr><tr><td>В</td><td>Оплодотворени</td><td>3</td><td>Процесс слияния женских и мужских гамет.</td></tr><tr><td>Г</td><td>Опыление</td><td>4</td><td>Развитие организма из неоплодотворенной яйцеклетки.</td></tr></tbody></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Термин		Определение		А	Половое размножение	1	Процесс переноса пыльцы цветка из тычинок на рыльце пестика.	Б	Партеногенез	2	Способ размножения, в котором участвуют гаметы.	В	Оплодотворени	3	Процесс слияния женских и мужских гамет.	Г	Опыление	4	Развитие организма из неоплодотворенной яйцеклетки.	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Термин		Определение																												
А	Половое размножение	1	Процесс переноса пыльцы цветка из тычинок на рыльце пестика.																											
Б	Партеногенез	2	Способ размножения, в котором участвуют гаметы.																											
В	Оплодотворени	3	Процесс слияния женских и мужских гамет.																											
Г	Опыление	4	Развитие организма из неоплодотворенной яйцеклетки.																											
А	Б	В	Г																											
1002	Установите соответствие между биологическим термином и определением. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><thead><tr><th colspan="2">Термин</th><th colspan="2">Определение</th></tr></thead><tbody><tr><td>А</td><td>Моногибридное скрещивание</td><td>1</td><td>Подавляемый признак.</td></tr><tr><td>Б</td><td>Доминантный признак</td><td>2</td><td>Участок молекулы ДНК, отвечающий за один признак, то есть за структуру определённой молекулы белка.</td></tr><tr><td>В</td><td>Ген</td><td>3</td><td>Скрещивание форм, отличающихся друг от друга по одной паре альтернативных признаков.</td></tr><tr><td>Г</td><td>Рецессивный признак</td><td>4</td><td>Преобладающий, проявляющийся признак.</td></tr></tbody></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Термин		Определение		А	Моногибридное скрещивание	1	Подавляемый признак.	Б	Доминантный признак	2	Участок молекулы ДНК, отвечающий за один признак, то есть за структуру определённой молекулы белка.	В	Ген	3	Скрещивание форм, отличающихся друг от друга по одной паре альтернативных признаков.	Г	Рецессивный признак	4	Преобладающий, проявляющийся признак.	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Термин		Определение																												
А	Моногибридное скрещивание	1	Подавляемый признак.																											
Б	Доминантный признак	2	Участок молекулы ДНК, отвечающий за один признак, то есть за структуру определённой молекулы белка.																											
В	Ген	3	Скрещивание форм, отличающихся друг от друга по одной паре альтернативных признаков.																											
Г	Рецессивный признак	4	Преобладающий, проявляющийся признак.																											
А	Б	В	Г																											
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ																														
1003	... – совокупность особей, характеризующихся сходством строения, жизнедеятельности, химического состава, экологических потребностей, занимающих определённый ареал, свободно скрещивающихся и дающих плодовитое	Ответ:																												

	потомство. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 1-3 мин.</i>	
1004	... – совокупность особей одного вида, долгое время обитающих в определенной части своего ареала частично или полностью изолированно от других подобных сообществ. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 1-3 мин.</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1005	На уроке биологии учитель объяснял механизм естественного отбора на примере эволюции березовой пяденицы. В ходе промышленной революции в Англии светлые особи бабочек, ранее маскировавшиеся на стволах берез, стали заметнее на почерневших от копоти деревьях, что привело к увеличению численности темноокрашенных мутантных форм. Вопрос: Как данный пример иллюстрирует действие естественного отбора? <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	Ответ:
1006	При изучении генетики учащиеся анализировали родословную семьи, где прослеживалось наследование дальтонизма. Было установлено, что это рецессивный признак, сцепленный с X-хромосомой. Особое внимание уделили случаям проявления признака у женщин. Вопрос: Какие закономерности наследования признаков, сцепленных с полом, можно выявить при анализе подобных родословных? Какое значение имеет изучение таких родословных для практической медицины? <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	Ответ:

МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (3семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
1007	При организации работы повара соусного отделения горячего цеха рекомендуется использовать следующее оборудование: 1) пароконвектоматы 2) кухонные плиты 3) мясорыхлители 4) фритюрницы <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
1008	Горячий цех является основным цехом ПОП, в котором	

	завершается технологический процесс приготовления блюд: 1) производится тепловая обработка продуктов 2) приготовление салатов 3) приготовление супов и соусов 4) приготовление пирожных <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа		
1009	При организации рабочего места для нарезки отварной говядины для подачи борща на производственный стол укладывают доску. Какую доску нужно использовать? 1) «СО», зеленую 2) «СР», синюю 3) «ВМ», коричневую 4) любую <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	Ответ:
1010	При организации рабочего места повара на раздаче первых горячих блюд рационально устанавливать такие виды технологического оборудования: 1) универсальные приводы 2) фритюрницы 3) жарочные шкафы 4) мармиты <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
1011	... – это глубокая азиатская сковорода конической формы с широким верхом, высокими тонкими стенками и узким дном. Первые появились около 2000 лет назад в Китае. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1012	... – это кухонная принадлежность в виде большой плоской ложки со множеством мелких отверстий в черпале для слива жидкости. Используется для снятия пены, перемешивания блюда во время его готовки, выемки частей блюда. Изготавливается чаще всего из металла или пластмассы. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1013	Повар должен строго соблюдать режимы термической обработки продуктов и контролировать готовность блюд. Обоснуйте необходимость контроля готовности блюд. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1014	В соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 для	Ответ:

	законного оборота пищевой продукции все предприятия, участвующие в обороте пищевой продукции (в том числе кафе, рестораны и т.д.) должны разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП. Обоснуйте необходимость внедрения и поддержания процедур, основанные на принципах ХАССП. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин																													
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
1015	В ПОП принята классификация способов обработки сырья и продуктов по природе действующего начала. Соотнесите способы обработки и относящиеся к нему процессы. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Способы обработки</th><th colspan="2">Процессы</th></tr><tr><td>А</td><td>механические</td><td>1</td><td>промывание, замачивание, пенообразование, флотация и др.</td></tr><tr><td>Б</td><td>гидромеханические</td><td>2</td><td>адсорбция, экстракция, растворение, сушка, и др.</td></tr><tr><td>В</td><td>массообменные</td><td>3</td><td>нагревание, охлаждение, замораживание, сгущение и др.</td></tr><tr><td>Г</td><td>термические</td><td>4</td><td>сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение и др.</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Способы обработки		Процессы		А	механические	1	промывание, замачивание, пенообразование, флотация и др.	Б	гидромеханические	2	адсорбция, экстракция, растворение, сушка, и др.	В	массообменные	3	нагревание, охлаждение, замораживание, сгущение и др.	Г	термические	4	сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение и др.	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Способы обработки		Процессы																												
А	механические	1	промывание, замачивание, пенообразование, флотация и др.																											
Б	гидромеханические	2	адсорбция, экстракция, растворение, сушка, и др.																											
В	массообменные	3	нагревание, охлаждение, замораживание, сгущение и др.																											
Г	термические	4	сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение и др.																											
А	Б	В	Г																											
1016	Для приготовления блюд используют различный инвентарь горячего цеха. Соотнесите технологическую операцию и инвентарь, с помощью которого эту операцию рационально производить. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Технологическая операция</th><th colspan="2">Инвентарь</th></tr><tr><td>А</td><td>Снятие пены с бульона</td><td>1</td><td>Дуршлаг</td></tr><tr><td>Б</td><td>Переворачивание п/ф при обжарке</td><td>2</td><td>Шумовка</td></tr><tr><td>В</td><td>Процеживание бульонов</td><td>3</td><td>Гарнирная ложка</td></tr><tr><td>Г</td><td>Порционирование гарниров</td><td>4</td><td>Лопатка</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Технологическая операция		Инвентарь		А	Снятие пены с бульона	1	Дуршлаг	Б	Переворачивание п/ф при обжарке	2	Шумовка	В	Процеживание бульонов	3	Гарнирная ложка	Г	Порционирование гарниров	4	Лопатка	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Технологическая операция		Инвентарь																												
А	Снятие пены с бульона	1	Дуршлаг																											
Б	Переворачивание п/ф при обжарке	2	Шумовка																											
В	Процеживание бульонов	3	Гарнирная ложка																											
Г	Порционирование гарниров	4	Лопатка																											
А	Б	В	Г																											

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (3семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
1017	На рабочем месте повара для жаренья и пассерования продуктов используют различные виды оборудования: 1) кухонные плиты 2) взбивальные машины 3) мясорыхлители 4) пароконвектоматы <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
1018	Рыбу, жареную в жире (во фритюре), гарнируют ломтиком лимона. Какой еще гарнир можно использовать? 1) жареный картофель (из отварного) 2) отварная спаржа 3) картофель, жаренный в жире (фри) 4) зелень петрушки (фри) <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа		
1019	При приготовлении блюд из фасоли бобовые предварительно перебирают, удаляя примеси и поврежденные зерна, промывают 2-3 раза водой. Какой еще процесс выполняют перед варкой бобовых? 1) замачивание 2) обсушивание 3) обжаривание 4) бланширование <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	Ответ:
1020	Для варки каш лучше всего использовать такие виды технологического оборудования: 1) универсальные приводы 2) фритюрницы 3) жарочные шкафы 4) стационарные пищеварочные котлы <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
1021	... – рацион питания, включающий скомплектованные завтрак, обед, полдник, ужин. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1022	... – прием кулинарной обработки, при котором блюдо поливают крепким алкогольным напитком и поджигают. <i>Тип вопроса: открытый.</i>	Ответ:

	<i>Время выполнения: 7 мин</i>	
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1023	Крупы перед варкой просеивают, перебирают, отделяя необрушенные зерна, примеси, удаляя мучель. Обоснуйте необходимость соблюдения процедуры подготовки круп к варке. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1024	Все предприятия, участвующие в обороте пищевой продукции (в том числе кафе, рестораны и т.д.) должны разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП. Обоснуйте необходимость внедрения ХАССП в предприятиях общественного питания. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (4семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
1025	Из рассыпчатых и вязких каш готовят различные кулинарные изделия: запеканки, крупеники, пудинги, котлеты, биточки и др. В чем отличия пудингов от запеканок? 1) готовят в формах 2) добавляют взбитые белки 3) готовят из рассыпчатых каш 4) жарят основным способом <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
1026	Ассортимент блюд из мяса, жаренного крупными кусками, включает в себя: 1) бифштекс 2) ростбиф 3) антрекот 4) грудинка фаршированная <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа		
1027	Для приготовления кур отварных целые заправленные тушки кладут в горячую воду, быстро нагревают до кипения, удаляют пену, добавляют коренья, репчатый лук, соль и варят при температуре... 1) 85-90°C 2) 95-100°C 3) 105-110°C 4) 115-120°C	Ответ:

	<i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	
1028	Для приготовления яиц «вкрутую» яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц). При этих условиях можно контролировать прогрев содержимого яиц по времени: 1) время варки 8-10 мин. 2) время варки 12-14 мин. 3) время варки 16-18 мин. 4) время варки 20-22 мин. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
1029	... – жареное горячее блюдо в форме биточков, кружочков или небольших лепёшек из теста на основе творога и пшеничной муки. Название происходит от древнерусского слова «сыр», которое обозначало любые кисломолочные продукты, включая творог. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1030	... – метод приготовления продуктов в большом количестве пищевого жира, нагретого до 130–180°C. Продукт погружается в масло полностью, для чего количество масла должно превышать количество продукта в несколько раз (примерно в 4 по весу). <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1031	Разделочный инвентарь (доски, ножи и т.д.) после каждой технологической операции подвергают санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Обоснуйте необходимость санитарной обработки разделочного инвентаря. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1032	Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов, для других целей не допускается (по санитарным правилам). Обоснуйте необходимость соблюдения этого правила. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (4семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		

1033	Ассортимент бутербродов включает в себя: 1) открытые бутерброды 2) закрытые бутерброды (сэндвичи) 3) закусочные бутерброды (канапе) 4) фаршированные бутерброды <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:																												
1034	Перед началом работы повар холодного цеха обязан выполнить ряд действий: 1) тщательно вымыть руки с мылом 2) сделать оздоровительную зарядку 3) надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под колпак или косынку 4) выпить чай или кофе <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
1035	Обработку продуктов для приготовления холодных блюд и закусок производят в различных цехах ПОП. Соотнесите технологическую операцию и производственный цех, в котором она производится. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Технологическая операция</th><th colspan="2">Производственный цех</th></tr><tr><td>А</td><td>Очистка овощей</td><td>1</td><td>Горячий</td></tr><tr><td>Б</td><td>Приготовление рыбных п/ф</td><td>2</td><td>Овощной</td></tr><tr><td>В</td><td>Варка мяса, рыбы</td><td>3</td><td>Холодный</td></tr><tr><td>Г</td><td>Приготовление салатов</td><td>4</td><td>Рыбный</td></tr></table> <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Технологическая операция		Производственный цех		А	Очистка овощей	1	Горячий	Б	Приготовление рыбных п/ф	2	Овощной	В	Варка мяса, рыбы	3	Холодный	Г	Приготовление салатов	4	Рыбный	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Технологическая операция		Производственный цех																												
А	Очистка овощей	1	Горячий																											
Б	Приготовление рыбных п/ф	2	Овощной																											
В	Варка мяса, рыбы	3	Холодный																											
Г	Приготовление салатов	4	Рыбный																											
А	Б	В	Г																											
1036	Разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку (согласно СанПиН 2.3.6.1079-01). Соотнесите продукты для приготовления холодных блюд и закусок и разделочные доски, на которых нужно обработать этот продукт. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Продукт</th><th colspan="2">Доска</th></tr><tr><td>А</td><td>Свежие овощи</td><td>1</td><td>«РГ»</td></tr><tr><td>Б</td><td>Отварное мясо</td><td>2</td><td>«СО»</td></tr><tr><td>В</td><td>Копченая рыба</td><td>3</td><td>«ВМ»</td></tr><tr><td>Г</td><td>Мясокопчености</td><td>4</td><td>«МГ»</td></tr></table> <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Продукт		Доска		А	Свежие овощи	1	«РГ»	Б	Отварное мясо	2	«СО»	В	Копченая рыба	3	«ВМ»	Г	Мясокопчености	4	«МГ»	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Продукт		Доска																												
А	Свежие овощи	1	«РГ»																											
Б	Отварное мясо	2	«СО»																											
В	Копченая рыба	3	«ВМ»																											
Г	Мясокопчености	4	«МГ»																											
А	Б	В	Г																											
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ																														
1037	... — это механическая кулинарная обработка, заключающаяся в интенсивном перемешивании одного или нескольких продуктов с целью насыщения воздухом и получения рыхлой, пышной или пенистой массы.	Ответ:																												

	<i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	
1038	... – это механическая кулинарная обработка продуктов, процесс смешивания двух или более несмешивающихся жидкостей (обычно масла и жидкости). Цель – получить эмульсию – смесь двух взаимно нерастворимых жидкостей, в которой одна жидкость находится в виде капель в другой. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1039	Запрещается оставлять на следующий день салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда и др. особо скоропортящиеся холодные блюда (кроме тех видов, сроки годности на которые пролонгированы органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке) Обоснуйте необходимость этого запрета. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1040	Согласно санитарным требованиям к организации раздачи салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа. Обоснуйте необходимость соблюдения этого правила. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
1041	В состав заправки для салатов входят: уксус, соль, ... 1) сахар 2) перец 3) корица 4) растительное масло <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
1042	Для приготовления селедочного масла филе сельди протирают и взбивают, добавляя такие компоненты: 1) сало 2) томатное пюре 3) горчица 4) сливочное масло <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие		

1043	Обработку продуктов для приготовления мясного салата производят в различных цехах ПОП. Соотнесите технологическую операцию и производственный цех, в котором она производится. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Технологическая операция</th><th colspan="2">Производственный цех</th></tr><tr><td>А</td><td>Очистка картофеля</td><td>1</td><td>Горячий</td></tr><tr><td>Б</td><td>Приготовление мясных п/ф</td><td>2</td><td>Холодный</td></tr><tr><td>В</td><td>Варка мяса</td><td>3</td><td>Мясной</td></tr><tr><td>Г</td><td>Приготовление салата</td><td>4</td><td>Овощной</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Технологическая операция		Производственный цех		А	Очистка картофеля	1	Горячий	Б	Приготовление мясных п/ф	2	Холодный	В	Варка мяса	3	Мясной	Г	Приготовление салата	4	Овощной	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Технологическая операция		Производственный цех																												
А	Очистка картофеля	1	Горячий																											
Б	Приготовление мясных п/ф	2	Холодный																											
В	Варка мяса	3	Мясной																											
Г	Приготовление салата	4	Овощной																											
А	Б	В	Г																											
1044	Разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку (согласно СанПиН 2.3.6.1079-01). Соотнесите продукты для приготовления холодных блюд и закусок и разделочные доски, на которых нужно обработать этот продукт. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Продукт</th><th colspan="2">Доска</th></tr><tr><td>А</td><td>Квашеные овощи</td><td>1</td><td>«МГ»</td></tr><tr><td>Б</td><td>Отварное мясо</td><td>2</td><td>«КО»</td></tr><tr><td>В</td><td>Рыбная гастрономия</td><td>3</td><td>«ВМ»</td></tr><tr><td>Г</td><td>Мясная гастрономия</td><td>4</td><td>«РГ»</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Продукт		Доска		А	Квашеные овощи	1	«МГ»	Б	Отварное мясо	2	«КО»	В	Рыбная гастрономия	3	«ВМ»	Г	Мясная гастрономия	4	«РГ»	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Продукт		Доска																												
А	Квашеные овощи	1	«МГ»																											
Б	Отварное мясо	2	«КО»																											
В	Рыбная гастрономия	3	«ВМ»																											
Г	Мясная гастрономия	4	«РГ»																											
А	Б	В	Г																											
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ																														
1045	... – это вид металлической, фарфоровой (керамической) или стеклянной посуды, полое изделие различной формы на ножке. Предназначена для подачи к столу салатов, десертов, мороженого, конфет, фруктов, варенья, и др. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин	Ответ:																												
1046	... – это лёгкое, порционное блюдо, которое подаётся перед основным приёмом пищи или между блюдами. От холодных блюд отличается меньшим выходом, отсутствием гарнира. Основное назначение - возбудить аппетит и украсить стол. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ																														
1047	Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках,	Ответ:																												

	стеллажах). Обоснуйте необходимость соблюдения этого правила. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	
1048	Согласно санитарным требованиям салаты из свежих овощей, фруктов и зелени готовят партиями по мере спроса. Обоснуйте необходимость соблюдения этого правила. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

УП.03.01 Учебная практика (4семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите правильный ответ		
1049	Подберите инвентарь, инструменты для приготовления овощных салатов: а) нож для фигурной нарезки масла, б) ножи поварской тройки, в) приспособления для украшений из овощей, г) яйцезрезка, д) портативная взбивалка, е) скребок для масла. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 10 мин</i>	Ответ:
1050	Подберите набор бутербродов: 1) гастрономический нож; 2) сырный нож; 3) нож-рубак; 4) кокильница; 5) яйцезрезка; 6) скребок для масла; 7) портативная взбивалка. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 10 мин</i>	Ответ:

ОПЦ.08 Безопасность жизнедеятельности (5 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
1051	Противогазы бывают: 1) герметизирующими; 2) изолирующими; 3) вакуумными; 4) фильтрующими. <i>Тип вопроса: закрытый</i> <i>Время выполнения: 1-3 мин.</i>	Ответ:
1052	Какие из перечисленных действий являются правильными при оказании первой помощи при артериальном	Ответ:

	кровотечении? 1) Наложить жгут на 5–10 см выше места повреждения, подложив под него ткань. 2) Обработать рану перекисью водорода и наложить тугую повязку. 3) Прижать пальцем поврежденную артерию к кости выше места ранения. 4) Держать жгут не более 1 часа (с отметкой времени наложения). Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.																													
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
1053	Установите соответствие между относительной степенью силы землетрясения и его оценкой в баллах, согласно шкале Рихтера (ответ представьте буквой с цифрой): <table><tr><th colspan="2">Относительная степень силы землетрясения</th><th colspan="2">Оценка в баллах</th></tr><tr><td>А</td><td>Сильная катастрофа. Полное разрушение зданий и сооружений.</td><td>1</td><td>9</td></tr><tr><td>Б</td><td>Опустошительное. Дома разрушаются. Появляются значительные трещины в почве.</td><td>2</td><td>12</td></tr><tr><td>В</td><td>Очень слабое. Ощущается только чуткими животными и некоторыми людьми на верхних этажах</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td>Г</td><td>Умеренное. Слышен скрип балок, звон посуды, дрожание мебели. Сотрясение ощущается большинством людей.</td><td>4</td><td>2</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Относительная степень силы землетрясения		Оценка в баллах		А	Сильная катастрофа. Полное разрушение зданий и сооружений.	1	9	Б	Опустошительное. Дома разрушаются. Появляются значительные трещины в почве.	2	12	В	Очень слабое. Ощущается только чуткими животными и некоторыми людьми на верхних этажах	3	4	Г	Умеренное. Слышен скрип балок, звон посуды, дрожание мебели. Сотрясение ощущается большинством людей.	4	2	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Относительная степень силы землетрясения		Оценка в баллах																												
А	Сильная катастрофа. Полное разрушение зданий и сооружений.	1	9																											
Б	Опустошительное. Дома разрушаются. Появляются значительные трещины в почве.	2	12																											
В	Очень слабое. Ощущается только чуткими животными и некоторыми людьми на верхних этажах	3	4																											
Г	Умеренное. Слышен скрип балок, звон посуды, дрожание мебели. Сотрясение ощущается большинством людей.	4	2																											
А	Б	В	Г																											
1054	Выделяют группы опасностей по различным критериям. Они включают в себя конкретные виды опасностей. Соотнесите группу видов опасностей и конкретный вид опасностей. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Группа видов опасностей</th><th colspan="2">Вид опасностей</th></tr><tr><td>А</td><td>По происхождению</td><td>1</td><td>Кумулятивные</td></tr><tr><td>Б</td><td>По времени проявления отрицательных последствий</td><td>2</td><td>Техногенные</td></tr><tr><td>В</td><td>По локализации</td><td>3</td><td>Неизбежные</td></tr><tr><td>Г</td><td>По возможностям предотвращения</td><td>4</td><td>Литосферные</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Группа видов опасностей		Вид опасностей		А	По происхождению	1	Кумулятивные	Б	По времени проявления отрицательных последствий	2	Техногенные	В	По локализации	3	Неизбежные	Г	По возможностям предотвращения	4	Литосферные	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Группа видов опасностей		Вид опасностей																												
А	По происхождению	1	Кумулятивные																											
Б	По времени проявления отрицательных последствий	2	Техногенные																											
В	По локализации	3	Неизбежные																											
Г	По возможностям предотвращения	4	Литосферные																											
А	Б	В	Г																											
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ																														
1055	_____ – это обстановка на определённой территории, сложившаяся в результате аварии, опасного природного	Ответ:																												

	явления, катастрофы, распространения заболевания, представляющего опасность для окружающих, стихийного или иного бедствия <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 1-3 мин.</i>	
1056	Вставьте пропущенное слово в предложение: «При объявлении _____ тревоги граждане обязаны следовать в указанные укрытия, соблюдая спокойствие и порядок». <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 1-3 мин.</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1057	«На практическом занятии по ОБЖ отрабатывался алгоритм оказания первой помощи при поражении электрическим током. Ученикам было показано, что, прежде всего, необходимо обесточить пострадавшего, используя диэлектрические средства, затем оценить состояние (сознание, дыхание, пульс) и при необходимости начать сердечно-лёгочную реанимацию. Особое внимание уделялось тому, что прикасаться к пострадавшему до отключения тока категорически запрещено». Вопрос: Почему соблюдение последовательности действий при оказании помощи поражённому электрическим током имеет критическое значение? Какие физиологические последствия возникают при поражении электротоком и как они влияют на алгоритм оказания помощи? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	Ответ:
1058	«В ходе урока по гражданской обороне учитель разбирал со старшеклассниками устройство и правила использования гражданского противогаза ГП-7. Было подчёркнуто, что после надевания необходимо сделать резкий выдох для удаления возможного заражённого воздуха из подмасочного пространства, а также регулярно проверять плотность прилегания маски». Вопрос: Почему соблюдение правил пользования противогазом особенно важно при химических авариях с веществами нервно-паралитического действия? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин</i>	Ответ:

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (5 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
1059	К механическому оборудованию холодного цеха относится: 1) слайсер 2) стол производственный 3) раковина моечная	Ответ:

	4) овощерезательная машина <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	
1060	Для приготовления холодного блюда «Икра из баклажанов» репчатый лук и томатное пюре пассеруют на: 1) растительном масле; 2) бараньем жире; 3) свином сале; 4) говяжьим жире. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа		
1061	Для приготовления блюда «Яйца, фаршированные сельдью» яйца предварительно варят: 1) без скорлупы 2) всмятку 3) в мешочек 4) вкрутую <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	Ответ:
1062	Для приготовления блюда «Студень мясной» мясо варят, охлаждают и нарезают на производственной доске с маркировкой. Какую доску нужно использовать? 1) «СО», зеленую 2) «СР», синюю 3) «ВМ», коричневую 4) любую <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
1063	... – сосуд для подачи икры к столу. Обычно состоит из двух частей: небольшая стеклянная розетка, в которую помещается икра и специальная большая ёмкость, часто металлическая (иногда деревянная), куда помещается дроблёный лёд, поверх которого устанавливается розетка. Могут быть разных форм: ракушки, рыбки, сердечки и другие. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1064	... – (от немецкого <i>kerben</i> — «надрезать») – кулинарный приём, при котором поверхность продукта (овоща, мяса или рыбы) покрывают частыми, неглубокими надрезами, сделанными наискосок. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1065	Согласно СП 2.3.6.1079-01 запрещается принимать в ПОП консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без	Ответ:

	этикеток. Обоснуйте необходимость соблюдения этого правила. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	
1066	При организации холодного цеха необходимо строго соблюдать санитарные правила при организации производственного процесса, а поварам – правила личной гигиены. Обоснуйте необходимость строгого соблюдения санитарных правил в холодном цеху. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (5 семестр)

Презентация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (8 семестр)																																
Номер задания	Текст задания			Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы																																
1067	Для приготовления селедочного масла филе сельди протирают и взбивают, добавляя такие компоненты: 1) сало 2) томатное пюре 3) горчица 4) сливочное масло Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин			Ответ:																												
1068	В состав заправки для салатов входят: уксус, соль, ... 1) сахар 2) перец 3) корица 4) растительное масло Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин			Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																																
1069	Обработку продуктов для приготовления мясного салата производят в различных цехах ПОП. Соотнесите технологическую операцию и производственный цех, в котором она производится. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Технологическая операция</th><th colspan="2">Производственный цех</th></tr><tr><td>А</td><td>Очистка картофеля</td><td>1</td><td>Горячий</td></tr><tr><td>Б</td><td>Приготовление мясных п/ф</td><td>2</td><td>Холодный</td></tr><tr><td>В</td><td>Варка мяса</td><td>3</td><td>Мясной</td></tr><tr><td>Г</td><td>Приготовление салата</td><td>4</td><td>Овощной</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин			Технологическая операция		Производственный цех		А	Очистка картофеля	1	Горячий	Б	Приготовление мясных п/ф	2	Холодный	В	Варка мяса	3	Мясной	Г	Приготовление салата	4	Овощной	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Технологическая операция		Производственный цех																														
А	Очистка картофеля	1	Горячий																													
Б	Приготовление мясных п/ф	2	Холодный																													
В	Варка мяса	3	Мясной																													
Г	Приготовление салата	4	Овощной																													
А	Б	В	Г																													
1070	Разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку (согласно СанПиН			Запишите выбранные цифры под																												

	2.3.6.1079-01). Соотнесите продукты для приготовления холодных блюд и закусок и разделочные доски, на которых нужно обработать этот продукт. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Продукт</th><th colspan="2">Доска</th></tr><tr><td>А</td><td>Квашенные овощи</td><td>1</td><td>«МГ»</td></tr><tr><td>Б</td><td>Отварное мясо</td><td>2</td><td>«КО»</td></tr><tr><td>В</td><td>Рыбная гастрономия</td><td>3</td><td>«ВМ»</td></tr><tr><td>Г</td><td>Мясная гастрономия</td><td>4</td><td>«РГ»</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Продукт		Доска		А	Квашенные овощи	1	«МГ»	Б	Отварное мясо	2	«КО»	В	Рыбная гастрономия	3	«ВМ»	Г	Мясная гастрономия	4	«РГ»	соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Продукт		Доска																												
А	Квашенные овощи	1	«МГ»																											
Б	Отварное мясо	2	«КО»																											
В	Рыбная гастрономия	3	«ВМ»																											
Г	Мясная гастрономия	4	«РГ»																											
А	Б	В	Г																											
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ																														
1071	... – это вид металлической, фарфоровой (керамической) или стеклянной посуды, полое изделие различной формы на ножке. Предназначена для подачи к столу салатов, десертов, мороженого, конфет, фруктов, варенья, и др. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин	Ответ:																												
1072	... – это лёгкое, порционное блюдо, которое подаётся перед основным приёмом пищи или между блюдами. От холодных блюд отличается меньшим выходом, отсутствием гарнира. Основное назначение - возбудить аппетит и украсить стол. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ																														
1073	Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах). Обоснуйте необходимость соблюдения этого правила. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин	Ответ:																												
1074	Согласно санитарным требованиям салаты из свежих овощей, фруктов и зелени готовят партиями по мере спроса. Обоснуйте необходимость соблюдения этого правила. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы																														
1075	Согласно санитарных норм и правил салаты, винегреты и нарезанные компоненты в не заправленном виде хранят не более 6 ч .при температуре: 1) 0 +/- 2 °С 2) 4 +/- 2 °С 3) 8 +/- 2 °С	Ответ:																												

	4) 12 +/- 2 °C <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	
1076	Для приготовления холодного блюда «Сельдь рубленая с гарниром» репчатый лук пассеруют на: 1) растительном масле; 2) бараньем жире; 3) свином сале; 4) говяжьим жире. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа		
1077	Холодные блюда и закуски обычно подают: 1) в начале приема пищи 2) в середине приема пищи 3) в конце приема пищи 4) независимо от других блюд <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	Ответ:
1078	Для приготовления блюда «Салат из редиса с огурцами и яйцом» редис нарезают на производственной доске с маркировкой. Какую доску нужно использовать? 1) «СО», зеленую 2) «СР», синюю 3) «ВМ», коричневую 4) любую <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
1079	... – (от итал. «чистый») – это масса самого продукта, без учёта упаковки или какой-либо тары. Это «чистый» вес, то, что идёт в продажу или в производство. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1080	... – это официальный документ строгой отчётности, который подтверждает, что сотрудник здоров, не имеет противопоказаний к работе и не представляет угрозы для здоровья коллег и клиентов. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1081	Согласно СП 2.3.6.1079-01 холодные блюда и закуски с истекшим сроком годности не подлежат реализации потребителю как не отвечающие требованиям санитарных правил. Обоснуйте необходимость соблюдения этого правила. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

1082	При приготовлении студня отваренные мясопродукты и другие компоненты заливают процеженным бульоном и подвергают повторному кипячению. Студень в горячем виде разливают в предварительно ошпаренные формы (противни) и оставляют для остывания. Реализация студня без наличия холодильного оборудования не допускается. Обоснуйте необходимость строгого соблюдения этого правила. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

УП.03.01 Учебная практика (5семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
1083	Вставьте пропущенные слова: Паштет из печени. Шпик мелко нарезают и слегка, добавляют мелко нарезанные, ... и пассеруют до полу готовности, затем кладут нарезанную....., посыпают солью, молотым перцем и обжаривают до готовности. Смесь охлаждают и дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, вливают или бульон, прогревают и охлаждают. Масло сливочное, соединяют с массой. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин</i>	Ответ:
1084	Вставьте пропущенные слова. Канаше обычно готовят на пшеничном хлебе и только для некоторых их видов (с килькой, бужениной) используют ржаной хлеб. С хлеба срезают, нарезают его полосками толщиной см, шириной 5...6 см и длиной см или фигурно (выемкой), слегка подсушивают в пароконвектомате или поджаривают на сливочном масле и охлаждают. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин</i>	Ответ:

ПП.03.01 Производственная практика (5семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
1085	Вставьте пропущенные слова Рыба жареная под маринадом. Порционные куски филе панируют в и жарят на растительном масле. Жареную рыбу выкладывают в салатник, заливают горячим и охлаждают. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин</i>	Ответ:
1086	Вставьте пропущенные слова: Приготовление соус майонез. В сырые яичные желтки, тщательно отделенные от, добавляют, соль и хорошо размешивают	Ответ:

	лопаткой. Затем при непрерывном взбивании постепенно вливают , должно иметь температуру°C <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин</i>	

МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (5семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
1087	Какой тип муки подходит для безглютенового подового хлеба? а) Пшенично-ржаная смесь б) Миндальная мука в) Мука из набора злаков г) Кукурузная мука <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
1088	Какую роль выполняет пар, создаваемый в духовке при выпечке хлеба? а) Улучшает цвет корки б) Ускоряет процесс выпечки в) Предотвращает загоранию г) Увеличивает влажность теста <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
1089	Кондитерский цех считается: а) заготовочный; б) доготовочным; в) специализированным; г) кулинарным. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
1090	Что является ключевым моментом при приготовлении дрожжевого теста? а) постоянное перемешивание; б) правильная температура воды для активации дрожжей (около 37-40°C). в) добавление большого количества муки. г) добавление большого количества сдобы. <i>Тип вопроса: закрытый</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа		
1091	Назовите причину, по которой возникает непропек у изделий из блинчатого теста: 1) Тесто медленно и плохо размешено. 2) Тесто слишком жидкое.	Ответ:

	3) Недостаточная температура жарочной поверхности. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>																																																		
1092	Назовите причину брака бисквитного полуфабриката, если у вас получился бисквит плотный и малопористый. 1) Слишком долгое выпекание 2) Неправильное введение муки 3) Недостаток жидкости (яиц) <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	Ответ:																																																	
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																																																			
1093	Соотнесите ассортимент хлебобулочных изделий и показатели. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Ассортимент хлебобулочных изделий</th><th colspan="2">Показатели</th></tr><tr><td>А</td><td>по виду и сорту муки</td><td>1</td><td>штучные и весовые</td></tr><tr><td>Б</td><td>по рецептуре</td><td>2</td><td>булки, батоны, калачи</td></tr><tr><td>В</td><td>по способу выпечки</td><td>3</td><td>формовой и подовый</td></tr><tr><td>Г</td><td>по форме</td><td>4</td><td>простые, улучшенные, сдобные</td></tr><tr><td>Д</td><td>по способу отпуска покупателю</td><td>5</td><td>ржаные, ржано-пшеничные, пшеничные</td></tr></table> <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ассортимент хлебобулочных изделий		Показатели		А	по виду и сорту муки	1	штучные и весовые	Б	по рецептуре	2	булки, батоны, калачи	В	по способу выпечки	3	формовой и подовый	Г	по форме	4	простые, улучшенные, сдобные	Д	по способу отпуска покупателю	5	ржаные, ржано-пшеничные, пшеничные	Ответ: Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г	Д																				
Ассортимент хлебобулочных изделий		Показатели																																																	
А	по виду и сорту муки	1	штучные и весовые																																																
Б	по рецептуре	2	булки, батоны, калачи																																																
В	по способу выпечки	3	формовой и подовый																																																
Г	по форме	4	простые, улучшенные, сдобные																																																
Д	по способу отпуска покупателю	5	ржаные, ржано-пшеничные, пшеничные																																																
А	Б	В	Г	Д																																															
1094	Соотнесите изделия, блюда и тесто, из которого гоят. К каждой позиции, данной в левом и правом столбцах, подберите соответствующую позицию из среднего столбца: <table><tr><th>А. Тесто бездрожжевое</th><th>Изделия, блюда</th><th>Б. Тесто дрожжевое</th></tr><tr><td></td><td>1. Блины</td><td></td></tr><tr><td></td><td>2. Оладьи</td><td></td></tr><tr><td></td><td>3. Профитроли</td><td></td></tr><tr><td></td><td>4. Пельмени</td><td></td></tr><tr><td></td><td>5. Лапша</td><td></td></tr><tr><td></td><td>6. Вареники</td><td></td></tr><tr><td></td><td>7. Блинчики</td><td></td></tr><tr><td></td><td>8. Расстегаи</td><td></td></tr><tr><td></td><td>9. Ватрушки</td><td></td></tr><tr><td></td><td>10. Тарталетки</td><td></td></tr></table> <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	А. Тесто бездрожжевое	Изделия, блюда	Б. Тесто дрожжевое		1. Блины			2. Оладьи			3. Профитроли			4. Пельмени			5. Лапша			6. Вареники			7. Блинчики			8. Расстегаи			9. Ватрушки			10. Тарталетки		Ответ: Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>	А	Б														
А. Тесто бездрожжевое	Изделия, блюда	Б. Тесто дрожжевое																																																	
	1. Блины																																																		
	2. Оладьи																																																		
	3. Профитроли																																																		
	4. Пельмени																																																		
	5. Лапша																																																		
	6. Вареники																																																		
	7. Блинчики																																																		
	8. Расстегаи																																																		
	9. Ватрушки																																																		
	10. Тарталетки																																																		
А	Б																																																		

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (5семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		

1095	При разделке каких изделий столы смазывают растительным маслом? а) кулебяк б) блинов в) пирожков жареных г) оладий <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
1096	Тесто для блинчиков разрыхляется за счет: а) добавление аммония углекислого; б) добавление соды; в) взбивание; г) добавление дрожжей. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
1097	Каким способом разрыхляется бисквитное тесто? а) механическим б) химическим в) биологическим г) биохимическим <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
1098	Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для: а) разрыхления; б) снижения упругих свойств теста; в) пенообразования г) структуры теста. <i>Тип вопроса: закрытый</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1099	У вас белковый крем получился слабым, расплывчатым, не дающим рельефного рисунка. В чем причина? <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	Ответ:
1100	При приготовлении крема сироп отделился от масла (рассоединился). В чем причина? <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
1101	Рассчитать выход при выпечке 100 штук булочек массой по 50 г, масса изделий до выпекания 5,8 кг, масса выпеченных булочек 5 кг. Потери в массе при выпекании 0,8 кг. <i>Тип вопроса: открытый</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1102	Определить потери в массе в кг при выпечке 100 штук булочек, на которые расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг.	Ответ:

	Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин	

УП.05.01 Учебная практика (5 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и дополните его		
1103	Дополните предложение: Участок замеса дрожжевого теста. Основные технологические операции: взвешивание компонентов, замешивание теста, брожение и обминка. Основное оборудование на этом участке – _____. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 5-10 мин.	Ответ:
1104	Дополните предложение: В помещении подготовки продуктов устанавливают стационарные стеллажи и _____ для кратковременного хранения продуктов, производственные столы, а также предусматривают инвентарь для выполнения различных подготовительных операций: _____, технологические емкости, ножи для резки масла. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 1-3 мин	Ответ:

МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков (6 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
1105	Чёрный кофе «по-венски» наливают в _____, сверху кладут _____, взбитые с _____. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 2 мин	Ответ:
1106	По температуре подачи сладкие блюда делятся на _____ и _____. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 2 мин	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
1107	Желирующим веществом в киселях фруктовых является _____ крахмал, в киселях молочных _____ крахмал. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 2 мин	Ответ:
1108	В тесто кляр для яблок в кляре добавляют _____. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 2 мин	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
1109	Технологический процесс приготовления компотов складывается из операций: _____.	Ответ:

	<i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	
1110	При подаче кофе «по-варшавски», кофе разливают в _____ или _____. Сверху можно положить _____, снятую при топлении _____. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
1111	К горячим сладким блюдам относятся: _____, _____, _____. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
1112	Чёрный кофе «по-венски» наливают в _____, сверху кладут _____, взбитые с _____. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:

ПП.04.01 Производственная практика (6 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Установите последовательность приготовления блюда		
1113	Установите последовательность приготовления блюда «Желе молочное». 1) Подготовка желирующего продукта 2) Охлаждение желе до 20 °С 3) Растворение желирующего продукта в сиропе 4) Приготовление сиропа 5) Разливание в формы и лотки 6) Подготовка к подаче 7) Застывание при температуре 2... 8 °С в течение 1... 1,5 ч <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 5 мин</i>	Ответ: Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:
1114	Установите последовательность приготовления блюда «Желе из клюквы». 1) охлаждают, разливают в формы 2) оформляют, осуществляют отпуск 3) вынимают желе из формы 4) клюкву перебирают, промывают, отжимают из неё сок 5) подготавливают желатин 6) в жидкое желе вливают отжатый клюквенный сок 7) мезгу проваривают в воде, процеживают отвар, вводят в него сахар 8) ставят желе в холодильник для застывания 9) в сироп вводят набухший желатин и доводят до кипения <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 5 мин</i>	Ответ: Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

ПП.05.01 Производственная практика (6 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
1115	_____ бывают разнообразной формы и размеров. Материалом для их изготовления служат железо, белая и черная жечь, алюминий, углеродистая сталь, бумага, в последние годы — силикон. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
1116	_____ (металлические, силиконовые, пластмассовые) предназначены для выравнивания поверхности теста при выкладывании на противни или капсулы, а также отделки готовых кондитерских изделий. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:

ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОД.01.08 Физическая культура (1 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы																														
1117	Какой из видов спорта является летним: 1. бобслей; 2. биатлон; 3. футбол; 4. легкая атлетика. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:																												
1118	Какой из видов спорта является командным: 1. шахматы; 2. футбол; 3. волейбол; 4. легкая атлетика. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
1119	Сопоставьте вид спорта и классификацию: К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Вид спорта</th><th colspan="2">Классификация</th></tr><tr><td>А</td><td>Теннис</td><td>1</td><td>Командный</td></tr><tr><td>Б</td><td>Шахматы</td><td>2</td><td>Парный</td></tr><tr><td>В</td><td>Пляжный волейбол</td><td>3</td><td>Индивидуальный</td></tr><tr><td>Г</td><td>Баскетбол</td><td>4</td><td>Парный.</td></tr></table>	Вид спорта		Классификация		А	Теннис	1	Командный	Б	Шахматы	2	Парный	В	Пляжный волейбол	3	Индивидуальный	Г	Баскетбол	4	Парный.	Ответ: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Вид спорта		Классификация																												
А	Теннис	1	Командный																											
Б	Шахматы	2	Парный																											
В	Пляжный волейбол	3	Индивидуальный																											
Г	Баскетбол	4	Парный.																											
А	Б	В	Г																											

		индивидуальный																													
	Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.																														
1120	Сопоставьте вид спорта и инвентарь К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Вид спорта</th><th colspan="2">Инвентарь</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>А</td><td>Настольный теннис</td><td>1</td><td>Волачик</td></tr> <tr> <td>Б</td><td>Хоккей на льду</td><td>2</td><td>Шарик</td></tr> <tr> <td>В</td><td>Кёрлинг</td><td>3</td><td>Шайба</td></tr> <tr> <td>Г</td><td>Бадминтон</td><td>4</td><td>Камень</td></tr> </tbody> </table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.		Вид спорта		Инвентарь		А	Настольный теннис	1	Волачик	Б	Хоккей на льду	2	Шарик	В	Кёрлинг	3	Шайба	Г	Бадминтон	4	Камень	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table border="1"> <thead> <tr> <th>А</th><th>Б</th><th>В</th><th>Г</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	А	Б	В	Г				
Вид спорта		Инвентарь																													
А	Настольный теннис	1	Волачик																												
Б	Хоккей на льду	2	Шарик																												
В	Кёрлинг	3	Шайба																												
Г	Бадминтон	4	Камень																												
А	Б	В	Г																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																															
1121	Сопоставьте вид спорта и диаметр мяча: К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Вид спорта</th><th colspan="2">Диаметр мяча</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>А</td><td>Баскетбол</td><td>1</td><td>680-700 мм.</td></tr> <tr> <td>Б</td><td>Теннис</td><td>2</td><td>580-590 мм.</td></tr> <tr> <td>В</td><td>Футбол</td><td>3</td><td>60-70мм.</td></tr> <tr> <td>Г</td><td>Гандбол</td><td>4</td><td>750-780 мм.</td></tr> </tbody> </table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.		Вид спорта		Диаметр мяча		А	Баскетбол	1	680-700 мм.	Б	Теннис	2	580-590 мм.	В	Футбол	3	60-70мм.	Г	Гандбол	4	750-780 мм.	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table border="1"> <thead> <tr> <th>А</th><th>Б</th><th>В</th><th>Г</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	А	Б	В	Г				
Вид спорта		Диаметр мяча																													
А	Баскетбол	1	680-700 мм.																												
Б	Теннис	2	580-590 мм.																												
В	Футбол	3	60-70мм.																												
Г	Гандбол	4	750-780 мм.																												
А	Б	В	Г																												
1122	Сопоставьте вид спорта и количество игроков на площадке: К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Вид спорта</th><th colspan="2">Количество игроков</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>А</td><td>Волейбол</td><td>1</td><td>2</td></tr> <tr> <td>Б</td><td>Гандбол</td><td>2</td><td>5</td></tr> <tr> <td>В</td><td>Пляжный волейбол</td><td>3</td><td>7</td></tr> <tr> <td>Г</td><td>Баскетбол</td><td>4</td><td>6</td></tr> </tbody> </table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.		Вид спорта		Количество игроков		А	Волейбол	1	2	Б	Гандбол	2	5	В	Пляжный волейбол	3	7	Г	Баскетбол	4	6	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table border="1"> <thead> <tr> <th>А</th><th>Б</th><th>В</th><th>Г</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	А	Б	В	Г				
Вид спорта		Количество игроков																													
А	Волейбол	1	2																												
Б	Гандбол	2	5																												
В	Пляжный волейбол	3	7																												
Г	Баскетбол	4	6																												
А	Б	В	Г																												

ОД.01.09 Основы безопасности и защиты Родины (1 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
1123	Выберите основные источники опасности в быту: 1) использование в быту электричества и газа; 2) использование в быту химических вещества; 3) разведение костра на природе; 4) укрытие под деревом во время грозы Тип вопроса: закрытый Время выполнения: 1-3 мин.	Ответ:
1124	Человек в структуре системы безопасности может быть в нескольких позициях: 1) тем, кто защищает (субъект защиты)	Ответ:

	2) тем, кого защищают (объект защиты) 3) тем, чем защищают (средство защиты) 4) источником опасности Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.	
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность		
1125	Расположить в правильной последовательности действия в оказании помощи при отравлении алкоголем: 1) обеспечить приток свежего воздуха 2) вызвать скорую помощь 3) повернуть больного на бок, промыть желудок, положить на голову холод; 4) обильно поить жидкостью, укрыть одеялом. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:
1126	Расположите в правильной последовательности основные действия при эвакуации обучающихся из учебного заведения в случае возникновения чрезвычайной ситуации. 1) эвакуация 2) перекличка 3) сбор всего состава учебного заведения в отведённом месте 4) тревога Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
1127	– это распространение идеи ненависти к людям другой национальности, социальной, расовой, языковой или религиозной принадлежности Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 1-3 мин.	Ответ:
1128	... – идеология насилия и практика воздействия на общество, органы власти или отдельных лиц с целью достижения политических, религиозных или иных целей путем устрашения, насилия или угроз его применения (взрывы в метро, захват заложников, поджоги или другие действия, создающие опасность гибели людей). Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 1-3 мин.	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1129	Вы находитесь, дома и слышите, что дверь вашей квартиры открывают ключом или взламывают. Ваши действия. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 5-10 мин.	Ответ:
1130	Раскрыть понятие «цифровой след».	Ответ:

	Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 5-10 мин.	

ОД.01.08 Физическая культура (2 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и выберите правильный ответ																														
1131	Какой из видов спорта является олимпийским: 1. футбол; 2. волейбол; 3. армрестлинг; 4. шахматы. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:																												
1132	В каком году СССР впервые принял участие в Олимпийских играх? 1. 1948 г; 2. 1952 г; 3. 1960 г; 4. 1964 г. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
1133	К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Вид спорта</th><th colspan="2">Инвентарь</th></tr><tr><td>А</td><td>Баскетбол</td><td>1</td><td>Бревно</td></tr><tr><td>Б</td><td>Гимнастика</td><td>2</td><td>Кольцо</td></tr><tr><td>В</td><td>Легкая атлетика</td><td>3</td><td>Штанга</td></tr><tr><td>Г</td><td>Тяжелая атлетика</td><td>4</td><td>Барьер</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	Вид спорта		Инвентарь		А	Баскетбол	1	Бревно	Б	Гимнастика	2	Кольцо	В	Легкая атлетика	3	Штанга	Г	Тяжелая атлетика	4	Барьер	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Вид спорта		Инвентарь																												
А	Баскетбол	1	Бревно																											
Б	Гимнастика	2	Кольцо																											
В	Легкая атлетика	3	Штанга																											
Г	Тяжелая атлетика	4	Барьер																											
А	Б	В	Г																											
1134	К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Вид спорта</th><th colspan="2">Место проведения</th></tr><tr><td>А</td><td>Волейбол</td><td>1</td><td>Манеж</td></tr><tr><td>Б</td><td>Футбол</td><td>2</td><td>Ринг</td></tr><tr><td>В</td><td>Бокс</td><td>3</td><td>Стадион</td></tr><tr><td>Г</td><td>Легкая атлетика</td><td>4</td><td>Спортзал</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	Вид спорта		Место проведения		А	Волейбол	1	Манеж	Б	Футбол	2	Ринг	В	Бокс	3	Стадион	Г	Легкая атлетика	4	Спортзал	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Вид спорта		Место проведения																												
А	Волейбол	1	Манеж																											
Б	Футбол	2	Ринг																											
В	Бокс	3	Стадион																											
Г	Легкая атлетика	4	Спортзал																											
А	Б	В	Г																											
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
1135	Сопоставьте город с годом проведения Олимпийских игр: <table><tr><th colspan="2">Город</th><th colspan="2">Год</th></tr><tr><td>А</td><td>Барселона</td><td>1</td><td>1996 г.</td></tr><tr><td>Б</td><td>Москва</td><td>2</td><td>1992 г.</td></tr><tr><td>В</td><td>Сидней</td><td>3</td><td>1980 г.</td></tr><tr><td>Г</td><td>Атланта</td><td>4</td><td>2000 г.</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	Город		Год		А	Барселона	1	1996 г.	Б	Москва	2	1992 г.	В	Сидней	3	1980 г.	Г	Атланта	4	2000 г.	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Город		Год																												
А	Барселона	1	1996 г.																											
Б	Москва	2	1992 г.																											
В	Сидней	3	1980 г.																											
Г	Атланта	4	2000 г.																											
А	Б	В	Г																											

1136	Сопоставьте Олимпийского чемпиона Луганска с видом спорта:				Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:								
	Олимпийский чемпион		Вид спорта										
	А	Владимир Белов	1	Фехтование									
	Б	Игорь Коробчинский	2	Борьба									
	В	Олег Кучеренко	3	Волейбол.									
	Г	Владимир Смирнов	4	Гимнастика									
Тип вопроса: закрытый.					<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
А	Б	В	Г										
Время выполнения: 5 мин.													

ОД.01.09 Основы безопасности и защиты Родины (2 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы																														
1137	Защита людей от опасностей включает: 1) средства индивидуальной защиты 2) здоровый образ жизни 3) обучение правилам безопасности 4) средства индивидуальной защиты Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.	Ответ:																												
1138	Воинская обязанность граждан РФ предусматривает: 1) призыв на военную службу 2) обязательное трудоустройство 3) обязательную подготовку к военной службе 4) воинский учет Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
1139	Установите соответствие между термином природного явления, вызывающего ЧС и определением. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><thead><tr><th colspan="2">Термин</th><th colspan="2">Определение</th></tr></thead><tbody><tr><td>А</td><td>Цунами</td><td>1</td><td>сильный ветер, скорость которого меньше скорости урагана, она достигает 15-20 м/с.</td></tr><tr><td>Б</td><td>Ураган</td><td>2</td><td>морские волны, возникающие при подводных и прибрежных землетрясениях.</td></tr><tr><td>В</td><td>Смерч</td><td>3</td><td>ветер разрушительной силы и значительной продолжительности, скорость которого превышает 32 м/с.</td></tr><tr><td>Г</td><td>Буря</td><td>4</td><td>атмосферный вихрь диаметром до 1000 м, в котором воздух вращается со скоростью до 100 м/с, обладающий большой разрушительной силой.</td></tr></tbody></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Термин		Определение		А	Цунами	1	сильный ветер, скорость которого меньше скорости урагана, она достигает 15-20 м/с.	Б	Ураган	2	морские волны, возникающие при подводных и прибрежных землетрясениях.	В	Смерч	3	ветер разрушительной силы и значительной продолжительности, скорость которого превышает 32 м/с.	Г	Буря	4	атмосферный вихрь диаметром до 1000 м, в котором воздух вращается со скоростью до 100 м/с, обладающий большой разрушительной силой.	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><thead><tr><th>А</th><th>Б</th><th>В</th><th>Г</th></tr></thead><tbody><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></tbody></table>	А	Б	В	Г				
Термин		Определение																												
А	Цунами	1	сильный ветер, скорость которого меньше скорости урагана, она достигает 15-20 м/с.																											
Б	Ураган	2	морские волны, возникающие при подводных и прибрежных землетрясениях.																											
В	Смерч	3	ветер разрушительной силы и значительной продолжительности, скорость которого превышает 32 м/с.																											
Г	Буря	4	атмосферный вихрь диаметром до 1000 м, в котором воздух вращается со скоростью до 100 м/с, обладающий большой разрушительной силой.																											
А	Б	В	Г																											

1140	Установите соответствие между термином природного явления, вызывающего ЧС и определением. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:			Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
	А	Б	В		Г							
	Термин		Определение									
	А	Сель	1		атмосферный вихрь диаметром до 1000 м, в котором воздух вращается со скоростью до 100 м/с, обладающий большой разрушительной силой.							
	Б	Смерч	2		морские волны, возникающие при подводных и прибрежных землетрясениях.							
	В	Цунами	3		ветер разрушительной силы и значительной продолжительности, скорость которого превышает 32 м/с.							
	Г	Ураган	4		стремительный поток большой разрушительной силы, состоящий из смеси воды, песка и камней, внезапно возникающий в бассейнах горных рек в результате интенсивных дождей или бурного таяния снега.							
	Тип вопроса: закрытый.											
	Время выполнения: 3-5 мин.											
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ												
1141	... – умышленное и незаконное воздействие на чужое имущество с целью его уничтожения или повреждения. Понятие охватывает широкий спектр действий, в том числе: разрушение или повреждение зданий, транспорта, памятников, природных объектов; нарушение целостности произведений искусства, музеев, библиотек, археологических объектов; повреждение или уничтожение личных вещей граждан. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 1-3 мин.			Ответ:								
1142	... – служба в Вооруженных Силах РФ на добровольной оплачиваемой основе, во время которой гражданин получает необходимые знания и практические навыки по конкретной военной специальности. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 1-3 мин.			Ответ:								
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ												
1143	На уроке ОБЖ учитель разбирал с учениками порядок действий при обнаружении подозрительного предмета в школе. Были рассмотрены правила: не трогать предмет, немедленно сообщить учителю или администрации, не создавать панику, следовать инструкциям при эвакуации. После теории ученики отработали эти действия в ходе учебной тренировки. Вопрос: Как данное учебное занятие способствует формированию			Ответ:								

	у школьников навыков безопасности и защиты Родины? Какие базовые принципы гражданской обороны здесь реализуются? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	
1144	В День защитника Отечества в школе провели встречу с ветеранами боевых действий. Гости рассказали о своем боевом опыте, объяснили значение воинской службы. После беседы школьники написали письма благодарности действующим военнослужащим. Вопрос: Какие элементы патриотического воспитания и подготовки к защите Отечества содержит данное мероприятие? Как оно способствует формированию традиционных российских ценностей? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	Ответ:

ОПЦ.09 Физическая культура (4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и выберите правильный ответ																														
1145	Где пройдут Олимпийские игры 2028 г.? 1. Берлин; 2. Брисбен; 3. Лос-Анджелес; 4. Пуэрто-Рико. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин	Ответ:																												
1146	В каком году СССР впервые принял участие в Олимпийских играх? 1. 1948 г; 2. 1952 г; 3. 1960 г; 4. 1964 г. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
1147	Сопоставьте город с годом проведения Олимпийских игр. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Вид спорта</th><th colspan="2">Инвентарь</th></tr><tr><td>А</td><td>Хельсинки</td><td>1</td><td>2008 г.</td></tr><tr><td>Б</td><td>Москва</td><td>2</td><td>2024 г.</td></tr><tr><td>В</td><td>Пекин</td><td>3</td><td>1980 г.</td></tr><tr><td>Г</td><td>Париж</td><td>4</td><td>1952 г.</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин	Вид спорта		Инвентарь		А	Хельсинки	1	2008 г.	Б	Москва	2	2024 г.	В	Пекин	3	1980 г.	Г	Париж	4	1952 г.	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Вид спорта		Инвентарь																												
А	Хельсинки	1	2008 г.																											
Б	Москва	2	2024 г.																											
В	Пекин	3	1980 г.																											
Г	Париж	4	1952 г.																											
А	Б	В	Г																											
1148	Сопоставьте вид спорта и физические качества. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите	Запишите выбранные цифры под																												

	соответствующую позицию из правого столбца:				соответствующими буквами:				
	Вид спорта			Физические качества					
	А	Бег на длинные дистанции		1	Быстрота		А		
	Б	Прыжки в воду		2	Сила		Б		
	В	Бег на короткие дистанции		3	Координация		В		
	Г	Армрестлинг		4	Выносливость		Г		
Тип вопроса: закрытый.									
Время выполнения: 5 мин									
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие									
1149	Сопоставьте вид спорта с количеством игроков на поле. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:					Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:			
	Вид спорта			Игроки					
	А	Пляжный волейбол		1	7		А		
	Б	Футзал		2	2		Б		
	В	Гандбол		3	11		В		
	Г	Футбол		4	5		Г		
Тип вопроса: закрытый.									
Время выполнения: 5 мин									
1150	Сопоставьте вид спорта и инвентарь. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:					Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:			
	Вид спорта			Инвентарь					
	А	Бадминтон		1	Щетка		А		
	Б	Гольф		2	Ракетка		Б		
	В	Керлинг		3	Кий		В		
	Г	Бильярд		4	Клюшка		Г		
Тип вопроса: закрытый.									
Время выполнения: 5 мин									

ОПЦ.09 Физическая культура (5 семестр)

Физическая культура (3 семестр)		
Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите правильный ответ		
1151	Какая легкоатлетическая дистанция не представлена на Олимпийских играх? 1. 100м; 2. 1000м; 3. 42 км 195м; 4. 10000м. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
1152	Назовите длину марафонской дистанции? 1. 42 км; 2. 41 км 500м; 3. 42км 195м; 4. 42 км 500м. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:

Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																																	
1153	Сопоставьте вид спорта с количеством игроков на поле: К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Вид спорта</th><th colspan="2">Игроки</th></tr><tr><td>А</td><td>Пляжный волейбол</td><td>1</td><td>7</td></tr><tr><td>Б</td><td>Футзал</td><td>2</td><td>2</td></tr><tr><td>В</td><td>Гандбол</td><td>3</td><td>11</td></tr><tr><td>Г</td><td>Футбол</td><td>4</td><td>5</td></tr></table>			Вид спорта		Игроки		А	Пляжный волейбол	1	7	Б	Футзал	2	2	В	Гандбол	3	11	Г	Футбол	4	5	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>		А	Б	В	Г				
				Вид спорта		Игроки																											
				А	Пляжный волейбол	1	7																										
				Б	Футзал	2	2																										
				В	Гандбол	3	11																										
	Г	Футбол	4	5																													
А	Б	В	Г																														
Тип вопроса: закрытый.																																	
Время выполнения: 5 мин																																	
1154	Сопоставьте вид спорта и инвентарь. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Вид спорта</th><th colspan="2">Инвентарь</th></tr><tr><td>А</td><td>Бадминтон</td><td>1</td><td>Щетка</td></tr><tr><td>Б</td><td>Гольф</td><td>2</td><td>Ракетка</td></tr><tr><td>В</td><td>Керлинг</td><td>3</td><td>Кий</td></tr><tr><td>Г</td><td>Бильярд</td><td>4</td><td>Клюшка</td></tr></table>			Вид спорта		Инвентарь		А	Бадминтон	1	Щетка	Б	Гольф	2	Ракетка	В	Керлинг	3	Кий	Г	Бильярд	4	Клюшка	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>		А	Б	В	Г				
				Вид спорта		Инвентарь																											
				А	Бадминтон	1	Щетка																										
				Б	Гольф	2	Ракетка																										
				В	Керлинг	3	Кий																										
	Г	Бильярд	4	Клюшка																													
А	Б	В	Г																														
Тип вопроса: закрытый.																																	
Время выполнения: 5 мин																																	
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																																	
1155	Сопоставьте длину круга со спортивным сооружением. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Вид сооружения</th><th colspan="2">Длина беговой дорожки</th></tr><tr><td>А</td><td>Ипподром</td><td>1</td><td>400 м</td></tr><tr><td>Б</td><td>Стадион</td><td>2</td><td>250 м</td></tr><tr><td>В</td><td>Велотрек</td><td>3</td><td>111 м</td></tr><tr><td>Г</td><td>Хоккейная площадка для шорт-трека</td><td>4</td><td>1600 м</td></tr></table>			Вид сооружения		Длина беговой дорожки		А	Ипподром	1	400 м	Б	Стадион	2	250 м	В	Велотрек	3	111 м	Г	Хоккейная площадка для шорт-трека	4	1600 м	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>		А	Б	В	Г				
				Вид сооружения		Длина беговой дорожки																											
				А	Ипподром	1	400 м																										
				Б	Стадион	2	250 м																										
				В	Велотрек	3	111 м																										
	Г	Хоккейная площадка для шорт-трека	4	1600 м																													
А	Б	В	Г																														
Тип вопроса: закрытый.																																	
Время выполнения: 5 мин																																	
1156	Сопоставьте город с годом проведения Олимпийских игр. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Вид спорта</th><th colspan="2">Инвентарь</th></tr><tr><td>А</td><td>Хельсинки</td><td>1</td><td>2008 г.</td></tr><tr><td>Б</td><td>Москва</td><td>2</td><td>2024 г.</td></tr><tr><td>В</td><td>Пекин</td><td>3</td><td>1980 г.</td></tr><tr><td>Г</td><td>Париж</td><td>4</td><td>1952 г.</td></tr></table>			Вид спорта		Инвентарь		А	Хельсинки	1	2008 г.	Б	Москва	2	2024 г.	В	Пекин	3	1980 г.	Г	Париж	4	1952 г.	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>		А	Б	В	Г				
				Вид спорта		Инвентарь																											
				А	Хельсинки	1	2008 г.																										
				Б	Москва	2	2024 г.																										
				В	Пекин	3	1980 г.																										
	Г	Париж	4	1952 г.																													
А	Б	В	Г																														
Тип вопроса: закрытый.																																	
Время выполнения: 5 мин																																	

ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОД.01.01 Русский язык (1семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа				
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы						
1157	Укажите варианты ответов, в которых во всех словах одного ряда содержится безударная проверяемая гласная корня. Запишите номера ответов. 1) росток, положиться, торопливый 2) укрощать, загорать, государственный 3) шелестеть, отторгать, напрягаясь 4) роскошный, теоретический, (ранняя) седина Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.	Ответ:				
1158	Укажите варианты ответов, в которых дано верное объяснение написания выделенного слова. Запишите номера этих ответов. 1) скатиться – пишется приставка С-, потому что стоит перед буквой, обозначающей глухой согласный звук. 2) развиваются – в неопределённой форме глагола буква Ь не пишется. 3) удивительный – буква Ь пишется для обозначения мягкости предшествующего согласного. 4) крючок – в имени существительном пишется суффикс -ек-, потому что при склонении слова гласный звук в этом суффиксе выпадает. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.	Ответ:				
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность						
1159	Из данных ниже слов составьте словообразовательную цепочку. Запишите правильный ответ. 1) плавать 2) пловчиха 3) плыть 4) пловец Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5-10 мин.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				
1160	Из данных ниже слов составьте словообразовательную цепочку. Запишите правильный ответ. 1) перелистывание 2) лист 3) перелистывать 4) листва Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5-10 мин.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ						
1161	Заполните пропуски в предложении, вставляя соответствующие слова – ответы. В зависимости от лексического значения и грамматических признаков имена существительные делятся на следующие разряды: одушевленные и _____, собственные и _____, конкретные, _____, собирательные, вещественные.	Ответ:				

	<i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин</i>	
1162	Заполните пропуски в предложении, вставляя соответствующие слова – ответы. <i>Союзы связывают _____, простые предложения в составе _____, а также предложения в тексте.</i> <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1163	Выразите свое отношение к высказыванию И.С. Тургенева в форме сочинения- рассуждения объёмом 60 – 70 слов. <i>«Берегите чистоту языка как святыню! Никогда не употребляйте иностранных слов. Русский язык так богат и гибок, что нам нечего брать у тех, кто беднее нас».</i> <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	Ответ:
1164	Выразите свое отношение к высказыванию Д.С. Лихачева в форме сочинения- рассуждения объёмом 60 - 70 слов. <i>«Родной язык — это душа нации. Нация, которая теряет свой подлинный, свой исторический язык, вместе с ним теряет и свою психологию, культуру, память о предках».</i> <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	Ответ:

ОД.02.01 Иностранный язык (1семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
1165	Выделите из данных слов все существительные в единственном числе: 1) city 2) oxen 3) teeth 4) tooth <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 1-3 мин.</i>	Ответ:
1166	Выделите из данных слов все притяжательные местоимения: 1) I 2) his 3) she 4) her <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 1-3 мин.</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие		

1167	Подберите слова к их значениям. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Слово</th><th colspan="2">Значение</th></tr><tr><td>A</td><td>Meal</td><td>1</td><td>Food prepared in a particular way, typical of a particular area</td></tr><tr><td>Б</td><td>Dish</td><td>2</td><td>Things that people eat, such as vegetables and meat</td></tr><tr><td>B</td><td>Food</td><td>3</td><td>The separate stages in which a meal is served</td></tr><tr><td>Г</td><td>Course</td><td>4</td><td>Food which is eaten at the same time each day</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5-10 мин.	Слово		Значение		A	Meal	1	Food prepared in a particular way, typical of a particular area	Б	Dish	2	Things that people eat, such as vegetables and meat	B	Food	3	The separate stages in which a meal is served	Г	Course	4	Food which is eaten at the same time each day	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>A</td><td>Б</td><td>B</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	A	Б	B	Г				
Слово		Значение																												
A	Meal	1	Food prepared in a particular way, typical of a particular area																											
Б	Dish	2	Things that people eat, such as vegetables and meat																											
B	Food	3	The separate stages in which a meal is served																											
Г	Course	4	Food which is eaten at the same time each day																											
A	Б	B	Г																											
1168	Найдите русские эквиваленты. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Английская фраза</th><th colspan="2">Эквивалент</th></tr><tr><td>A</td><td>The appetite comes with eating</td><td>1</td><td>О вкусах не спорят</td></tr><tr><td>Б</td><td>Tastes differ</td><td>2</td><td>Кто рано ложится и рано встает, тот богатство и ум наживет</td></tr><tr><td>B</td><td>Early to bed and early to rise makes a man healthy, wealthy and wise</td><td>3</td><td>Посмеешься до завтрака – поплачешь до ужина</td></tr><tr><td>Г</td><td>If you laugh before breakfast you'll cry before supper</td><td>4</td><td>Аппетит приходит во время еды</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5-10 мин.	Английская фраза		Эквивалент		A	The appetite comes with eating	1	О вкусах не спорят	Б	Tastes differ	2	Кто рано ложится и рано встает, тот богатство и ум наживет	B	Early to bed and early to rise makes a man healthy, wealthy and wise	3	Посмеешься до завтрака – поплачешь до ужина	Г	If you laugh before breakfast you'll cry before supper	4	Аппетит приходит во время еды	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>A</td><td>Б</td><td>B</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	A	Б	B	Г				
Английская фраза		Эквивалент																												
A	The appetite comes with eating	1	О вкусах не спорят																											
Б	Tastes differ	2	Кто рано ложится и рано встает, тот богатство и ум наживет																											
B	Early to bed and early to rise makes a man healthy, wealthy and wise	3	Посмеешься до завтрака – поплачешь до ужина																											
Г	If you laugh before breakfast you'll cry before supper	4	Аппетит приходит во время еды																											
A	Б	B	Г																											
Инструкция. Прочитайте текст и дополните его																														
1169	Выберите правильный глагол к фразе, дополнив предложение: <i>grate, boil, dice, chop, grill, roast, toast, slice, mash, fry.</i> a fish in a pan. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 5-10 мин.	Ответ:																												
1170	Выберите правильный глагол к фразе, дополнив предложение: <i>add, cook, eat, exceed, keep, heat, peel, wash</i> rice before you cook it Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 5-10 мин.	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ																														
1171	What is Russian cuisine worldwide famous for? Тип вопроса: открытый.	Ответ:																												

	<i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	
1172	Write your opinion on the topic «Healthy food». <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	Ответ:

ОПЦ.10 Деловой русский язык и культура речи (1семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа								
Инструкция. Прочитайте текст и выберите правильный ответ										
1173	Какие функции НЕ относятся к функциям норм русского литературного языка. а) демонстрации социального-экономического развития России. б) регулирование правильности и устойчивости литературного языка; в) сохранение целостности и понятности литературного языка; г) защита литературного языка от влияния диалектов, социальных и профессиональных жаргонов, просторечия; Тип вопроса: закрытый Время выполнения: 5 мин.	Ответ:								
1174	Из ниже предложенного списка укажите нормы русского литературного языка а) орфоэпические б) социальные нормы в) лексические г) культурные нормы Тип вопроса: закрытый Время выполнения: 5 мин.	Ответ:								
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ										
1175	 – правила образования грамматических форм слов разных частей речи. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 10 мин.	Ответ:								
1176	 – раздел лингвистики, который изучает словосочетания, предложения и их строение. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 10 мин.	Ответ:								
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие										
1177	Установите соответствие между нормой русского языка и его характеристикой.									
	<table><tr><th colspan="2">Нормы русского языка</th><th colspan="2">Характеристика</th></tr><tr><td>А</td><td>Орфоэпические</td><td>1</td><td>правила написания слов, которые включают правила обозначения звуков буквами, правила слитного, дефисного и</td></tr></table>		Нормы русского языка		Характеристика		А	Орфоэпические	1	правила написания слов, которые включают правила обозначения звуков буквами, правила слитного, дефисного и
	Нормы русского языка		Характеристика							
А	Орфоэпические	1	правила написания слов, которые включают правила обозначения звуков буквами, правила слитного, дефисного и							
<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>		А	Б	В						
А	Б	В								

				раздельного написания слов, правила употребления прописных (заглавных) букв и графических сокращений, правила переноса слов.									
	Б	Грамматические	2	грамматические законы языка, которые определяют образование слов и форм слова (морфологическая норма), построение словосочетаний и предложений (синтаксическая норма)									
	В	Орфографические	3	правила произношения звуков и их сочетаний, грамматических форм и отдельных слов, а также правила акцентирования.									
<i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 5 мин.</i>													
1178	Установите соответствие между лингвистическим видом словаря и его назначением.				Ответ:								
	Название словаря		Назначение словаря										
	А	толковый	1	Содержат толкование значения устойчивых оборотов (фразеологизмов)	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
А	Б	В	Г										
	Б	фразеологические	2	Содержат перечни синонимов для конкретных слов, синонимические ряды									
	В	словари антонимов	3	Содержат перечни антонимов для конкретных слов									
	Г	словари синонимов	4	Дают толкование лексического значения слова, примеры									

			употребления конкретного слова в речи, его грамматические и стилистические особенности	
Тип вопроса: закрытый Время выполнения: 8 мин.				

ОД.01.01 Русский язык (2 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа				
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы						
1179	Укажите предложения, в которых нужно поставить одну запятую. Запишите номера этих предложений. 1) Ночью ветер злится да стучит в окно. 2) В голове шумело не то от воя и свиста бури не то от радостного волнения. 3) Мы увидели несколько деревьев вдали да тени туч на влажной траве. 4) Работа шла быстро и весело и проект был вовремя закончен. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.	Ответ:				
1180	Найдите предложения, в которых двоеточие ставится в соответствии с одним и тем же правилом пунктуации. Запишите номера этих предложений. 1) О связях Александра Николаевича Островского с Рыбинским театром говорит известный факт: в 1880 году запретили пьесу великого драматурга «Василиса Мелентьева». 2) Цензура посчитала так: это произведение якобы подрывает «авторитет царской власти». 3) Эта просьба заключалось в следующем: во что бы то ни стало надо выхлопотать разрешение на постановку этой пьесы в Рыбинске. 4) Драматург не замедлил с ответом: «Разрешение на "Василису Мелентьеву" я готов дать с большим удовольствием». Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.	Ответ:				
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность						
1181	В какой последовательности нужно расположить предложения, чтобы получился текст? Ответ запишите. 1. Сюда входит внеязыковое содержание текста и совокупность языковых средств, с помощью которых оно передаётся. 2. Условно их можно разделить, как это делают психологи, на две группы: объективные и субъективные. 3. Современная психология и психолингвистика определяют ряд факторов, влияющих на восприятие	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				

	текста. 4. К объективным относятся свойства и качества самого текста. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>					
1182	В какой последовательности нужно расположить предложения, чтобы получился текст? Ответ запишите. 1. Гипотезы эти интересны и увлекательны, но им недостаёт одного – убедительности. 2. В печати не раз появлялись статьи, авторы которых пробуют объяснить отдельные загадки древней истории с помощью гипотезы о космических пришельцах. 3. На их фоне предположение о вторжениях инопланетян выглядит чистой фантастикой, а не научной гипотезой. 4. Есть более разумные объяснения исторических загадок древности. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ						
1183	Заполните пропуски в предложениях, вставляя соответствующие слова – ответы. Предложение — это основная синтаксическая единица, содержащая сообщение о чем-либо, вопрос или побуждение. В отличие от словосочетаний предложение _____ имеет _____, состоящую из главных _____ членов _____ предложения (_____) или одного из них. По количеству грамматических основ предложения делятся на _____ и _____. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин</i>	Ответ:				
1184	Заполните пропуски в предложениях, вставляя соответствующие слова – ответы. Словосочетание – соединение двух или нескольких самостоятельных слов, связанных по _____ и _____, служащее для расчленённого обозначения единого понятия (предмета, качества, действия и др.). В зависимости от того, какой частью речи выражено главное слово, выделяют несколько типов словосочетаний: глагольные, _____, _____. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин</i>	Ответ:				
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
1185	Спишите текст, вставляя пропущенные знаки препинания, буквы. Определите функциональный стиль речи, к которому относится данный текст. Прокомментируйте свой ответ письменно, используя	Ответ:				

	примеры из текста. 1. Книга это духовное завещание одного поколения другому совет ум_рающего старца юноше начинающему жить; приказ, передава_мый часовым отправляющимся на отдых, часовому заступающему на его место... 2. Вся жизнь человечества последовательно оседала в книге племени люди государства исчезали, а книгаост_валась. 3. Она росла вместе с человечеством, в ней кристаллизировались все учения потр_савшие умы, и все страсти, потр_савшие сердца 4. Но в книге не одно прошлое она составляет документ, по которому мы вводим во владения настоящего, во владения всей суммы истин и усилий, найде_ых страданиями и облитых иногда кровавым потом; она программа будущего. 5. Итак, будем уважать книгу! Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 5-10мин.	
1186	Спишите текст, вставляя пропущенные знаки препинания, буквы (подчеркните их), раскрывая скобки. Определите функциональный стиль речи, к которому относится данный текст. Прокомментируйте свой ответ письменно, используя примеры из текста. 1. Земля колыбель человечества – говорил К.Э. Циолковский. 2. Земля родина человечества. 3. А что для человека может быть дороже Родины! 4. Ведь Родина это (н_) только место, где ты р_дился, (н_) только точка на географической карте. 5. Холмы и овраги луга и озера реки и степи стога и скирды хлеба все это в зрелом возр_сте складывается в совершен_о конкретное понятие – Родина, и чу._ства, которые испытывает человек, общаясь с природой, и сост_вляют ту основу, которая опр_деляет человека как лич._ность. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 5-10мин.	Ответ:

ОД.02.01 Иностранный язык (2 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
1187	Выделите из данных слов все предлоги времени: 1) under 2) across 3) at 4) on Тип вопроса: закрытый Время выполнения: 1-3 мин.	Ответ:
1188	Выберите предложения с притяжательным падежом. 1) Mike's sister always helps her mother. 2) Mike's in the rooms.	Ответ:

	3) Children’s parents like to play puzzles. 4) She’s got two brothers. Тип вопроса: закрытый Время выполнения: 1-3 мин.																													
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
1189	Сопоставьте краткие ответы с вопросами. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Вопрос</th><th colspan="2">Краткий ответ</th></tr><tr><td>A</td><td>Is it warm today?</td><td>1</td><td>Yes, she is.</td></tr><tr><td>Б</td><td>Does he love her?</td><td>2</td><td>Yes, he does.</td></tr><tr><td>В</td><td>Is she swimming now?</td><td>3</td><td>Yes, I am.</td></tr><tr><td>Г</td><td>Are you a student?</td><td>4</td><td>Yes, it is.</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый Время выполнения: 5-10 мин.	Вопрос		Краткий ответ		A	Is it warm today?	1	Yes, she is.	Б	Does he love her?	2	Yes, he does.	В	Is she swimming now?	3	Yes, I am.	Г	Are you a student?	4	Yes, it is.	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>A</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	A	Б	В	Г				
Вопрос		Краткий ответ																												
A	Is it warm today?	1	Yes, she is.																											
Б	Does he love her?	2	Yes, he does.																											
В	Is she swimming now?	3	Yes, I am.																											
Г	Are you a student?	4	Yes, it is.																											
A	Б	В	Г																											
1190	Установите соответствие между профессиональными выражениями на английском языке с их эквивалентами на русском языке. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Выражения на английском языке</th><th colspan="2">Эквивалент</th></tr><tr><td>A</td><td>To baste the meat</td><td>1</td><td>Быстро переворачивать</td></tr><tr><td>Б</td><td>To form the meat into balls</td><td>2</td><td>Жарить рыбу в масле</td></tr><tr><td>В</td><td>To fry the fish to oil</td><td>3</td><td>Делать мясные фрикадельки</td></tr><tr><td>Г</td><td>To turn over quickly</td><td>4</td><td>Поливать мясо подливкой</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый Время выполнения: 5-10 мин.	Выражения на английском языке		Эквивалент		A	To baste the meat	1	Быстро переворачивать	Б	To form the meat into balls	2	Жарить рыбу в масле	В	To fry the fish to oil	3	Делать мясные фрикадельки	Г	To turn over quickly	4	Поливать мясо подливкой	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>A</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	A	Б	В	Г				
Выражения на английском языке		Эквивалент																												
A	To baste the meat	1	Быстро переворачивать																											
Б	To form the meat into balls	2	Жарить рыбу в масле																											
В	To fry the fish to oil	3	Делать мясные фрикадельки																											
Г	To turn over quickly	4	Поливать мясо подливкой																											
A	Б	В	Г																											
Инструкция. Прочитайте текст и дополните его																														
1191	Blanching is... Тип вопроса: открытый Время выполнения: 5-10 мин.	Ответ:																												
1192	Заполните пропуск правильной формой глагола в Present Simple: He..... (to drive) a bus. Тип вопроса: открытый Время выполнения: 5-10 мин.	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ																														
1193	What popular restaurants of quick service do you know? Тип вопроса: открытый Время выполнения: 5-10 мин.	Ответ:																												
1194	What are the benefits and disadvantages of pressure cooking?	Ответ:																												

	Тип вопроса: открытый Время выполнения: 5-10 мин.	

УП.01.01 Учебная практика (2 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и дополните его		
1195	Для увеличения вязкости в котлетную массу из мяса можно добавить _____. Тип вопроса: открытый Время выполнения: 5-10 мин.	Ответ:
1196	При выбивании котлетная масса обогащается _____, становится более _____ и изделия получаются _____. Тип вопроса: открытый Время выполнения: 5-10 мин.	Ответ:

ПП.01.01 Производственная практика (2 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и дополните его		
1197	_____ – котлетную массу порционируют, панируют, придают овально-приплюснутую форму толщиной 1 см. Используют по 1 шт. на порцию. Тип вопроса: открытый Время выполнения: 5-10 мин.	Ответ:
1198	_____ – котлетную массу приготавливают с меньшим количеством хлеба, порционируют, придают форму кружочка толщиной 1 см, на середину кладут фарш, края кружочков соединяют, панируют в красной панировке и формуют в виде кирпичика с овальными краями. Используют по 1–2 шт. на порцию. Тип вопроса: открытый Время выполнения: 5-10 мин.	Ответ:

ОД.01.01 Русский язык (3 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
1199	Укажите варианты ответов, в которых дано верное объяснение написания выделенного слова. Запишите номера этих ответов. 1) (далеко) не однозначный – раздельное написание частицы НЕ с именем прилагательным определяется словом, усиливающим отрицание. 2) винегрет – в корне слова две непроверяемые безударные гласные. 3) брусья – буква Ъ обозначает мягкость	Ответ:

	предшествующего согласного звука. 4) с врачом – в суффиксе имён существительных после шипящих под ударением пишется буква О. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 1-3 мин.</i>																									
1200	Укажите варианты ответов, в которых дано верное утверждение. Запишите номера ответов. 1) Шарики надувают лёгким газом, обычно гелием. 2) Резина, из которой делают шарики, состоит из длинных нитевидных молекул, переплетённых в многослойную сетку. 3) Молекулы гелия (а они состоят всего из одного атома) настолько малы, что могут понемногу просачиваться через отверстия в этой сетке. 4) Таким образом, утечка гелия сначала идёт быстро, а потом, когда шарик съёжился, замедляется, и он может долго лежать на полу, но совсем всё же не сдуется. 1) Предложение 1 односоставное неопределённо-личное. 2) В одной из частей предложения 2 грамматическая основа – шарики делают. 3) Первая часть предложения 3 осложнена вставной конструкцией. 4) Предложение 4 содержит 5 (пять) грамматических основ. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 1-3 мин.</i>	Ответ:																								
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																										
1201	<table><tr><th colspan="2">Предложение</th><th colspan="2">Знак препинания</th></tr><tr><td>А</td><td>Налево чернело глубокое ущелье(?) за ним и впереди нас тёмно-синие вершины гор, изрытые морщинами, покрытые слоями снега, рисовались на бледном небосклоне, ещё сохраняющем последний отблеск зари.</td><td>1</td><td>Двоеточие</td></tr><tr><td>Б</td><td>Повару приходится одновременно следить за приготовлением нескольких блюд(?) плюс частенько выслушивать критику от шефа.</td><td>2</td><td>Тире</td></tr><tr><td>В</td><td>Помещение, в котором проходят будни кулинаров, напоминает парную(?) жар от приборов, духота,</td><td>3</td><td>Запятая</td></tr></table>	Предложение		Знак препинания		А	Налево чернело глубокое ущелье(?) за ним и впереди нас тёмно-синие вершины гор, изрытые морщинами, покрытые слоями снега, рисовались на бледном небосклоне, ещё сохраняющем последний отблеск зари.	1	Двоеточие	Б	Повару приходится одновременно следить за приготовлением нескольких блюд(?) плюс частенько выслушивать критику от шефа.	2	Тире	В	Помещение, в котором проходят будни кулинаров, напоминает парную(?) жар от приборов, духота,	3	Запятая	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Предложение		Знак препинания																								
А	Налево чернело глубокое ущелье(?) за ним и впереди нас тёмно-синие вершины гор, изрытые морщинами, покрытые слоями снега, рисовались на бледном небосклоне, ещё сохраняющем последний отблеск зари.	1	Двоеточие																							
Б	Повару приходится одновременно следить за приготовлением нескольких блюд(?) плюс частенько выслушивать критику от шефа.	2	Тире																							
В	Помещение, в котором проходят будни кулинаров, напоминает парную(?) жар от приборов, духота,	3	Запятая																							
А	Б	В	Г																							

	<table><tr><td></td><td>раскаленные поверхности.</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Г</td><td>Получение профессии через обучение в вузе скорее подойдет тем, кто хочет заниматься ресторанным бизнесом(?) открыть свое заведение.</td><td>4</td><td>Точка с запятой</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5-10 мин.		раскаленные поверхности.			Г	Получение профессии через обучение в вузе скорее подойдет тем, кто хочет заниматься ресторанным бизнесом(?) открыть свое заведение.	4	Точка с запятой																					
	раскаленные поверхности.																													
Г	Получение профессии через обучение в вузе скорее подойдет тем, кто хочет заниматься ресторанным бизнесом(?) открыть свое заведение.	4	Точка с запятой																											
1202	Соотнесите жанр с функциональным стилем: <table><tr><th colspan="2">Жанр</th><th colspan="2">Определение</th></tr><tr><td>А</td><td>Реферат</td><td>1</td><td>Официально-деловой стиль</td></tr><tr><td>Б</td><td>Статья в газете</td><td>2</td><td>Публицистический</td></tr><tr><td>В</td><td>Рассказ</td><td>3</td><td>Художественный стиль</td></tr><tr><td>Г</td><td>Заявление</td><td>4</td><td>Научный стиль</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5-10 мин.	Жанр		Определение		А	Реферат	1	Официально-деловой стиль	Б	Статья в газете	2	Публицистический	В	Рассказ	3	Художественный стиль	Г	Заявление	4	Научный стиль	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Жанр		Определение																												
А	Реферат	1	Официально-деловой стиль																											
Б	Статья в газете	2	Публицистический																											
В	Рассказ	3	Художественный стиль																											
Г	Заявление	4	Научный стиль																											
А	Б	В	Г																											
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ																														
1203	Документ, содержащий информацию о навыках, опыте работы, образовании, и другую относящуюся к делу информацию, обычно требуемую для рассмотрения кандидатуры человека для найма на работу, называется _____ Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 5-10 мин	Ответ:																												
1204	Заполните пропуск в предложении, вставляя соответствующее слово – ответ. Под термином _____ (phone – звук, голос, тон) понимается звуковая система языка, т.е. прежде всего его звуки, но не только они, а их _____ чередования, различные виды ударения и др. вопросы, касающиеся звукового оформления речи. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 5-10 мин	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ																														
1205	Спишите текст, вставляя пропущенные знаки препинания, буквы. Определите функциональный стиль речи, к которому относится данный текст. Прокомментируйте свой ответ письменно, используя примеры из текста. 1. Солнце является одиночной звездой. 2. Но иногда две или (не)сколько звезд расположен__ы близко друг к другу и обр__цаются одна вокруг другой. 3. Их называют двойными или кратными звездами. 4. Их в Галактике очень много. 5. Так у звезды Мицар в созвездии Большой Медведицы есть спутник – Алькор. 6. Некоторые двойные звезды повернуты к Земле ребром плоскости своей орбиты, тогда одна звезда регулярно затм__вает собой другую. 7. При	Ответ:																												

	этом общая яркость звезд ослабевает. 8. Мы воспринимаем это как перемену блеска звезды. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 5-10 мин.	
1206	Дайте развернутый ответ. Важно ли для современного специалиста — представителя своей профессии говорить на правильном русском языке. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 5-10 мин.	Ответ:

ОД.02.01 Иностранный язык (3 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
1207	Выделите из данных слов все неисчисляемые существительные: 1) cake 2) juice 3) biscuit 4) porridge Тип вопроса: закрытый Время выполнения: 1-3 мин.	Ответ:
1208	Укажите, в каком времени употреблены глаголы в данном предложении. I live in New York now. But I lived in Mexico for many years. 1) Present Simple 2) Past Continuous 3) Present Perfect 4) PastSimple Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и дополните его		
1209	Заполните пропуски подходящим глаголом. Everybody likes Tom. He....got a lot of friends. Тип вопроса: открытый Время выполнения: 5-10 мин.	Ответ:
1210	Mark Twain is a famous writer from ... Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1211	Do you know in which country pizzas or hamburgers were first made? Тип вопроса: открытый Время выполнения: 5-10 мин.	Ответ:
1212	Перечислите случаи употребления настоящего простого времени (PresentSimple).	Ответ:

	<i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	

МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (3 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
1213	При организации работы повара супового отделения горячего цеха рекомендуется использовать следующее оборудование: 1) печи шашлычные 2) яйцеварки 3) котлы пищеварочные 4) плиты электрические <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
1214	Согласно принятой классификации к вспомогательным способам тепловой обработки относятся: 1) бланширование 2) варка основным способом 3) жарка во фритюре 4) пассерование <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа		
1215	При организации рабочего места для нарезки сырых овощей для приготовления соусов на производственный стол укладывают доску. Какую доску нужно использовать? 1) «СО», зеленую 2) «СР», синюю 3) «ВМ», коричневую 4) любую <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	Ответ:
1216	При организации рабочего места повара для приготовления горячих блюд, жаренных в большом количестве жира, рационально устанавливать такие виды технологического оборудования: 1) универсальные приводы 2) фритюрницы 3) жарочные шкафы 4) мармиты <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
1217	... – наплитная посуда для приготовления крупной цельной рыбы, рыбного филе и звеньев осетровых рыб варкой, пошиванием или на пару.	Ответ:

	Имеет удлинённую форму размером до 60 см с крышкой и съёмной решёткой внутри. Решётка или перфорированная металлическая подставка размещается внутри котла на некоторой высоте от дна и снабжена по торцам выступающими вверх ручками для удобного извлечения из горячего бульона. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	
1218	... – это предмет кухонной утвари в виде небольшой кастрюли или ковши с множеством отверстий на дне. По своему предназначению подобен ситу. С его помощью процеживают продукты, например, сливают макароны и консервы, промывают фрукты, овощи и ягоды. Изготавливается чаще всего из металла или пластмассы. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1219	Согласно санитарно-эпидемиологических правил в ПОП использование сырого и пастеризованного фляжного молока в натуральном виде без предварительного кипячения запрещается. Обоснуйте необходимость соблюдения этого правила. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1220	Согласно санитарно-эпидемиологических правил скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом. Обоснуйте необходимость соблюдения этого правила. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (3 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
1221	Время обжаривания мяса для приготовления мясных блюд зависит от: 1) настроения повара 2) размера кусков 3) вида мяса 4) степени прожаривания <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:

1222	Рассольник домашний готовят так же, как ленинградский, но вместо крупы в кипящий бульон закладывают какой продукт? 1) копченую колбасу 2) отварную спаржу 3) тушеную свёклу 4) белокочанную капусту <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа		
1223	При приготовлении соусов иногда используют натуральное виноградное вино. Прежде чем ввести в соус, вино необходимо подготовить: 1) заморозить 2) охладить 3) нагреть до комнатной температуры 4) довести до кипения <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	Ответ:
1224	Сливочное масло, являющееся основной составной частью группы яично-масляных соусов, не содержит органических кислот, экстрактивных и других веществ, возбуждающих аппетит. Какой компонент добавляют в яично-масляные соусы: 1) сахар-песок 2) черный перец 3) растительное масло 4) лимонный сок (лимонную кислоту) <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
1225	... – традиционный русский напиток, который получают в результате молочнокислого или спиртового брожения. Для изготовления используют разное сырьё: пшеничный или ржаной хлеб, солод, муку, плодово-ягодные соки или смеси. Напиток не только пьют в чистом виде, но и используют в приготовлении холодных супов и вторых блюд, например, окрошки, свекольника. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1226	... – также известен как «белый соус» — базовый соус французской кухни. В основе — смесь обжаренной в сливочном масле муки, которой потом загущается горячее молоко. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1227	Крупные куски мяса жарят при более умеренном нагреве, чем порционные или мелкокусковые. Мясо	Ответ:

	вначале обжаривают при температуре 140-160°C на плите в открытой посуде с жиром, после этого дожаривают в жарочном шкафу при температуре 140-160°C. Обоснуйте необходимость соблюдения температурного режима жарки мяса крупным куском. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	
1228	Готовить супы с макаронными изделиями следует партиями с таким расчетом, чтобы реализовать их в течение 30-40 мин. Обоснуйте необходимость соблюдения временного режима реализации супов с макаронными изделиями. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

УП.02.01 Учебная практика (3 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1229	В супе лапша-домашняя бульон мутный, непрозрачный. В чем причина? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1230	Борщ имеет неяркою окраску. Как исправить? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

ОД.02.01 Иностранный язык (4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
1231	Выделите из данных слов все исчисляемые существительные: 1) flour 2) egg 3) beetroot 4) sugar <i>Тип вопроса: закрытый</i> <i>Время выполнения: 1-3 мин.</i>	Ответ:
1232	Укажите, в каком времени употреблены глаголы в данном предложении. I am really enjoying life here, but I still miss Ashby from time to time. 1) Past Perfect 2) Present Continuous 3) Future Simple	Ответ:

	4) PresentSimple Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.																													
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
1233	Найдите в правой колонке русские эквиваленты английских слов и словосочетаний: К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Слово</th><th colspan="2">Перевод</th></tr><tr><td>A</td><td>Pre-dinnercocktails</td><td>1</td><td>Ингредиенты</td></tr><tr><td>Б</td><td>Coco-nutsprinkle</td><td>2</td><td>Кокосовая стружка</td></tr><tr><td>В</td><td>Ingredients</td><td>3</td><td>Дообеденный коктейль</td></tr><tr><td>Г</td><td>Shotcocktails</td><td>4</td><td>Коктейли, которые пьют залпом</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый Время выполнения: 5-10мин.	Слово		Перевод		A	Pre-dinnercocktails	1	Ингредиенты	Б	Coco-nutsprinkle	2	Кокосовая стружка	В	Ingredients	3	Дообеденный коктейль	Г	Shotcocktails	4	Коктейли, которые пьют залпом	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>A</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	A	Б	В	Г				
Слово		Перевод																												
A	Pre-dinnercocktails	1	Ингредиенты																											
Б	Coco-nutsprinkle	2	Кокосовая стружка																											
В	Ingredients	3	Дообеденный коктейль																											
Г	Shotcocktails	4	Коктейли, которые пьют залпом																											
A	Б	В	Г																											
1234	Установите соответствие между страной и блюдом. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Страна</th><th colspan="2">Блюдо</th></tr><tr><td>A</td><td>Mexica</td><td>1</td><td>Pasta</td></tr><tr><td>Б</td><td>Italy</td><td>2</td><td>Studen</td></tr><tr><td>В</td><td>Russia</td><td>3</td><td>Tacos</td></tr><tr><td>Г</td><td>Japan</td><td>4</td><td>Sushi</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый Время выполнения: 5-10мин.	Страна		Блюдо		A	Mexica	1	Pasta	Б	Italy	2	Studen	В	Russia	3	Tacos	Г	Japan	4	Sushi	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>A</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	A	Б	В	Г				
Страна		Блюдо																												
A	Mexica	1	Pasta																											
Б	Italy	2	Studen																											
В	Russia	3	Tacos																											
Г	Japan	4	Sushi																											
A	Б	В	Г																											
Инструкция. Прочитайте текст и дополните его																														
1235	Заполните пропуск правильной формой глагола в Present Simple: He..... (to drive) a bus. Тип вопроса: открытый Время выполнения: 5-10 мин.	Ответ:																												
1236	The symbol of England is ... Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ																														
1237	How olive oil is used? Тип вопроса: открытый Время выполнения: 5-10 мин.	Ответ:																												
1238	Sydney Opera House was opened in 1973. Since then it has appeared on T-shirts, postcards, in books, on travel programmes and in millions of photo albums. Thanks to its unique shape, Sydney Opera House is one of the most photographed buildings in the world!The building was built by a Danish architect called JornUtzon. Utzon gave	Ответ:																												

	the building its unusual look by creating a roof which looked like palm tree fronds. Today the Opera House is one of the busiest performing arts centres in the world. It has around 3,000 events every year which are watched by over two million people. There are five main concert halls used for a wide variety of performances including classical, opera, pop and jazz. Why is Sydney Opera House one of the most photographed buildings in the world? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
1239	Время обжаривания мяса для приготовления мясных блюд зависит от: 1) настроения повара 2) размера кусков 3) вида мяса 4) степени прожаривания <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
1240	Рассольник домашний готовят так же, как ленинградский, но вместо крупы в кипящий бульон закладывают какой продукт? 1) копченую колбасу 2) отварную спаржу 3) тушеную свёклу 4) белокочанную капусту <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа		
1241	При приготовлении соусов иногда используют натуральное виноградное вино. Прежде чем ввести в соус, вино необходимо подготовить: 1) заморозить 2) охладить 3) нагреть до комнатной температуры 4) довести до кипения <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	Ответ:
1242	Сливочное масло, являющееся основной составной частью группы яично-масляных соусов, не содержит органических кислот, экстрактивных и других веществ, возбуждающих аппетит. Какой компонент добавляют в яично-масляные соусы:	Ответ:

	1) сахар-песок 2) черный перец 3) растительное масло 4) лимонный сок (лимонную кислоту) <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
1243	... – традиционный русский напиток, который получают в результате молочнокислого или спиртового брожения. Для изготовления используют разное сырьё: пшеничный или ржаной хлеб, солод, муку, плодово-ягодные соки или смеси. Напиток не только пьют в чистом виде, но и используют в приготовлении холодных супов и вторых блюд, например, окрошки, свекольника. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1244	... – также известен как «белый соус» — базовый соус французской кухни. В основе — смесь обжаренной в сливочном масле муки, которой потом загущается горячее молоко. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1245	Крупные куски мяса жарят при более умеренном нагреве, чем порционные или мелкокусковые. Мясо вначале обжаривают при температуре 140-160°C на плите в открытой посуде с жиром, после этого дожаривают в жарочном шкафу при температуре 140-160°C. Обоснуйте необходимость соблюдения температурного режима жарки мяса крупным куском. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1246	Готовить супы с макаронными изделиями следует партиями с таким расчетом, чтобы реализовать их в течение 30-40 мин. Обоснуйте необходимость соблюдения временного режима реализации супов с макаронными изделиями. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

УП.02.01 Учебная практика (4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1247	При жарке сырников образовались трещины на поверхности. <i>Тип вопроса: открытый.</i>	Ответ:

	<i>Время выполнения: 7 мин</i>	
1248	Вы – повар. Готовите крупяные биточки. Но во время жарки они стали крошиться. Ваши действия? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

ПП.02.01 Производственная практика (4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1249	При приготовлении супа молочного повар в кипящее молоко засыпал рисовую крупу и варит суп. Допустил ли он ошибку? Обоснуйте ваш ответ. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1250	При приготовлении супа молочного повар в кипящее молоко засыпал макароны и варит суп. Допустил ли он ошибку? Обоснуйте ваш ответ. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
1251	При организации работы повара холодного цеха рекомендуется использовать следующее оборудование: 1) универсальные приводы П-П, ПХ-06 2) машина для нарезки вареных овощей МРОВ 3) машина для нарезки гастрономических продуктов МРГУ-370 4) плиты электрические <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
1252	При организации работы повара холодного цеха рекомендуется использовать следующие инвентарь и приспособления: 1) ручной делитель масла 2) лотки для заливных блюд 3) котлы для варки рыбы 4) формы паштетные <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа		
1253	При организации рабочего места для нарезки сырых овощей для приготовления салата витаминного на	Ответ:

	производственный стол укладывают доску. Какую доску нужно использовать? 1) «СО», зеленую 2) «СР», синюю 3) «ВМ», коричневую 4) любую <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	
1254	Компоненты в салатах-коктейлях обычно не перемешивают, а укладывают слоями или секторами. Подают салаты-коктейли: 1) в стеклянной посуде 2) в керамической посуде 3) в фарфоровой посуде 4) в металлической посуде <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
1255	... – вид бутерброда, состоящий из двух кусочков хлеба и какой-либо начинки между ними (закрытый бутерброд). Начинка может быть мясной, сырной, овощной или рыбной. Его едят руками, они бывают горячими и холодными. Название блюда связано с именем Джона Монтегю, четвертого графа Сэндвичского, который, по легенде, просил подавать ему холодную говядину между двумя ломтиками поджаренного хлеба, чтобы не прерываться на приём пищи и при этом меньше пачкать руки. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1256	... – осветлённый бульон (мясной, рыбный или из птицы), затянутый растворённым желатином. Имеет желеобразную консистенцию. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1257	В холодном цехе применяют технологию Cook&Serve – «готовь и подавай» (англ.) – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях (холодных блюд и закусок) и подача немедленно после готовности. Обоснуйте необходимость применения технологии Cook&Serve в холодном цехе. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1258	Согласно санитарным нормам и правилам повара ПОП должны регулярно мыть руки: перед началом работы, после перерывов, посещения туалетов, приема пищи, напитков и курения, после прикосновения к потенциально загрязненным	Ответ:

	поверхностям, во всех других случаях, когда возможно загрязнение. Обоснуйте необходимость мытья рук. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
1259	Вареные или жареные продукты до приготовления из них салатов нужно: 1) охладить и нарезать 2) нарезать теплыми 3) нарезать горячими 4) температура не имеет значения <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
1260	В предприятиях общественного питания салаты из овощей и зелени подают: 1) как самостоятельное блюдо 2) как гарнир к мясным, рыбным холодным блюдам 3) как гарнир к горячей и холодной жареной птице 4) не подают <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа		
1261	Какой основной принцип следует соблюдать при оформлении холодных блюд и закусок? 1) использование только свежих овощей 2) контрастность цветов и форм ингредиентов 3) одинаковая нарезка всех компонентов 4) минимальное количество украшений <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	Ответ:
1262	Какой способ охлаждения используют для ускорения подготовки продуктов для салатов после тепловой обработки? 1) оставляют остывать при комнатной температуре 2) помещают в морозильную камеру 3) охлаждают в холодильнике при температуре +2...+6°С 4) охлаждают под струей холодной воды <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
1263	... – кратковременная обработка продуктов кипятком или паром с последующим быстрым охлаждением,	Ответ:

	чтобы сохранить цвет, вкус и структуру продукта. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	
1264	... – процесс разделения приготовленного блюда на отдельные порции для подачи гостям или реализации. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1265	Типичные ошибки при приготовлении холодных блюд и закусок таковы: неправильная нарезка (размер кусков отличается, срез неровный), использование несвежих или плохо очищенных продуктов, несоблюдение технологии (слишком долго варили/нарезали неправильно), неаккуратное оформление, неаппетитная укладка, отсутствие украшений. Обоснуйте, почему повар должен избегать этих ошибок. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1266	Основные принципы сочетания продуктов и оформления ассорти из мясных или рыбных закусок для банкетного стола подразумевают, что следует комбинировать продукты по цвету, вкусу и текстуре, чередовать мясные/рыбные и растительные компоненты, равномерно распределять по блюду, использовать украшения из свежих овощей и зелени. Обоснуйте необходимость соблюдения этих принципов. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

УП.03.01 Учебная практика (4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																						
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																								
1267	Простые формы нарезки овощей используют для приготовления различных блюд согласно рекомендациям кулинарного использования. Соотнесите форму нарезки овощей и их кулинарное использование. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Форма нарезки</th><th colspan="2">Кулинарное использование</th></tr><tr><td>А</td><td>дольки</td><td>1</td><td>Салат мясной</td></tr><tr><td>Б</td><td>кубики (мелкие)</td><td>2</td><td>Салат из помидоров</td></tr><tr><td>В</td><td>ломтики (мелкие)</td><td>3</td><td>Салат</td></tr></table>	Форма нарезки		Кулинарное использование		А	дольки	1	Салат мясной	Б	кубики (мелкие)	2	Салат из помидоров	В	ломтики (мелкие)	3	Салат	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В			
Форма нарезки		Кулинарное использование																						
А	дольки	1	Салат мясной																					
Б	кубики (мелкие)	2	Салат из помидоров																					
В	ломтики (мелкие)	3	Салат																					
А	Б	В																						

			картофельный																							
	<i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>																									
1268	Простые формы нарезки капусты используют для приготовления различных блюд согласно рекомендациям кулинарного использования. Соотнесите форму нарезки капусты и кулинарное использование. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Форма нарезки</th><th colspan="2">Кулинарное использование</th></tr><tr><td>А</td><td>дольки</td><td>1</td><td>фарши</td></tr><tr><td>Б</td><td>рубка</td><td>2</td><td>салат</td></tr><tr><td>В</td><td>соломка</td><td>3</td><td>квашение</td></tr></table> <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>			Форма нарезки		Кулинарное использование		А	дольки	1	фарши	Б	рубка	2	салат	В	соломка	3	квашение	Ответ: Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В			
Форма нарезки		Кулинарное использование																								
А	дольки	1	фарши																							
Б	рубка	2	салат																							
В	соломка	3	квашение																							
А	Б	В																								

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (5 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
1269	Ассортимент холодных блюд и закусок в предприятии общественного питания зависит от: 1) типа предприятия 2) класса предприятия 3) настроения повара 4) наличия сырья на складе <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
1270	Продукция ПОП для кейтерингового обслуживания должна перевозиться в изотермических емкостях с прикрепленным маркировочным ярлыком. На ярлыке должны быть указаны: название, адрес предприятия общественного питания, ... 1) дата и время изготовления пищевой продукции, время окончания раздачи; 2) наименование пищевой продукции; 3) фамилия, имя и отчество (при наличии) ответственного лица. 4) приятные пожелания посетителям <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа		
1271	При организации рабочего места для нарезки отварного языка для приготовления блюда «Язык заливной» на производственный стол укладывают доску.	Ответ:

	Какую доску нужно использовать? 1) «СО», зеленую 2) «СР», синюю 3) «ВМ», коричневую 4) любую <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	
1272	На рабочем месте для приготовления салатов и винегретов для механизации нарезки овощей устанавливают: 1) КПЭСМ-60 2) МИМ-105 3) ФЭСМ-20 4) МРОВ-160 <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
1273	... – профессиональный инструмент для точного и удобного разделения сливочного масла на порции. Он обеспечивает дозирование масла по весу с минимальной погрешностью. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1274	... – это механическая кулинарная обработка, которая заключается в наполнении фаршем специально подготовленных продуктов. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1275	При организации рабочего места повара для приготовления холодных блюд и закусок необходимо различное оборудование. Обоснуйте целесообразность установки холодильного оборудования. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1276	Согласно санитарно-эпидемиологических правил запрещается принимать в ПОП грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые. Обоснуйте необходимость соблюдения этого правила. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (5 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
1277	Какие требования предъявляются к оформлению	Ответ:

	холодных блюд и закусок? 1) аккуратность укладки 2) использование только съедобных украшений 3) обилие несъедобных декоративных элементов 4) соблюдение цветовой гармонии <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	
1278	Какие требования предъявляются к качеству нарезки продуктов для холодных закусок? 1) аккуратность 2) одинаковый размер кусочков 3) соответствие форме, указанной в технологической карте 4) нет требований <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа		
1279	Какой продукт лучше всего использовать для улучшения вкуса и внешнего вида рыбных холодных блюд? 1) кисло-сладкий соус 2) лимон 3) репчатый лук 4) сыр <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	Ответ:
1280	Какой способ тепловой обработки наиболее часто используют для подготовки овощей при приготовлении мясного салата? 1) жарка 2) запекание 3) варка 4) тушение <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
1281	... – жидкость, содержащая кислоту, специи, соль и т.д., в которой выдерживаются продукты для придания им особого вкуса и аромата; применяется для овощей, рыбы, мяса и других продуктов. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1282	... –это холодное блюдо из мяса, рыбы или овощей, залитое застывшим бульоном с желатином (желеобразной массой). <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1283	При работе повара холодного цеха важно строго	Ответ:

	соблюдать температурный режим хранения холодных блюд и закусок. Обоснуйте необходимость соблюдения этого правила. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	
1284	Согласно санитарно-эпидемиологических правил блюда можно украшать только съедобными элементами оформления. Обоснуйте необходимость соблюдения этого правила. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

УП.03.01 Учебная практика (5 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1285	При хранении на сливочном масле образуется жёлтый налёт (штафф). Укажите причину, обоснуйте ответ <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1286	Повар приготовил винегрет овощной, но продукты окрасились в красный цвет. В чём ошибка повара? Обоснуйте ответ <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

ПП.03.01 Производственная практика (5 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1287	Повару необходимо приготовить блюдо рыбу жареную под маринадом: Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1288	Повару необходимо приготовить для ожидающего гостя «салат Столичный». При дегустации огурцов соленых выявлен очень острый вкус. Укажите, действия повара, чтобы довести салат до вкуса, избежав слишком острого вкуса при бракераже. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

**МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (5 семестр)**

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
1289	Укажите процентное стандартное содержание влажности муки: а) 15-15,5% ; б) 14,5-15% ; в) 13,5-14% г) 13-14% <i>Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
1290	Какое количество муки заменяют крахмалом при приготовлении бисквитного п/ф.? а) 25% б) 50% в) 10% г) 15% <i>Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
1291	Какой тип муки чаще всего используется для выпечки формового хлеба? а) Гречневая мука б) Ржаная мука в) Пшеничная мука г) Овсяная мука <i>Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
1292	Назначение обминки теста: а) для удаления избытка углекислого газа; б) для прекращения брожения; в) для равномерного распределения дрожжей; г) для удаления этилового спирта. <i>Тип вопроса: закрытый Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:

**МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (5 семестр)**

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа										
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие												
1293	Соотнесите наименование изделия и особенности приготовления. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td>Наименование изделия</td><td>Особенности приготовления</td></tr><tr><td> </td><td> </td></tr></table>	Наименование изделия	Особенности приготовления			Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr></table>	А	Б	В			
Наименование изделия	Особенности приготовления											
А	Б	В										

	<table><tr><td>А) Бисквит «Прага»</td><td>1. тесто отсаживают из кондитерского мешка в виде мелких шариков</td></tr><tr><td>Б) Печенье</td><td>2. взбитые яичные белки и желтки соединяют с подогретым сливочным маслом, мукой, какао – порошком</td></tr><tr><td>В) Профитроли</td><td>3. вырезают выемкой круглые лепёшки</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	А) Бисквит «Прага»	1. тесто отсаживают из кондитерского мешка в виде мелких шариков	Б) Печенье	2. взбитые яичные белки и желтки соединяют с подогретым сливочным маслом, мукой, какао – порошком	В) Профитроли	3. вырезают выемкой круглые лепёшки									
А) Бисквит «Прага»	1. тесто отсаживают из кондитерского мешка в виде мелких шариков															
Б) Печенье	2. взбитые яичные белки и желтки соединяют с подогретым сливочным маслом, мукой, какао – порошком															
В) Профитроли	3. вырезают выемкой круглые лепёшки															
1294	Соотнесите наименование изделия и особенности приготовления. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th>Наименование изделия</th><th>Особенности приготовления</th></tr><tr><td>А) Печенье</td><td>1. тесто отсаживают из кондитерского мешка в виде мелких шариков</td></tr><tr><td>Б) Профитроли</td><td>2. взбитые яичные белки и желтки соединяют с подогретым сливочным маслом, мукой, какао – порошком</td></tr><tr><td>В) Бисквит «Прага»</td><td>3. вырезают выемкой круглые лепёшки</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.	Наименование изделия	Особенности приготовления	А) Печенье	1. тесто отсаживают из кондитерского мешка в виде мелких шариков	Б) Профитроли	2. взбитые яичные белки и желтки соединяют с подогретым сливочным маслом, мукой, какао – порошком	В) Бисквит «Прага»	3. вырезают выемкой круглые лепёшки	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В			
Наименование изделия	Особенности приготовления															
А) Печенье	1. тесто отсаживают из кондитерского мешка в виде мелких шариков															
Б) Профитроли	2. взбитые яичные белки и желтки соединяют с подогретым сливочным маслом, мукой, какао – порошком															
В) Бисквит «Прага»	3. вырезают выемкой круглые лепёшки															
А	Б	В														
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность																
1295	Установите правильную последовательность приготовления песочного теста: 1) смесь взбивают до пышной однородной массы; 2) масло с сахаром – песком растирают до однородного состояния; 3) постепенно засыпают муку; 4) тесто замешивают быстро до однородной массы; 5) добавляют меланж, в котором растворяют аммоний углекислый, соду пищевую, соль, эссенцию. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>														
1296	Установите правильную последовательность приготовления блинчиков: 1) небольшими порциями добавляют оставшуюся муку и перемешивают; 2) выпекают на сковороде до светло – коричневого цвета; 3) в котёл кладут сахар – песок, соль, яйца и быстро взбивают; 4) перемешивают до однородной массы; 5) вливают молоко и добавляют 50 % нормы муки.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>														

	<i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 5 мин</i>	

УП.05.01 Учебная практика (5 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1297	Изделия из песочного теста получились не рассыпчатыми. Укажите причину возникновения <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	Ответ:
1298	Песочный полуфабрикат очень рассыпчатый. Укажите причину возникновения. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	Ответ:

ОПЦ.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (6 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа										
Инструкция. Прочитайте предложение и выберите все правильные ответы												
1299	Укажите, в каком времени употреблены глаголы в данном предложении. I was writing a letter when you phoned me yesterday. 1. Past Continuous 2. Past Simple 3. Future Simple 4. Present Continuous Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:										
1300	Укажите, в каком времени употреблены глаголы в данном предложении. I visited the National Gallery last year when we were staying in London. 1. Past Simple 2. Present Continuous; 3. Future Simple; 4. Past Continuous. Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин.	Ответ:										
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие												
1301	Устройства для хранения информации в компьютере называют также запоминающими устройствами (ЗУ). Соотнесите различные типы запоминающих устройств с их определениями. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td>Запоминающее</td><td>Определение</td></tr></table>	Запоминающее	Определение	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Запоминающее	Определение											
А	Б	В	Г									

	<table><tr><td colspan="2">устройство</td><td></td><td></td></tr><tr><td>A</td><td>Flash memory</td><td>1</td><td>A data storage device containing flash memory</td></tr><tr><td>Б</td><td>Flash drive</td><td>2</td><td>Memory that retains data without a power supply</td></tr><tr><td>B</td><td>CD-R</td><td>3</td><td>A unit of memory equal to one billion bytes</td></tr><tr><td>Г</td><td>GB</td><td>4</td><td>A disk that can be used to store data</td></tr></table>				устройство				A	Flash memory	1	A data storage device containing flash memory	Б	Flash drive	2	Memory that retains data without a power supply	B	CD-R	3	A unit of memory equal to one billion bytes	Г	GB	4	A disk that can be used to store data									
устройство																																	
A	Flash memory	1	A data storage device containing flash memory																														
Б	Flash drive	2	Memory that retains data without a power supply																														
B	CD-R	3	A unit of memory equal to one billion bytes																														
Г	GB	4	A disk that can be used to store data																														
Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.																																	
1302	К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td colspan="2">Термин</td><td colspan="2">Определение</td></tr><tr><td>A</td><td>Zip Disk</td><td>1</td><td>Removable and rewritable electronic data storage device that can be plugged into almost any PC.</td></tr><tr><td>Б</td><td>USB</td><td>2</td><td>Basic Unit of Measurement storage in computer science.</td></tr><tr><td>B</td><td>Capacity</td><td>3</td><td>Small portable disk inside a plastic cover. It's thicker than the floppy and needs a special drive connected to the computer.</td></tr><tr><td>Г</td><td>Byte</td><td>4</td><td>The amount of storage space on a disk.</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 5 мин.				Термин		Определение		A	Zip Disk	1	Removable and rewritable electronic data storage device that can be plugged into almost any PC.	Б	USB	2	Basic Unit of Measurement storage in computer science.	B	Capacity	3	Small portable disk inside a plastic cover. It's thicker than the floppy and needs a special drive connected to the computer.	Г	Byte	4	The amount of storage space on a disk.	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>A</td><td>Б</td><td>B</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	A	Б	B	Г				
Термин		Определение																															
A	Zip Disk	1	Removable and rewritable electronic data storage device that can be plugged into almost any PC.																														
Б	USB	2	Basic Unit of Measurement storage in computer science.																														
B	Capacity	3	Small portable disk inside a plastic cover. It's thicker than the floppy and needs a special drive connected to the computer.																														
Г	Byte	4	The amount of storage space on a disk.																														
A	Б	B	Г																														
Инструкция. Прочитайте предложение и дополните его																																	
1303	A federal republic that consists of 50 self-governing states is called the... Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 2 мин.				Ответ:																												
1304	The symbol of England is ... Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 2 мин.				Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ																																	
1305	Sydney Opera House was opened in 1973. Since then it has appeared on T-shirts, postcards, in books, on travel programmes and in millions of photo albums. Thanks to its unique shape, Sydney Opera House is one of the most photographed buildings in the world! The building was built by a Danish architect called Jorn Utzon. Utzon gave the building its unusual look by creating a roof which looked like palm tree fronds. Today the Opera House is one of the busiest performing arts centres in the world. It has around 3,000 events every year which are watched by over two million people. There are five main concert halls used for a wide variety of performances including				Ответ:																												

	classical, opera, pop and jazz. Why is Sydney Opera House one the most photographed building in the world? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	
1306	Living in the city has both advantages and disadvantages. From one hand, it is always easier to find a good job or to visit interesting places and exhibitions. There is also a good choice of public transport. From the other hand, the noise and pollution level in big cities is really high. As for me, I quickly become tired of it. I live in Krasnodar with my family. It's the biggest city in Krasnodar region and its capital. It is also the cultural, political and social center of the region. I should say that the city is really beautiful and many people from smaller towns and villages come to work and study here. What they like about the city is that there are lots of interesting things to do and places to see. They also like job and study opportunities. There are lots of good universities and large companies in Krasnodar. There are also many ways to spend the weekends, for example, visiting a museum, going to the cinema or theatre, shopping, eating in good restaurants, going to concerts, etc. In general, the city offers various opportunities and you never get bored. However, there are some disadvantages as well. Sometimes it's difficult to find a cheap apartment, so living in a city becomes very expensive. The roads are full of cars which pollute the air and the traffic is really heavy on weekdays. Public transport is also overcrowded. That's why many people leave the city at weekends. They try to relax in the countryside, where the air is much fresher and there isn't any noise from cars. What are the disadvantages of the big city? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	Ответ:

МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков (6 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа										
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность												
1307	Установите последовательность приготовления блюда «Желе из яблок». Напротив стадии укажите номер, соответствующий порядку выполнения 1) Желатин замачивают для набухания на 1 ч, откидывают, отжимают 2) Подготовленные яблоки проваривают в течение 5-7 мин так, чтобы они сохранили свою форму	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>										

	3) Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами и очищают от кожицы 4) Отвар процеживают, нагревают и растворяют в нем сахар и желатин 5) Отвар с желатином и сахаром охлаждают до температуры 20 °С 6) Яблоки, нарезанные дольками, кладут в кипящую подкисленную воду и доводят до кипения 7) В формочку или креманку наливают небольшое количество желе, охлаждают 8) На застывшее желе укладывают дольки отварных яблок в виде рисунка 9) Отпускают так же, как и желе клюквенное 10) Сверху по рисунку из яблок заливают оставшимся желе и окончательно охлаждают при температуре <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 5 мин</i>											
1308	Установите последовательность приготовления блюда «Желе молочное». Напротив стадии укажите номер, соответствующий порядку выполнения. 1) Подготовка желирующего продукта 2) Охлаждение желе до 20 °С 3) Растворение желирующего продукта в сиропе 4) Приготовление сиропа 5) Разливание в формы и лотки 6) Подготовка к подаче 7) Застывание при температуре 2-8 °С в течение 1-1,5 ч <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 5 мин</i>	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>										
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность												
1309	Установите последовательность приготовления блюда «Желе из клюквы». Напротив стадии укажите номер, соответствующий порядку выполнения. 1) охлаждают, разливают в формы 2) оформляют, осуществляют отпуск 3) вынимают желе из формы 4) клюкву перебирают, промывают, отжимают из неё сок 5) подготавливают желатин 6) в жидкое желе вливают отжатый клюквенный сок 7) мезгу проваривают в воде, процеживают отвар, вводят в него сахар 8) ставят желе в холодильник для застывания 9) в сироп вводят набухший желатин и доводят до кипения <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 5 мин</i>	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>										

1310	Укажите последовательность операций в технологическом процессе приготовления Желе из чёрной смородины: 1) подготовка желатина 2) разливание в формы. 3) соединение с соком 4) процеживание отвара 5) охлаждение 6) введение желатина в сироп 7) приготовление отвара из мезги 8) варка сиропа 9) отжимание сока <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 5 мин</i>	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>										

УП.04.01 Учебная практика (6 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1311	Повар приготовил кисель, но при хранении образовалась на поверхности пленка. В чём ошибка повара? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	Ответ:
1312	Повар приготовил желе из апельсинов, но оно не прозрачное. В чём ошибка повара? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	Ответ:

ПП.04.01 Производственная практика (6 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1313	Определить, сколько порций мусса яблочного выходом 100 г можно приготовить из 3,5 кг манной крупы, если известно, что на 1000 г готового изделия идёт 80 г манной крупы? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	Ответ:
1314	Определить, сколько порций шарлотки с яблоками выходом 170 г можно приготовить при наличии 5 л молока. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	Ответ:

ПП.05.01 Производственная практика (6 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		

1315	Повар приготовил дрожжевое тесто опарным способом. Тесто не подходит или процесс брожения проходит недостаточно интенсивно. В чём причины возникновения? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	Ответ:
1316	Повар приготовил дрожжевое тесто опарным способом. Тесто имеет пониженный объем. В чём причины возникновения? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	Ответ:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ОПЦ.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (1 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
1317	Требования системы ХАССП – это... А) общепринятые правила на ПОП, заверенные руководителем предприятия Б) система оценки и управления опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции В) правила по санитарным нормам прописанные СЭС в РФ Г) выявление опасных факторов в процессе производства продукции питания <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 1-3 мин.</i>	Ответ:
1318	Назовите виды документации, которую нужно иметь при транспортировании пищевых продуктов: А) санитарная книжка продавца, лицензия на торговую деятельность Б) сертификат качества и безопасности на продукцию, накладная В) сертификат качества и безопасности на продукцию Г) санитарный паспорт на машину, санитарная книжка у сопровождающего лица <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 1-3 мин.</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность		
1319	Установите последовательность обработки яиц, используемых для приготовления блюд на производстве:	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

	1. Ополаскивание холодной водой 2. Замачивание в теплой воде 3. Дезинфекция 0,5%-м раствором хлорамина 4. Мытье теплым раствором 1–2 %-м кальцинированной соды <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>	<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>																												
1320	Установите последовательность санитарно-гигиенических требований при изготовлении фарша и фаршевых полуфабрикатов: 1. Приготовить рубленые изделия и направить на тепловую обработку 2. Подготовить сырье для фарша, хлеб для фарша замочить в холодной воде(молоке), температура не более 4 градусов 3. Мясорубку перед употреблением ошпарить кипятком 4. Разобрать и помыть мясорубку <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
1321	Установить соответствие полных названий маркировки разделочных досок и их сокращенных меток, применяемых в предприятиях общественного питания: <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Полное название маркировки</th> <th colspan="2">Сокращенные названия меток</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>А</td> <td>Сырое мясо</td> <td>1</td> <td>Зелень</td> </tr> <tr> <td>Б</td> <td>Вареное мясо</td> <td>2</td> <td>СО</td> </tr> <tr> <td>В</td> <td>Сырые овощи</td> <td>3</td> <td>ВМ</td> </tr> <tr> <td>Г</td> <td>Зелень</td> <td>4</td> <td>СМ</td> </tr> </tbody> </table> <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>	Полное название маркировки		Сокращенные названия меток		А	Сырое мясо	1	Зелень	Б	Вареное мясо	2	СО	В	Сырые овощи	3	ВМ	Г	Зелень	4	СМ	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	А	Б	В	Г				
Полное название маркировки		Сокращенные названия меток																												
А	Сырое мясо	1	Зелень																											
Б	Вареное мясо	2	СО																											
В	Сырые овощи	3	ВМ																											
Г	Зелень	4	СМ																											
А	Б	В	Г																											
1322	Установите соответствие энергетической ценности 1 грамма пищевых веществ: <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Пищевые вещества</th> <th colspan="2">Энергетическая ценность</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>А</td> <td>Жиры</td> <td>1</td> <td>4,1 ккал</td> </tr> <tr> <td>Б</td> <td>Углеводы</td> <td>2</td> <td>9,0 ккал</td> </tr> <tr> <td>В</td> <td>Витамины</td> <td>3</td> <td>3,75 ккал</td> </tr> <tr> <td>Г</td> <td>Белки</td> <td>4</td> <td>Биологический регулятор процессов в организме</td> </tr> </tbody> </table> <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>	Пищевые вещества		Энергетическая ценность		А	Жиры	1	4,1 ккал	Б	Углеводы	2	9,0 ккал	В	Витамины	3	3,75 ккал	Г	Белки	4	Биологический регулятор процессов в организме	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	А	Б	В	Г				
Пищевые вещества		Энергетическая ценность																												
А	Жиры	1	4,1 ккал																											
Б	Углеводы	2	9,0 ккал																											
В	Витамины	3	3,75 ккал																											
Г	Белки	4	Биологический регулятор процессов в организме																											
А	Б	В	Г																											
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ																														
1323	... – это журнал, в котором делаются отметки о всех проверенных блюдах с оценкой качества за каждое блюдо.	Ответ:																												

	<i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>	
1324	... – распределение пищи в течении дня по времени, калорийности и объёму, т.е. кратность приемов пищи и интервалов между ними. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
1325	... – комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>	Ответ:
1326	... – комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний в предприятиях питания. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1327	Изделия из мясного и рыбного фарша, а также рыба кусками должны обжариваться на плите с двух сторон в нагретом жире или масле в течение 10 минут. Поясните, необходимо ли такие изделия доводить до готовности в духовом или жарочном шкафах, при какой температуре и в течение скольких минут. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	Ответ:
1328	Пищевые продукты в процессе технологической обработки вступают в непосредственный контакт с производственным оборудованием, инвентарем, посудой. Укажите, какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к оборудованию (производственным столам) в предприятиях общественного питания. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
1329	Для каких целей используется 0,2% раствор хлорной извести в предприятиях общественного питания: А) для обработки унитазов, раковин, умывальников Б) для обработки контейнеров для пищевых отходов В) для дезинфекции столовой посуды Г) для дезинфекции рук <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 1-3 мин.</i>	Ответ:
1330	Для каких целей используется 0,2% раствор хлорной извести в предприятиях общественного питания: А) для обработки унитазов	Ответ:

	Б) для обработки контейнеров В) для дезинфекции столовой посуды Г) для дезинфекции рук Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 1-3 мин.																													
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность																														
1331	Мойка мяса на 90–95% снижает поверхностное обсеменение продукта патогенными микроорганизмами в предприятиях общественного питания. Установите последовательность мойки и обработки мяса: 1. Нарезка полуфабрикатов из мяса 2. Мойка мяса проточной холодной водой моечных ваннах 3. Обсушивание горячим воздухом или салфетками 4. Разруб, обвалка, жиловка Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																												
1332	Установите последовательность мойки и обработки мяса: 1. Нарезка полуфабрикатов из мяса 2. Мойка мяса проточной холодной водой 3. Обсушивание горячим воздухом или салфетками 4. Разруб, обвалка, жиловка Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
1333	Установить соответствие цвета разделочных досок определенным видам продуктов, применяемых в предприятиях общественного питания (согласно европейскому стандарту НАССР): <table><tr><th colspan="2">Цвет разделочной доски</th><th colspan="2">Вид продуктов и продукции</th></tr><tr><td>А</td><td>Зеленый</td><td>1</td><td>Сыр, молочная гастрономия</td></tr><tr><td>Б</td><td>Красный</td><td>2</td><td>Готовая продукция, мясная и рыбная гастрономия, вареные овощи</td></tr><tr><td>В</td><td>Синий</td><td>3</td><td>Сырая мясная продукция</td></tr><tr><td>Г</td><td>Белый</td><td>4</td><td>Сырые овощи, фрукты, зелень</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Цвет разделочной доски		Вид продуктов и продукции		А	Зеленый	1	Сыр, молочная гастрономия	Б	Красный	2	Готовая продукция, мясная и рыбная гастрономия, вареные овощи	В	Синий	3	Сырая мясная продукция	Г	Белый	4	Сырые овощи, фрукты, зелень	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Цвет разделочной доски		Вид продуктов и продукции																												
А	Зеленый	1	Сыр, молочная гастрономия																											
Б	Красный	2	Готовая продукция, мясная и рыбная гастрономия, вареные овощи																											
В	Синий	3	Сырая мясная продукция																											
Г	Белый	4	Сырые овощи, фрукты, зелень																											
А	Б	В	Г																											
1334	Установить соответствие цвета разделочных досок определенным видам продуктов, применяемых в предприятиях общественного питания: <table><tr><th colspan="2">Цвет разделочной доски</th><th colspan="2">Вид продуктов и продукции</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	Цвет разделочной доски		Вид продуктов и продукции						Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г																
Цвет разделочной доски		Вид продуктов и продукции																												
А	Б	В	Г																											

	<table><tr><td></td><td>поверхности</td><td></td><td>безопасность работы с продуктами</td></tr><tr><td>Г</td><td>Средства индивидуальной защиты</td><td>4</td><td>Создание комфортных зрительных условий</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин		поверхности		безопасность работы с продуктами	Г	Средства индивидуальной защиты	4	Создание комфортных зрительных условий																					
	поверхности		безопасность работы с продуктами																											
Г	Средства индивидуальной защиты	4	Создание комфортных зрительных условий																											
1338	Согласно санитарным правилам повар обязан использовать промаркированный инвентарь, инструменты и т.д. Установите соответствие между цветом разделочной доски и продуктом для нарезки. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td colspan="2">Цвет разделочной доски</td><td colspan="2">Продукт для нарезки</td></tr><tr><td>А</td><td>Красная</td><td>1</td><td>Хлеб</td></tr><tr><td>Б</td><td>Синяя</td><td>2</td><td>Овощи</td></tr><tr><td>В</td><td>Зеленая</td><td>3</td><td>Рыба</td></tr><tr><td>Г</td><td>Белая</td><td>4</td><td>Мясо</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Цвет разделочной доски		Продукт для нарезки		А	Красная	1	Хлеб	Б	Синяя	2	Овощи	В	Зеленая	3	Рыба	Г	Белая	4	Мясо	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Цвет разделочной доски		Продукт для нарезки																												
А	Красная	1	Хлеб																											
Б	Синяя	2	Овощи																											
В	Зеленая	3	Рыба																											
Г	Белая	4	Мясо																											
А	Б	В	Г																											
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ																														
1339	... – специализированное оборудование для выдерживания тестовых заготовок в определённых температурных и влажностных условиях перед выпечкой для подъёма теста. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин	Ответ:																												
1340	... – это кухонное оборудование для поддержания готовых блюд в горячем состоянии перед подачей на раздачу. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ																														
1341	Согласно требованиям к размещению и организации оборудования на рабочем месте повара следует соблюдать зонирование по видам обработок (сырые и готовые продукты отдельно), устанавливать оборудование на прочном основании. Важно учитывать требования по удаленности от стен, наличие свободных проходов, исправность заземления электрооборудования, хорошее освещение. Обоснуйте необходимость соблюдения требований к размещению оборудования на рабочем месте. Тип вопроса: открытый. Время выполнения: 7 мин	Ответ:																												

1342	Рабочие поверхности и инвентарь должны регулярно очищаться и дезинфицироваться: после каждой технологической операции, при переходе от обработки сырых продуктов к готовым, в конце смены. Например, разделочная доска для мяса моется после каждого использования, ножи дезинфицируются спиртовым раствором или ультрафиолетом. Обоснуйте необходимость санитарной обработки рабочей поверхности и инвентаря. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов (1 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
1343	Какие условия необходимо соблюдать при хранении кулинарных полуфабрикатов? 1) соблюдать температурный режим 2) использовать маркировку 3) хранить при комнатной температуре 4) хранить в закрытом виде <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
1344	Какие виды оборудования используются при приготовлении мясных полуфабрикатов? 1) мясорыхлитель (тендерайзер) 2) фаршемешалка 3) мясорубка 4) миксер <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа		
1345	Какая температура наиболее подходит для хранения охлажденных кулинарных полуфабрикатов из мяса? 1) +18°C 2) -18°C 3) +2...+6°C 4) 0°C <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	Ответ:
1346	Как правильно должна проводиться организация хранения сырых полуфабрикатов на производстве? 1) в открытой таре, на стеллажах 2) в холодильных камерах, при нужной температуре 3) на кухонном столе	Ответ:

	4) возле источников тепла <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
1347	... – это быстрое замораживание полуфабрикатов при очень низких температурах (от -30 до -40°C) для сохранения их качества и увеличения срока хранения. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1348	... – это период, в течение которого полуфабрикат сохраняет свои свойства и остаётся безопасным для употребления при соблюдении всех условий хранения. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1349	Согласно санитарных норм и правил необходимо соблюдать температурный режим при хранении кулинарных полуфабрикатов (+2...+6°C для охлаждённых, -18°C для замороженных полуфабрикатов). Обоснуйте необходимость соблюдения температурного режима при хранении кулинарных полуфабрикатов. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1350	Согласно санитарно-эпидемиологических правил в ПОП повар обязан проводить маркировку кулинарных полуфабрикатов. Указывается наименование, дата и время изготовления, срок хранения и т.д. Обоснуйте необходимость маркировки полуфабрикатов. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

ОПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров (2 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа				
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность						
1351	Установите последовательность операций при сушке овощей: 1. сушат 2. нарезают, бланшируют 3. моют 4. очищают от примесей, сортируют, калибруют Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				

1352	Установите последовательность операций в технологической схеме производства хлеба: 1. подготовка сырья 2. охлаждение и хранение 3. выпечка 4. приготовление теста, формование из него изделий <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ						
1353	... – это период или срок, на протяжении которого товар по органолептическим, физико-химическим, медико-биологическим и другим показателям при соблюдении условий хранения, определяет производитель для использования по назначению. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>	Ответ:				
1354	... – это совокупность характеристик пищевого продукта, которые определяют степень его способности обеспечивать стабильность состава и полезных свойств в течении срока хранения. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>	Ответ:				
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ <i>(высокий уровень сложности задания, задание открытого типа с развернутым ответом)</i>						
1355	Белки – наиболее сложные из азотосодержащих соединений, которые представляют очень важные части животных и растительных клеток. Молекулы белков построены из остатков аминокислот, их различают по аминокислотному составу. Поясните как вы понимаете простые и сложные белки. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	Ответ:				
1356	Крупы необходимо хранить в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, которые не имеют постороннего запаха, не заражены вредителями хлебных запасов. Укажите, какая температура, относительная влажность воздуха и оптимальный срок хранения круп должны быть. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	Ответ:				
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы						
1357	Способность товара сохранять потребительские качества при соблюдении определенных условий в течении определенного промежутка времени, установленного нормативным документом: А) усвояемость Б) сохраняемость В) качество Г) биологическая ценность	Ответ:				

	<i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 1-3 мин.</i>	
1358	При оценке качества овощей и плодов не принимают во внимание: А) форму, величину, окраску Б) свежесть, степень зрелости В) цену, количество Г) классификацию <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 1-3 мин.</i>	Ответ:

ОПЦ.03 Техническое оснащение и организация рабочего места (2 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
1359	Какие из перечисленных предметов относятся к основному кухонному инвентарю, инструменту повара? 1) разделочная доска 2) лопатка 3) пилочка для ногтей 4) кухонный нож <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
1360	Какое оборудование используют для тепловой обработки пищи? 1) пароконвектомат 2) холодильный шкаф 3) жарочный шкаф 4) плита <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа		
1361	Какое оборудование чаще всего используется для хранения скоропортящихся продуктов на рабочем месте повара? 1) пароконвектомат 2) холодильная камера 3) жарочный шкаф 4) стеллаж <i>Тип вопроса: комбинированный.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	Ответ:
1362	Какой элемент организации рабочего места повара способствует снижению риска перекрестного загрязнения продуктов? 1) использование цветовой маркировки разделочных досок 2) применение только одного ножа для всех продуктов	Ответ:

	3) хранение овощей и мяса вместе 4) использование общего контейнера для отходов <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
1363	... – это группа производственного оборудования (плиты, жарочные шкафы, пароконвектоматы), предназначенного для термической обработки продуктов. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1364	... – это оборудование для хранения и демонстрации охлаждённых продуктов или блюд при определённой температуре, поддерживающей их свежесть. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1365	В кондитерском цехе используют самое разнообразное оборудование, инвентарь и инструменты: просеиватели, тестомесильные машины, тестораскаточные, взбивальные, универсальный привод с комплектом сменных механизмов, венчики, лопатки и т.д. Объясните, почему при организации рабочего места кондитера важно наличие специализированного оборудования и инвентаря. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1366	При организации работы повара или кондитера мелкий инвентарь должен быть расположен в непосредственной близости к рабочей зоне, всегда на своих местах, рассортирован по назначению и часто используемым операциям. Обоснуйте необходимость соблюдения основных принципов хранения и расстановки мелкого инвентаря на рабочем месте <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

ОПЦ.03 Техническое оснащение и организация рабочего места (3 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
1367	Что важно учитывать при организации рабочего места повара или кондитера? 1) эргономичность 2) санитарное состояние 3) красочный дизайн посуды	Ответ:

	4) доступность оборудования и инвентаря <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>																													
1368	Какое оборудование помогает обеспечить правильное хранение сырья и готовой продукции? 1) пароконвектомат 2) холодильная камера 3) холодильная витрина 4) духовой шкаф <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
1369	При организации работы ПОП используются различные виды оборудования. Соотнесите вид оборудования и его назначение. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Вид оборудования</th><th colspan="2">Назначение</th></tr><tr><td>А</td><td>Пароконвектомат</td><td>1</td><td>Поддержание блюд в горячем состоянии</td></tr><tr><td>Б</td><td>Миксер</td><td>2</td><td>Автоматическое смешивание ингредиентов</td></tr><tr><td>В</td><td>Мармит</td><td>3</td><td>Тепловая обработка продуктов</td></tr><tr><td>Г</td><td>Холодильная камера</td><td>4</td><td>Охлаждение и хранение скоропортящихся продуктов</td></tr></table> <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Вид оборудования		Назначение		А	Пароконвектомат	1	Поддержание блюд в горячем состоянии	Б	Миксер	2	Автоматическое смешивание ингредиентов	В	Мармит	3	Тепловая обработка продуктов	Г	Холодильная камера	4	Охлаждение и хранение скоропортящихся продуктов	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Вид оборудования		Назначение																												
А	Пароконвектомат	1	Поддержание блюд в горячем состоянии																											
Б	Миксер	2	Автоматическое смешивание ингредиентов																											
В	Мармит	3	Тепловая обработка продуктов																											
Г	Холодильная камера	4	Охлаждение и хранение скоропортящихся продуктов																											
А	Б	В	Г																											
1370	При организации работы ПОП используются различные виды инвентаря, инструментов. Установите соответствие между названием инвентаря или инструмента и его назначением. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Инвентарь, инструмент</th><th colspan="2">Назначение</th></tr><tr><td>А</td><td>Венчик</td><td>1</td><td>Просеивание сыпучих продуктов</td></tr><tr><td>Б</td><td>Лопатка</td><td>2</td><td>Раскатывание теста</td></tr><tr><td>В</td><td>Скалка</td><td>3</td><td>Перевоорачивание продуктов</td></tr><tr><td>Г</td><td>Сито</td><td>4</td><td>Взбивание смесей</td></tr></table> <i>Тип вопроса: закрытый.</i>	Инвентарь, инструмент		Назначение		А	Венчик	1	Просеивание сыпучих продуктов	Б	Лопатка	2	Раскатывание теста	В	Скалка	3	Перевоорачивание продуктов	Г	Сито	4	Взбивание смесей	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Инвентарь, инструмент		Назначение																												
А	Венчик	1	Просеивание сыпучих продуктов																											
Б	Лопатка	2	Раскатывание теста																											
В	Скалка	3	Перевоорачивание продуктов																											
Г	Сито	4	Взбивание смесей																											
А	Б	В	Г																											

<i>Время выполнения: 7 мин</i>		
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
1371	... – это кухонный инвентарь из дерева или пластика, предназначенный для нарезки, подготовки различных видов продуктов (мяса, рыбы, овощей и др.). <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1372	... – это многофункциональное тепловое оборудование, сочетающее функции пара и конвекции, что позволяет готовить блюда быстрее, равномерно, с сохранением влаги и полезных свойств. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1373	Обоснуйте необходимость деления рабочего пространства повара на зоны (подготовки, термической обработки, выкладки и т.д.). <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1374	Объясните значение рациональной организации рабочего места повара или кондитера для повышения производительности труда и предотвращения несчастных случаев. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

УП.01.01 Учебная практика (2 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1375	В овощном цехе используют самое разнообразное оборудование, инвентарь и инструменты: овощечистительные машины, машины для нарезки овощей, универсальный привод с комплектом сменных механизмов, ножи, доски и т.д. Объясните, почему при организации рабочего места повара важно наличие специализированного оборудования и инвентаря. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	Ответ:
1376	При организации работы повара овощного цеха мелкий инвентарь должен быть расположен в непосредственной близости к рабочей зоне, всегда на своих местах, рассортирован по назначению и часто используемым операциям. Обоснуйте необходимость соблюдения основных принципов хранения и расстановки мелкого инвентаря на рабочем месте.	Ответ:

	<i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	

ПП.01.01 Производственная практика (2 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1377	В рыбном цехе используют самое разнообразное оборудование, инвентарь и инструменты: рыбоочистительные машины, универсальный привод с комплектом сменных механизмов, весы, ножи, доски и т.д. Объясните, почему при организации рабочего места повара важно наличие специализированного оборудования и инвентаря. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	Ответ:
1378	При организации работы повара рыбного цеха мелкий инвентарь должен быть расположен в непосредственной близости к рабочей зоне, всегда на своих местах, рассортирован по назначению и часто используемым операциям. Обоснуйте необходимость соблюдения основных принципов хранения и расстановки мелкого инвентаря на рабочем месте. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	Ответ:

ОПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров (3 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
1379	Оценка доброкачественности живой рыбы производится по следующим признакам: А) в жабрах имеется обильная слизь Б) глаза тусклые В) плавает, энергично бьется, не имеет повреждений Г) чешуя чистая, без загрязнений <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 1-3 мин.</i>	Ответ:
1380	Какие показатели относятся к показателям качества шоколада: А) сертификация Б) классификация В) форма правильная, гладкая, блестящая Г) поверхность, вкус и запах выраженные Д) цвет от светлого до темно-коричневого, консистенция твердая <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 1-3 мин.</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		

1381	Качество колбасных изделий должно соответствовать следующим показателям: А) поверхность липкая, наплыв фарша Б) чистая, сухая поверхность, без повреждений оболочки В) на разрезе серые пятна и пустоты Г) консистенция упругая, плотная <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 1-3 мин.</i>	Ответ:				
1382	Высушенная смесь яйца: А) омлет Б) яичный порошок В) меланж Г) отварное яйцо <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 1-3 мин.</i>	Ответ:				
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность						
1383	Установите последовательность производства черного чая: 1. скрученные листья сушат в потоке горячего воздуха до черной окраски листьев 2. процесс ферментации, окраска листьев красная 3. подсушивают, на специальном оборудовании скручивают в трубочки 4. собирают молодые листья и флешы, которые направляют на производство <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				
1384	Установите последовательность этапов производства натуральных рыбных консервов: 1. охлаждение 2. укладывание в банки, добавление соли 3. подготовка сырья 4. герметичное закрывание банок и стерилизация <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность						
1385	Установите общие операции для производства колбасных изделий: 1. Обжарка, варка, копчение, сушка 2. Наполнение оболочек фаршем, вязка батонов колбас 3. Измельчение, посол, приготовление фарша 4. Подготовка сырья (обвалка, жиловка, сортировка) <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				
1386	Установите последовательность операций по производству сметаны: 1. фасовка 2. поготовка сырья, нормализация сливок 3. пастеризация, гомогенизация	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:				

	4. охлаждение																																
	Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.																																
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																																	
1387	Установите соответствие названия меда и его цвета: <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th colspan="2">Названия меда</th> <th colspan="2">Цвет</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>А</td> <td>Липовый</td> <td>1</td> <td>Темно желтый</td> </tr> <tr> <td>Б</td> <td>Гречишный</td> <td>2</td> <td>Светло желтый</td> </tr> <tr> <td>В</td> <td>Акациевый</td> <td>3</td> <td>Зеленый</td> </tr> <tr> <td>Г</td> <td>Падевый</td> <td>4</td> <td>Белый</td> </tr> </tbody> </table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.		Названия меда		Цвет		А	Липовый	1	Темно желтый	Б	Гречишный	2	Светло желтый	В	Акациевый	3	Зеленый	Г	Падевый	4	Белый	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>А</th> <th>Б</th> <th>В</th> <th>Г</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>			А	Б	В	Г				
Названия меда		Цвет																															
А	Липовый	1	Темно желтый																														
Б	Гречишный	2	Светло желтый																														
В	Акациевый	3	Зеленый																														
Г	Падевый	4	Белый																														
А	Б	В	Г																														
1388	Установите соответствие групп пряностей их видам: <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th colspan="2">Группы</th> <th colspan="2">Виды</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>А</td> <td>Плодовая</td> <td>1</td> <td>Горчица</td> </tr> <tr> <td>Б</td> <td>Семенная</td> <td>2</td> <td>Гвоздика</td> </tr> <tr> <td>В</td> <td>Цветочная</td> <td>3</td> <td>Имбирь</td> </tr> <tr> <td>Г</td> <td>Корневые</td> <td>4</td> <td>Перец душистый</td> </tr> </tbody> </table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.		Группы		Виды		А	Плодовая	1	Горчица	Б	Семенная	2	Гвоздика	В	Цветочная	3	Имбирь	Г	Корневые	4	Перец душистый	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>А</th> <th>Б</th> <th>В</th> <th>Г</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>			А	Б	В	Г				
Группы		Виды																															
А	Плодовая	1	Горчица																														
Б	Семенная	2	Гвоздика																														
В	Цветочная	3	Имбирь																														
Г	Корневые	4	Перец душистый																														
А	Б	В	Г																														
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																																	
1389	Установите соответствие категорий столовых яиц в зависимости от массы: <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th colspan="2">Категории</th> <th colspan="2">Масса</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>А</td> <td>Отборная</td> <td>1</td> <td>35—44,9</td> </tr> <tr> <td>Б</td> <td>Первая</td> <td>2</td> <td>45—54,9</td> </tr> <tr> <td>В</td> <td>Вторая</td> <td>3</td> <td>55—64,9</td> </tr> <tr> <td>Г</td> <td>Третья</td> <td>4</td> <td>65—74,9</td> </tr> </tbody> </table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.		Категории		Масса		А	Отборная	1	35—44,9	Б	Первая	2	45—54,9	В	Вторая	3	55—64,9	Г	Третья	4	65—74,9	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>А</th> <th>Б</th> <th>В</th> <th>Г</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>			А	Б	В	Г				
Категории		Масса																															
А	Отборная	1	35—44,9																														
Б	Первая	2	45—54,9																														
В	Вторая	3	55—64,9																														
Г	Третья	4	65—74,9																														
А	Б	В	Г																														
1390	Установите соответствие групп товаров наименованиям продуктов: <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th colspan="2">Группы товаров</th> <th colspan="2">Наименование продуктов</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>А</td> <td>Фруктово-ягодные изделия</td> <td>1</td> <td>Леденцовая</td> </tr> <tr> <td>Б</td> <td>Мучные кондитерские изделия</td> <td>2</td> <td>Грильяж, ассорти</td> </tr> <tr> <td>В</td> <td>Карамельные изделия</td> <td>3</td> <td>Пряники, печенье</td> </tr> <tr> <td>Г</td> <td>Конфеты</td> <td>4</td> <td>Зефир, пастила</td> </tr> </tbody> </table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.		Группы товаров		Наименование продуктов		А	Фруктово-ягодные изделия	1	Леденцовая	Б	Мучные кондитерские изделия	2	Грильяж, ассорти	В	Карамельные изделия	3	Пряники, печенье	Г	Конфеты	4	Зефир, пастила	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>А</th> <th>Б</th> <th>В</th> <th>Г</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>			А	Б	В	Г				
Группы товаров		Наименование продуктов																															
А	Фруктово-ягодные изделия	1	Леденцовая																														
Б	Мучные кондитерские изделия	2	Грильяж, ассорти																														
В	Карамельные изделия	3	Пряники, печенье																														
Г	Конфеты	4	Зефир, пастила																														
А	Б	В	Г																														
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ																																	
1391	... – это изделия из мяса и мясопродуктов с добавлением овощей, круп, макаронных изделий, специй, герметично укупоренные в металлические или		Ответ:																														

	стеклянные банки, подвергнутые стерилизации, пастеризации. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>	
1392	... – это продукты растительного происхождения, содержащие большое количество ароматических или специфических веществ. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1393	Показатели качества молока питьевого указаны в ГОСТ Р 52090–2003: внешний вид–непрозрачная жидкость, для жирных продуктов незначительный отстой жира, консистенция жидкая однородная, не тягучая, без хлопьев белка. Укажите остальные показатели качества органолептического метода определения качества. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	Ответ:
1394	Согласно ГОСТ 31452-2012 – у этого продукта однородная в меру густая масса по консистенции с глянцевой поверхностью, без крупинок жира и белка, вкус и запах молочнокислые, без посторонних привкусов и запахов, цвет белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Определите название продукта и процент жирности выпускаемой продукции производством. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 5-10 мин.</i>	Ответ:

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
1395	Какие условия хранения необходимо соблюдать для охлаждённых рыбных полуфабрикатов? 1) температура хранения от +2 до +6°C 2) хранение при температуре выше +10°C 3) использование ёмкостей с крышками 4) прямой контакт с открытым воздухом <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
1396	Какие методы термической обработки используют для доведения полуфабрикатов до готовности?	Ответ:

	1) жарка 2) варка 3) маринование 4) запекание <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа		
1397	Какая упаковка лучше всего подходит для длительного хранения мясных полуфабрикатов в морозильной камере? 1) пергаментная бумага 2) лоток без крышки 3) вакуумная упаковка 5) бумажный пакет <i>Тип вопроса: комбинированный.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	Ответ:
1398	Какой способ охлаждения полуфабрикатов наиболее эффективен для предотвращения развития микроорганизмов? 1) постепенное остывание при комнатной температуре 2) быстрое охлаждение в холодильной камере 3) охлаждение на открытом воздухе 4) выдержка на столе под крышкой <i>Тип вопроса: комбинированный.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
1399	... – это размещение продукта в специальную тару, обеспечивающую его защиту от внешних факторов, порчи и загрязнения при хранении и транспортировке. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1400	... – это определение качества продукта с помощью органов чувств: внешнего вида, запаха, вкуса и консистенции. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1401	Согласно технологии приготовления п/ф, необходимо соблюдать санитарные нормы и правила во время основных этапов приготовления: подготовка сырья, разделка и порционирование, измельчение или формовка, панировка (если требуется), упаковка и маркировка, хранение и т.д. Обоснуйте необходимость соблюдения санитарных норм на всех этапах приготовления полуфабрикатов. <i>Тип вопроса: открытый.</i>	Ответ:

	<i>Время выполнения: 7 мин</i>	
1402	Организация производственного процесса при изготовлении и хранении рыбных полуфабрикатов включает приём и сортировку сырья, разделку, удаление костей, нарезку, формовку, маркировку, охлаждение или заморозку, хранение в герметичной упаковке при температуре +2...+6°C (охлаждённые) или –18°C (замороженные) и т.д. Обоснуйте, почему важно соблюдать последовательность технологических операций и санитарные требования. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

УП.01.01 Учебная практика

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1403	На предприятие общественного питания поступили томаты в вакуумной упаковке. В упаковке есть раздавленные томаты. Как вы поступите в данном случае? Как раздавленные томаты можно использовать в кулинарии? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	Ответ:
1404	На предприятие общественного питания поступил сульфитированный картофель. Как вы подготовите к тепловой обработке? С какой целью производится сульфитация картофеля? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	Ответ:

ПП.01.01 Производственная практика

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1405	Вам предстоит приготовить картофель фри. Предложите формы нарезки картофеля. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	Ответ:
1406	Вам предстоит приготовить картофель фри. Как вы проверите готовность фритюрного жира? Что произойдет, если жарить картофель в недостаточно нагретом жире? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	Ответ:

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных

изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

УП.01.01 Учебная практика

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1407	При тепловой обработке произошла деформация кусков рыбы. какие приёмы в технологическом процессе упущены? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	Ответ:
1408	Котлетная масса из рыбы получилась слишком вязкой. Ваши действия? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	Ответ:

ПП.01.01 Производственная практика

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1409	Назовите роль хлеба в котлетной массе. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	Ответ:
1410	Каким способом обрабатывают рыбу для приготовления котлетной массы? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	Ответ:

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

УП.01.01 Учебная практика

Номер задания	Текст задания				Поле для ответа											
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																
1411	Установите соответствие между наименованием полуфабриката и частью туши, из которой приготовлен полуфабрикат.:					Ответ: Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>A</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>			A	Б	В	Г				
	A	Б	В	Г												
	Наименование полуфабриката		Часть туши, из которой приготавливается полуфабрикат													
A	Бифштекс	1	покрэмка, лопаточная и подлопаточная части													
B	Говядина духовая	2	толстый и тонкий край													

	<table><tr><td>В</td><td>Антрекот</td><td>3</td><td>вырезка</td></tr><tr><td>Г</td><td>Гуляш</td><td>4</td><td>боковая и наружная части</td></tr></table>	В	Антрекот	3	вырезка	Г	Гуляш	4	боковая и наружная части																					
В	Антрекот	3	вырезка																											
Г	Гуляш	4	боковая и наружная части																											
	Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.																													
1412	Установите соответствие между наименованием полуфабриката и частью туши, из которой приготовлен полуфабрикат: <table><tr><td colspan="2">Наименование полуфабриката</td><td colspan="2">Часть туши, из которой приготавливается полуфабрикат</td></tr><tr><td>А</td><td>Шницель</td><td>1</td><td>Корейка</td></tr><tr><td>Б</td><td>Баранина духовая</td><td>2</td><td>Тазобедренная часть</td></tr><tr><td>В</td><td>Котлеты натуральные</td><td>3</td><td>Шея</td></tr><tr><td>Г</td><td>Свинина духовая</td><td>4</td><td>Лопаточная часть</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Наименование полуфабриката		Часть туши, из которой приготавливается полуфабрикат		А	Шницель	1	Корейка	Б	Баранина духовая	2	Тазобедренная часть	В	Котлеты натуральные	3	Шея	Г	Свинина духовая	4	Лопаточная часть	Ответ: Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Наименование полуфабриката		Часть туши, из которой приготавливается полуфабрикат																												
А	Шницель	1	Корейка																											
Б	Баранина духовая	2	Тазобедренная часть																											
В	Котлеты натуральные	3	Шея																											
Г	Свинина духовая	4	Лопаточная часть																											
А	Б	В	Г																											

ПП.01.01 Производственная практика

Номер задания	Текст задания				Поле для ответа				
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие									
1413	Установите соответствие между наименованием полуфабриката и характеристикой части мяса:					Ответ: Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:			
	Наименование полуфабриката		Характеристика части мяса						
	А	вырезка	1	пласт мякоти прямоугольной формы, с наружной стороны покрыт блестящим сухожилием; без мышц и сухожилий, прилегающих непосредственно к позвоночнику		А	Б	В	Г
	Б	верхняя часть	2	крупные мышцы квадратно-плоской формы					
	В	боковая часть	3	мякоть округлой формы, у которой удалены грубые сухожилия					
	Г	толстый край	4	мышца, покрытая блестящим сухожилием					
		Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.							
1414	Установите соответствие между наименованием полуфабриката и характеристикой части мяса:					Ответ: Запишите выбранные цифры под соответствующими			
	Наименование		Характеристика части мяса						

	полуфабриката			
	А	покромка	1	мякоть задней ноги без жилистого мяса
	Б	тазобедренная часть	2	реберная часть мякоти с реберными костями, без грудной кости и пашины
	В	грудинка	3	мякоть, снятая одним пластом с шейной части свинины
	Г	шея	4	пласт мяса прямоугольной формы

Тип вопроса: закрытый.
Время выполнения: 3-5 мин.

буквами:

А	Б	В	Г

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (3 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
1415	Какие требования предъявляются к оформлению и презентации горячих блюд на предприятиях общественного питания? 1) соблюдение температуры подачи 2) украшение свежей зеленью 3) использование несъедобного декора 4) аккуратность выкладки на тарелке Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин	Ответ:
1416	Какие санитарные требования должны соблюдаться при приготовлении горячих блюд? 1) использование чистого инвентаря 2) тщательная обработка сырья 3) хранение готовых блюд при комнатной температуре 4) соблюдение личной гигиены персонала Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин	
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа		
1417	Какой признак свидетельствует о хорошем качестве жареной рыбы? 1) мягкая кожа 2) золотистая, хрустящая корочка	Ответ:

	3) сырая серединка 4) сухая структура мякоти <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	
1418	Что необходимо соблюдать при презентации горячих блюд гостю? 1) подача в холодной посуде 2) использование случайно подобранных украшений 3) эстетику выкладки и правильную температуру подачи 4) заполнение тарелки до краёв <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
1419	... – это способ тепловой обработки продуктов в духовом или жарочном шкафу при высокой температуре с образованием румяной корочки. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1420	... – это способ нарезки продуктов тонкой соломкой; также — запечённая горячая закуска из нарезанных овощей, грибов, курицы в соусе. Запекают и подают обычно в кокотницах с папильотками. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1421	Согласно правилам подбора гарниров к различным видам блюд из рыбы к речной рыбе подходят отварные овощи, к морской — рис или картофель, для жирной рыбы используют легкие овощные гарниры. Обоснуйте необходимость соблюдения правил подбора гарниров к рыбным блюдам. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1422	Согласно правилам подбора соусов к горячим блюдам важно учитывать совместимость главного блюда и соуса при презентации горячих кулинарных изделий. Примеры: мясо — перечный или грибной соус; рыба — сливочный или лимонный; овощи — томатный или сметанный соус. Обоснуйте необходимость соблюдения этого правила. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

УП.02.01 Учебная практика (3 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
1423	При организации работы повар в горячем цеху применяет различные виды тепловой обработки. Установите соответствие между блюдом и способом тепловой обработки. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Блюдо</th><th colspan="2">Способ тепловой обработки</th></tr><tr><td>А</td><td>Борщ</td><td>1</td><td>Жарка</td></tr><tr><td>Б</td><td>Котлета натуральная</td><td>2</td><td>Гриль</td></tr><tr><td>В</td><td>Овощное рагу</td><td>3</td><td>Варка</td></tr><tr><td>Г</td><td>Рыбный стейк</td><td>4</td><td>Тушение</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Блюдо		Способ тепловой обработки		А	Борщ	1	Жарка	Б	Котлета натуральная	2	Гриль	В	Овощное рагу	3	Варка	Г	Рыбный стейк	4	Тушение	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Блюдо		Способ тепловой обработки																												
А	Борщ	1	Жарка																											
Б	Котлета натуральная	2	Гриль																											
В	Овощное рагу	3	Варка																											
Г	Рыбный стейк	4	Тушение																											
А	Б	В	Г																											
1424	При работе повар в горячем цеху использует различные продукты. Установите соответствие между наименованием блюда и основным используемым продуктом. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Блюдо</th><th colspan="2">Основной продукт</th></tr><tr><td>А</td><td>Рыбные котлеты</td><td>1</td><td>Кабачки</td></tr><tr><td>Б</td><td>Плов</td><td>2</td><td>Говядина</td></tr><tr><td>В</td><td>Шницель</td><td>3</td><td>Рис</td></tr><tr><td>Г</td><td>Кабачковая икра</td><td>4</td><td>Рыба</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый Время выполнения: 7 мин	Блюдо		Основной продукт		А	Рыбные котлеты	1	Кабачки	Б	Плов	2	Говядина	В	Шницель	3	Рис	Г	Кабачковая икра	4	Рыба	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Блюдо		Основной продукт																												
А	Рыбные котлеты	1	Кабачки																											
Б	Плов	2	Говядина																											
В	Шницель	3	Рис																											
Г	Кабачковая икра	4	Рыба																											
А	Б	В	Г																											

ПП.02.01 Производственная практика (4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1425	Вам предстоит отварить зеленый горошек. Какие условия вы будете соблюдать при варке? Что произойдет при несоблюдении этих условий? Ответ обоснуйте. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	Ответ:
1426	На предприятие общественного питания поступили замороженные овощи (быстрой заморозки). Вам предстоит приготовить из этих овощей отварное блюдо. Как вы поступите, чтобы при варке максимально сохранить пищевую ценность овощей? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	Ответ:

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

УП.02.01 Учебная практика (3 семестр)

Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие													
1427	Для приготовления первых блюд и соусов повар в горячем цеху использует различные виды бульонов и отваров. Установите соответствие между этапом приготовления бульона и его назначением. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:			Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>A</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>		A	Б	В	Г				
						A	Б	В	Г				
						Блюдо		Способ тепловой обработки					
						A	Заливка холодной водой	1	Получение чистого бульона				
	Б	Снятие пены при закипании	2	Удаление лишних веществ и мутности									
	В		Процеживание		3	Усиление аромата							
	Г		Добавление специй		4	Равномерное выделение экстрактивных веществ							
	Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин												
	1428	При работе повар в горячем цеху использует различные бульоны. Соотнесите тип бульона с характерной особенностью его внешнего вида. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:			Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>A</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>		A	Б	В	Г			
A							Б	В	Г				
Бульон							Внешний вид						
A							Прозрачный бульон	1	Имеет ярко выраженный цвет				
Б		Концентрированный бульон	2	Обладает слегка желтоватым оттенком									
В		Осветленный бульон		3	Прозрачен и не содержит примесей								
Г		Овощной отвар		4	Имеет насыщенный аромат и вкус								
Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин													

ПП.02.01 Производственная практика (4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
1429	Для приготовления блюд повар в горячем цеху использует различные виды бульонов и отваров. Установите соответствие между этапом приготовления бульона и его назначением. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Этап приготовления</th><th colspan="2">Назначение</th></tr><tr><td>А</td><td>Процеживание бульона</td><td>1</td><td>Сохранение вкусовых качеств и аромата</td></tr><tr><td>Б</td><td>Быстрое охлаждение после варки</td><td>2</td><td>Предотвращение попадания остатков в готовый продукт</td></tr><tr><td>В</td><td>Хранение в закрытой посуде</td><td>3</td><td>Доведение до безопасной температуры подачи</td></tr><tr><td>Г</td><td>Подогрев перед использованием</td><td>4</td><td>Снижение риска развития микрофлоры</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Этап приготовления		Назначение		А	Процеживание бульона	1	Сохранение вкусовых качеств и аромата	Б	Быстрое охлаждение после варки	2	Предотвращение попадания остатков в готовый продукт	В	Хранение в закрытой посуде	3	Доведение до безопасной температуры подачи	Г	Подогрев перед использованием	4	Снижение риска развития микрофлоры	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Этап приготовления		Назначение																												
А	Процеживание бульона	1	Сохранение вкусовых качеств и аромата																											
Б	Быстрое охлаждение после варки	2	Предотвращение попадания остатков в готовый продукт																											
В	Хранение в закрытой посуде	3	Доведение до безопасной температуры подачи																											
Г	Подогрев перед использованием	4	Снижение риска развития микрофлоры																											
А	Б	В	Г																											
1430	При работе повар в горячем цеху использует различные бульоны. Соотнесите требования к хранению бульона с их целью. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Требования к хранению</th><th colspan="2">Цель</th></tr><tr><td>А</td><td>Хранение в закрытой посуде</td><td>1</td><td>Предотвращение порчи</td></tr><tr><td>Б</td><td>Быстрое охлаждение</td><td>2</td><td>Сохранение вкусов и аромата</td></tr><tr><td>В</td><td>Хранение при температуре +2...+6°C</td><td>3</td><td>Снижение риска развития бактерий</td></tr><tr><td>Г</td><td>Процеживание перед хранением</td><td>4</td><td>Предотвращение случайного попадания костей и остатка</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Требования к хранению		Цель		А	Хранение в закрытой посуде	1	Предотвращение порчи	Б	Быстрое охлаждение	2	Сохранение вкусов и аромата	В	Хранение при температуре +2...+6°C	3	Снижение риска развития бактерий	Г	Процеживание перед хранением	4	Предотвращение случайного попадания костей и остатка	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Требования к хранению		Цель																												
А	Хранение в закрытой посуде	1	Предотвращение порчи																											
Б	Быстрое охлаждение	2	Сохранение вкусов и аромата																											
В	Хранение при температуре +2...+6°C	3	Снижение риска развития бактерий																											
Г	Процеживание перед хранением	4	Предотвращение случайного попадания костей и остатка																											
А	Б	В	Г																											

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (3 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
1431	Какие требования предъявляются к качеству соусов для горячих блюд? 1) однородная консистенция 2) прозрачность 3) соответствие вкуса основному блюду 4) использование искусственных красителей <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
1432	Какие правила подачи горячих закусок должны соблюдаться на предприятиях общественного питания? 1) подача в заранее подогретой посуде 2) соблюдение аккуратности и эстетики 3) подача с холодным соусом 4) украшение блюда свежей зеленью <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа		
1433	Какой способ тепловой обработки чаще всего используется для приготовления картофельного пюре? 1) жарка 2) варка 3) гриль 4) сушка <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	Ответ:
1434	Какой основной признак характеризует правильно приготовленный бульон? 1) мутная консистенция 2) прозрачность 3) острый запах 4) сладковатый вкус <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
1435	... – блюдо из маринованных кусочков мяса, нанизанных на шпажки или шампуры и жареных на открытом огне или углях. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

1436	... – небольшие шарики (массой 10-18 граммов) из мясного, рыбного или куриного фарша, варёные или жареные, обычно подаются с бульоном, супом или соусом. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1437	Для презентации горячих блюд используют свежую зелень, яркие овощи, ломтики лимона, фризье, оригинальную подачу гарнира и т.д. Важно соблюдать баланс – украшения должны сочетаться с основным продуктом и быть съедобными. Обоснуйте необходимость украшения горячих блюд и кулинарных изделий при их презентации. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1438	Для приготовления стейка из сёмги на гриле стейк маринуется для аромата и сочности, затем выкладывается на разогретый гриль. Рыбу важно не пересушить, поэтому жарят по времени, переворачивая один раз. Обоснуйте необходимость соблюдения последовательности действий технологического процесса приготовления блюда. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

УП.02.01 Учебная практика (3 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
1439	Для приготовления первых блюд повар использует различную жидкую основу: бульоны, отвары, кисломолочные продукты, квас и т.д. Соотнесите вид супа и используемую жидкую основу. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Вид супа</th><th colspan="2">Жидкая основа</th></tr><tr><td>А</td><td>Борщ</td><td>1</td><td>На рыбном бульоне</td></tr><tr><td>Б</td><td>Уха</td><td>2</td><td>На мясном бульоне</td></tr><tr><td>В</td><td>Окрошка</td><td>3</td><td>На овощном или грибном отваре</td></tr><tr><td>Г</td><td>Суп-пюре из грибов</td><td>4</td><td>На квасе</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Вид супа		Жидкая основа		А	Борщ	1	На рыбном бульоне	Б	Уха	2	На мясном бульоне	В	Окрошка	3	На овощном или грибном отваре	Г	Суп-пюре из грибов	4	На квасе	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Вид супа		Жидкая основа																												
А	Борщ	1	На рыбном бульоне																											
Б	Уха	2	На мясном бульоне																											
В	Окрошка	3	На овощном или грибном отваре																											
Г	Суп-пюре из грибов	4	На квасе																											
А	Б	В	Г																											
1440	Все горячие супы имеют особенности в рецептуре и	Запишите выбранные цифры																												

	технологии приготовления. Установите соответствие между супом и его характерной особенностью. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:				под соответствующими буквами:			

Суп		Характерная особенность	
А	Харчо	1	Кисло-сладкий вкус
Б	Щавелевый	2	Пряный с томатом и мясом
В	Солянка	3	Легкий, прозрачный, с домашней лапшой
Г	Куриный суп с лапшой	4	Большое количество мясных и копченых продуктов

Тип вопроса: закрытый.
Время выполнения: 7 мин

ПП.02.01 Производственная практика (4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
1441	В горячем цехе повар готовит различные первые блюда. Установите соответствие между действием и его целью в процессе приготовления супа. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Действие</th><th colspan="2">Цель</th></tr><tr><td>А</td><td>Процеживание бульона</td><td>1</td><td>Яркий вкус и аромат</td></tr><tr><td>Б</td><td>Последовательная закладка овощей</td><td>2</td><td>Сохранение прозрачности</td></tr><tr><td>В</td><td>Снятие пены при закипании</td><td>3</td><td>Равномерная готовность компонентов</td></tr><tr><td>Г</td><td>Добавление специй в конце варки</td><td>4</td><td>Удаление примесей и остатков</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Действие		Цель		А	Процеживание бульона	1	Яркий вкус и аромат	Б	Последовательная закладка овощей	2	Сохранение прозрачности	В	Снятие пены при закипании	3	Равномерная готовность компонентов	Г	Добавление специй в конце варки	4	Удаление примесей и остатков	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Действие		Цель																												
А	Процеживание бульона	1	Яркий вкус и аромат																											
Б	Последовательная закладка овощей	2	Сохранение прозрачности																											
В	Снятие пены при закипании	3	Равномерная готовность компонентов																											
Г	Добавление специй в конце варки	4	Удаление примесей и остатков																											
А	Б	В	Г																											
1442	Все горячие супы имеют особенности в рецептуре и технологии приготовления. Соотнесите действие и его цель в процессе приготовления и оформления супа. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г																								
А	Б	В	Г																											

столбца:			
Действие		Цель	
А	Добавление зелени	1	Для мягкости вкуса и нежной текстуры
Б	Ввод сливок в крем-суп	2	Для украшения и добавления витаминов
В	Подача со свежим хлебом	3	Для аромата и сливочно-солёного оттенка
Г	Посыпка тертым сыром	4	Для сытности и традиционности
Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин			

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

УП.02.01 Учебная практика (3 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
1443	Для приготовления горячих соусов повар использует различные продукты. Соотнесите вид горячего соуса и его основную составляющую. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Вид соуса</th><th colspan="2">Основная составляющая</th></tr><tr><td>А</td><td>Бешамель</td><td>1</td><td>Мясной бульон</td></tr><tr><td>Б</td><td>Демиглас</td><td>2</td><td>Помидоры</td></tr><tr><td>В</td><td>Грибной</td><td>3</td><td>Молоко</td></tr><tr><td>Г</td><td>Томатный</td><td>4</td><td>Грибы</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Вид соуса		Основная составляющая		А	Бешамель	1	Мясной бульон	Б	Демиглас	2	Помидоры	В	Грибной	3	Молоко	Г	Томатный	4	Грибы	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Вид соуса		Основная составляющая																												
А	Бешамель	1	Мясной бульон																											
Б	Демиглас	2	Помидоры																											
В	Грибной	3	Молоко																											
Г	Томатный	4	Грибы																											
А	Б	В	Г																											
1444	Все горячие соусы имеют особенности в рецептуре и технологии приготовления. Соотнесите метод хранения и его основную цель для горячих соусов. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Метод хранения</th><th colspan="2">Цель</th></tr><tr><td>А</td><td>Хранение на мармите (в термосе)</td><td>1</td><td>Предотвращение образования пленки или комков</td></tr><tr><td>Б</td><td>Быстрое охлаждение и</td><td>2</td><td>Сохранение оптимальной</td></tr></table>	Метод хранения		Цель		А	Хранение на мармите (в термосе)	1	Предотвращение образования пленки или комков	Б	Быстрое охлаждение и	2	Сохранение оптимальной	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г												
Метод хранения		Цель																												
А	Хранение на мармите (в термосе)	1	Предотвращение образования пленки или комков																											
Б	Быстрое охлаждение и	2	Сохранение оптимальной																											
А	Б	В	Г																											

		хранение в холодильнике		температуры	
	В	Маркировка емкости с соусом	3	Обеспечение контроля сроков хранения	
	Г	Постоянное помешивание при подогреве	4	Предотвращение развития микрофлоры	
Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин					

ПП.02.01 Производственная практика (4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
1445	Для приготовления горячих соусов повар должен соблюдать технологию приготовления и хранения. Соотнесите основную ошибку при хранении горячих соусов с возможным последствием. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Ошибка</th><th colspan="2">Последствие</th></tr><tr><td>А</td><td>Несвоевременное охлаждение</td><td>1</td><td>Образование плёнки и изменение вкуса</td></tr><tr><td>Б</td><td>Оставление на открытом воздухе</td><td>2</td><td>Рост бактерий и уменьшение срока хранения</td></tr><tr><td>В</td><td>Перегрев при повторном нагреве</td><td>3</td><td>Трудности контроля срока годности</td></tr><tr><td>Г</td><td>Хранение без маркировки</td><td>4</td><td>Свертывание, ухудшение консистенции</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Ошибка		Последствие		А	Несвоевременное охлаждение	1	Образование плёнки и изменение вкуса	Б	Оставление на открытом воздухе	2	Рост бактерий и уменьшение срока хранения	В	Перегрев при повторном нагреве	3	Трудности контроля срока годности	Г	Хранение без маркировки	4	Свертывание, ухудшение консистенции	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Ошибка		Последствие																												
А	Несвоевременное охлаждение	1	Образование плёнки и изменение вкуса																											
Б	Оставление на открытом воздухе	2	Рост бактерий и уменьшение срока хранения																											
В	Перегрев при повторном нагреве	3	Трудности контроля срока годности																											
Г	Хранение без маркировки	4	Свертывание, ухудшение консистенции																											
А	Б	В	Г																											
1446	Соусы улучшают вкус и аромат готовых блюд, придают им сочность, повышают пищевую ценность и дополняют химический состав. Соотнесите вид горячего соуса и его кулинарное назначение. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Метод хранения</th><th colspan="2">Цель</th></tr><tr><td>А</td><td>Соус бешамель</td><td>1</td><td>К мясным блюдам</td></tr><tr><td>Б</td><td>Соус демиглас</td><td>2</td><td>К овощным и крупяным блюдам</td></tr><tr><td>В</td><td>Соус грибной</td><td>3</td><td>К запеканкам, лазанье</td></tr><tr><td>Г</td><td>Соус томатный</td><td>4</td><td>К овощам и рыбным блюдам</td></tr></table>	Метод хранения		Цель		А	Соус бешамель	1	К мясным блюдам	Б	Соус демиглас	2	К овощным и крупяным блюдам	В	Соус грибной	3	К запеканкам, лазанье	Г	Соус томатный	4	К овощам и рыбным блюдам	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Метод хранения		Цель																												
А	Соус бешамель	1	К мясным блюдам																											
Б	Соус демиглас	2	К овощным и крупяным блюдам																											
В	Соус грибной	3	К запеканкам, лазанье																											
Г	Соус томатный	4	К овощам и рыбным блюдам																											
А	Б	В	Г																											

	Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

УП.02.01 Учебная практика (3 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
1447	Для приготовления горячих блюд из круп повара используют различное количество жидкости. Установите соответствие между способом кулинарной обработки круп и желаемым результатом. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Обработка</th><th colspan="2">Результат</th></tr><tr><td>А</td><td>Варка в малом количестве воды</td><td>1</td><td>Рассыпчатая консистенция</td></tr><tr><td>Б</td><td>Варка в большом количестве воды</td><td>2</td><td>Сочетание с гарниром</td></tr><tr><td>В</td><td>Тушение с овощами</td><td>3</td><td>Вязкая, однородная масса</td></tr><tr><td>Г</td><td>Запекание в духовке</td><td>4</td><td>Корочка и мягкость внутри</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Обработка		Результат		А	Варка в малом количестве воды	1	Рассыпчатая консистенция	Б	Варка в большом количестве воды	2	Сочетание с гарниром	В	Тушение с овощами	3	Вязкая, однородная масса	Г	Запекание в духовке	4	Корочка и мягкость внутри	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Обработка		Результат																												
А	Варка в малом количестве воды	1	Рассыпчатая консистенция																											
Б	Варка в большом количестве воды	2	Сочетание с гарниром																											
В	Тушение с овощами	3	Вязкая, однородная масса																											
Г	Запекание в духовке	4	Корочка и мягкость внутри																											
А	Б	В	Г																											
1448	Горячие блюда из бобовых имеют особенности в рецептуре и технологии приготовления. Соотнесите прием приготовления и предполагаемый результат для блюд из бобовых. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Прием</th><th colspan="2">Результат</th></tr><tr><td>А</td><td>Варка на медленном огне</td><td>1</td><td>Приятный аромат и вкус</td></tr><tr><td>Б</td><td>Припускание с овощами</td><td>2</td><td>Нежная однородная структура</td></tr><tr><td>В</td><td>Измельчение до пюре</td><td>3</td><td>Сохранение формы и целостности</td></tr><tr><td>Г</td><td>Добавление пряных трав</td><td>4</td><td>Сочетание вкусовых оттенков</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Прием		Результат		А	Варка на медленном огне	1	Приятный аромат и вкус	Б	Припускание с овощами	2	Нежная однородная структура	В	Измельчение до пюре	3	Сохранение формы и целостности	Г	Добавление пряных трав	4	Сочетание вкусовых оттенков	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Прием		Результат																												
А	Варка на медленном огне	1	Приятный аромат и вкус																											
Б	Припускание с овощами	2	Нежная однородная структура																											
В	Измельчение до пюре	3	Сохранение формы и целостности																											
Г	Добавление пряных трав	4	Сочетание вкусовых оттенков																											
А	Б	В	Г																											

ПП.02.01 Производственная практика (4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
1449	Для приготовления горячих блюд из овощей повара используют различные виды тепловой обработки. Установите соответствие между способом обработки и овощным блюдом. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Обработка</th><th colspan="2">Блюдо</th></tr><tr><td>А</td><td>Жарка</td><td>1</td><td>Овощное рагу</td></tr><tr><td>Б</td><td>Запекание</td><td>2</td><td>Лук фри</td></tr><tr><td>В</td><td>Варка</td><td>3</td><td>Морковная запеканка</td></tr><tr><td>Г</td><td>Тушение</td><td>4</td><td>Картофельное пюре</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Обработка		Блюдо		А	Жарка	1	Овощное рагу	Б	Запекание	2	Лук фри	В	Варка	3	Морковная запеканка	Г	Тушение	4	Картофельное пюре	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Обработка		Блюдо																												
А	Жарка	1	Овощное рагу																											
Б	Запекание	2	Лук фри																											
В	Варка	3	Морковная запеканка																											
Г	Тушение	4	Картофельное пюре																											
А	Б	В	Г																											
1450	Горячие блюда из макаронных изделий имеют особенности в рецептуре и технологии приготовления. Соотнесите блюдо из макаронных изделий и правильный соус или дополнение к нему. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Блюдо</th><th colspan="2">Дополнение</th></tr><tr><td>А</td><td>Спагетти болоньезе</td><td>1</td><td>Овощная смесь</td></tr><tr><td>Б</td><td>Макароны по-флотски</td><td>2</td><td>Мясной фарш, томатный соус</td></tr><tr><td>В</td><td>Лапша с овощами</td><td>3</td><td>Мясо и лук</td></tr><tr><td>Г</td><td>Запеканка из макарон с сыром</td><td>4</td><td>Сырнй соус</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Блюдо		Дополнение		А	Спагетти болоньезе	1	Овощная смесь	Б	Макароны по-флотски	2	Мясной фарш, томатный соус	В	Лапша с овощами	3	Мясо и лук	Г	Запеканка из макарон с сыром	4	Сырнй соус	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Блюдо		Дополнение																												
А	Спагетти болоньезе	1	Овощная смесь																											
Б	Макароны по-флотски	2	Мясной фарш, томатный соус																											
В	Лапша с овощами	3	Мясо и лук																											
Г	Запеканка из макарон с сыром	4	Сырнй соус																											
А	Б	В	Г																											

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

УП.02.01 Учебная практика (3 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие		
1451	Для приготовления горячих блюд из яиц повара соблюдают различный временной режим. Соотнесите основную характеристику текстуры и соответствующее яйцо/блюдо.	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

	К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Текстура</th><th colspan="2">Яйцо/блюдо</th></tr><tr><td>А</td><td>Омлет</td><td>1</td><td>Жидкий желток, плотный белок</td></tr><tr><td>Б</td><td>Яйцо вкрутую</td><td>2</td><td>Нежная, воздушная</td></tr><tr><td>В</td><td>Яйцо всмятку</td><td>3</td><td>Плотная структура</td></tr><tr><td>Г</td><td>Яйца пашот</td><td>4</td><td>Жидкий желток, мягкий белок</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Текстура		Яйцо/блюдо		А	Омлет	1	Жидкий желток, плотный белок	Б	Яйцо вкрутую	2	Нежная, воздушная	В	Яйцо всмятку	3	Плотная структура	Г	Яйца пашот	4	Жидкий желток, мягкий белок	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Текстура		Яйцо/блюдо																												
А	Омлет	1	Жидкий желток, плотный белок																											
Б	Яйцо вкрутую	2	Нежная, воздушная																											
В	Яйцо всмятку	3	Плотная структура																											
Г	Яйца пашот	4	Жидкий желток, мягкий белок																											
А	Б	В	Г																											
1452	Горячие блюда из яиц имеют особенности в рецептуре и технологии приготовления. Соотнесите блюдо из яиц и способ приготовления. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Блюдо</th><th colspan="2">Способ приготовления</th></tr><tr><td>А</td><td>Омлет</td><td>1</td><td>Варка без скорлупы в воде</td></tr><tr><td>Б</td><td>Яйца пашот</td><td>2</td><td>Жарка на сковороде без перемешивания</td></tr><tr><td>В</td><td>Яйцо всмятку</td><td>3</td><td>Взбивание и запекание или жарка</td></tr><tr><td>Г</td><td>Яичница-глазунья</td><td>4</td><td>Варка в скорлупе до жидкого желтка</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Блюдо		Способ приготовления		А	Омлет	1	Варка без скорлупы в воде	Б	Яйца пашот	2	Жарка на сковороде без перемешивания	В	Яйцо всмятку	3	Взбивание и запекание или жарка	Г	Яичница-глазунья	4	Варка в скорлупе до жидкого желтка	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Блюдо		Способ приготовления																												
А	Омлет	1	Варка без скорлупы в воде																											
Б	Яйца пашот	2	Жарка на сковороде без перемешивания																											
В	Яйцо всмятку	3	Взбивание и запекание или жарка																											
Г	Яичница-глазунья	4	Варка в скорлупе до жидкого желтка																											
А	Б	В	Г																											

ПП.02.01 Производственная практика (4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
1453	Для приготовления горячих блюд из творога повара применяют различные виды тепловой обработки. Соотнесите творожное блюдо и способ его тепловой обработки. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Блюдо</th><th colspan="2">Обработка</th></tr><tr><td>А</td><td>Сырники</td><td>1</td><td>Запекание</td></tr><tr><td>Б</td><td>Творожная запеканка</td><td>2</td><td>Варка основным способом</td></tr><tr><td>В</td><td>Вареники с творогом</td><td>3</td><td>Варка на пару</td></tr><tr><td>Г</td><td>Суфле творожное</td><td>4</td><td>Жарка основным способом</td></tr></table>	Блюдо		Обработка		А	Сырники	1	Запекание	Б	Творожная запеканка	2	Варка основным способом	В	Вареники с творогом	3	Варка на пару	Г	Суфле творожное	4	Жарка основным способом	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Блюдо		Обработка																												
А	Сырники	1	Запекание																											
Б	Творожная запеканка	2	Варка основным способом																											
В	Вареники с творогом	3	Варка на пару																											
Г	Суфле творожное	4	Жарка основным способом																											
А	Б	В	Г																											

	<i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>																														
1454	Омлеты имеют особенности в рецептуре и технологии приготовления. Соотнесите действие и его значение для качества омлета. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Действие</th><th colspan="2">Значение</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>А</td><td>Тщательное взбивание яиц</td><td>1</td><td>Сохранение нежности и свежести блюда</td></tr> <tr> <td>Б</td><td>Приготовление на медленном огне</td><td>2</td><td>Придание омлету однородной, воздушной структуры</td></tr> <tr> <td>В</td><td>Использование сливочного масла</td><td>3</td><td>Предотвращение пересушивания</td></tr> <tr> <td>Г</td><td>Быстрая подача после приготовления</td><td>4</td><td>Улучшение вкуса и структуры</td></tr> </tbody> </table> <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>		Действие		Значение		А	Тщательное взбивание яиц	1	Сохранение нежности и свежести блюда	Б	Приготовление на медленном огне	2	Придание омлету однородной, воздушной структуры	В	Использование сливочного масла	3	Предотвращение пересушивания	Г	Быстрая подача после приготовления	4	Улучшение вкуса и структуры	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table border="1"> <thead> <tr> <th>А</th><th>Б</th><th>В</th><th>Г</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	А	Б	В	Г				
Действие		Значение																													
А	Тщательное взбивание яиц	1	Сохранение нежности и свежести блюда																												
Б	Приготовление на медленном огне	2	Придание омлету однородной, воздушной структуры																												
В	Использование сливочного масла	3	Предотвращение пересушивания																												
Г	Быстрая подача после приготовления	4	Улучшение вкуса и структуры																												
А	Б	В	Г																												

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

УП.02.01 Учебная практика (3 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
1455	При приготовлении блюд из рыбной котлетной массы работы повар в горячем цеху применяет различные виды тепловой обработки. Установите соответствие между способом тепловой обработки и блюдом. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Способ тепловой обработки</th><th colspan="2">Блюдо</th></tr><tr><td>А</td><td>Жарка основным способом</td><td>1</td><td>Рыба в тесте кляр</td></tr><tr><td>Б</td><td>Жарка во фритюре</td><td>2</td><td>Тефтели рыбные</td></tr><tr><td>В</td><td>Запекание</td><td>3</td><td>Котлеты рыбные</td></tr><tr><td>Г</td><td>Тушение</td><td>4</td><td>Рыба по-русски</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Способ тепловой обработки		Блюдо		А	Жарка основным способом	1	Рыба в тесте кляр	Б	Жарка во фритюре	2	Тефтели рыбные	В	Запекание	3	Котлеты рыбные	Г	Тушение	4	Рыба по-русски	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Способ тепловой обработки		Блюдо																												
А	Жарка основным способом	1	Рыба в тесте кляр																											
Б	Жарка во фритюре	2	Тефтели рыбные																											
В	Запекание	3	Котлеты рыбные																											
Г	Тушение	4	Рыба по-русски																											
А	Б	В	Г																											
1456	Блюда из рыбы имеют свои особенности рецептуры и технологии приготовления.	Запишите выбранные цифры под соответствующими																												

	Соотнесите операцию с её назначением при приготовлении блюд из рыбной массы. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:				буквами:																								
<table><tr><th colspan="2">Операция</th><th colspan="2">Назначение</th></tr><tr><td>А</td><td>Пропуск рыбы через мясорубку</td><td>1</td><td>Связывание массы, улучшение структуры</td></tr><tr><td>Б</td><td>Добавление яиц</td><td>2</td><td>Создание однородной консистенции</td></tr><tr><td>В</td><td>Введение белого хлеба</td><td>3</td><td>Увеличение пышности и сочности</td></tr><tr><td>Г</td><td>Тщательное перемешивание</td><td>4</td><td>Получение рыбного фарша</td></tr></table>					Операция		Назначение		А	Пропуск рыбы через мясорубку	1	Связывание массы, улучшение структуры	Б	Добавление яиц	2	Создание однородной консистенции	В	Введение белого хлеба	3	Увеличение пышности и сочности	Г	Тщательное перемешивание	4	Получение рыбного фарша					
Операция		Назначение																											
А	Пропуск рыбы через мясорубку	1	Связывание массы, улучшение структуры																										
Б	Добавление яиц	2	Создание однородной консистенции																										
В	Введение белого хлеба	3	Увеличение пышности и сочности																										
Г	Тщательное перемешивание	4	Получение рыбного фарша																										
Тип вопроса: закрытый.																													
Время выполнения: 7 мин																													

ПП.02.01 Производственная практика (4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
1457	При приготовлении блюд из морепродуктов повар в горячем цеху выполняет ряд различных технологических операций. Соотнесите основную ошибку в приготовлении и негативное последствие для блюда из морепродуктов. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Ошибка</th><th colspan="2">Последствие</th></tr><tr><td>А</td><td>Переваривание кальмаров</td><td>1</td><td>Изменение вкуса, появление жесткости</td></tr><tr><td>Б</td><td>Недостаточная очистка креветок</td><td>2</td><td>Потеря свежести, риск пищевого отравления</td></tr><tr><td>В</td><td>Сильное пересаливание</td><td>3</td><td>Песок и неприятный вкус</td></tr><tr><td>Г</td><td>Долгое хранение при комнатной температуре</td><td>4</td><td>Грубая, резиновая текстура</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Ошибка		Последствие		А	Переваривание кальмаров	1	Изменение вкуса, появление жесткости	Б	Недостаточная очистка креветок	2	Потеря свежести, риск пищевого отравления	В	Сильное пересаливание	3	Песок и неприятный вкус	Г	Долгое хранение при комнатной температуре	4	Грубая, резиновая текстура	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Ошибка		Последствие																												
А	Переваривание кальмаров	1	Изменение вкуса, появление жесткости																											
Б	Недостаточная очистка креветок	2	Потеря свежести, риск пищевого отравления																											
В	Сильное пересаливание	3	Песок и неприятный вкус																											
Г	Долгое хранение при комнатной температуре	4	Грубая, резиновая текстура																											
А	Б	В	Г																											
1458	Блюда из рыбы имеют свои особенности рецептуры и технологии приготовления. Соотнесите основную ошибку в приготовлении и характерный дефект при нарушении технологии. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г																								
А	Б	В	Г																											

столбца:			
Ошибка		Дефект	
А	Жарка на сильном огне	1	Сырой вкус, опасность для здоровья
Б	Переваривание	2	Сухость, потеря соков
В	Недостаточная тепловая обработка	3	Образование подгорелой корки
Г	Хранение горячего блюда при комнатной температуре	4	Порча и неприятный запах

Тип вопроса: закрытый.

Время выполнения: 7 мин

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

УП.02.01 Учебная практика (3 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
1459	При приготовлении блюд из мяса повар в горячем цеху применяет различные виды тепловой обработки. Установите соответствие между способом тепловой обработки и блюдом. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Способ тепловой обработки</th><th colspan="2">Блюдо</th></tr><tr><td>А</td><td>Жарка основным способом</td><td>1</td><td>Говядина, запеченная под луковым соусом</td></tr><tr><td>Б</td><td>Тушение</td><td>2</td><td>Кнели паровые</td></tr><tr><td>В</td><td>Запекание</td><td>3</td><td>Бифштекс</td></tr><tr><td>Г</td><td>Варка на пару</td><td>4</td><td>Жаркое по-домашнему</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Способ тепловой обработки		Блюдо		А	Жарка основным способом	1	Говядина, запеченная под луковым соусом	Б	Тушение	2	Кнели паровые	В	Запекание	3	Бифштекс	Г	Варка на пару	4	Жаркое по-домашнему	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Способ тепловой обработки		Блюдо																												
А	Жарка основным способом	1	Говядина, запеченная под луковым соусом																											
Б	Тушение	2	Кнели паровые																											
В	Запекание	3	Бифштекс																											
Г	Варка на пару	4	Жаркое по-домашнему																											
А	Б	В	Г																											
1460	Блюда из мяса имеют свои особенности рецептуры и технологии приготовления. Соотнесите характеристику мяса после приготовления с её признаком. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th>Характеристика</th><th>Признак</th></tr></table>	Характеристика	Признак	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г																						
Характеристика	Признак																													
А	Б	В	Г																											

	А	Нежная, сочная структура	1	Пережаренное мясо
	Б	Сухая и жёсткая консистенция	2	Оптимальная тепловая обработка
	В	Хрустящая румяная корочка	3	Недостаточно обжарено
	Г	Бледный цвет	4	При жарке во фритюре
Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин				

ПП.02.01 Производственная практика (4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
1461	При приготовлении блюд из птицы повар в горячем цеху применяет различные виды тепловой обработки. Установите соответствие между способом тепловой обработки и блюдом. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Способ тепловой обработки</th><th colspan="2">Блюдо</th></tr><tr><td>А</td><td>Жарка основным способом</td><td>1</td><td>Чахохбили</td></tr><tr><td>Б</td><td>Тушение</td><td>2</td><td>Цыплята табака</td></tr><tr><td>В</td><td>Жарка во фритюре</td><td>3</td><td>Птица под соусом паровым</td></tr><tr><td>Г</td><td>Припускание</td><td>4</td><td>Котлета по-киевски</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Способ тепловой обработки		Блюдо		А	Жарка основным способом	1	Чахохбили	Б	Тушение	2	Цыплята табака	В	Жарка во фритюре	3	Птица под соусом паровым	Г	Припускание	4	Котлета по-киевски	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Способ тепловой обработки		Блюдо																												
А	Жарка основным способом	1	Чахохбили																											
Б	Тушение	2	Цыплята табака																											
В	Жарка во фритюре	3	Птица под соусом паровым																											
Г	Припускание	4	Котлета по-киевски																											
А	Б	В	Г																											
1462	Блюда из птицы имеют свои особенности рецептуры и технологии приготовления. Соотнесите характерную ошибку в приготовлении и её результат. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Ошибка</th><th colspan="2">Результат</th></tr><tr><td>А</td><td>Пережаривание филе</td><td>1</td><td>Вкус птицы недостаточно выражен</td></tr><tr><td>Б</td><td>Недостаточно времени для маринования</td><td>2</td><td>Потеря сочности</td></tr><tr><td>В</td><td>Долгая варка</td><td>3</td><td>Внутри остаётся сыроватым</td></tr><tr><td>Г</td><td>Плохая прожарка</td><td>4</td><td>Филе становится сухим</td></tr></table>	Ошибка		Результат		А	Пережаривание филе	1	Вкус птицы недостаточно выражен	Б	Недостаточно времени для маринования	2	Потеря сочности	В	Долгая варка	3	Внутри остаётся сыроватым	Г	Плохая прожарка	4	Филе становится сухим	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Ошибка		Результат																												
А	Пережаривание филе	1	Вкус птицы недостаточно выражен																											
Б	Недостаточно времени для маринования	2	Потеря сочности																											
В	Долгая варка	3	Внутри остаётся сыроватым																											
Г	Плохая прожарка	4	Филе становится сухим																											
А	Б	В	Г																											

	Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
1463	Какие требования предъявляются к подаче холодных блюд в ресторане? 1) охлаждённая посуда 2) эстетичное оформление 3) остатки горячих блюд 4) использование свежих и качественных продуктов Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин	Ответ:
1464	Какие санитарные правила обязательно соблюдать при приготовлении холодных блюд? 1) мыть руки перед началом работы 2) хранить продукты в открытой посуде 3) использовать чистый инвентарь 4) следить за сроками годности ингредиентов Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 2 мин	
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа		
1465	Какая температура хранения наиболее оптимальна для холодных закусок и блюд? 1) +18°C 2) 0°C 3) +2...+6°C 4) –18°C Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 4 мин	Ответ:
1466	Какой принцип важно соблюдать при подаче холодных мясных ассорти? 1) смешивать разные виды мяса в одной куче 2) использовать одноразовую посуду 3) разделять виды мяса и оформлять зеленью 4) добавлять острые специи в большом количестве Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 4 мин	
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
1467	... – это студенистая масса на основе бульона или сока с добавлением желирующих веществ	Ответ:

	(желатин, агар), используемая для заливных и украшения холодных блюд. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	
1468	... – это свернутое в виде рулона блюдо (обычно из мяса, рыбы, омлета, теста) с различной начинкой, охлаждённое и нарезаемое для подачи. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1469	Для приготовления мясного ассорти мясные продукты нарезают аккуратными одинаковыми тонкими ломтиками. Обоснуйте роль нарезки и оформления компонентов в составе холодных мясных ассорти. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1470	Согласно санитарным нормам и правилам необходимо строго придерживаться температурного режима при хранении и подаче холодных закусок Обоснуйте необходимость соблюдения санитарных правил и температурного режима при хранении и подаче холодных закусок. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

УП.03.01 Учебная практика

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1471	В состав дневного меню школьной столовой включен салат «Летний». При бракераже блюд, в приготовлении салата выявлено, что овощи потеряли форму, салат «дал сок», внешний вид не аппетитный. Укажите ошибки, допущенные поваром. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	Ответ:
1472	При проведенном бракераже винегрета выявлено, что он имеет красный цвет, продукты окрашены в цвет свеклы. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	Ответ:

ПП.03.01 Производственная практика(5 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1473	При приготовлении бутербродов повар столкнулся с тем, что при нарезании хлеба тот крошится, мнётся под ножом. Укажите, в чем должен был удостовериться повар? Как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	Ответ:
1474	При хранении продуктов в холодильнике холодного цеха, обнаружилось упакованное в пластиковый контейнер сливочное масло, предназначенное для бутербродов с устаревшей маркировкой хранения. Ответьте, можно использовать масло для холодных блюд? <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	Ответ:

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

УП.03.01 Учебная практика (4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность		
1475	Установите правильную последовательность производства продукции: 1. приготовление полуфабрикатов; 2. приготовление блюд и кулинарных изделий; 3. обработка сырья; 4. подготовка к реализации; 5. оформление, отпуск; <i>Тип вопроса: закрытый</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>	Ответ:
1476	Восстановление правильной последовательности технологического процесса приготовления рыбной кнельной массы: 1. измельчают на мясорубке с мелкой решёткой 2-3 раза 2. пшеничный хлеб замачивают в сливках 3. рыбу разделяют на чистое филе 4. измельчённое филе и замоченный хлеб соединяют 5. филе нарезают на небольшие кусочки 6. добавляют соль и всё тщательно вымешивают 7. второй раз измельчают на мясорубке 8. добавляют взбитые белки яиц 9. массу тщательно взбивают <i>Тип вопроса: закрытый</i>	Ответ:

	Время выполнения: 3-5 мин.	

ПП.03.01 Производственная практика(5 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
1477	Установите соответствие между видом бутерброда и толщиной нарезки ломтика хлеба для его приготовления: <table><tr><td colspan="2">Вид бутерброда</td><td colspan="2">Толщина нарезки ломтика хлеба</td></tr><tr><td>А</td><td>Открытые простые бутерброды</td><td></td><td>толщиной 0,5–0,8 см (ширина — 3–4 см).</td></tr><tr><td>Б</td><td>Закрытые бутерброды (сэндвичи)</td><td>2</td><td>1-1,5 см.</td></tr><tr><td>В</td><td>Закусочные (канапе)</td><td>3</td><td>шириной 5–6 см и толщиной до 0,5 см.</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый Время выполнения: 7 мин	Вид бутерброда		Толщина нарезки ломтика хлеба		А	Открытые простые бутерброды		толщиной 0,5–0,8 см (ширина — 3–4 см).	Б	Закрытые бутерброды (сэндвичи)	2	1-1,5 см.	В	Закусочные (канапе)	3	шириной 5–6 см и толщиной до 0,5 см.	Ответ: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В									
Вид бутерброда		Толщина нарезки ломтика хлеба																												
А	Открытые простые бутерброды		толщиной 0,5–0,8 см (ширина — 3–4 см).																											
Б	Закрытые бутерброды (сэндвичи)	2	1-1,5 см.																											
В	Закусочные (канапе)	3	шириной 5–6 см и толщиной до 0,5 см.																											
А	Б	В																												
1478	Определите соответствие приготовления горячих закусок <table><tr><td>№</td><td>п\ф</td><td>п/п</td><td>Продукты</td></tr><tr><td>А</td><td>Жюльен</td><td>1</td><td>Говядина, картофель, лук, чеснок</td></tr><tr><td>Б</td><td>Яблоки фаршированные</td><td>2</td><td>Грибы, лук, соль, перец</td></tr><tr><td>В</td><td>Люля-кебаб</td><td>3</td><td>творог, изюм, сахар</td></tr><tr><td>Г</td><td>Семга в сырной панировке</td><td>4</td><td>Семга, морепродукты, шампиньоны, помидоры</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый Время выполнения: 7 мин	№	п\ф	п/п	Продукты	А	Жюльен	1	Говядина, картофель, лук, чеснок	Б	Яблоки фаршированные	2	Грибы, лук, соль, перец	В	Люля-кебаб	3	творог, изюм, сахар	Г	Семга в сырной панировке	4	Семга, морепродукты, шампиньоны, помидоры	Ответ: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
№	п\ф	п/п	Продукты																											
А	Жюльен	1	Говядина, картофель, лук, чеснок																											
Б	Яблоки фаршированные	2	Грибы, лук, соль, перец																											
В	Люля-кебаб	3	творог, изюм, сахар																											
Г	Семга в сырной панировке	4	Семга, морепродукты, шампиньоны, помидоры																											
А	Б	В	Г																											

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
1479	Какие санитарные требования необходимо соблюдать при приготовлении холодных блюд? 1) мыть руки перед началом работы	Ответ:

	2) использовать отдельные доски для сырых и готовых продуктов 3) нарезать все ингредиенты заранее и долго хранить вне холодильника 4) следить за чистотой инвентаря <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	
1480	Какие холодные блюда относятся к закускам ассорти? 1) рулетики из баклажанов 2) мясное ассорти 3) суп-пюре из брокколи 4) рыбное ассорти <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа		
1481	Какой основной принцип оформления блюд применяется при подаче закусочного ассорти? 1) перемешивание всех компонентов 2) группировка и симметрия выкладки 3) сложение всех продуктов в центр тарелки 4) украшение только лимоном <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	Ответ:
1482	Какой основной способ тепловой обработки овощей применяется при изготовлении салата «Винегрет»? 1) варка 2) жарка 3) тушение 4) запекание <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
1483	... – воздушное блюдо, приготовленное из взбитых белков, смешанных с основной массой (овощной, мясной, творожной и т.д.), запечённое до мягкой пористой структуры. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1484	... – способ нарезки, обычно помидоров: очищенные от кожицы и семян, нарезанные мелкими кубиками. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1485	При приготовлении холодных блюд и закусок повара используют разнообразную посуду и элементы оформления.	Ответ:

	Объясните значение подбора посуды и элементов оформления для презентации холодных блюд. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	
1486	Для приготовления салатов из отварных овощей подготовленные овощи нарезают мелким кубиком, ломтиком или соломкой и аккуратно перемешивают с заправкой или соусом. Обоснуйте необходимость однородности нарезки овощей в салате. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

УП.03.01 Учебная практика(4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность		
1487	Установите правильную последовательность приготовления винегрета 1. оформить и украсить 2. нарезать картофель, морковь, огурцы, лук 3. очистить овощи 4. перемешать овощи, посолить 5. добавить масло 6. нарезать свеклу и промаслить 7. повторно перемешать <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>	Ответ:
1488	Установите правильную последовательность приготовления блюда «Сельдь с гарниром» 1. сельдь нарезать кусочками 2. подать 3. вареные морковь, картофель, свеклу нарезать кубиками 4. украсить листьями салата или веточками зелени 5. свежие огурцы, помидоры нарезать ломтиками или дольками, лук нарезать кольцами 6. гарнир выложить букетами 7. сельдь полить салатной заправкой 8. сельдь слабосоленую разделить на чистое филе <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>	Ответ:

ПП.03.01 Производственная практика (5 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность		
1489	Установите правильную последовательность приготовления блюда «Жареная рыба под маринадом». 1. обжаренную рыбу укладывают в салатник,	Ответ:

	заливают горячим маринадом; 2. порционные куски посыпают солью, перцем, панируют в муке и жарят с обеих сторон на растительном масле, после чего дожаривают в жарочном шкафу; 3. охлаждают; 4. украшают маслинами без косточек; 5. рыбу разделяют на чистое филе и нарезают на порционные куски; 6. посыпают мелко нарезанным зелёным луком или зеленью петрушки. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>	
1490	Установите правильную последовательность приготовления блюда «Сыр из кур или дичи»: 1. размягченное масло; 2. куриный бульон; 3. отварное мясо курицы измельчают; 4. взбивают; 5. мускатный орех, соль 6. разливают, охлаждают <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 3-5 мин.</i>	Ответ:

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

УП.03.01 Учебная практика(4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
1491	При приготовлении бутербродов повар в холодном цеху применяет различные кулинарные приемы и техники. Соотнесите ошибку и её последствие для качества бутерброда. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Ошибка</th><th colspan="2">Последствие</th></tr><tr><td>А</td><td>Хлеб слишком толстый</td><td>1</td><td>Бутерброд теряет аппетитный вид</td></tr><tr><td>Б</td><td>Использование несвежих продуктов</td><td>2</td><td>Вкус начинки не ощущается, излишняя влажность</td></tr><tr><td>В</td><td>Чрезмерное количество соуса</td><td>3</td><td>Возникает риск пищевого отравления</td></tr><tr><td>Г</td><td>Неряшливая нарезка</td><td>4</td><td>Нарушена правильная</td></tr></table>	Ошибка		Последствие		А	Хлеб слишком толстый	1	Бутерброд теряет аппетитный вид	Б	Использование несвежих продуктов	2	Вкус начинки не ощущается, излишняя влажность	В	Чрезмерное количество соуса	3	Возникает риск пищевого отравления	Г	Неряшливая нарезка	4	Нарушена правильная	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Ошибка		Последствие																												
А	Хлеб слишком толстый	1	Бутерброд теряет аппетитный вид																											
Б	Использование несвежих продуктов	2	Вкус начинки не ощущается, излишняя влажность																											
В	Чрезмерное количество соуса	3	Возникает риск пищевого отравления																											
Г	Неряшливая нарезка	4	Нарушена правильная																											
А	Б	В	Г																											

	ингредиентов	структура бутерброда, неудобно есть																													
Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин																															
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																															
1492	Канаше имеют свои особенности рецептуры и технологии приготовления. Соотнесите слой начинки и тип канаше. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Начинка</th><th colspan="2">Тип канаше</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>А</td><td>Сыр с зеленью</td><td>1</td><td>Мясное канаше</td></tr> <tr> <td>Б</td><td>Рыбный паштет с лимоном</td><td>2</td><td>Рыбное канаше</td></tr> <tr> <td>В</td><td>Куриное филе с помидором</td><td>3</td><td>Сырное канаше</td></tr> <tr> <td>Г</td><td>Овощи-гриль с маслинами</td><td>4</td><td>Овощное канаше</td></tr> </tbody> </table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин		Начинка		Тип канаше		А	Сыр с зеленью	1	Мясное канаше	Б	Рыбный паштет с лимоном	2	Рыбное канаше	В	Куриное филе с помидором	3	Сырное канаше	Г	Овощи-гриль с маслинами	4	Овощное канаше	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table border="1"> <thead> <tr> <th>А</th><th>Б</th><th>В</th><th>Г</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	А	Б	В	Г				
Начинка		Тип канаше																													
А	Сыр с зеленью	1	Мясное канаше																												
Б	Рыбный паштет с лимоном	2	Рыбное канаше																												
В	Куриное филе с помидором	3	Сырное канаше																												
Г	Овощи-гриль с маслинами	4	Овощное канаше																												
А	Б	В	Г																												

ПП.03.01 Производственная практика (5 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																					
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																							
1493	При приготовлении бутербродов повар в холодном цеху применяет различные кулинарные приемы и техники. Соотнесите ошибку и эффективный способ её исправления. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>A</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	A	Б	В	Г																	
	A		Б	В	Г																		
	<table><tr><td colspan="2">Ошибка</td><td colspan="2">Способ исправления</td></tr><tr><td>A</td><td>Хлеб быстро намокает</td><td>1</td><td>Плотнее укладывать ингредиенты</td></tr><tr><td>Б</td><td>Бутерброд теряет форму</td><td>2</td><td>Использовать густой соус или намазывать под начинку</td></tr><tr><td>В</td><td>Соус стекает</td><td>3</td><td>Использовать хлеб с твёрдой коркой, подсушивать</td></tr><tr><td>Г</td><td>Не сбалансированный вкус</td><td>4</td><td>Чётко соблюдать рецепт и соотношение компонентов</td></tr></table>		Ошибка		Способ исправления		A	Хлеб быстро намокает	1	Плотнее укладывать ингредиенты	Б	Бутерброд теряет форму	2	Использовать густой соус или намазывать под начинку	В	Соус стекает	3	Использовать хлеб с твёрдой коркой, подсушивать	Г	Не сбалансированный вкус	4	Чётко соблюдать рецепт и соотношение компонентов	
	Ошибка		Способ исправления																				
	A		Хлеб быстро намокает	1	Плотнее укладывать ингредиенты																		
Б	Бутерброд теряет форму	2	Использовать густой соус или намазывать под начинку																				
В	Соус стекает	3	Использовать хлеб с твёрдой коркой, подсушивать																				
Г	Не сбалансированный вкус	4	Чётко соблюдать рецепт и соотношение компонентов																				
Тип вопроса: закрытый.																							

		Время выполнения: 7 мин			
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие					
1494	Ассортимент свои особенности рецептуры и технологии приготовления. Соотнесите подачу и характерное блюдо. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:			Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:	

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
1495	Какие виды заправок чаще всего используют для салатов из свежих овощей? 1) растительное масло 2) сметана 3) оливковое масло 4) томатная паста <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
1496	Какие требования предъявляются к нарезке овощей для салатов? 1) аккуратность 2) одинаковый размер кусочков 3) смешивание сырых и варёных овощей без разбора 4) использование разных форм нарезки в одном блюде <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа		
1497	Какой соус традиционно подают к холодной	Ответ:

	закуске из отварного лосося? 1) соус тартар 2) сливочный сыр 3) кетчуп 4) соевый соус <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	
1498	Какой гарнир наиболее часто используют для оформления мясных закусок? 1) отварная фасоль 2) свежие овощи и зелень 3) макаронные изделия 4) варёная морковь <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
1499	... – это очищенный от костей и кожи длинный мясистый пласт рыбы, срезанный вдоль позвоночника, готовый для дальнейшей кулинарной обработки. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1500	... – рыба, прошедшая обработку дымом при холодном или горячем копчении, что придаёт ей специфический вкус, аромат и увеличивает срок хранения. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1501	При приготовлении холодных блюд и закусок из морепродуктов повара используют разнообразные способы декорирования и подачи. Используют дольки лимона, зелень, маслины, овощи фигурной нарезки и т.д. Объясните значение оформления для презентации холодных блюд из морепродуктов. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1502	Для приготовления салатов кальмарами обрабатывают и нарезают овощи. Затем подготовленного кальмара отваривают очень быстро, несколько минут (в зависимости от размера). Обоснуйте необходимость соблюдения времени варки кальмаров. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

УП.03.01 Учебная практика (4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
1503	При приготовлении холодных блюд из рыбы повар в холодном цеху применяет различные кулинарные приемы и техники. Соотнесите ошибку в приготовлении холодных блюд из рыбы и ее последствие. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Ошибка</th><th colspan="2">Последствие</th></tr><tr><td>А</td><td>Недостаточная просолка</td><td>1</td><td>Утрата текстуры и вкуса</td></tr><tr><td>Б</td><td>Пересол</td><td>2</td><td>Опасность приема в пищу, возможное отравление</td></tr><tr><td>В</td><td>Нарушение температурного режима</td><td>3</td><td>Сильный солёный вкус, несъедобность</td></tr><tr><td>Г</td><td>Нарезка толстым слоем</td><td>4</td><td>Нарушение эстетики, слишком грубая подача</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Ошибка		Последствие		А	Недостаточная просолка	1	Утрата текстуры и вкуса	Б	Пересол	2	Опасность приема в пищу, возможное отравление	В	Нарушение температурного режима	3	Сильный солёный вкус, несъедобность	Г	Нарезка толстым слоем	4	Нарушение эстетики, слишком грубая подача	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Ошибка		Последствие																												
А	Недостаточная просолка	1	Утрата текстуры и вкуса																											
Б	Пересол	2	Опасность приема в пищу, возможное отравление																											
В	Нарушение температурного режима	3	Сильный солёный вкус, несъедобность																											
Г	Нарезка толстым слоем	4	Нарушение эстетики, слишком грубая подача																											
А	Б	В	Г																											
1504	Холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья имеют свои особенности рецептуры и технологии приготовления. Соотнесите посуду и её преимущество при подаче рыбных закусок. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Посуда</th><th colspan="2">Преимущество</th></tr><tr><td>А</td><td>Креманка</td><td>1</td><td>Отдельное размещение ингредиентов</td></tr><tr><td>Б</td><td>Блюдо с разделителями</td><td>2</td><td>Удобна для подачи порционных закусок</td></tr><tr><td>В</td><td>Икорница</td><td>3</td><td>Оригинально смотрится, подходит для фуршетов</td></tr><tr><td>Г</td><td>Бамбуковая досочка</td><td>4</td><td>Сохраняет вкус и аромат икры</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Посуда		Преимущество		А	Креманка	1	Отдельное размещение ингредиентов	Б	Блюдо с разделителями	2	Удобна для подачи порционных закусок	В	Икорница	3	Оригинально смотрится, подходит для фуршетов	Г	Бамбуковая досочка	4	Сохраняет вкус и аромат икры	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Посуда		Преимущество																												
А	Креманка	1	Отдельное размещение ингредиентов																											
Б	Блюдо с разделителями	2	Удобна для подачи порционных закусок																											
В	Икорница	3	Оригинально смотрится, подходит для фуршетов																											
Г	Бамбуковая досочка	4	Сохраняет вкус и аромат икры																											
А	Б	В	Г																											

ПП.03.01 Производственная практика(5 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
1505	При приготовлении холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья повар в холодном цеху применяет различные кулинарные приемы и техники. Соотнесите ошибку в приготовлении холодных блюд из рыбы/морепродуктов и ее негативное последствие. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Ошибка</th><th colspan="2">Последствие</th></tr><tr><td>А</td><td>Переваривание лангустинов</td><td>1</td><td>Горький или песчаный привкус</td></tr><tr><td>Б</td><td>Недостаточная очистка мидий</td><td>2</td><td>Перебитый натуральный вкус</td></tr><tr><td>В</td><td>Нарушение температуры при хранении икры</td><td>3</td><td>Жёсткость и потеря вкуса</td></tr><tr><td>Г</td><td>Пересоленная креветка</td><td>4</td><td>Порча и развитие бактерий</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Ошибка		Последствие		А	Переваривание лангустинов	1	Горький или песчаный привкус	Б	Недостаточная очистка мидий	2	Перебитый натуральный вкус	В	Нарушение температуры при хранении икры	3	Жёсткость и потеря вкуса	Г	Пересоленная креветка	4	Порча и развитие бактерий	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Ошибка		Последствие																												
А	Переваривание лангустинов	1	Горький или песчаный привкус																											
Б	Недостаточная очистка мидий	2	Перебитый натуральный вкус																											
В	Нарушение температуры при хранении икры	3	Жёсткость и потеря вкуса																											
Г	Пересоленная креветка	4	Порча и развитие бактерий																											
А	Б	В	Г																											
1506	Холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья имеют свои особенности рецептуры и технологии приготовления. Соотнесите вид закуска и характерную обработку рыбы. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Вид закуска</th><th colspan="2">Обработка</th></tr><tr><td>А</td><td>Рыбное заливное</td><td>1</td><td>Маринование или засол</td></tr><tr><td>Б</td><td>Слабосолёная сёмга</td><td>2</td><td>Измельчение отварной рыбы с добавками</td></tr><tr><td>В</td><td>Форшмак</td><td>3</td><td>Отваривание и подача с желе</td></tr><tr><td>Г</td><td>Рыбный салат</td><td>4</td><td>Смешивание отварной или консервированной рыбы с овощами</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Вид закуска		Обработка		А	Рыбное заливное	1	Маринование или засол	Б	Слабосолёная сёмга	2	Измельчение отварной рыбы с добавками	В	Форшмак	3	Отваривание и подача с желе	Г	Рыбный салат	4	Смешивание отварной или консервированной рыбы с овощами	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Вид закуска		Обработка																												
А	Рыбное заливное	1	Маринование или засол																											
Б	Слабосолёная сёмга	2	Измельчение отварной рыбы с добавками																											
В	Форшмак	3	Отваривание и подача с желе																											
Г	Рыбный салат	4	Смешивание отварной или консервированной рыбы с овощами																											
А	Б	В	Г																											

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

УП.03.01 Учебная практика (4 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
1507	При приготовлении холодных блюд из мяса повар в холодном цеху применяет различные кулинарные приемы и техники. Соотнесите вид мясной закуски и основной способ подготовки мяса. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Закуска</th><th colspan="2">Подготовка</th></tr><tr><td>А</td><td>Мясное ассорти</td><td>1</td><td>Запекание большого куска мяса</td></tr><tr><td>Б</td><td>Буженина</td><td>2</td><td>Нарезка варёного, копчёного и запечённого мяса</td></tr><tr><td>В</td><td>Мясной рулет</td><td>3</td><td>Приготовление и нарезка из сырого мяса, с приправами</td></tr><tr><td>Г</td><td>Тартар из говядины</td><td>4</td><td>Формирование рулета и запекание /отваривание</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Закуска		Подготовка		А	Мясное ассорти	1	Запекание большого куска мяса	Б	Буженина	2	Нарезка варёного, копчёного и запечённого мяса	В	Мясной рулет	3	Приготовление и нарезка из сырого мяса, с приправами	Г	Тартар из говядины	4	Формирование рулета и запекание /отваривание	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Закуска		Подготовка																												
А	Мясное ассорти	1	Запекание большого куска мяса																											
Б	Буженина	2	Нарезка варёного, копчёного и запечённого мяса																											
В	Мясной рулет	3	Приготовление и нарезка из сырого мяса, с приправами																											
Г	Тартар из говядины	4	Формирование рулета и запекание /отваривание																											
А	Б	В	Г																											
1508	Холодные блюда из мяса имеют свои особенности рецептуры и технологии приготовления. Соотнесите закуску из мяса и её традиционный гарнир/дополнение. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Закуска</th><th colspan="2">Гарнир/дополнение</th></tr><tr><td>А</td><td>Мясное ассорти</td><td>1</td><td>Яйцо, зелёный горошек, морковь</td></tr><tr><td>Б</td><td>Буженина</td><td>2</td><td>Каперсы, желток, лук</td></tr><tr><td>В</td><td>Заливное из языка</td><td>3</td><td>Ломтики свежих овощей и зелень</td></tr><tr><td>Г</td><td>Тартар</td><td>4</td><td>Горчица и хрен</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Закуска		Гарнир/дополнение		А	Мясное ассорти	1	Яйцо, зелёный горошек, морковь	Б	Буженина	2	Каперсы, желток, лук	В	Заливное из языка	3	Ломтики свежих овощей и зелень	Г	Тартар	4	Горчица и хрен	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Закуска		Гарнир/дополнение																												
А	Мясное ассорти	1	Яйцо, зелёный горошек, морковь																											
Б	Буженина	2	Каперсы, желток, лук																											
В	Заливное из языка	3	Ломтики свежих овощей и зелень																											
Г	Тартар	4	Горчица и хрен																											
А	Б	В	Г																											

ПП.03.01 Производственная практика(5 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие		
1509	При приготовлении холодных блюд из птицы повар в холодном цеху применяет различные кулинарные приемы и техники. Соотнесите вид закуска из птицы и основной	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

	способ приготовления.		К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:		А	Б	В	Г
	Закуска		Способ приготовления					
	А	Галантин из курицы	1	Рубленое мясо с соусом, охлаждение в форме				
	Б	Рулет из индейки	2	Фарширование, варка или запекание				
	В	Паштет из утки	3	Смешивание с овощами и заправкой				
	Г	Салат с курицей	4	Заворачивание филе с начинкой и запекание				
Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин								
1510	Холодные блюда из мяса имеют свои особенности рецептуры и технологии приготовления. Соотнесите способ оформления и вид закуски из мяса.		К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:		Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:			
	Оформление		Закуска		А	Б	В	Г
	А	Симметричная веерная выкладка	1	Тартар				
	Б	Украшение веточками зелени	2	Мясное ассорти				
	В	Подача в порционных креманках с заливкой	3	Буженина				
	Г	Посыпка луком и каперсами	4	Заливное				
Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин								

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков(6 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		

1511	Холодный цех это а) заготовочный цех; б) доготовочный; в) специализированный; г) кулинарный <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
1512	Для подачи сладких блюд используют: а) закусочная тарелка; б) пирожковая тарелка; в) десертная тарелка; г) бисквитная тарелка <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
1513	Как приготовить форму для охлаждения густого киселя? а) смазать маслом; б) сильно нагреть; в) смочить водой, посыпать сахаром. г) смочить водой <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
1514	Меню – это: а) перечень блюд; б) визитная карточка предприятия ; в) перечень блюд с выходом и ценой ; г) вносит разнообразие в пищу; <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1515	Согласно санитарным нормам и правилам необходимо строго придерживаться температурного режима при хранении и подаче сладких блюд. Обоснуйте необходимость соблюдения санитарных правил и температурного режима при хранении и подаче сладких блюд. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1516	При проведенном бракераже киселя из клюквы выявлено, что он приобрел фиолетовую окраску. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин.</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
1517	 – это сладкое десертное желеобразное блюдо, которое готовят из свежих и сушёных фруктов и	Ответ:

	ягод, их соков, сиропов, варенья и молока. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	
1518	 – это десерт из овощных или фруктовых соков с мягкой текстурой, обычно прозрачный, с ярким вкусом и цветом. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

УП.04.01 Учебная практика(6 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1519	Приготовив фруктовое желе, повар заметил, что желе плохо застывает в формочках. Укажите возможные дефекты и способы их устранения. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1520	Приготовив мусс, повар заметил, что мусс плохо застывает в формочках. Укажите возможные дефекты и способы их устранения. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

ПП.04.01 Производственная практика(6 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1521	Определите, сколько порции апельсинового мусса выходом 100 г можно приготовить при наличии 2,5 кг апельсинов? На 1 порцию необходимо 45,5 г. апельсинов. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1522	Определить, сколько порций желе из лимонов выходом 100 г можно приготовить при наличии 0,45 кг желатина. На 1 порцию необходимо 3 г. желатина. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков(6 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
1523	Десерты, приготовленные с использованием мягкого сыра «Маскарпоне»: а) панакотта б) мусс в) пудинг г) тирамиссу <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
1524	Сливки перед взбиванием: а) замораживают б) охлаждают до 2 °С в) охлаждают до 10 °С г) выдерживают при комнатной температуре <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и выберите правильный ответ		
1525	Назовите, как называется процесс поливания десерта коньяком и поджигание его: а) припускание в коньяке б) фламбирование в) обжигание г) верны все утверждения <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
1526	В течении какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат? а) 15 мин; б) 30 мин; в) 1 ч. <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность		
1527	Установите последовательность приготовления напитка «Чай»: 1. кладут сухой чай по норме 2. затем доливают чайник кипятком. 3. заливают кипящей водой на 1/3 объема чайника, 4. закрывают крышкой, накрывают салфеткой, дают чаю настояться в течение 5–10 мин. 5. арфоровый чайник ополаскивают кипятком <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 5 мин</i>	Ответ:
1528	Установите последовательность приготовления напитка «Кофе черный»: 1. посуду закрывают крышкой и оставляют для настаивания в течение 5–8 мин. 2. специальные кофейники предварительно ополаскивают кипятком	Ответ:

	3. заливают кипятком, доводят до кипения. как только кофе поднимется, нагрев прекращают 4. всыпают молотый кофе <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 5 мин</i>	

УП.04.01 Учебная практика(6 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность		
1529	Установите последовательность приготовления напитка «Лимонный»: 1. цедру, снятую с лимона, мелко шинкуют 2. оставляют для настаивания на 3–4 ч 3. вливают отжатый лимонный сок и охлаждают 4. заливают горячей водой, кипятят 3–5 мин 5. процеживают 6. добавляют сахар, доводят до кипения <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1530	Установите последовательность приготовления напитка «Апельсиновый»: 1. цедру, снятую с апельсина, мелко шинкуют 2. оставляют для настаивания на 3–4 ч 3. вливают отжатый апельсиновый сок и охлаждают 4. заливают горячей водой, кипятят 3–5 мин 5. процеживают 6. добавляют сахар, доводят до кипения <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

ПП.04.01 Производственная практика(6 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность		
1531	Установите последовательность приготовления «Мусс клюквенный»: 1. Клюкву перебирают, промывают, отжимают из неё сок и хранят в холодильнике. 2. Мезгу проваривают в воде, процеживают отвар 3. Клюквенное желе переливают в неокисляющую посуду, охлаждают до 20 °С 4. Вводят в него сахар и набухший желатин, растворяют размешивая и доводят до кипения 5. Добавляют клюквенный сок 6. Взбитый мусс быстро перекладывают в формы, кремankи или продолговатые лоточки и ставят в холодильник на 1–1,5 ч. 7. Охлажденный мусс вынимают из формочек 8. Взбивают вручную венчиком или с помощью взбивальной машины	Ответ:

	9. Желатин замачивают в воде для набухания <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	
1532	Установите последовательность приготовления «Мусс яблочный (на манной крупе)»: 1. Отвар процеживают, яблоки протирают 2. В кипящее пюре вводят помешивая просеянную манную крупу и варят. 3. Разливают в подготовленные формы, вазочки или креманки 4. Охлаждают 1 –1,5 ч; отпускают с сиропом. 5. Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами, нарезают на части и варят. 6. Соединяют с отваром, сахаром, лимонной кислотой и доводят до кипения. 7. Полученную смесь охлаждают до 30 °С и взбивают её на холоде до получения однородной густой пенистой массы <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

УП.04.01 Учебная практика(6 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
1533	При организации работы повар в горячем цеху применяет различные виды технологической обработки. Соотнесите ошибку при приготовлении суфле и её результат. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Ошибка</th><th colspan="2">Результат</th></tr><tr><td>А</td><td>Недостаточно взбиты белки</td><td>1</td><td>Суфле получается сухим</td></tr><tr><td>Б</td><td>Слишком долгое выпекание</td><td>2</td><td>Неравномерная структура, нет воздушности</td></tr><tr><td>В</td><td>Открытие духовки во время выпечки</td><td>3</td><td>Суфле не поднимается</td></tr><tr><td>Г</td><td>Использование холодных ингредиентов</td><td>4</td><td>Суфле опадает</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Ошибка		Результат		А	Недостаточно взбиты белки	1	Суфле получается сухим	Б	Слишком долгое выпекание	2	Неравномерная структура, нет воздушности	В	Открытие духовки во время выпечки	3	Суфле не поднимается	Г	Использование холодных ингредиентов	4	Суфле опадает	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Ошибка		Результат																												
А	Недостаточно взбиты белки	1	Суфле получается сухим																											
Б	Слишком долгое выпекание	2	Неравномерная структура, нет воздушности																											
В	Открытие духовки во время выпечки	3	Суфле не поднимается																											
Г	Использование холодных ингредиентов	4	Суфле опадает																											
А	Б	В	Г																											
1534	При работе повар в горячем цеху использует	Запишите выбранные цифры																												

	различные продукты. Установите соответствие между наименованием горячего сладкого блюда и основным используемым продуктом. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:	под соответствующими буквами:

Блюдо		Основной продукт	
А	Яблочный штрудель	1	Каша и молочные пенки
Б	Суфле	2	Яблоки и слоёное тесто
В	Каша гурьевская	3	Тёмный шоколад
Г	Шоколадный фондан	4	Взбитые яйца

Тип вопроса: закрытый.
Время выполнения: 7 мин

ПП.04.01 Производственная практика (6 семестр)

Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие														
1535	При организации работы повар в горячем цеху применяет различные виды технологической обработки. Соотнесите ошибку и её результат при приготовлении яблок в кляре. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:				Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>		А	Б	В	Г				
	А	Б	В	Г										
	Ошибка		Результат											
	А	Яблоки плохо обсушены	1	Яблоки не пропекаются внутри										
	Б	Кусочки яблок нарезаны слишком толсто	2	Кляр быстро горит, яблоки внутри остаются сырыми										
	В	Кляр слишком жидкий	3	Кляр не прилипает, отслаивается										
	Г	Слишком горячее масло	4	Кляр стекает, не держится на фрукте										
	Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин													
	1536	При работе повар в горячем цеху использует различные продукты. Установите соответствие между наименованием горячего сладкого блюда и основным используемым продуктом. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:					Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>		А	Б	В	Г		
А		Б	В	Г										
Блюдо		Основной продукт												

	А	Шоколадный фондан	1	Яблоки
	Б	Яблочный штрудель	2	Морковь
	В	Морковный пудинг	3	Груши
	Г	Грушевый крамбл	4	Шоколад
Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин				

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

УП.04.01 Учебная практика (6 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
1537	При организации работы повар в горячем цеху применяет различные виды технологической обработки. Соотнесите напиток и способ приготовления. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Напиток</th><th colspan="2">Способ приготовления</th></tr><tr><td>А</td><td>Морс</td><td>1</td><td>Взбивание фруктов и льда</td></tr><tr><td>Б</td><td>Охлаждённый чай</td><td>2</td><td>Смешивание фруктов с соком или молоком в блендере</td></tr><tr><td>В</td><td>Смузи</td><td>3</td><td>Заваривание и охлаждение</td></tr><tr><td>Г</td><td>Фруктовый коктейль</td><td>4</td><td>Протирание ягод, добавление воды и сахара</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Напиток		Способ приготовления		А	Морс	1	Взбивание фруктов и льда	Б	Охлаждённый чай	2	Смешивание фруктов с соком или молоком в блендере	В	Смузи	3	Заваривание и охлаждение	Г	Фруктовый коктейль	4	Протирание ягод, добавление воды и сахара	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Напиток		Способ приготовления																												
А	Морс	1	Взбивание фруктов и льда																											
Б	Охлаждённый чай	2	Смешивание фруктов с соком или молоком в блендере																											
В	Смузи	3	Заваривание и охлаждение																											
Г	Фруктовый коктейль	4	Протирание ягод, добавление воды и сахара																											
А	Б	В	Г																											
1538	Для приготовления холодных напитков повар использует различные продукты. Установите соответствие между наименованием холодного напитка и основным используемым продуктом. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Напиток</th><th colspan="2">Основной продукт</th></tr><tr><td>А</td><td>Компот</td><td>1</td><td>Ягоды и вода</td></tr><tr><td>Б</td><td>Морс</td><td>2</td><td>Фрукты и сахар</td></tr><tr><td>В</td><td>Лимонад</td><td>3</td><td>Ржаной хлеб,</td></tr></table>	Напиток		Основной продукт		А	Компот	1	Ягоды и вода	Б	Морс	2	Фрукты и сахар	В	Лимонад	3	Ржаной хлеб,	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г								
Напиток		Основной продукт																												
А	Компот	1	Ягоды и вода																											
Б	Морс	2	Фрукты и сахар																											
В	Лимонад	3	Ржаной хлеб,																											
А	Б	В	Г																											

				дрожжи, сахар	
Г	Квас	4	Лимон, сахар, газированная вода		
Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин					

ПП.04.01 Производственная практика (6 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
1539	При приготовлении холодных напитков повар применяет различные виды технологической обработки. Соотнесите ошибку в приготовлении холодного напитка и её возможное следствие. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Ошибка</th><th colspan="2">Возможное следствие</th></tr><tr><td>А</td><td>Чрезмерное количество сахара</td><td>1</td><td>Малопрятный вкус, горечь</td></tr><tr><td>Б</td><td>Использование несвежих фруктов</td><td>2</td><td>Приторный, невкусный напиток</td></tr><tr><td>В</td><td>Недостаточное охлаждение</td><td>3</td><td>Риск пищевого отравления</td></tr><tr><td>Г</td><td>Неочищенная вода для приготовления</td><td>4</td><td>Нет освежающего эффекта</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Ошибка		Возможное следствие		А	Чрезмерное количество сахара	1	Малопрятный вкус, горечь	Б	Использование несвежих фруктов	2	Приторный, невкусный напиток	В	Недостаточное охлаждение	3	Риск пищевого отравления	Г	Неочищенная вода для приготовления	4	Нет освежающего эффекта	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Ошибка		Возможное следствие																												
А	Чрезмерное количество сахара	1	Малопрятный вкус, горечь																											
Б	Использование несвежих фруктов	2	Приторный, невкусный напиток																											
В	Недостаточное охлаждение	3	Риск пищевого отравления																											
Г	Неочищенная вода для приготовления	4	Нет освежающего эффекта																											
А	Б	В	Г																											
1540	Для приготовления холодных напитков повар применяет различные виды обработки продуктов. Соотнесите способ приготовления и соответствующий напиток. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Способ приготовления</th><th colspan="2">Напиток</th></tr><tr><td>А</td><td>Варка фруктов</td><td>1</td><td>Смузи</td></tr><tr><td>Б</td><td>Протирание ягод</td><td>2</td><td>Фруктовый фреш</td></tr><tr><td>В</td><td>Взбивание в блендере</td><td>3</td><td>Компот</td></tr><tr><td>Г</td><td>Выжимание сока</td><td>4</td><td>Морс</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Способ приготовления		Напиток		А	Варка фруктов	1	Смузи	Б	Протирание ягод	2	Фруктовый фреш	В	Взбивание в блендере	3	Компот	Г	Выжимание сока	4	Морс	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Способ приготовления		Напиток																												
А	Варка фруктов	1	Смузи																											
Б	Протирание ягод	2	Фруктовый фреш																											
В	Взбивание в блендере	3	Компот																											
Г	Выжимание сока	4	Морс																											
А	Б	В	Г																											

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

УП.04.01 Учебная практика(6 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
1541	При организации работы для приготовления горячих напитков повар применяет различные виды технологической обработки. Соотнесите способ приготовления и соответствующий напиток. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Способ приготовления</th><th colspan="2">Напиток</th></tr><tr><td>А</td><td>Заваривание в чайнике</td><td>1</td><td>Кофе</td></tr><tr><td>Б</td><td>Взбивание с молоком</td><td>2</td><td>Глинтвейн</td></tr><tr><td>В</td><td>Варка с корицей и цедрой</td><td>3</td><td>Какао</td></tr><tr><td>Г</td><td>Приготовление во френч-прессе</td><td>4</td><td>Чай</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Способ приготовления		Напиток		А	Заваривание в чайнике	1	Кофе	Б	Взбивание с молоком	2	Глинтвейн	В	Варка с корицей и цедрой	3	Какао	Г	Приготовление во френч-прессе	4	Чай	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Способ приготовления		Напиток																												
А	Заваривание в чайнике	1	Кофе																											
Б	Взбивание с молоком	2	Глинтвейн																											
В	Варка с корицей и цедрой	3	Какао																											
Г	Приготовление во френч-прессе	4	Чай																											
А	Б	В	Г																											
1542	Для приготовления горячих напитков повар использует различные продукты. Установите соответствие между наименованием горячего напитка и основным используемым продуктом. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Напиток</th><th colspan="2">Основной продукт</th></tr><tr><td>А</td><td>Какао</td><td>1</td><td>Чайный лист</td></tr><tr><td>Б</td><td>Чай</td><td>2</td><td>Кофейные зёрна</td></tr><tr><td>В</td><td>Сбитень</td><td>3</td><td>Какао-порошок</td></tr><tr><td>Г</td><td>Кофе</td><td>4</td><td>Мёд и пряности</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Напиток		Основной продукт		А	Какао	1	Чайный лист	Б	Чай	2	Кофейные зёрна	В	Сбитень	3	Какао-порошок	Г	Кофе	4	Мёд и пряности	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Напиток		Основной продукт																												
А	Какао	1	Чайный лист																											
Б	Чай	2	Кофейные зёрна																											
В	Сбитень	3	Какао-порошок																											
Г	Кофе	4	Мёд и пряности																											
А	Б	В	Г																											

ПП.04.01 Производственная практика (6 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие														
1543	При организации работы для приготовления горячих напитков повар применяет различные виды технологической обработки. Соотнесите способ приготовления и соответствующий напиток. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td>Способ приготовления</td><td>Напиток</td></tr><tr><td> </td><td> </td></tr></table>	Способ приготовления	Напиток			Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Способ приготовления	Напиток													
А	Б	В	Г											

	<table><tr><td>А</td><td>Заваривание кипятком</td><td>1</td><td>Кофе</td></tr><tr><td>Б</td><td>Взбивание с молоком на пару</td><td>2</td><td>Глинтвейн</td></tr><tr><td>В</td><td>Варка со специями</td><td>3</td><td>Какао</td></tr><tr><td>Г</td><td>Приготовление в турке</td><td>4</td><td>Чай</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	А	Заваривание кипятком	1	Кофе	Б	Взбивание с молоком на пару	2	Глинтвейн	В	Варка со специями	3	Какао	Г	Приготовление в турке	4	Чай													
А	Заваривание кипятком	1	Кофе																											
Б	Взбивание с молоком на пару	2	Глинтвейн																											
В	Варка со специями	3	Какао																											
Г	Приготовление в турке	4	Чай																											
1544	Для приготовления горячих напитков повар использует различные ингредиенты. Установите соответствие между дополнительно используемым продуктом и наименованием горячего напитка. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td colspan="2">Дополнительный продукт</td><td colspan="2">Напиток</td></tr><tr><td>А</td><td>Лимон</td><td>1</td><td>Какао</td></tr><tr><td>Б</td><td>Ваниль</td><td>2</td><td>Чай</td></tr><tr><td>В</td><td>Взбитые сливки</td><td>3</td><td>Сбитень</td></tr><tr><td>Г</td><td>Пряности</td><td>4</td><td>Кофе</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Дополнительный продукт		Напиток		А	Лимон	1	Какао	Б	Ваниль	2	Чай	В	Взбитые сливки	3	Сбитень	Г	Пряности	4	Кофе	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Дополнительный продукт		Напиток																												
А	Лимон	1	Какао																											
Б	Ваниль	2	Чай																											
В	Взбитые сливки	3	Сбитень																											
Г	Пряности	4	Кофе																											
А	Б	В	Г																											

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

УП.05.01 Учебная практика (5 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																								
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																										
1545	При подготовке рабочего места кондитер использует различные инструменты и инвентарь. Соотнесите инструменты/инвентарь кондитера и его назначение. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Инструменты/инвентарь</th><th colspan="2">Назначение</th></tr><tr><td>А</td><td>Кондитерский мешок</td><td>1</td><td>Нанесение и распределение крема</td></tr><tr><td>Б</td><td>Скалка</td><td>2</td><td>Смазывание изделий яйцом или сиропом</td></tr><tr><td>В</td><td>Кулинарная кисточка</td><td>3</td><td>Формирование и декорирование кремом, тестом</td></tr></table>	Инструменты/инвентарь		Назначение		А	Кондитерский мешок	1	Нанесение и распределение крема	Б	Скалка	2	Смазывание изделий яйцом или сиропом	В	Кулинарная кисточка	3	Формирование и декорирование кремом, тестом	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Инструменты/инвентарь		Назначение																								
А	Кондитерский мешок	1	Нанесение и распределение крема																							
Б	Скалка	2	Смазывание изделий яйцом или сиропом																							
В	Кулинарная кисточка	3	Формирование и декорирование кремом, тестом																							
А	Б	В	Г																							

	Г	Кондитерская лопатка	4	Раскатывание теста																													
	Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин																																
1546	Мучные и кондитерские изделия имеют свои особенности рецептуры и технологии приготовления. Соотнесите начинку и процесс предварительной подготовки перед использованием. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Начинка</th><th colspan="2">Подготовка</th></tr><tr><td>А</td><td>Фрукты</td><td>1</td><td>Очищать, обжаривать, рубить</td></tr><tr><td>Б</td><td>Орехи</td><td>2</td><td>Промывать, измельчать</td></tr><tr><td>В</td><td>Желатин</td><td>3</td><td>Протирание до мягкой консистенции</td></tr><tr><td>Г</td><td>Творог</td><td>4</td><td>Замачивание и растворение</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин				Начинка		Подготовка		А	Фрукты	1	Очищать, обжаривать, рубить	Б	Орехи	2	Промывать, измельчать	В	Желатин	3	Протирание до мягкой консистенции	Г	Творог	4	Замачивание и растворение	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Начинка		Подготовка																															
А	Фрукты	1	Очищать, обжаривать, рубить																														
Б	Орехи	2	Промывать, измельчать																														
В	Желатин	3	Протирание до мягкой консистенции																														
Г	Творог	4	Замачивание и растворение																														
А	Б	В	Г																														

ПП.05.01 Производственная практика (6 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
1547	При подготовке рабочего места кондитер использует различные инструменты и инвентарь. Соотнесите инструменты/инвентарь кондитера и его назначение. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Инструменты /инвентарь</th><th colspan="2">Назначение</th></tr><tr><td>А</td><td>Сито</td><td>1</td><td>Взбивание яиц и сливок</td></tr><tr><td>Б</td><td>Лопатка</td><td>2</td><td>Перемешивание и переворачивание</td></tr><tr><td>В</td><td>Мерный стакан</td><td>3</td><td>Просеивание муки, сахарной пудры</td></tr><tr><td>Г</td><td>Венчик</td><td>4</td><td>Отмеривание жидкости, сыпучих ингредиентов</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Инструменты /инвентарь		Назначение		А	Сито	1	Взбивание яиц и сливок	Б	Лопатка	2	Перемешивание и переворачивание	В	Мерный стакан	3	Просеивание муки, сахарной пудры	Г	Венчик	4	Отмеривание жидкости, сыпучих ингредиентов	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Инструменты /инвентарь		Назначение																												
А	Сито	1	Взбивание яиц и сливок																											
Б	Лопатка	2	Перемешивание и переворачивание																											
В	Мерный стакан	3	Просеивание муки, сахарной пудры																											
Г	Венчик	4	Отмеривание жидкости, сыпучих ингредиентов																											
А	Б	В	Г																											

1548	Мучные и кондитерские изделия имеют свои особенности рецептуры и технологии приготовления.	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:																				
	Соотнесите ингредиент и процесс предварительной подготовки перед использованием.																					
	К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:																					
	<table><tr><th colspan="2">Ингредиент</th><th colspan="2">Подготовка</th></tr><tr><td>А</td><td>Мука</td><td>1</td><td>Размягчение</td></tr><tr><td>Б</td><td>Яйца</td><td>2</td><td>Обработка в ваннах, взбивание</td></tr><tr><td>В</td><td>Масло сливочное</td><td>3</td><td>Замачивание и растворение</td></tr><tr><td>Г</td><td>Желатин</td><td>4</td><td>Просеивание</td></tr></table>		Ингредиент		Подготовка		А	Мука	1	Размягчение	Б	Яйца	2	Обработка в ваннах, взбивание	В	Масло сливочное	3	Замачивание и растворение	Г	Желатин	4	Просеивание
	Ингредиент		Подготовка																			
	А		Мука	1	Размягчение																	
Б	Яйца	2	Обработка в ваннах, взбивание																			
В	Масло сливочное	3	Замачивание и растворение																			
Г	Желатин	4	Просеивание																			
Тип вопроса: закрытый.																						
Время выполнения: 7 мин																						

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (5 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
1549	Какие требования предъявляются к организации рабочего места кондитера? 1) чистота и санитарное состояние 2) правильное размещение оборудования 3) хранение личных вещей на производственном столе 4) соблюдение эргономики труда <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
1550	Какие виды оборудования используются в кондитерском цехе? 1) планетарный миксер 2) холодильник 3) духовой шкаф 4) печка для обогрева помещения <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа		
1551	Какое оборудование является обязательным для приготовления бисквитного теста в кондитерском цехе? 1) мясорубка	Ответ:

	2) пароконвектомат 3) планетарный миксер 4) плита <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	
1552	Какой документ служит основой для соблюдения технологии приготовления и учёта сырья в кондитерском цехе? 1) личная карточка сотрудника 2) технологическая карта 3) список персонала 4) журнал посещаемости <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
1553	... – это однородная смесь из горячих сливок и шоколада, используемая для покрытия, прослойки и начинки кондитерских изделий. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1554	... – это процесс постепенного нагревания и охлаждения шоколада до заданной температуры для получения блеска и хрустящей структуры. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1555	При приготовлении и подготовке к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий кондитер должен строго соблюдать санитарные нормы и правила. Обоснуйте необходимость систематического проведения санитарной обработки оборудования и поверхностей в кондитерском цехе. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1556	Рабочее место кондитера для приготовления отделочных полуфабрикатов должно быть чистым, хорошо освещённым, удобно зонированным для разных операций. Объясните, как соблюдение этих правил влияет на качество и безопасность продукции. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (5 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Инструкция. Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		

1557	Какие из перечисленных полуфабрикатов используются для отделки (украшения) пирожных? 1) кремы 2) драже 3) глазурь 4) колбасный фарш <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	Ответ:
1558	Какие декоративные элементы относятся к отделочным полуфабрикатам кондитерских изделий? 1) драже 2) фигурки из мастики 3) пластиковая бусина 4) карамельные леденцы <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 2 мин</i>	
Инструкция. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа		
1559	Для чего важна маркировка и учёт сырья в кондитерском цехе? 1) для оформления витрины 2) для красоты 3) для контроля сроков годности и предотвращения порчи 4) для удобства уборки <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	Ответ:
1560	Какой полуфабрикат используют для создания блестящей, гладкой и прочной поверхности торта? 1) конфитюр 2) шоколадная глазурь 3) меренга 4) вафельная крошка <i>Тип вопроса: закрытый.</i> <i>Время выполнения: 4 мин</i>	
Инструкция. Прочитайте текст и запишите краткий ответ		
1561	... – это жидкая сладкая масса (на основе сахара, шоколада, фруктов), используемая для покрытия поверхности тортов и пирожных. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
1562	... – это пластичная сахарная масса для обтяжки тортов и создания декоративных фигурок. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:
Инструкция. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
1563	Для создания мелких декоративных элементов (цветов, фигурок) кондитеры часто используют мастику или марципан. Обоснуйте необходимость использования этих	Ответ:

	отделочных полуфабрикатов при оформлении кондитерских изделий. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	
1564	Согласно санитарным нормам и правилам при хранении отделочных полуфабрикатов должен строго соблюдаться температурный режим. Обоснуйте важность соблюдения температурного режима хранения отделочных полуфабрикатов для санитарной безопасности. <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Ответ:

УП.05.01 Учебная практика (5 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
1565	В процессе оформления кондитерских изделий кондитер использует различные отделочные полуфабрикаты. Соотнесите отделочный полуфабрикат и характеристику его текстуры. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Полуфабрикат</th><th colspan="2">Характеристика текстуры</th></tr><tr><td>А</td><td>Глазурь</td><td>1</td><td>Мягкая, гладкая, держит форму</td></tr><tr><td>Б</td><td>Крем сливочный</td><td>2</td><td>Эластичная, пластичная</td></tr><tr><td>В</td><td>Марципан</td><td>3</td><td>Сыпучая, используется для декора</td></tr><tr><td>Г</td><td>Кондитерская посыпка</td><td>4</td><td>Твёрдая и блестящая после остывания</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Полуфабрикат		Характеристика текстуры		А	Глазурь	1	Мягкая, гладкая, держит форму	Б	Крем сливочный	2	Эластичная, пластичная	В	Марципан	3	Сыпучая, используется для декора	Г	Кондитерская посыпка	4	Твёрдая и блестящая после остывания	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Полуфабрикат		Характеристика текстуры																												
А	Глазурь	1	Мягкая, гладкая, держит форму																											
Б	Крем сливочный	2	Эластичная, пластичная																											
В	Марципан	3	Сыпучая, используется для декора																											
Г	Кондитерская посыпка	4	Твёрдая и блестящая после остывания																											
А	Б	В	Г																											
1566	Мучные и кондитерские изделия имеют свои особенности рецептуры и технологии приготовления. Соотнесите способ приготовления и отделочный полуфабрикат. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Способ приготовления</th><th colspan="2">Отделочный полуфабрикат</th></tr><tr><td>А</td><td>Взбивание масла с сахарной пудрой</td><td>1</td><td>Глазурь шоколадная</td></tr><tr><td>Б</td><td>Растапливание</td><td>2</td><td>Крем масляный</td></tr></table>	Способ приготовления		Отделочный полуфабрикат		А	Взбивание масла с сахарной пудрой	1	Глазурь шоколадная	Б	Растапливание	2	Крем масляный	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г												
Способ приготовления		Отделочный полуфабрикат																												
А	Взбивание масла с сахарной пудрой	1	Глазурь шоколадная																											
Б	Растапливание	2	Крем масляный																											
А	Б	В	Г																											

		шоколада			
	В	Приготовление фруктового пюре с сахаром	3	Сахарная пудра	
	Г	Измельчение и просеивание сахара	4	Фруктовое желе	
Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин					

ПП.05.01 Производственная практика (6 семестр)

Номер задания	Текст задания				Поле для ответа																															
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																																				
1567	В процессе оформления кондитерских изделий кондитер использует различные отделочные полуфабрикаты. Соотнесите вид отделочного полуфабриката и его основное назначение. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><thead><tr><th colspan="2">Полуфабрикат</th><th colspan="2">Назначение</th></tr></thead><tbody><tr><td>А</td><td>Масляный крем</td><td>1</td><td>Прослойка между коржами, пропитка</td></tr><tr><td>Б</td><td>Мастика</td><td>2</td><td>Покрытие, создание блестящей поверхности</td></tr><tr><td>В</td><td>Глазурь шоколадная</td><td>3</td><td>Создание декоративных фигур и покрытие</td></tr><tr><td>Г</td><td>Джем фруктовый</td><td>4</td><td>Покрытие и выравнивание поверхности тортов</td></tr></tbody></table>				Полуфабрикат		Назначение		А	Масляный крем	1	Прослойка между коржами, пропитка	Б	Мастика	2	Покрытие, создание блестящей поверхности	В	Глазурь шоколадная	3	Создание декоративных фигур и покрытие	Г	Джем фруктовый	4	Покрытие и выравнивание поверхности тортов	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><thead><tr><th>А</th><th>Б</th><th>В</th><th>Г</th></tr></thead><tbody><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></tbody></table>				А	Б	В	Г				
					Полуфабрикат		Назначение																													
					А	Масляный крем	1	Прослойка между коржами, пропитка																												
					Б	Мастика	2	Покрытие, создание блестящей поверхности																												
					В	Глазурь шоколадная	3	Создание декоративных фигур и покрытие																												
	Г	Джем фруктовый	4	Покрытие и выравнивание поверхности тортов																																
	А	Б	В	Г																																

				крема и украшений	
	В	Кондитерский шпатель	3	Удобное вращение при выравнивании и декоре	
	Г	Крутящийся столик для тортов	4	Перемешивание, аккуратное нанесение глазури	
Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин					

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

УП.05.01 Учебная практика(5 семестр)

Номер задания	Текст задания				Поле для ответа																															
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																																				
1569	В процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба повар, кондитер применяет различные технологические процессы. Соотнесите этап приготовления и его назначение. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Этап приготовления</th><th colspan="2">Назначение</th></tr><tr><td>А</td><td>Замес теста</td><td>1</td><td>Формирование мякиша, получение корки</td></tr><tr><td>Б</td><td>Брожение (выстаивание теста)</td><td>2</td><td>Соединение ингредиентов в однородную массу</td></tr><tr><td>В</td><td>Формование</td><td>3</td><td>Разрыхление и развитие структуры</td></tr><tr><td>Г</td><td>Выпечка</td><td>4</td><td>Придание тесту формы</td></tr></table>				Этап приготовления		Назначение		А	Замес теста	1	Формирование мякиша, получение корки	Б	Брожение (выстаивание теста)	2	Соединение ингредиентов в однородную массу	В	Формование	3	Разрыхление и развитие структуры	Г	Выпечка	4	Придание тесту формы	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				А	Б	В	Г				
					Этап приготовления		Назначение																													
					А	Замес теста	1	Формирование мякиша, получение корки																												
					Б	Брожение (выстаивание теста)	2	Соединение ингредиентов в однородную массу																												
					В	Формование	3	Разрыхление и развитие структуры																												
	Г	Выпечка	4	Придание тесту формы																																
	А	Б	В	Г																																
1570	Хлебобулочные изделия и хлеб имеют свои особенности рецептуры и технологии приготовления. Соотнесите ингредиент и его роль в хлебобулочных изделиях. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Ингредиент</th><th colspan="2">Роль</th></tr><tr><td>А</td><td>Мука</td><td>1</td><td>Поднимает тесто, вызывает</td></tr></table>				Ингредиент		Роль		А	Мука	1	Поднимает тесто, вызывает	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				А	Б	В	Г																
					Ингредиент		Роль																													
					А	Мука	1	Поднимает тесто, вызывает																												
					А	Б	В	Г																												

				брожение	
	Б	Дрожжи	2	Делает вкус выпечки более выраженным, ограничивает рост дрожжей	
	В	Соль	3	Основной компонент, формирует структуру	
	Г	Сахар	4	Придаёт сладость и усиливает брожение	
Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин					

ПП.05.01 Производственная практика (6 семестр)

Номер задания	Текст задания				Поле для ответа																															
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																																				
1571	В процессе приготовления хлеба повар, кондитер применяет различные технологические процессы. Соотнесите этап приготовления хлеба и его назначение. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Этап приготовления</th><th colspan="2">Назначение</th></tr><tr><td>А</td><td>Замес теста</td><td>1</td><td>Удаление излишков углекислого газа, улучшение структуры</td></tr><tr><td>Б</td><td>Брожение</td><td>2</td><td>Образование корки, готового мякиша</td></tr><tr><td>В</td><td>Обминка</td><td>3</td><td>Создание однородности, насыщение воздухом</td></tr><tr><td>Г</td><td>Выпечка</td><td>4</td><td>Подъем теста, образование вкуса и аромата</td></tr></table>				Этап приготовления		Назначение		А	Замес теста	1	Удаление излишков углекислого газа, улучшение структуры	Б	Брожение	2	Образование корки, готового мякиша	В	Обминка	3	Создание однородности, насыщение воздухом	Г	Выпечка	4	Подъем теста, образование вкуса и аромата	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				А	Б	В	Г				
					Этап приготовления		Назначение																													
					А	Замес теста	1	Удаление излишков углекислого газа, улучшение структуры																												
					Б	Брожение	2	Образование корки, готового мякиша																												
					В	Обминка	3	Создание однородности, насыщение воздухом																												
	Г	Выпечка	4	Подъем теста, образование вкуса и аромата																																
	А	Б	В	Г																																
	<i>Тип вопроса: закрытый.</i>																																			
	<i>Время выполнения: 7 мин</i>																																			
1572	Хлебобулочные изделия и хлеб имеют свои особенности рецептуры и технологии приготовления. Соотнесите способ оформления и хлебобулочное изделие, для которого он наиболее характерен. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:				Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				А	Б	В	Г																								
									А	Б	В	Г																								

Способ оформления		Изделие	
А	Посыпка кунжутом	1	Каравай
Б	Узоры из теста	2	Булочки
В	Смазывание яйцом	3	Багет
Г	Подрезка поверхности ножом	4	Батон

Тип вопроса: закрытый.
Время выполнения: 7 мин

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

УП.05.01 Учебная практика (5 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
1573	В процессе приготовления мучных кондитерских изделий кондитер применяет различные технологические процессы. Соотнесите этап приготовления и его назначение для мучных кондитерских изделий. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Этап приготовления</th><th colspan="2">Назначение</th></tr><tr><td>А</td><td>Замес теста</td><td>1</td><td>Повышение пластичности и стабильности теста</td></tr><tr><td>Б</td><td>Охлаждение теста</td><td>2</td><td>Получение воздушной текстуры</td></tr><tr><td>В</td><td>Взбивание яиц с сахаром</td><td>3</td><td>Избавление от комков и обогащение кислородом</td></tr><tr><td>Г</td><td>Просеивание муки</td><td>4</td><td>Формирование структуры и однородности</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Этап приготовления		Назначение		А	Замес теста	1	Повышение пластичности и стабильности теста	Б	Охлаждение теста	2	Получение воздушной текстуры	В	Взбивание яиц с сахаром	3	Избавление от комков и обогащение кислородом	Г	Просеивание муки	4	Формирование структуры и однородности	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Этап приготовления		Назначение																												
А	Замес теста	1	Повышение пластичности и стабильности теста																											
Б	Охлаждение теста	2	Получение воздушной текстуры																											
В	Взбивание яиц с сахаром	3	Избавление от комков и обогащение кислородом																											
Г	Просеивание муки	4	Формирование структуры и однородности																											
А	Б	В	Г																											
1574	Мучные кондитерские изделия имеют свои особенности рецептуры и технологии приготовления. Соотнесите вид теста и соответствующее кондитерское изделие. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г																								
А	Б	В	Г																											

	Вид теста		Изделие	
	А	Заварное тесто	1	Бисквитный рулет
	Б	Песочное тесто	2	Пирожные эклеры
	В	Бисквитное тесто	3	Корзиночка
	Г	Слоёное тесто	4	Трубочки слоеные
Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин				

ПП.05.01 Производственная практика (6 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа																												
Инструкция. Прочитайте текст и установите соответствие																														
1575	В процессе приготовления мучных кондитерских изделий кондитер применяет различные технологические процессы. Соотнесите этап приготовления заварного теста и его назначение. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Этап приготовления</th><th colspan="2">Назначение</th></tr><tr><td>А</td><td>Заваривание муки</td><td>1</td><td>Обеспечивает полость внутри</td></tr><tr><td>Б</td><td>Добавление яиц</td><td>2</td><td>Делает тесто пластичным и густым</td></tr><tr><td>В</td><td>Перемешивание массы</td><td>3</td><td>Формирует изделия</td></tr><tr><td>Г</td><td>Отсадка на противень</td><td>4</td><td>Достигается однородность</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Этап приготовления		Назначение		А	Заваривание муки	1	Обеспечивает полость внутри	Б	Добавление яиц	2	Делает тесто пластичным и густым	В	Перемешивание массы	3	Формирует изделия	Г	Отсадка на противень	4	Достигается однородность	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Этап приготовления		Назначение																												
А	Заваривание муки	1	Обеспечивает полость внутри																											
Б	Добавление яиц	2	Делает тесто пластичным и густым																											
В	Перемешивание массы	3	Формирует изделия																											
Г	Отсадка на противень	4	Достигается однородность																											
А	Б	В	Г																											
1576	Мучные кондитерские изделия имеют свои особенности рецептуры и технологии приготовления. Соотнесите изделие из заварного теста и его форму. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Изделие</th><th colspan="2">Форма</th></tr><tr><td>А</td><td>Эклер</td><td>1</td><td>Кольцо</td></tr><tr><td>Б</td><td>Профитроль</td><td>2</td><td>Пышный полый пирожок</td></tr><tr><td>В</td><td>Заварное кольцо</td><td>3</td><td>Маленький шарик</td></tr><tr><td>Г</td><td>Шу</td><td>4</td><td>Продолговатая палочка</td></tr></table> Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 7 мин	Изделие		Форма		А	Эклер	1	Кольцо	Б	Профитроль	2	Пышный полый пирожок	В	Заварное кольцо	3	Маленький шарик	Г	Шу	4	Продолговатая палочка	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Изделие		Форма																												
А	Эклер	1	Кольцо																											
Б	Профитроль	2	Пышный полый пирожок																											
В	Заварное кольцо	3	Маленький шарик																											
Г	Шу	4	Продолговатая палочка																											
А	Б	В	Г																											

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

УП.05.01 Учебная практика (5 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа						
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность								
1577	Установите правильную последовательность приготовления торта «Сказка» 1. поверхность и боковые стороны торта смазывают шоколадным кремом 2. на поверхность торта наносят шоколадный крем в виде волнистых линий 3. каждый пласт промачивают сиропом склеивают шоколадным кремом 4. ижнюю часть боковых сторон обсыпают жареной бисквитной крошкой 5. бисквит выпекают в полуцилиндрической форме. разрезают его по горизонтали на три пласта 6. украшают торт цветами из белого или цветного крема, фруктами или цукатами Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>						
1578	Установите правильную последовательность приготовления торта «Бисквитно-кремовый» 1. Поверхность украшают рисунками из крема, фруктами или цукатами. 2. Поверхность и боковые стороны торта смазывают кремом. 3. Боковые стороны обсыпают бисквитной крошкой 4. Бисквит после выдержки разрезают на два пласта. Нижний немного промачивают сиропом (40%), и смазывают кремом 5. Кладут второй пласт корочкой вниз и промачивают сиропом более обильно (60%) Тип вопроса: закрытый. Время выполнения: 3-5 мин.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>						

ПП.05.01 Производственная практика(6 семестр)

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа				
Инструкция. Прочитайте текст и установите последовательность						
1579	Установите правильную последовательность приготовления пирожного «Песочное» с фруктовой начинкой и кремом: 1. Разрезают пласт на пирожные горячим ножом. 2. На поверхность наносят слой крема, проводят кондитерской гребенкой. 3. Каждое пирожное украшают кремом. 4. Две песочные лепешки после выпечки и охлаждения склеивают фруктовой начинкой	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				

	<i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>							
1580	Установите правильную последовательность приготовления пирожного «Пирожное» с белковым кремом. 1. склеивают попарно фруктовой начинкой 2. разрезают на пирожные 3. украшают белковым кремом 4. песочные пласты после выпечки и охлаждения 5. посыпают сахарной пудрой 6. верхний пласт смазывают белковым кремом <i>Тип вопроса: открытый.</i> <i>Время выполнения: 7 мин</i>	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>						

9. Ключи к оцениванию

Номер задания	Верный ответ	Критерии
1.	34	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
2.	12	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
3.	3142	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
4.	3241	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
5	неодушевленные, нарицательные, отвлеченные	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
6	Фонетика, фонетические	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
7	Я согласен с высказыванием И.С. Тургенева: «Берегите чистоту языка как святыню! Никогда не употребляйте иностранных слов. Русский язык так богат и гибок, что нам нечего брать у тех, кто беднее нас». Язык — зеркало культуры народа, и бесконтрольное заимствование обедняет его и может стать угрозой для русской самобытности. Однако нельзя однозначно утверждать, что заимствования — это бедствие или безусловная необходимость. Их появление в языке неизбежно, и большинство иноязычных слов успешно подстраиваются под систему русского языка. Таким образом, важно сохранять чистоту языка, но и не стоит забывать, что развитие языка — неизбежный процесс, и в нём должны быть и новые слова, и те, которые уже существуют в русском языке.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов

8	Книга – это духовное завещание одного поколения другому, совет умирающего старца юноше, начинающему жить; приказ, передаваемый часовым, отправляющимся на отдых, часовому, заступающему на его место... 2. Вся жизнь человечества последовательно оседала в книге: племена, люди, государства исчезали, а книга оставалась. 3. Она росла вместе с человечеством, в ней кристаллизовались все учения, потрясавшие умы, и все страсти, потрясавшие сердца... 4. Но в книге не одно прошлое; она составляет документ, по которому мы вводимся во владения настоящего, во владения всей суммы истин и усилий, найденных страданиями и облитых иногда кровавым потом; она программа будущего. 5. Итак, будем уважать книгу! (А. Герцен) Данный текст относится к публицистическому стилю речи. В тексте выражена авторская позиция и оценка автором явления, о котором он сообщает. Автор убеждает читателя, формирует у него представление о проблеме, поднятой в тексте: «будем уважать книгу!». В отрывке широко используется высокая лексика: «духовное завещание», «кровавым потом», лексические повторы (предложения 3, 4), восклицательное предложение, выражающее призыв (предложение 5).	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
9	2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
10	2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
11	Примерами глобальных проблем человечества можно считать экологические проблемы: загрязнение воздуха, воды. Можно выделить социальные проблемы: голод, бедность. Студенты могут привести приметы и других видов глобальных проблем.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
12	1, 4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
13	Тройственный союз	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
14	Тоталитаризм	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
15	В подтверждение точки зрения маршала Ф. Фоша необходимо привести следующие факты: игнорировались интересы побежденных, репарации легли тяжелым бременем на мирное население, не были устранены противоречия между победителями, не был разработан эффективный	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов

	механизм урегулирования будущих конфликтов.	
16	В подтверждение точки зрения отечественного историка необходимо привести следующие факты Консервативное руководство Германии выработало национально-ревизионистский и великодержавный курс, основной целью которого было финансовое, экономическое и военное усиление Рейха. Предполагалось достичь этого посредством территориальных ревизий, в особенности тех земель, которые примыкали к восточным границам Германии. Кроме того, значительное внимание было уделено планам величия германской борьбы, вечной борьбы германцев против славян.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
17	1,2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
18	3,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
19	2,1,3,4	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
20	1,3,2,4	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
21	A3 B4 B1 Г2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
22	A3 B4 B1 Г2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
23	3, т.к. Ресурсообеспеченность – это соотношение между объемами природных ресурсов и размерам их добычи.	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
24	2, т.к. природный газ считается экологичным топливом из-за низких выбросов парниковых газов, меньшего количества загрязняющих веществ и высокой энергоэффективности.	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
25	Природные ресурсы	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов

26	Загрязнение окружающей среды	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
27	Можно выделить три направления решения проблемы охраны окружающей среды: 1. Создание разного рода очистных сооружений, переработка мусора, рекультивация земель и др. 2. Разработка и применение новой природоохранительной технологии производства, переход к малоотходным и безотходным процессам 3. Рациональное размещение «грязных» производств, оказывающих отрицательное воздействие на состояние окружающей среды.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
28	Изначально практически вся суша Земли была покрыта растительностью, но с увеличением хозяйственной деятельности человека увеличились площади сведения лесных массивов, а нерациональное ведение сельского хозяйства привело к таким явлениям как опустынивание и деградация лесов и растительности.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
29	1,3,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
30	2,3,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
31	A2 B4 B1 Г3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
32	A2 B4 B1 Г3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
33	Синус угла α	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
34	Косинус угла α	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
35	2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
36	2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
37	A2 B3 B4 Г1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
38	A5 B3 B1 Г2 Д4	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла;

		Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
39	Двухшереножный строй	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
40	пистолет	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
41	Материальные (без пострадавших) – происшествия, в результате которых нанесен ущерб только имуществу (автотранспортным средствам, дорожной инфраструктуре, частной или государственной собственности). ДТП с пострадавшими – столкновения, в которых люди получили травмы различной степени тяжести Смертельные ДТП – наиболее тяжелая категория аварий, повлекшая гибель одного или нескольких человек.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
42	Чрезвычайные ситуации (ЧС) могут быть вызваны как природными, так и техногенными факторами. Понимание этих ситуаций и знание мер безопасности — ключевое для защиты жизни и здоровья граждан. 1. Природные чрезвычайные ситуации 2. Техногенные чрезвычайные ситуации	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
43	Движение	Правильный ответ – 2 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
44	Равномерное прямолинейное движение	Правильный ответ – 2 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
45	A2 B1 B4 Г3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
46	A2 B4 B1 Г3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
47	2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
48	2,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
49	1) При работе тепловых двигателей в атмосферу и водоемы выделяется большое количество теплоты, это приводит к потеплению климата; 2) Выбрасываются в атмосферу вредные для человека, растений и животных газы; 3) На атомных электростанциях встает проблема захоронения опасных радиоактивных отходов.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его

		отсутствие – 0 баллов
50	1) Тепловой двигатель – это устройство, превращающее внутреннюю энергию топлива в механическую работу. 2) Применяются на тепловых и атомных электростанциях. 3) Применяются на транспорте (автомобильном, железнодорожном, водном, в авиации и ракетостроении	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
51	1,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
52	1,2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
53	Г1 А2 Б3 В4	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
54	А4 Б2 В1 Г3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
55	2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
56	4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
57	1,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
58	Кодирование	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
59	3,2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
60	2,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
61	4,3,1	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
62	4,1,3	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
63	А2 Б3 В1 Г4	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов

64	A1 B3 B2 Г4	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов								
65	оксиды	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
66	кислоты	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
67	<u>Решение</u> 1) Формула фосфата натрия: Na ₃ PO ₄ . Его относительная молекулярная масса: Mr (Na ₃ PO ₄) = 3·23+1·31+4·16 = 164 2) Определим массовую долю фосфора: $\omega(\text{P}) = \frac{1 \cdot A_r(\text{P})}{Mr(\text{Na}_3\text{PO}_4)}$ $\omega(\text{P}) = \frac{1 \cdot 31}{164} = 0,189$ (или 19 %) Ответ: 19 %.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
68	<u>Решение</u> 1) Формула фосфата натрия: Na ₃ PO ₄ . Его относительная молекулярная масса: Mr (Na ₃ PO ₄) = 3·23+1·31+4·16 = 164 2) Определим массовую долю кислорода: $\omega(\text{O}) = \frac{4 \cdot A_r(\text{O})}{Mr(\text{Na}_3\text{PO}_4)}$ $\omega(\text{P}) = \frac{4 \cdot 16}{164} = 0,39$ (или 39 %) Ответ: 39 %.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
69	В, Г	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
70	А	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
71	<table border="1"><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>1</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	3	4	1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	3	4	1							
72	<table border="1"><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td>1</td><td>3</td><td>2</td></tr></table>	А	Б	В	1	3	2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов		
А	Б	В								
1	3	2								
73	Режим питания	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
74	Оболочка бактерии состоит из белков, углеводов и липидов (жиров). Цитоплазма бактерии включает в себя белки, углеводы, липиды, минеральные вещества, ферменты и другие соединения.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								

75	2,3,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
76	1,3,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
77	A2 B3 B1 Г4	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
78	A3 B1 B4 Г2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
79	Ресторан	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
80	Бар	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
81	Цеховая структура производства организуется на предприятиях общественного питания, работающих на сырье, с большим объемом производства. Производственные помещения располагают по ходу технологического процесса, чтобы исключить встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
82	Овощи должны пройти предварительную калибровку и мойку. Это способствует лучшей очистке и удлиняет срок службы машины. Немытые овощи загрязняют продукт и приводят к быстрому износу абразивных сегментов камеры.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
83	1,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
84	1,3,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
85	1,2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
86	1,2,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
87	A2 B4 B3 Г4	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
88	A1 B3 B2 Г4	Правильный ответ – 3 балла;

		Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
89	Трудовой кодекс Российской Федерации	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
90	Профессиональные заболевания	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
91	От соблюдения норм микроклимата зависит состояние здоровья, трудоспособность, производительность работающих, затраты на льготы и компенсации за неблагоприятные условия труда	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
92	Здоровье, а иногда и жизнь пострадавшего при несчастном случае зависят от того, насколько быстро и правильно была ему оказана первая помощь.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
93	г	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
94	а,г	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
95	Деловой русский язык	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
96	Этика общения	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
97	Точность проявляется в использовании специальной терминологии, однозначности нетерминологической лексики. Использование готовых формул-клише необходимо, поскольку служит для единообразного выражения типовых ситуаций делового общения. Это упрощает процесс составления типовых текстов деловых бумаг.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
98	Мысль данного ученого подтверждается тем фактом, что основой риторики всегда были философия и этика, и без духовно-нравственной основы невозможно представить современные методики преподавания риторики или иные речевые технологии.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
99	1,2,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов

		отсутствие – 0 баллов
100	2,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
101	1,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
102	1,2,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
103	3,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
104	3,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
105	2,3,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
106	1,2,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
107	предпринимательская идея	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
108	бизнес-идея	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
109	индивидуальный предприниматель	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
110	юридическое лицо	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
111	Коммерческие организации – это организации, преследующие извлечение прибыли в качестве основной цели своей деятельности.	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
112	Некоммерческие организации – это организации, не имеющие извлечение прибыли в качестве главной цели.	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
113	Государственная регистрация юридических лиц и индивидуальных предпринимателей	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
114	Ответственность предпринимателей	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
115	Прибыль от реализации продукции (работ, услуг) представляет собой финансовый результат, полученный от основной деятельности предприятия, которая может осуществляться в любых видах, зафиксированных в уставе и не запрещенных законом. Прибыль от реализации продукции рассчитывается как разность между выручкой от реализации (без НДС и акцизов) и затратами на производство и реализацию.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
116	К внереализационным доходам относятся: доходы	Ответ полностью соответствует

	от долгосрочных и краткосрочных финансовых вложений, от сдачи имущества в аренду, сальдо полученных и уплаченных штрафов, пени, неустоек, прибыль прошлых лет, выявленная в отчетном году, положительные курсовые разницы по валютным счетам и операциям в иностранной валюте.	эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
117	К внереализационным расходам относят: убытки по операциям прошлых лет, недостача материальных ценностей, выявленная при инвентаризации, отрицательные курсовые разницы по валютным счетам в иностранной валюте и др.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
118	Финансовые результаты от внереализационных операций представляют собой прибыль (убыток) по операциям различного характера, не относящимся к основной деятельности предприятия и не связанным с реализацией продукции, основных средств, иного имущества предприятия, выполнения работ, оказания услуг.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
119	Этот показатель позволяет судить об эффективности текущих затрат предприятия и доходности реализуемой продукции. Рентабельность продукции рассчитывается по всей реализованной продукции и по отдельным ее видам. Рентабельность всей реализованной продукции определяется как отношение прибыли от реализации продукции к ее полной себестоимости.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
120	Способы снижения рисков или методы (приёмы, способы) управления рисками, средства разрешения рисков, методы (способы) воздействия на риск)- это комплекс приёмов, направленных на уменьшение уровня или вероятности потерь, их компенсацию или предупреждение. Для этого используются различные способы: диверсификация, страхование, лимитирование, резервирование средств на покрытие непредвиденных расходов, распределение риска, получение большей информации о предстоящем выборе и результатах.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
121	В зависимости от условий страхования ущерб покрывается частично или полностью, поэтому страховое возмещение всегда будет либо меньше размера ущерба и страховой суммы, либо равно им, но в любом случае оно не может превышать их. Соотношение между страховым возмещением, ущербом и страховой суммой зависит в основном от системы страхового обеспечения, предусмотренной условиями данного вида страхования имущества. В практике имущественного страхования в РФ применяются три системы страхового обеспечения: пропорциональной ответственности, первого риска и предельной ответственности.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов

122	Если негативных моментов будущей деятельности на 30-40% больше, чем положительных, то лучше подобрать другую идею.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
123	1,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
124	1,2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
125	3, так как разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
126	1, так как разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
127	Полуфабрикат (кулинарный полуфабрикат)	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
128	Отходы	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
129	Организация отдельных потоков обработки мяса, птицы и рыбы необходима в целях предупреждения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, переноса специфического запаха рыбных продуктов	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
130	Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов

131	2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
132	1,2,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
133	3,2,4,1	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
134	2,3,1,4	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
135	грамматическую основу, подлежащее и сказуемое, простые и сложные	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
136	смыслу и интонации, именные, наречные	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
137	1. Книга – это духовное завещание одного поколения другому, совет умирающего старца юноше, начинающему жить; приказ, передаваемый часовым, отправляющимся на отдых, часовому, заступающему на его место... 2. Вся жизнь человечества последовательно оседала в книге: племена, люди, государства исчезали, а книга оставалась. 3. Она росла вместе с человечеством, в ней кристаллизовались все учения, потрясавшие умы, и все страсти, потрясавшие сердца... 4. Но в книге не одно прошлое; она составляет документ, по которому мы вводимся во владения настоящего, во владения всей суммы истин и усилий, найденных страданиями и облитых иногда кровавым потом; она программа будущего. 5. Итак, будем уважать книгу! (А. Герцен) Данный текст относится к публицистическому стилю речи. В тексте выражена авторская позиция и оценка автором явления, о котором он сообщает. Автор убеждает читателя, формирует у него представление о проблеме, поднятой в тексте: «будем уважать книгу!». В отрывке широко используется высокая лексика: «духовное завещание», «кровавым потом», лексические повторы (предложения 3, 4), восклицательное предложение, выражающее призыв (предложение 5).	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
138	1. «Земля – колыбель человечества», – говорил К.Э. Циолковский. 2. Земля – родина человечества. 3. А что для человека может быть дороже Родины! 4. Ведь Родина – это не только место, где ты родился, не только точка на географической карте. 5. Холмы и овраги, луга и озера, реки и степи, стога и скирды хлеба – все это в зрелом возрасте складывается в совершенно конкретное понятие – Родина, и чувства, которые испытывает человек,	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов

	общаясь с природой, и составляют ту основу, которая определяет человека как личность. (Г. Титов)	
	Данный текст относится к публицистическому стилю речи. В тексте выражена авторская позиция и оценка автором явления, о котором он сообщает. Автор убеждает читателя, формирует у него представление о проблеме, поднятой в тексте: уважение Родины. В отрывке широко используется высокая лексика (колыбель человечества), обороты, характерные для публицистического стиля., (родина человечества, в зрелом возрасте, конкретное понятие, общаясь с природой, составляет основу, определяет личность.). лексические повторы (предложения 4, 5), побудительные предложения, выражающее призыв.	
139	1	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
140	4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
141	1,2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
142	2,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
143	«Умиротворение»	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
144	холодная война	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
145	В подтверждение точки зрения Г.К. Жукова необходимо привести следующие три аргумента: Воины тыла приняли от народного хозяйства и доставили в действующую армию миллионы единиц вооружения и боевой техники, более 10 млн тонн боеприпасов, около 16,4 млн тонн горючего. За счёт населения были построены и переданы в армию более 2,5 тыс. боевых самолётов, несколько тысяч танков, артиллерийских орудий Работники медицинской службы вернули в строй более 72% раненых и 90,6% больных.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
146	В 1941–1945 годах через госпитали прошли больше 22 млн человек, из них 17 млн были возвращены в строй. Начиная с января 1943 года, из каждых 100 поражённых в боевых действиях 85 возвращались в строй из медицинских учреждений полкового, армейского и фронтового звеньев, а 15 — из госпиталей тыла страны. В 1943–1944 годах медицинская служба Красной Армии ежемесячно возвращала в строй по 400 000 выздоровевших раненых и больных.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов

147	1	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
148	1	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
149	A2 B1 B3 Г4	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
150	A2 B1 B3 Г4	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
151	2, т.к. обладает низким ресурсным капиталом, но имеет высокий уровень экономического развития	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
152	Глобальные проблемы	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
153	2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
154	1	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
155	1,2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
156	1,2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
157	A3 B1 B2 Г4	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
158	A3 B1 B4 Г2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
159	Б	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
160	Б	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
161	A5 B3 B1 Г2 Д4	Правильный ответ – 3 балла;

		Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов								
162	A2 B3 B4 Г1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов								
163	Информационная среда	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
164	шеренга	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
165	Характерные черты терроризма: - Насильственные действия, направленные на устрашение общественности. Использование оружия, взрывных устройств, кибератак и других методов воздействия. - Стремление посеять страх и панику среди населения. - Наличие четко организованных террористических группировок. - Финансирование через незаконные источники (торговля оружием, наркотиками, незаконные пожертвования). Он может носить разную природу: политическую, религиозную, идеологическую. В современном мире активно развивается кибертерроризм – атаки на информационные системы с целью нарушения их работы или распространения паники.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
166	оружие массового поражения взрывного действия, основанное на использовании внутриядерной энергии	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
167	Сила Ампера	Правильный ответ – 2 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
168	Сила Лоренца	Правильный ответ – 2 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
169	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>B</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>3</td><td>1</td><td>4</td></tr></table>	A	B	B	Г	2	3	1	4	Правильный ответ – 4 балла; Допущена 1 ошибка – 3 балла; Допущено 2 ошибки – 2 балл; Допущено 3 ошибки - 1 балл и больше ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
A	B	B	Г							
2	3	1	4							
170	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>B</td><td>Г</td></tr><tr><td>4</td><td>2</td><td>3</td><td>1</td></tr></table>	A	B	B	Г	4	2	3	1	Правильный ответ – 4 балла; Допущена 1 ошибка – 3 балла; Допущено 2 ошибки – 2 балл; Допущено 3 ошибки - 1 балл и
A	B	B	Г							
4	2	3	1							

		больше ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
171	3,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
172	1,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
173	A4 B2 B1 Г3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
174	A4 Б3 В2 Г1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
175	Blanching is a cooking process in which a food, usually a vegetable or fruit, is scalded in boiling water, removed after a brief timed interval, and finally plunged into iced water or placed under cold running water (known as shocking or refreshing) to halt the cooking process.	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
176	drives	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
177	Russian Bistro, Snack bars, express bars, pizza huts. McDonald's . A network with more than 38,000 locations worldwide. She is known for burgers, French fries and cocktails. Subway . Specializes in customized sandwiches. He is known for healthier menu options compared to other fast food restaurants. KFC (Kentucky Fried Chicken). A network with more than 24,000 locations in 145 countries. It is known for fried chicken.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
178	Benefits: most vitamins and minerals are preserved; Disadvantages: timing difficult to control, which may cause overcooking	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
179	1,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
180	1,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
181	3,1	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
182	1,2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
183	Сайт	Правильный ответ – 3 балла;

		Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
184	Лендинг	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
185	Сайт даёт возможность представить компанию с лучшей стороны, отобразить бизнес-процессы, сотрудников, сертификаты, технологии, местоположение, а также представить полный каталог товаров и услуг. На веб-сайте информация располагается логично, и пользователи всегда могут её найти.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
186	Для подтверждения данной точки зрения необходимо привести следующие примеры: Лендинг позволяет собрать демографические и другие сведения о потенциальных покупателях. Эта информация помогает лучше узнать клиентов, понять их потребности и в дальнейшем улучшить маркетинговые кампании	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
187	3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
188	2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
189	5,2	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
190	3,4	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
191	A2 B4 B1 Г3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
192	A3 B1 B4 Г2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
193	вода (или H ₂ O)	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
194	кислород (или O ₂)	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
195	<u>Решение</u> 1. Определим молекулярную массу искомого вещества: $M_r(C_xH_yO_z) = D(H_2) \cdot M_r(H_2) = 23 \cdot 2 = 46$ 2. Вычислим число атомов C, H, O по формуле:	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла;

	$n = \frac{\omega(\text{элемент}) \cdot M(\text{г-в})}{A_r(\text{элемент})} \cdot 100 \%$ $n(\text{C}) = (52,18\% \cdot 46) / 12 \cdot 100\% = 2$ $n(\text{H}) = (13,04\% \cdot 46) / 1 \cdot 100\% = 6$ $n(\text{O}) = (34,78\% \cdot 46) / 16 \cdot 100\% = 1$ Получаем $x:y:z = 2:6:1$, следовательно, вещество – $\text{C}_2\text{H}_6\text{O}$. Проверка, $M(\text{C}_2\text{H}_6\text{O}) = 46$ <i>Ответ:</i> этиловый спирт – $\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$.	Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
196	<u>Решение</u> 1. Определим молекулярную массу искомого вещества: $M(\text{C}_x\text{H}_y) = D(\text{H}_2) \cdot M(\text{H}_2) = 15 \cdot 2 = 30$ 2. Вычислим число атомов С и Н по формуле: $n = \frac{\omega(\text{элемент}) \cdot M(\text{г-в})}{A_r(\text{элемент})} \cdot 100 \%$ $x(\text{C}) = (80\% \cdot 30) / 12 \cdot 100\% = 2$ Массовая доля водорода вычисляется как разность: $\omega(\text{H}) = 100\% - \omega(\text{C}) = 100\% - 80\% = 20\%$ $y(\text{H}) = (20\% \cdot 30) / 1 \cdot 100\% = 6$ 3. Получаем $x:y = 2:6$, следовательно, вещество – C_2H_6 . Проверка, $M(\text{C}_2\text{H}_6) = 30$ <i>Ответ:</i> этан – C_2H_6 .	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
197	1,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
198	б,г	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
199	<table border="1"><tr><td>4</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	4	1	2	3	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов				
4	1	2	3							
200	<table border="1"><tr><td>2</td><td>4</td><td>1</td><td>3</td></tr></table>	2	4	1	3	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов				
2	4	1	3							
201	<table border="1"><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>4</td><td>3</td><td>1</td><td>2</td></tr></table>	А	Б	В	Г	4	3	1	2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
4	3	1	2							
202	<table border="1"><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>3</td><td>4</td><td>2</td><td>1</td></tr></table>	А	Б	В	Г	3	4	2	1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
3	4	2	1							
203	Товароведение	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
204	пряности	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								

205	количество выделяемой энергии 1 грамма белков – 4 ккал., жиров – 9 ккал. и углеводов 4 ккал.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
206	Воздушный пузырь. Подскорлупная оболочка. Зародышевый диск. Градинки.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
207	2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
208	1,2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
209	1, в пароводяную рубашку пищеварочных котлов заливают дистиллированную или кипячённую воду, отстоянную в течение 24 часов, так как использование неподготовленной воды может привести к образованию накипи, перегреву и поломке котла.	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
210	3, в целях предупреждения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
211	Тепловое оборудование	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
212	Универсальный привод	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
213	Манометр установлен для измерения давления в пароводяной рубашке котла. Эксплуатировать котел с неисправным манометром строго запрещено.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов

214	Бесцеховая структура производства организуется на предприятиях с небольшим объемом производства, имеющим ограниченный ассортимент продукции, на специализированных предприятиях				Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
215	1,3,4,2				Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
216	4,1,2,3				Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
217	123, т.к. мясорубки измельчают мясо, фаршемешалки перемешивают фарш в однородную массу, котлетоформовочные машины придают нужную форму полуфабрикату.				Правильный ответ – 3 балла; Выбраны все правильные ответы, но отсутствует обоснование – 2 балла; Допущена 1 ошибка в выборе правильных ответов, но верно обоснование – 2 балла; Допущено 2 ошибки и отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
218	2, при варке на пару значительно снижается потери минеральных веществ из продуктов, что способствует сохранению их пищевой ценности.				Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
219	Мясорыхлитель				Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
220	Сосисковарки				Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
221	1,2,4				Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
222	а				Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
223	A	Б	В	Г	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
	3	1	2	4	
224	A	Б	В	Г	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл;
	2	3	1	4	

		Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
225	Обвалка	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
226	Отбивание	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
227	Если при обработке обнаружены улитки или гусеницы, то обработанную капусту кладут в холодную подсоленную воду (50–60 г соли на 1 л воды) на 15–20 мин, при этом гусеницы или улитки всплывают на поверхность, откуда их легко удалить. После этого капусту вновь промывают.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
228	Нарезанный картофель хранят в холодной воде не более 2-3 часов.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
229	Нарезанную морковь накрывают влажным полотенцем	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
230	Решение: Следует найти массу отходов? Начальные 80 кг содержит 100%, масса отходов X кг содержит 30%. Найдем массу отходов. 80 кг-100% X кг-30% $X=80 \cdot 30 / 100 = 24$ кг. Ответ: масса отходов 24кг	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
231	1,2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
232	1,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
233	A4 B3 B1 Г2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
234	A4 B2 B3 Г1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или

		ответ отсутствует – 0 баллов
235	Резюме	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
236	Фонетика, фонетические	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
237	1. Солнце является одиночной звездой. 2. Но иногда две или несколько звезд расположены близко друг к другу и обращаются одна вокруг другой. 3. Их называют двойными или кратными звездами. 4. Их в Галактике очень много. 5. Так, у звезды Мицар в созвездии Большой Медведицы есть спутник – Алькор. 6. Некоторые двойные звезды повернуты к Земле ребром плоскости своей орбиты, тогда одна звезда регулярно затмевает собой другую. 7. При этом общая яркость звезд ослабевает. 8. Мы воспринимаем это как перемену блеска звезды. Данный текст относится к научному стилю речи. В тексте автор объясняет, что такое двойные звезды. Для отрывка характерна логичность, точность, отсутствие эмоциональности (все предложения повествовательные). Все слова использованы в прямом значении, есть термины (двойные, кратные, ребро плоскости, Мицар, Алькор «двойные звезды»).	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
238	Да, для современного специалиста — представителя своей профессии важно говорить на правильном русском языке. Грамотная речь является основополагающим звеном для формирования профессиональной личности. По тому, как разговаривает человек, формируется мнение о нём. Кроме того, русский язык в профессиональной деятельности выполняет роль инструмента коммуникации, обмена профессиональным опытом и профессионального саморазвития. Качества, которыми должен обладать современный успешный специалист: знание норм литературного языка и навыки их применения в речи, умение строить речь точно, логично и выразительно, профессионально вести диалог и поддерживать доброжелательную атмосферу общения. Также владение русским языком определяет достижения человека практически во всех областях жизни и способствует его социальной адаптации к изменяющимся условиям современного мира.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
239	1,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
240	2,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
241	1) Объединенных 2) Организация 3) Организация, договора.	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов

	4) Экспортеров									
242	1) Инфраструктура. 2) Благополучие. 3) Молодежь 4) Капитал	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
243	Владимир Владимирович Путин	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
244	Русская весна	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
245	Китай в данный период реализует ряд крупных проектов, в том числе программу «Один пояс – один путь», развивает инфраструктуру в странах Африки, развивает сотрудничество со странами Латинской Америки, которые раньше традиционно считались «задним двором» США.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
246	Образованные специалисты формируют элитный класс рабочей силы, который способен развивать производство, управлять хозяйствующими субъектами, разрабатывать инновационные технологии. Увеличение доли образованных людей улучшает состав рабочей силы, позволяет осуществлять развитие производства, внедрять сложные технологии. ВПК способствует росту престиж страны на международной арене, являясь ключевым элементом военно-политической мощи государства. Комплекс обеспечивает страну современным вооружением и техникой, способной конкурировать с зарубежной продукцией. Географическое положение России определяет её роль как евразийской державы. Страна является естественным мостом между Европой и Азией, что открывает широкие возможности для экономического и культурного сотрудничества.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
247	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>1</td><td>3</td><td>4</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	1	3	4	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	1	3	4							
248	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>1</td><td>3</td><td>4</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	1	3	4	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	1	3	4							
249	Япония, т.к. обладает низким ресурсным капиталом, но имеет высокий уровень экономического развития	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
250	Глобальные проблемы	Правильный ответ – 3 балла;								

		Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
251	2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
252	1	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
253	1,3,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
254	1,2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
255	2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
256	1,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
257	3,4,1,2	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов								
258	2,3,4,1	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов								
259	<table><tr><td>A</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>4</td><td>3</td><td>1</td></tr></table>	A	Б	В	Г	2	4	3	1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
A	Б	В	Г							
2	4	3	1							
260	<table><tr><td>A</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>3</td><td>1</td><td>4</td><td>2</td></tr></table>	A	Б	В	Г	3	1	4	2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
A	Б	В	Г							
3	1	4	2							
261	<table><tr><td>A</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>3</td><td>4</td><td>2</td><td>1</td></tr></table>	A	Б	В	Г	3	4	2	1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
A	Б	В	Г							
3	4	2	1							
262	<table><tr><td>A</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>3</td><td>1</td><td>4</td><td>2</td></tr></table>	A	Б	В	Г	3	1	4	2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
A	Б	В	Г							
3	1	4	2							
263	Чарльз Дарвин	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
264	Жан-Батист Ламарк	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
265	Вид	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								

					отсутствие – 0 баллов								
266	Популяция				Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
267	<table><tr><td>A</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr></table>	A	Б	В	Г	4	3	2	1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов			
A	Б	В	Г										
4	3	2	1										
268	<table><tr><td>A</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>1</td><td>4</td><td>3</td></tr></table>	A	Б	В	Г	2	1	4	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов			
A	Б	В	Г										
2	1	4	3										
269	1,2,4				Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
270	2,3,4				Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
271	<table><tr><td>A</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>1</td><td>4</td><td>3</td></tr></table>	A	Б	В	Г	2	1	4	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов			
A	Б	В	Г										
2	1	4	3										
272	<table><tr><td>A</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>4</td><td>2</td><td>1</td><td>3</td></tr></table>	A	Б	В	Г	4	2	1	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов			
A	Б	В	Г										
4	2	1	3										
273	Количество всех возможных исходов $n = 80$. В третий день конкурса запланировано $m = (80 - 8) : 4 = 18$ выступлений. Вероятность того, что выступление представителя России состоится в третий день конкурса, равна $P = m/n = 18/80 = 9/40 = 225/1000 = 0,225$. Ответ: 0,225.				Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
274	Количество всех возможных исходов $n = 20$. Количество благоприятствующих исходов равна количеству гимнасток из Китая $m = 20 - (8 + 7) = 5$. Вероятность того, что спортсменка, выступающая первой, окажется из Китая, равна $P = m/n = 5/20 = 1/4 = 0,25$. Ответ: 0,25.				Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
275	Дисперсия				Правильный ответ – 2 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
276	Фотоэффект				Правильный ответ – 2 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
277	<table><tr><td>A</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>4</td><td>1</td><td>3</td></tr></table>	A	Б	В	Г	2	4	1	3	Правильный ответ – 4 балла; Допущена 1 ошибка – 3 балла; Допущено 2 ошибки – 2 балл; Допущено 3 ошибки - 1 балл и			
A	Б	В	Г										
2	4	1	3										

					больше ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
278	A	Б	В	Г	Правильный ответ – 4 балла; Допущена 1 ошибка – 3 балла; Допущено 2 ошибки – 2 балл; Допущено 3 ошибки - 1 балл и больше ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
	2	4	1	3	
279	1,2,4				Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
280	1,3,4				Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
281	1) Ядро состоит из протонов и нейтронов; 2) Z-число протонов в ядре, это порядковый номер хим. элемента в таблице Менделеева; 3) N-число нейтронов, чтобы найти N нужно из округленной атомной массы элемента A вычесть число Z. N=A-Z				Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
282	1) В ядре урана-235 содержится 92 протона 2) В ядре урана находится 143 нейтрона				Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
283	1,3				Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
284	1,2				Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
285	A4 Б3 В2 Г1				Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
286	A3 Б1 В2 Г4				Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
287	Ago				Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
288	Union Jack				Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов

289	Chinese cuisine is popular and varied, reflecting China's different regions. A typical Chinese meal includes several dishes, with a balance of meat, fish or tofu, combined with vegetables and served with rice or noodles. Tasty sauces like soy, oyster or yellow bean and a combination of spices such as ginger, garlic, cloves and peppers, create unique flavors. Meals usually end with a cup of green tea. The Chinese believe in the philosophy of opposites, yin and yang. This is evident in the food with many hot and cold, spicy and mild, and sweet and sour dishes, such as sweet and sour pork. Cooking techniques include steaming, boiling and stir-frying in very little oil using a wok, a traditional deep frying pan. People eat food with wooden sticks called chopsticks.					Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
290	Tea was discovered in China in the third millennium BC when a Chinese Emperor was having breakfast in his garden, a tea leaf fell into his cup with hot water					Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
291	4,3,2,1					Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
292	3,4,1,2					Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
293	A4 B3 B2 Г1					Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
294	A2 B3 B4 Г1					Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
295	1					Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
296	3					Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
297	3,5					Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
298	2,4					Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
299	A	B	B	Г		Правильный ответ – 3 балла;

	4	3	2	1		Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
300	A	Б	В	Г		Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
	2	1	4	3		
301	растворы					Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
302	истинные растворы (растворы)					Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
303	<u>Решение</u> 1) плотность воды равна 1 г/см³, поэтому ее масса равна 1000 г; 2) масса раствора складывается из массы воды и растворенных в ней соли и сахара: $m(\text{маринада}) = m(\text{воды}) + m(\text{сахара}) + m(\text{соли})$ $m(\text{маринада}) = 1000 + 40 + 30 = 1070 \text{ г};$ 2) массовая доля компонента раствора равна отношению массы одного компонента к массе всего раствора, поэтому: $\omega(\text{сахара}) = \frac{m(\text{сахара})}{m(\text{маринада})}$ $\omega(\text{сахара}) = \frac{40}{1070} = 0,037 \text{ (или } 3,7\%)$					Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
304	<u>Решение</u> 1. Найдём массу получившегося сиропа: $m(\text{сиропа}) = m(\text{воды}) + m(\text{сахара})$ $m(\text{сиропа}) = 1 + 2 = 3 \text{ кг}$ 2. Найдём массовую долю сахара в сиропе: $\omega(\text{сахара}) = \frac{m(\text{сахара})}{m(\text{сиропа})} = \frac{2}{3} = 0,667 \text{ (66,7\%)}$					Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
305	1,2,3					Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
306	1,2					Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
307	A4 B3 B2 Г1					Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
308	4,1,2,3					Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
309	Мармит					Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
310	Вакууматор					Правильный ответ – 3 балла;

		Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
311	Преимущество фреона-22 — безвредность, только при содержании его в воздухе более 30% появляются признаки отравления организма из-за недостатка кислорода, а аммиак ядовит.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
312	Вакуумная упаковка продуктов позволяет продлить срок годности и сохранить качество продукта, замедлив процессы естественной порчи.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
313	1,2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
314	1,2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
315	2,3, т.к. пищеварочные котлы и электрические грили производят тепловую обработку продуктов	Правильный ответ – 3 балла; Выбраны все правильные ответы, но отсутствует обоснование – 2 балла; Допущена 1 ошибка в выборе правильных ответов, но верно обоснование – 2 балла; Допущено 2 ошибки и отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
316	2, в целях охраны здоровья населения и работников, предупреждения возникновения и распространения заболеваний	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
317	Возможность готовить несколько блюд одновременно; сохранение веса, вкусовых качеств, полезных веществ, витаминов и микроэлементов; экономия ресурсов	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов

318	Поддержание чистоты и гигиены, чтобы предотвратить загрязнение пищи и избежать возникновения заболеваний и пищевых отравлений.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
319	Электрическая кофеварка	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
320	Фритюрница	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
321	1,2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
322	1,2,3,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
323	Терморегулятор	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
324	Льдогенератор	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
325	1,2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
326	1,3,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
327	1, так как разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
328	3, так как разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
329	Горячий цех	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
330	Раздача	Правильный ответ – 3 балла;

		Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
331	Для предотвращения возникновения и распространения массовых неинфекционных заболеваний (отравлений)	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
332	Для предотвращения возникновения и распространения массовых неинфекционных заболеваний (отравлений)	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
333	1,2,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
334	1,2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
335	A2 B1 B4 Г3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
336	A4 B1 B2 Г3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
337	Майонез	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
338	Гренки	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
339	Бурное кипение вызывает разрушение хлопьев пены, что придает непривлекательный вид и омыление жиров, что придает салистый вкус и запах мыла.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
340	При температуре выше 70°C свернется белок, ухудшится внешний вид блюда	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов

341	2,3,1,5,4,6,7					Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
342	1,3,5,2,6,4,7					Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
343	A	Б	В	Г	Д	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
	4	2	5	3	1	
344	A	Б	В	Г	Д	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
	4	5	3	1	2	
345	1,4					Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
346	2,4					Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
347	don't they					Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
348	London					Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
349	Most cities have hundreds of restaurants, so travelers have many options. Fast food restaurants are good for people who don't have a lot of time. These restaurants make your food very quickly and some even have drive – through service. A family restaurant usually has table service. Here the waitstaff takes your order and brings your food to you. A steakhouse is another type of restaurant. It offers many cuts of meat. restaurants serve different types of cuisines. For example, Indian cuisine has a lot of vegetarian dishes. Before you choose a restaurant, look at a guide that contains ratings. A restaurant with better food and service receives more stars.					Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
350	The befeater buys meat for the ravens at the market, feeds and waters the birds, cleans out their cages and clips their wings					Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
351	2					Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
352	2					Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его

		отсутствие – 0 баллов
353	2,1,3,4	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
354	2,4,1,3	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
355	A4 B2 B1 Г3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
356	A4 B2 B1 Г3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
357	жиры	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
358	витамины	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
359	<u>Решение</u> 1. Составим уравнение реакции: $2\text{NaHCO}_3 = \text{Na}_2\text{CO}_3 + \text{CO}_2\uparrow + \text{H}_2\text{O}$ 2. Найдем количество вещества выделившегося углекислого газа: $\nu(\text{CO}_2) = \frac{m(\text{CO}_2)}{M(\text{CO}_2)} = \frac{5,6}{22,4} = 0,25 \text{ (моль)}$ 3. Рассчитаем количество вещества и массу прореагировавшей пищевой соды (по уравнению реакции): $\frac{\nu(\text{NaHCO}_3)}{\nu(\text{CO}_2)} = \frac{2}{1}, \text{ отсюда:}$ $\nu(\text{NaHCO}_3) = 2 \cdot \nu(\text{CO}_2)$ $\nu(\text{NaHCO}_3) = 2 \cdot 0,25 = 0,5 \text{ (моль).}$ $\nu(\text{NaHCO}_3) = \frac{m(\text{NaHCO}_3)}{M(\text{NaHCO}_3)}, \text{ отсюда:}$ $m(\text{NaHCO}_3) = M(\text{NaHCO}_3) \cdot \nu(\text{NaHCO}_3)$ $m(\text{NaHCO}_3) = 0,5 \cdot 84 = 42 \text{ (г)}$ Ответ: 42 г.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
360	<u>Решение</u> 1. Составим уравнение реакции: $2\text{NaHCO}_3 = \text{Na}_2\text{CO}_3 + \text{CO}_2\uparrow + \text{H}_2\text{O}$ 2. Найдем количество вещества выделившегося углекислого газа: $\nu(\text{CO}_2) = \frac{m(\text{CO}_2)}{M(\text{CO}_2)} = \frac{11,2}{22,4} = 0,5 \text{ (моль)}$ 3. Рассчитаем количество вещества и массу прореагировавшей пищевой соды (по уравнению реакции):	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов

	$\frac{v(\text{NaHCO}_3)}{v(\text{CO}_2)} = \frac{2}{1}, \text{ отсюда:}$ $v(\text{NaHCO}_3) = 2 \cdot v(\text{CO}_2)$ $v(\text{NaHCO}_3) = 2 \cdot 0,5 = 1 \text{ (моль).}$ $v(\text{NaHCO}_3) = \frac{m(\text{NaHCO}_3)}{M(\text{NaHCO}_3)}, \text{ отсюда:}$ $m(\text{NaHCO}_3) = M(\text{NaHCO}_3) \cdot v(\text{NaHCO}_3)$ $m(\text{NaHCO}_3) = 1 \cdot 84 = 84 \text{ (г)}$ Ответ: 84 г.													
361	2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов												
362	2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов												
363	<table border="1"><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>1</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	3	4	1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов				
А	Б	В	Г											
2	3	4	1											
364	<table border="1"><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td><td>Е</td></tr><tr><td>4</td><td>5</td><td>1</td><td>3</td><td>2</td><td>6</td></tr></table>	А	Б	В	Г	Д	Е	4	5	1	3	2	6	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г	Д	Е									
4	5	1	3	2	6									
365	Инвентаризация	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов												
366	Торговая наценка	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов												
367	Выход блюд будет влиять на количество порций, например, по первым блюдам выход в рецептуре 1000 граммов, а это значит, что расчет в рецептуре на 2 порции по 500 граммов.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов												
368	В заборном листе указывается наименование блюд, единицы измерения, количество отпущенных и возвращенных блюд, может быть указано два вида цен: цена продажная и учетная. В конце дня определяют общее количество и стоимость отпущенной на раздачу продукции. Составляется в двух экземплярах, указывая время отпуска блюд. Подписываются зав. производством и лицом, получившим готовые изделия	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов												
369	1,3,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов												
370	1,2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов												
371	A1 B4 B2 Г3	Правильный ответ – 3 балла;												

		Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов								
372	A3 Б1 В4 Г2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов								
373	Яйцо пашот	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
374	Суп (первое блюдо)	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
375	Способствует образованию корочки, уменьшает вытекание сока и испарение влаги	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
376	Взбитые белки придают тесту пышность, пористость	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
377	<table border="1"><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>4</td><td>1</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	4	1	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует
А	Б	В	Г							
2	4	1	3							
378	<table border="1"><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr></table>	А	Б	В	Г	1	2	3	4	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует
А	Б	В	Г							
1	2	3	4							
379	бланширование лапши	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
380	антоцианы свеклы разрушились	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
381	1	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
382	1,2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
383	A2 Б1 В2 Г4	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл;								

		Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов						
384	A2 Б4 В1 Г3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов						
385	Бутерброд	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов						
386	Слайсер (ломтерезка)	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов						
387	Продукция цеха после изготовления и порционирования не подвергается вторично тепловой обработке	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов						
388	Сохранение качества и безопасности продуктов, снижение риска микробиологического загрязнения	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов						
389	2,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов						
390	13, т.к. слайсеры нарезают гастрономические продукты, а машины для нарезки овощей нужны для приготовления салатов	Правильный ответ – 3 балла; Выбраны все правильные ответы, но отсутствует обоснование – 2 балла; Допущена 1 ошибка в выборе правильных ответов, но верно обоснование – 2 балла; Допущено 2 ошибки и отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов						
391	<table border="1"><tr><td>2</td><td>4</td><td>1</td><td>3</td></tr></table>	2	4	1	3	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов		
2	4	1	3					
392	<table border="1"><tr><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>6</td><td>1</td><td>4</td></tr></table>	3	5	2	6	1	4	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
3	5	2	6	1	4			
393	Закусочные бутерброды (канапе)	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов						
394	Винегрет	Правильный ответ – 3 балла;						

		Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
395	Свёклу заправляют растительным маслом и добавляют в винегрет в последнюю очередь, чтобы она не окрасила другие овощи	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
396	Заправочные соусы служат благоприятной средой для размножения микроорганизмов, поэтому срок реализации уменьшается	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
397	свекла не промаслена растительным маслом	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
398	произведена длительная тепловая обработка кальмаров	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
399	2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
400	1,2,3	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
401	3,1,2,4	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
402	4,2,3,5,1	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
403	3, помочь пострадавшему и вызвать помощь. Быстрая помощь и вызов экстренных служб могут спасти жизнь и минимизировать последствия травмы.	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
404	3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
405	Если во время отдыха на природе вас застала гроза, следует: – отойти подальше от высоких предметов (отдельно стоящих деревьев, вышек, опор);	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2

	– находясь на возвышении (холм, сопка, скала), спуститься вниз; – не укрываться в камнях и скалах; – постараться разместиться на сухом месте (колода, пень) и убрать ноги с земли, не ложиться на землю; – отойти подальше от воды (река, озеро, пруд); – снять с себя все металлические предметы и положить их на расстоянии не менее 30 метров от себя; – если вы в группе, разойдитесь на безопасное расстояние (не менее 5 метров друг от друга), чтобы уменьшить риск поражения нескольких человек одной молнией	балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
406	Федеральная служба безопасности (ФСБ) РФ – орган, ответственный за предупреждение, выявление и пресечение террористической деятельности с корыстными целями.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
407	1,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
408	1,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
409	Информационные технологии	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
410	База данных	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
411	IT-системы позволяют отслеживать загруженность команды, управлять сроками выполнения задач и прогнозировать возможные отклонения. Это способствует более точному управлению проектным циклом и уменьшает вероятность срывов по срокам или бюджету. Анализ больших объёмов данных в реальном времени позволяет выявлять узкие места, корректировать стратегии и принимать решения на основе фактической информации, а не предположений.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
412	Для защиты информации необходимо использовать надежные пароли (содержащие буквы, цифры и символы), установить антивирусное ПО для защиты от вредоносных программ, включить брандмауэр для фильтрации сетевого трафика и шифровать важные данные для защиты от несанкционированного доступа.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
413	1,3,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
414	A4 B3 B2 Г1	Правильный ответ – 3 балла;

		Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов						
415	3, в стеклянной посуде видна выкладка слоями или секторами, что дает возможность полностью оценить его состав и потребительские свойства	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов						
416	Салат	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов						
417	Потому что в этих блюдах создаются условия, благоприятные для развития болезнетворных микроорганизмов и накопления их токсинов. Это создаёт угрозу здоровью потребителей.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов						
418	1,2,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов						
419	Система ХАССП	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов						
420	При изготовлении холодные блюда получают микробное обсеменение, а заправочные соусы служат благоприятной средой для размножения микроорганизмов.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов						
421	1,2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов						
422	2,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов						
423	<table border="1"><tr><td>2</td><td>1</td><td>4</td><td>3</td></tr></table>	2	1	4	3	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов		
2	1	4	3					
424	<table border="1"><tr><td>2</td><td>4</td><td>3</td><td>6</td><td>1</td><td>5</td></tr></table>	2	4	3	6	1	5	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
2	4	3	6	1	5			
425	Курица фаршированная (галантин)	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов						

426	Ростбиф	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
427	Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов и обеспечения качества и безопасности продукции	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
428	В них находится много коллагена, который содержит желирующие вещества	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
429	г,в,б,ж,д,з,и,к,а	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов								
430	5,2,1,3,4,6	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов								
431	1,125 кг	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
432	2,025 кг	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
433	1,2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
434	1,2,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
435	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>4</td><td>1</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	4	1	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	4	1	3							
436	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr></table>	А	Б	В	Г	4	3	2	1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла;
А	Б	В	Г							
4	3	2	1							

		Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов										
437	Пирожные	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов										
438	Пряник	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов										
439	При увеличении времени замеса тесто может стать затянутым. Изделия их такого теста получаются жесткими, нерассыпчатыми.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов										
440	Жир и сахар задерживают развитие дрожжей	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов										
441	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td></tr><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr></table>	А	Б	В	Г	Д	5	4	3	2	1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г	Д								
5	4	3	2	1								
442	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td>3</td><td>1</td><td>2</td></tr></table>	А	Б	В	3	1	2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов				
А	Б	В										
3	1	2										
443	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td></tr><tr><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>1</td><td>4</td></tr></table>	А	Б	В	Г	Д	2	3	5	1	4	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г	Д								
2	3	5	1	4								
444	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td></tr><tr><td>3</td><td>5</td><td>1</td><td>2</td><td>4</td></tr></table>	А	Б	В	Г	Д	3	5	1	2	4	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г	Д								
3	5	1	2	4								
445	А, Г	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов										
446	Б, В	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов										
447	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>3</td><td>4</td><td>1</td><td>2</td></tr></table>	А	Б	В	Г	3	4	1	2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов		
А	Б	В	Г									
3	4	1	2									

448	A	Б	В	Г		Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
	4	3	1	2		
449	Банк					Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
450	Заработная плата					Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
451	В зависимости от формы собственности юридические лица делятся на следующие виды: частные, государственные муниципальные					Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
452	Предприятие – это место, где создаются и реализуются товары и услуги. Предприятие – это организация, где трудится производственный коллектив. Предприятие – это коммерческая организация, основной целью деятельности которой является получение прибыли.					Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
453	1,2					Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
454	1,4					Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
455	A3 B4 B2 Г1					Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
456	A4 B2 B1 Г3					Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
457	William Shakespeare					Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
458	the USA					Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
459	Present Simple употребляется для описания ежедневных действий, повторяющихся событий (действий), фактов					Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его

		отсутствие – 0 баллов								
460	В действительном залоге указан исполнитель действия, а в страдательном залоге исполнитель действия не указан	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
461	2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
462	a	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
463	<table border="1"><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>4</td><td>1</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	4	1	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	4	1	3							
464	<table border="1"><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>4</td><td>1</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	4	1	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	4	1	3							
465	2, так как все фрукты и ягоды должны быть мягкими, но не разваренными и немятыми	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов								
466	1,3, цитрусовые и другие фрукты используют для приготовления десертов, а обвалочный и филировочный ножи – для обработки мяса и рыбы	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов								
467	Турка (джезва)	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
468	Бариста	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
469	Холодильник устанавливают для хранения скоропортящихся продуктов (молока, сливок, охлажденного кофе)	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла;								

		Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов																								
470	При продолжительной жарке в жире накапливаются вещества, которые оказывают неблагоприятное влияние на здоровье; ухудшается вкус и аромат блюд	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов																								
471	1,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов																								
472	1,2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов																								
473	<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td></tr><tr><td>1</td><td>3</td><td>2</td><td>5</td><td>4</td><td>8</td><td>10</td><td>7</td><td>6</td><td>9</td><td>11</td></tr></table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	1	3	2	5	4	8	10	7	6	9	11	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11																
1	3	2	5	4	8	10	7	6	9	11																
474	<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr><tr><td>1</td><td>7</td><td>4</td><td>6</td><td>5</td><td>2</td><td>8</td><td>3</td><td>9</td></tr></table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	7	4	6	5	2	8	3	9	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов						
1	2	3	4	5	6	7	8	9																		
1	7	4	6	5	2	8	3	9																		
475	<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr><tr><td>5</td><td>1</td><td>6</td><td>4</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	1	2	3	4	5	6	5	1	6	4	2	3	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов												
1	2	3	4	5	6																					
5	1	6	4	2	3																					
476	<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td></tr><tr><td>4</td><td>11</td><td>3</td><td>1</td><td>12</td><td>7</td><td>2</td><td>6</td><td>9</td><td>5</td><td>8</td><td>10</td></tr></table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	4	11	3	1	12	7	2	6	9	5	8	10	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12															
4	11	3	1	12	7	2	6	9	5	8	10															
477	Низкая температура выпечки, длительная выпечка	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов																								
478	Мука с большим содержанием клейковины; длительный замес; использование большого количества тестовых обрезков; повышено содержание жидкости; уменьшено содержание жира; вместо яиц добавлены одни яичные белки; много сахара и мало жира.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов																								
479	2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов																								
480	2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов																								
481	4	Правильный ответ – 1 балл;																								

		Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
482	1	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
483	4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
484	1	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
485	1,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
486	1,2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
487	Информация	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
488	Локальная сеть	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
489	Необходимость в навыках пользователя компьютера. Современные условия труда часто требуют элементарных навыков пользователя персонального компьютера Важность информационных процессов. Информационные процессы являются фундаментальной составляющей современной картины мира. Роль информатики в развитии общества. Информатика охватывает широкий спектр областей, включая искусственный интеллект, машинное обучение, биоинформатику, кибербезопасность и другие.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
490	Локальные сети позволяют организовать систему параллельных вычислений на всех компьютерах сети, что ускоряет решение сложных, ресурсоёмких задач.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
491	4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
492	3,2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
493	2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
494	2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов

		отсутствие – 0 баллов								
495	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>4</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	4	1	2	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
	А	Б	В	Г						
4	1	2	3							
496	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>1</td><td>3</td><td>4</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	1	3	4	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	1	3	4							
497	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>3</td><td>4</td><td>1</td><td>2</td></tr></table>	А	Б	В	Г	3	4	1	2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
3	4	1	2							
498	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>4</td><td>1</td><td>3</td><td>2</td></tr></table>	А	Б	В	Г	4	1	3	2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
4	1	3	2							
499	База данных	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
500	Электронная таблица		Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов							
501	Необходимо привести следующие аргументы. Быстрый поиск. С помощью специальных запросов можно быстро найти нужные данные Обновление информации. В базе данных легко обновлять сведения, чтобы поддерживать актуальность данных	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
502	Этот принцип используется, например, в программировании при создании интерфейсов программ: если число пунктов меню оказывается больше 7, их стараются сгруппировать, так как при таком количестве элементов мозг разбивает их на группы таким образом, чтобы количество запоминаемых элементов было от 5 до 9.		Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов							
503	А4,Б1,В2,Г3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов								
504	А4,Б1,В2,Г3		Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов							
505	А4,Б2,В1,Г3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл;								

		Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов				
506	A2,Б4,В3,Г1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов				
507	1,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов				
508	2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов				
509	Интернет-маркетинг	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов				
510	Методы продвижения	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов				
511	ИИ собирает информацию из сотен источников (социальных сетей, поисковых запросов, истории покупок) и выявляет закономерности. Алгоритмы предсказывают, какой продукт заинтересует пользователя, основываясь на его поведении. Это сокращает время на тестирование гипотез и повышает конверсию.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов				
512	В рамках интернет-рекламы могут применяться следующие методы: Контекстная реклама. Размещение у блогеров. Видеореклама. Аудиореклама.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов				
513	В	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов				
514	А, Г	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов				
515	А, В	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов				
516	Б, Г	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов				
517	В, Г	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов				
518	Б	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов				
519	<table><tr><td>2</td><td>1</td><td>3</td><td>4</td></tr></table>	2	1	3	4	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или
2	1	3	4			

						ответ отсутствует – 0 баллов
520		1	4	2	3	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
521		3	2	4	1	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
522		2	1	4	3	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
523		4	1	2	3	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
524		4	3	1	2	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
525		A	Б	В	Г	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
		4	1	2	3	
526		A	Б	В	Г	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
		4	3	2	1	
527		A	Б	В	Г	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
		3	1	4	2	
528		A	Б	В	Г	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
		4	3	2	1	
529		A	Б	В	Г	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
		2	4	1	3	
530		A	Б	В	Г	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
		4	3	2	1	
531	Бухгалтерский учет					Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
532	Естественная убыль					Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его

		отсутствие – 0 баллов
533	Приемка товаров по количеству	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
534	Калькуляция	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
535	Чтобы проконтролировать работу ресторана на расстоянии, необходимо иметь доступ к интернету, просмотреть изображения с камер видеонаблюдения в записи или режиме онлайн, проверить отчеты по работе персонала, наличие товарных запасов и другие операции, связанные с R-Keeper.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
536	Используются следующие виды расчетов с посетителями: наличный, безналичный, с помощью кредитной карты.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
537	Договоры о полной индивидуальной или коллективной материальной ответственности могут быть заключены с работниками 18-летнего возраста, в двух экземплярах и могут быть расторгнуты при увольнении.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
538	К основным средствам относят здания, оборудование, транспорт. Оборотные средства включают в себя – сырье, продукты, продукцию, материалы, топливо и другие ценности. Отвлеченные средства– плата налогов в бюджет, платежи за пользование кредитами. Денежные средства– наличные и безналичные на расчетных счетах в банке.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
539	2,3,1,4	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
540	4,3,2,1	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
541	1,2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
542	1,3,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
543	Технологическая карта	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов

		отсутствие – 0 баллов								
544	Принтер	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
545	1.Определяем какое количество меда необходимо для приготовления 1 порции напитка 25*200/1000=5 2.Определяем какое количество меда необходимо для приготовления 75 порций напитка 75*5= 375 г.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
546	1.Определяем какое количество лимонов необходимо для приготовления 1 порции напитка лимонного 80*200/1000=16 2.Определяем какое количество меда необходимо для приготовления 50 порций напитка 50*16= 800 г.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
547	А, Б	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
548	Б, Г	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
549	<table><tr><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>1</td></tr></table>	2	3	4	1	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов				
2	3	4	1							
550	<table><tr><td>2</td><td>4</td><td>1</td><td>3</td></tr></table>	2	4	1	3	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов				
2	4	1	3							
551	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr></table>	А	Б	В	Г	4	3	2	1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
4	3	2	1							
552	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr></table>	А	Б	В	Г	4	3	2	1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
4	3	2	1							
553	Предприниматель	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
554	Бизнес-план	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
555	Физическое лицо – это индивидуальный предприниматель. Юридическими лицами могут быть как коммерческие, так и некоммерческие организации, у них должен быть устав, самостоятельный баланс или смета.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл;								

		Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
556	Для осуществления предпринимательской деятельности могут выдаваться коммерческий, банковский кредиты и коммерческие ценные бумаги (акции, облигации).	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
557	Б, Г	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
558	А, В	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
559	<table><tr><td>3</td><td>1</td><td>4</td><td>2</td></tr></table>	3	1	4	2	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов				
3	1	4	2							
560	<table><tr><td>2</td><td>4</td><td>1</td><td>3</td></tr></table>	2	4	1	3	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов				
2	4	1	3							
561	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>3</td><td>4</td><td>2</td><td>1</td></tr></table>	А	Б	В	Г	3	4	2	1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
3	4	2	1							
562	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr></table>	А	Б	В	Г	4	3	2	1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
4	3	2	1							
563	Рынок	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
564	Конкуренция	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
565	Чистая прибыль– это часть балансовой прибыли, остающаяся в распоряжении предприятия после внесения всех необходимых платежей в бюджет.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
566	Рабочее место повара холодного цеха в предприятиях общественного питания должно соответствовать всем требованиям санПИН и быть оснащено следующим оборудованием: производственные столы, электронные весы, холодильный шкаф, слайсер, разделочные доски, ножи, инвентарь, инструменты и механизмы, посуда, упаковочный материал и другие	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								

	приспособления.				
567	В, Г				Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
568	А, Б				Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
569	2	4	1	3	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
570	4	1	2	3	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
571	Маркетинг				Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
572	Согласно Гражданского кодекса РФ регламентированы взаимоотношения сторон при купле-продаже товара, тары, упаковки, их количества, качества и ответственности за поставку некачественных продуктов.				Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
573	Б, Г				Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
574	В, Г				Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
575	Б, Г				Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
576	В, Г				Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
577	Б, В				Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
578	В, Г				Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
579	2	4	3	1	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
580	4	3	2	1	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
581	А	Б	В	Г	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл;
	4	3	2	1	

					Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
582	A	Б	В	Г	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
	3	4	2	1	
583	A	Б	В	Г	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
	3	4	2	1	
584	A	Б	В	Г	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
	1	4	2	3	
585	Безопасность пищевых продуктов				Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
586	Мука				Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
587	Органолептическая оценка качества				Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
588	Кодирование				Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
589	Виды брожения: спиртовое, молочнокислое, уксуснокислое, масляно-кислое				Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
590	Органолептический метод определения качества проводится с помощью органов чувств. К показателям такого метода относят – внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус.				Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
591	На упаковке товара должна содержаться следующая информация: наименование товара, торговая марка, масса или объём, сорт, состав продукта, пищевая ценность и энергетическая ценность, пищевые добавки, условия и сроки хранения, срок реализации, стандарт, адрес производства, товарные знаки, штриховой код и другая информация.				Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
592	Манная крупа делится на марки М, Т, МТ. На номера делятся крупы: ячневая (№1,2,3), перловая (1,2,3,4,5), кукурузная (1,2,3,4,5),				Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные

	пшеничная «Полтавская» (1,2,3,4), пшеничная «Артек» (№5).	незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
593	Оттаивание; опаливание; удаление головы, шейки, ножек; потрошение; промывание и приготовление полуфабрикатов	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
594	Оттаивание, обмывание, обсушивание, кулинарная разделка и обвалка, зачистка и сортировка мяса, приготовление полуфабрикатов.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
595	Б	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
596	В, Г	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
597	<table><tr><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr></table>	4	3	2	1	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов				
4	3	2	1							
598	<table><tr><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>1</td></tr></table>	2	3	4	1	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов				
2	3	4	1							
599	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr></table>	А	Б	В	Г	4	3	2	1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
4	3	2	1							
600	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>4</td><td>3</td><td>1</td><td>2</td></tr></table>	А	Б	В	Г	4	3	1	2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
4	3	1	2							
601	Пищевые добавки	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
602	Пряности	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
603	2,3,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
604	1,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								

		отсутствие – 0 баллов
605	3, для предотвращения выплескивания содержимого на плиту	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
606	3,4, вырезку рационально использовать для жарки, пашину – для котлетной массы	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
607	Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов и обеспечения качества и безопасности продукции	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
608	Для исключения перекрестного микробиологического и паразитарного загрязнения	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
609	Горячий цех	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
610	Поварская вилка	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
611	2,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
612	1,2,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
613	4,1,3,2	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
614	4,2,3,1	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибок или

		ответ отсутствует – 0 баллов								
615	A2 Б1 В4 Г3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов								
616	<table border="1"><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>4</td><td>1</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	4	1	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	4	1	3							
617	3, для набухания и ускорения варки	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов								
618	2,3,4, для сохранения цвета	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов								
619	Денатурация	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
620	Опаливание	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
621	Припускание	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
622	бульон	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
623	при длительной варке теряется значительная часть витаминов, снижаются вкусовые свойства супов, а овощи и другие продукты перевариваются и теряют форму	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
624	При нарушении санитарных правил обработки яйца могут стать источником опасных пищевых отравлений и инфекций, особенно связанных с микробами группы сальмонелл.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла;								

		Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
625	<table><tr><td>3</td><td>4</td><td>1</td><td>2</td></tr></table>	3	4	1	2	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов				
3	4	1	2							
626	<table><tr><td>3</td><td>4</td><td>2</td><td>1</td></tr></table>	3	4	2	1	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов				
3	4	2	1							
627	В, Г		Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов							
628	А, Г		Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов							
629	<table><tr><td>4</td><td>3</td><td>1</td><td>2</td></tr></table>	4	3	1	2	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов				
4	3	1	2							
630	<table><tr><td>1</td><td>4</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	1	4	2	3	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов				
1	4	2	3							
631	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr></table>	А	Б	В	Г	4	3	2	1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
4	3	2	1							
632	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>4</td><td>1</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	4	1	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	4	1	3							
633	Торговая наценка		Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов							
634	Цена		Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов							
635	1,2,4		Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов							
636	1,2		Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов							
637	Пельмени		Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов							
638	Бефстроганов		Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов							
639	Так как если печень пережарить, качество блюда резко ухудшается		Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные							

		незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
640	Мясо диких животных грубее, чем мясо убойных животных, отличается специфическим запахом и вкусом	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
641	<table border="1"><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>1</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	3	4	1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	3	4	1							
642	<table border="1"><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>1</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	3	4	1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	3	4	1							
643	бульон варили при бурном кипении, не снимали жир при варке	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
644	Добавить свекольный квас	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
645	1,2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
646	2,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
647	Паштет	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
648	Салатная заправка	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
649	Донести информацию, обеспечить защиту здоровья посетителей	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла;								

		Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
650	Чтобы убедиться в исправности оборудования, надежности крепления частей	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
651	3,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
652	2,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
653	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>3</td><td>1</td><td>4</td><td>2</td></tr></table>	А	Б	В	Г	3	1	4	2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
3	1	4	2							
654	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>3</td><td>1</td><td>4</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	3	1	4	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	3	1	4							
655	1,2, т.к. селедочное и зеленое масло готовят на основе сливочного масла	Правильный ответ – 3 балла; Выбраны все правильные ответы, но отсутствует обоснование – 2 балла; Допущена 1 ошибка в выборе правильных ответов, но верно обоснование – 2 балла; Допущено 2 ошибки и отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
656	3	Правильный ответ – 3 балла; Выбраны все правильные ответы, но отсутствует обоснование – 2 балла; Допущена 1 ошибка в выборе правильных ответов, но верно обоснование – 2 балла; Допущено 2 ошибки и отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
657	Ткемали	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
658	Сэндвич (сэндвич)	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								

		отсутствие – 0 баллов
659	Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
660	Чтобы людям с пищевыми аллергиями избежать потенциально опасных продуктов	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
661	Для приготовления салата «Столичный» повар должен использовать разделочную доску зелёного цвета. Это связано с тем, что зелёный цвет обозначает овощи и фрукты, а салат обычно включает такие ингредиенты.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
662	Для приготовления салата «Столичный» повар должен использовать разделочную доску зелёного цвета. Это связано с тем, что зелёный цвет обозначает овощи и фрукты, а салат обычно включает такие ингредиенты, как огурцы, помидоры, перец и зелень.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
663	1,2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
664	1,2,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
665	2,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
666	1,2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
667	A3 B4 B1 Г2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
668	A3 B1 B2 Г4	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
669	3,	Правильный ответ – 2 балла;

	так как салаты после изготовления и порционирования не подвергается вторично тепловой обработке	Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
670	4, привод холодного цеха	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
671	Гарнир	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
672	Система ХАССП	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
673	Журнал бракеража	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
674	Морепродукты	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
675	Потому что в этих блюдах создаются условия, благоприятные для развития болезнетворных микроорганизмов и накопления их токсинов. Это создаёт угрозу здоровью потребителей.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
676	В целях предупреждения инфекционных заболеваний	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
677	В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
678	В целях предупреждения инфекционных	Ответ полностью соответствует

	заболеваний и пищевых отравлений	эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
679	1,2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
680	3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
681	1,2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
682	3,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
683	A3 B4 B1 Г2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
684	A4 B1 B2 Г3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
685	4, для удаления гусениц (вредителей)	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
686	2, для правильной температуры подачи и исключения угрозы здоровью потребителей	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
687	Кокотница	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
688	Желатин	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
689	Технологическая карта	Правильный ответ – 3 балла;

		Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов						
690	Кокильница	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов						
691	С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов						
692	При изготовлении холодные блюда получают микробное обсеменение, а заправочные соусы служат благоприятной средой для размножения микроорганизмов.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов						
693	Потому что в этих блюдах создаются условия, благоприятные для развития болезнетворных микроорганизмов, что создаёт угрозу здоровью потребителей.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов						
694	При употреблении яиц водоплавающей птицы очень высок риск заражения сальмонеллёзом	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов						
695	<table><tr><td>1</td><td>3</td><td>4</td><td>2</td></tr></table>	1	3	4	2	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов		
1	3	4	2					
696	<table><tr><td>2</td><td>4</td><td>1</td><td>3</td></tr></table>	2	4	1	3	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов		
2	4	1	3					
697	<table><tr><td>2</td><td>4</td><td>1</td><td>3</td></tr></table>	2	4	1	3	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов		
2	4	1	3					
698	<table><tr><td>1</td><td>4</td><td>6</td><td>3</td><td>2</td><td>5</td></tr></table>	1	4	6	3	2	5	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
1	4	6	3	2	5			
699	В, Г	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов						

700	А				Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
701	2	4	3	1	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
702	4	2	1	3	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
703	А 4	Б 3	В 2	Г 1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
704	А 3	Б 4	В 1	Г 2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
705	Договор				Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
706	Полная материальная ответственность				Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
707	Продолжительность перерыва составляет от 30 минут до 2 часов, не более. Перерыв в рабочее время не включается.				Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
708	Общество с ограниченной ответственностью				Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
709	б				Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
710	а				Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
711	г				Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
712	в				Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
713	г				Правильный ответ – 1 балл;

		Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
714	1, так как разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
715	сырье	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
716	Готовое блюдо	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
717	Определяем количество чая на 50 порций $50 \cdot 2 = 100$ г. Ответ: 100 г.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
718	Определяем количество чая на 80 порций $80 \cdot 2 = 160$ г. Ответ: 160 г.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
719	Для этого формочки с желе опускают на 2–3 с в горячую воду, вытирают стенки и дно формочек, встряхивают и, перевертывая их, осторожно выкладывают желе в подготовленную креманку или на десертную тарелку.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
720	Для приготовления желе лучше использовать осветленные соки и сиропы промышленного производства. Если же сироп с введением в него желатина получился недостаточно прозрачным, то его «оттягивают» – осветляют яичными белками. Для этого белки сырых яиц смешивают с равным количеством холодной воды и вливают в горячий сироп с желатином при температуре 50–60 °С, перемешивают, доводят до кипения и через 5–10 мин процеживают через плотную салфетку, затем охлаждают.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
721	Недостаточная расстойка. Низкая температура печи. Изделия выпечены из перекисшего теста	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные

		незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
722	Тесто охладилось ниже 10 ⁰ С. Тесто перегрето и имеет температуру выше 55 ⁰ С. Недоброкачественные дрожжи	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
723	1,2,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
724	1,2,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
725	<table border="1"><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>4</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	4	1	2	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
4	1	2	3							
726	<table border="1"><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>1</td><td>4</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	1	4	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	1	4	3							
727	Рабочее место	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
728	Трудовой договор (контракт)	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
729	Спецодежда служит средством индивидуальной защиты и как санитарная одежда	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
730	Для ознакомления с общими правилами охраны труда, порядком действий в случае чрезвычайных ситуаций и основами безопасного поведения на предприятии	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
731	Овощи необходимо накрыть влажной тканью	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла;								

		Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
732	Обработанную капусту кладут в холодную подсоленную воду (50–60 г соли на 1 л воды) на 15–20 мин, при этом гусеницы или улитки всплывают на поверхность, откуда их легко удалить. После этого капусту вновь промывают.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
733	Овощи необходимо накрыть влажной тканью	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
734	Голубцы	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
735	Бульон стал мутным в результате бурного кипения, жир в процессе варки необходимо периодически снимать. Жир, при длительной варке расщепляется на жирные кислоты и глицерин, а это приводит к ухудшению внешнего вида и вкуса бульона.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
736	Добавить огуречный рассол	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
737	Повар при приготовлении рисовой каши допустил ошибку, не соблюдал соотношение крупы и воды при варке.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
738	Повар при приготовлении гречневой каши допустил ошибку, не соблюдал соотношение крупы и воды при варке.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла;

		Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
739	Сваренные супы оставляют без кипения на 10–15 минут для того, чтобы они настоялись, жир всплыл на поверхность и сделался более прозрачным, а суп стал ароматным.	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
740	Мучную пассеровку добавляют в заправочные супы, чтобы придать блюду нужную консистенцию и стабилизировать витамин С, предохраняя его от разрушения	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
741	1,2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
742	1,2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
743	1,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
744	1,2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
745	<table border="1"><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>4</td><td>1</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	4	1	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	4	1	3							
746	<table border="1"><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>1</td><td>3</td><td>4</td><td>2</td></tr></table>	А	Б	В	Г	1	3	4	2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
1	3	4	2							
747	3, так как нужен плотный белок и желток	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов								
748	1, так как разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов								
749	Маринование	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								

750	Салат	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
751	Тарталетка	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
752	Технологическая карта	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
753	Потому что в этих блюдах создаются условия, благоприятные для развития болезнетворных микроорганизмов и накопления их токсинов. Это создаёт угрозу здоровью потребителей.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
754	В целях предупреждения инфекционных заболеваний, пищевых отравлений	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
755	Поддержание чистоты и гигиены, предотвращение загрязнения пищи и избежание возникновения заболеваний и пищевых отравлений	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
756	В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
757	1,2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
758	1,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
759	3, так как разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку в целях предупреждения инфекционных заболеваний	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие

		– 0 баллов
760	2, так как разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку в целях предупреждения инфекционных заболеваний	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
761	Кулинарная обработка	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
762	Потери при кулинарной обработке	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
763	Маринование	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
764	Контроль качества	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
765	Санитарная обработка разделочного инвентаря позволяет уменьшить обсемененность микроорганизмами, избежать пищевых отравлений	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
766	Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений)	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
767	4,2,1,3	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
768	1423	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
769	A3 B1 B4 Г2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
770	A2 B1 B4 Г3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибок или

		ответ отсутствует – 0 баллов								
771	2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
772	2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
773	В целях предупреждения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, переноса специфического запаха рыбных продуктов	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
774	Для предотвращения возникновения и распространения массовых неинфекционных заболеваний (отравлений)	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
775	В	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
776	В	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
777	1,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
778	2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
779	<table border="1"><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>4</td><td>2</td><td>1</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	4	2	1	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
4	2	1	3							
780	<table border="1"><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>1</td><td>3</td><td>4</td><td>2</td></tr></table>	А	Б	В	Г	1	3	4	2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
1	3	4	2							
781	1, так как нужен плотный белок и желток	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов								
782	4	Правильный ответ – 1 балл;								

		Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
783	Кейтеринг	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
784	Шведский стол	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
785	Потому что при нарушении температурного режима создаются условия, благоприятные для развития болезнетворных микроорганизмов и накопления токсинов. Это создаёт угрозу здоровью потребителей.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
786	В целях предупреждения инфекционных заболеваний, пищевых отравлений	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
787	1,2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
788	1,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
789	3, так как разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку в целях предупреждения инфекционных заболеваний	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
790	2, так как разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку в целях предупреждения инфекционных заболеваний	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
791	Кулинарная обработка	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
792	Потери при кулинарной обработке	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов

793	Контроль качества	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
794	Маринование	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
795	Санитарная обработка разделочного инвентаря позволяет уменьшить обсемененность микроорганизмами, избежать пищевых отравлений	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
796	Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений)	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
797	<table><tr><td>4</td><td>2</td><td>1</td><td>3</td></tr></table>	4	2	1	3	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов				
4	2	1	3							
798	<table><tr><td>1</td><td>4</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	1	4	2	3	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов				
1	4	2	3							
799	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>3</td><td>1</td><td>4</td><td>2</td></tr></table>	А	Б	В	Г	3	1	4	2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
3	1	4	2							
800	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>1</td><td>4</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	1	4	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	1	4	3							
801	2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
802	2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
803	В целях предупреждения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, переноса специфического запаха рыбных продуктов	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
804	Для предотвращения возникновения и распространения массовых неинфекционных	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла;								

	заболеваний (отравлений)						Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
805	A	Б	В	Г	Д	Е	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
	6	5	1	4	3	2	
806	A	Б	В	Г	Д	Е	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
	1	4	3	2	6	5	
807	Расслоение эмульсии может произойти в процессе взбивания, если растительное масло было теплым, а также при хранении майонеза в открытом виде						Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
808	Приготовленный паштет из свиной печени имеет горький вкус потому, что повар не ошпарил печень кипятком перед обработкой.						Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
809	в						Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
810	в						Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
811	в						Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
812	б						Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
813	пирожки, торты, пирожное, пироги, ватрушки						Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
814	оформления пирожных и тортов						Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл;

					Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
815	A	5			Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
	Б	4			
	В	3			
	Г	2			
	Д	1			
816	A	Б			Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
	3	1			
	4	2			
	5	8			
	6	9			
	7				
	10				
817	a				Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
818	a				Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
819	2, 1, 4, 3, 5				Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
820	3, 1, 5, 2, 4				Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
821	A	Б	В	Г	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
	3	1	2	4	
822	A	Б	В	Г	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные
	1	2	4	3	

		незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
823	В тесте много слоев; при раскатке тесто было теплое; излишняя расстойка теста	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
824	Длительная расстойка; низкая температура выпечки	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
825	4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
826	3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
827	в	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
828	б	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
829	г	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
830	б	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
831	Нарушили технологию приготовления: желатин кипятили и он потерял желирующее свойство	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
832	Нарушили технологию приготовления: желатин кипятили и он потерял желирующее свойство	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
833	Не сняли белую подкожицу	Ответ полностью соответствует

		эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
834	Кисель необходимо процедить	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
835	Мука с большим содержанием клейковины (без добавления крахмала); недостаточно взбиты яйца; длительный замес с мукой; тесто долго не выпекалось; механическое воздействие при выпечке; увеличенное количество муки	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
836	Температура теста выше 20°C; тесто замешено с растопленным маслом	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
837	3,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
838	3,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
839	3,1,4,2	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
840	2,4,3,1	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
841	неодушевленные, нарицательные, отвлеченные	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
842	однородные члены предложения, сложного	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
843	Я согласен с высказыванием И.С. Тургенева: «Берегите чистоту языка как святыню! Никогда не употребляйте иностранных слов. Русский язык так богат и гибок, что нам нечего брать у тех, кто беднее нас». Язык — зеркало культуры народа, и	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла;

	бесконтрольное заимствование обедняет его и может стать угрозой для русской самобытности. Однако нельзя однозначно утверждать, что заимствования — это бедствие или безусловная необходимость. Их появление в языке неизбежно, и большинство иноязычных слов успешно подстраиваются под систему русского языка. Таким образом, важно сохранять чистоту языка, но и не стоит забывать, что развитие языка — неизбежный процесс, и в нём должны быть и новые слова, и те, которые уже существуют в русском языке.	Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
844	Я согласен с высказыванием Д.С. Лихачёва, потому что родной язык — это действительно душа нации. Язык — важное явление для народа, в котором отражаются его национальные особенности. Он несёт в себе историю, традиции, культуру, общность. В нём передаётся мудрость народа, его характер нации. Когда народ небрежно относится к своему языку, предает его забвению, то целостность нации страдает, исчезает большая часть того, что связывало этих людей. Утратив родной язык, нация начинает исчезать, смешиваться с другими народностями, и в конечном итоге ничего от неё не остаётся. Таким образом, учить и сохранять язык — значит бережно сохранять душу народа.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
845	1,2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
846	1,3,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
847	A3 B4 B1 Г2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
848	A4 B3 B2 Г1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
849	Женщины, которому поклонялся писатель	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
850	«Гранатовый браслет»	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
851	Главная причина преступления Родиона Раскольникова — его теория об обыкновенных и необыкновенных людях. Согласно этой теории, люди делятся на два вида: гениальные, особенные, великие и обычные, то есть «материал» для великих. Раскольников решает проверить свою теорию на практике и доказать себе, что он принадлежит к числу таких великих людей, как Наполеон, и не является «тварью дрожащей». Также к причинам	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов

	преступления можно отнести тяжёлое материальное положение героя, которое подталкивало его к мысли, что преступление может стать способом решения его проблем.									
852	В произведении представлен подробный рассказ об одном дне заключённого Ивана Денисовича Шухова, его мыслях, чувствах, отношении к происходящему. День в лагере для заключённых похож на другой: строгий режим, скудный паёк, изнурительная работа, полное бесправие перед лицом «начальства». Каждый день приносит человеку суровые испытания на физическую и духовную прочность, внутреннюю выдержку, умение сохранить веру в себя, не потерять достоинства. Автор описывает только один день, чтобы показать всю тяжесть заключения и психологическую надломленность человека, которому придётся провести несколько тысяч точно таких же дней.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
853	Б	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
854	АБ	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
855	Этика общения	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
856	Документ	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
857	<table border="1"><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td>В</td><td>Б</td><td>А</td></tr></table>	А	Б	В	В	Б	А	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов		
А	Б	В								
В	Б	А								
858	<table border="1"><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>Б</td><td>В</td><td>А</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г	Б	В	А	Г	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
Б	В	А	Г							
859	2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
860	1,2,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
861	3,2,4,1	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов								
862	2,3,1,4	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов								
863	грамматическую основу, подлежащее и сказуемое, простые и сложные	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								

		отсутствие – 0 баллов
864	смыслу и интонации, именные, наречные	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
865	1. Книга – это духовное завещание одного поколения другому, совет умирающего старца юноше, начинающему жить; приказ, передаваемый часовым, отправляющимся на отдых, часовому, заступающему на его место... 2. Вся жизнь человечества последовательно оседала в книге: племена, люди, государства исчезали, а книга оставалась. 3. Она росла вместе с человечеством, в ней кристаллизовались все учения, потрясавшие умы, и все страсти, потрясавшие сердца... 4. Но в книге не одно прошлое; она составляет документ, по которому мы вводимся во владения настоящего, во владения всей суммы истин и усилий, найденных страданиями и облитых иногда кровавым потом; она программа будущего. 5. Итак, будем уважать книгу! (А. Герцен) Данный текст относится к публицистическому стилю речи. В тексте выражена авторская позиция и оценка автором явления, о котором он сообщает. Автор убеждает читателя, формирует у него представление о проблеме, поднятой в тексте: «будем уважать книгу!». В отрывке широко используется высокая лексика: «духовное завещание», «кровавым потом», лексические повторы (предложения 3, 4), восклицательное предложение, выражающее призыв (предложение 5).	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
866	1. «Земля – колыбель человечества», – говорил К.Э. Циолковский. 2. Земля – родина человечества. 3. А что для человека может быть дороже Родины! 4. Ведь Родина – это не только место, где ты родился, не только точка на географической карте. 5. Холмы и овраги, луга и озера, реки и степи, стога и скирды хлеба – все это в зрелом возрасте складывается в совершенно конкретное понятие – Родина, и чувства, которые испытывает человек, общаясь с природой, и составляют ту основу, которая определяет человека как личность. (Г. Титов) Данный текст относится к публицистическому стилю речи. В тексте выражена авторская позиция и оценка автором явления, о котором он сообщает. Автор убеждает читателя, формирует у него представление о проблеме, поднятой в тексте: уважение Родины. В отрывке широко используется высокая лексика (колыбель человечества), обороты, характерные для публицистического стиля (родина человечества, в зрелом возрасте, конкретное понятие, общаясь с природой, составляет основу, определяет личность), лексические повторы	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов

	(предложения 4, 5), побудительные предложения, выражающее призыв.	
867	2,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
868	1,2,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
869	2,5,6,4,3,1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
870	3,6,1,5,2,4	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
871	Серебряный век	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
872	чудиками	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
873	Да, можно согласиться с мнением Д. Береговой о том, что в конце романа М. А. Шолохова «Тихий Дон» для Григория Мелехова характерна «полная внутренняя опустошённость... глубочайший моральный крах». Герой сталкивается с потерей всего, что было ему дорого: родных людей, любимой Аксиньи, своего куреня. Аксинью убили, жена и ребёнок мертвы, брат и его жена тоже. С родиной произошли огромные перемены не в лучшую сторону. Григорий уходил на войну молодым красавцем, а вернулся домой старым, бедным человеком с тяжёлой судьбой. Таким образом, высказывание Д. Береговой отражает глубокую эмоциональную травму героя, вызванную утратой близких и изменениями в жизни, которые произошли после войны. К моральному краху Григория Мелехова привела противоречивость его характера и неспособность найти верный для себя путь в сложившейся ситуации.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
874	Образ родины-страны, в целом СССР проявляется лишь в первой строфе, однако автор с большим уважением и восхищением относится к большой родине, ведь она «непобедима, широка, горда». Главным является образ именно малой родины, того места, что наиболее дорого каждому человеку и память до самой смерти он хранит именно о ней. Три березки и горстка земли в стихотворении стали не просто тем, что дорого лирическому герою, а еще и самым настоящим символом малой родины, за что и боролись воины Красной армии. Родина вдохновляет, Родина помогает выжить в минуты	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов

	лихолетья, Родина – это святое.	
875	1,2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
876	1,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
877	A4 B3 B1 Г2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
878	A4 B2 B3 Г1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
879	Резюме	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
880	Фонетика, фонетические	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
881	1. Солнце является одиночной звездой. 2. Но иногда две или несколько звезд расположены близко друг к другу и обращаются одна вокруг другой. 3. Их называют двойными или кратными звездами. 4. Их в Галактике очень много. 5. Так, у звезды Мицар в созвездии Большой Медведицы есть спутник – Алькор. 6. Некоторые двойные звезды повернуты к Земле ребром плоскости своей орбиты, тогда одна звезда регулярно затмевает собой другую. 7. При этом общая яркость звезд ослабевает. 8. Мы воспринимаем это как перемену блеска звезды. Данный текст относится к научному стилю речи. В тексте автор объясняет, что такое двойные звезды. Для отрывка характерна логичность, точность, отсутствие эмоциональности (все предложения повествовательные). Все слова использованы в прямом значении, есть термины (двойные, кратные, ребро плоскости, Мицар, Алькор «двойные звезды»).	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
882	Да, для современного специалиста – представителя своей профессии важно говорить на правильном русском языке. Грамотная речь является основополагающим звеном для формирования профессиональной личности. По тому, как разговаривает человек, формируется мнение о нём. Кроме того, русский язык в профессиональной деятельности выполняет роль инструмента коммуникации, обмена профессиональным опытом и профессионального саморазвития. Качества, которыми должен обладать современный успешный специалист: знание норм литературного	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов

	языка и навыки их применения в речи, умение строить речь точно, логично и выразительно, профессионально вести диалог и поддерживать доброжелательную атмосферу общения. Также владение русским языком определяет достижения человека практически во всех областях жизни и способствует его социальной адаптации к изменяющимся условиям современного мира.									
883	1,2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
884	3,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
885	<table><tr><td>A</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>4</td><td>3</td><td>1</td></tr></table>	A	Б	В	Г	2	4	3	1	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
A	Б	В	Г							
2	4	3	1							
886	<table><tr><td>A</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>3</td><td>2</td><td>4</td><td>1</td></tr></table>	A	Б	В	Г	3	2	4	1	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
A	Б	В	Г							
3	2	4	1							
887	Индустриализация	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
888	Коллективизация	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
889	1 – Кадры 2 – Грамотный, безграмотного 3 – Комсомольцы 4 – Жить, жить	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
890	УССР, БССР, Бессарабии и Северной Буковины.	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
891	Высказывание М.Ю. Мягкова связано со следующим: СССР имел враждебное окружение, существовала угроза вторжения как с запада, так юга и востока, кроме того, перед новым советским руководством стояла задача совершить промышленный скачок, в том числе и для освоения своих дальних областей	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
892	Преследование и массовое уничтожение представителей различных этнических и социальных групп. В частности, в период с 1933 по 1945 годы нацистское руководство Германии проводило политику преследования и уничтожения евреев, советских военнопленных, поляков, цыган, безнадежно больных и инвалидов, других людей, неугодных новой власти. Такие тенденции были характерны для Италии, где уничтожались противники фашистского режима. Политическая доктрина фашизма привела Италию к военному авантюризму, внешнеполитической изоляции, а в итоге — к участию в мировом конфликте, который	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								

	обернулся для страны подлинной национальной катастрофой. Как для Германии и Италии. столкнулась с разрушениями невиданных масштабов и острой нехваткой продовольствия	
893	Михаил Александрович Шолохов	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
894	Алексей Максимович Пешков (Максим Горький)	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
895	Б	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
896	Б	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
897	A5 B3 B1 Г2 Д4	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
898	A2 B3 B4 Г1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
899	Информационная среда	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
900	шеренга	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
901	Характерные черты терроризма: - Насильственные действия, направленные на устрашение общественности. Использование оружия, взрывных устройств, кибератак и других методов воздействия. - Стремление посеять страх и панику среди населения. - Наличие четко организованных террористических группировок. - Финансирование через незаконные источники (торговля оружием, наркотиками, незаконные пожертвования). Он может носить разную природу: политическую, религиозную, идеологическую. В современном мире активно развивается кибертерроризм – атаки на информационные системы с целью нарушения их работы или распространения паники.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
902	оружие массового поражения взрывного действия, основанное на использовании внутриядерной энергии	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов

		отсутствие – 0 баллов								
903	1,2,4,3	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов								
904	4,1,3,2	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов								
905	1,4,2,3	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов								
906	2,3,4,1	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов								
907	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>3</td><td>2</td><td>4</td><td>1</td></tr></table>	А	Б	В	Г	3	2	4	1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
3	2	4	1							
908	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>3</td><td>1</td><td>4</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	3	1	4	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	3	1	4							
909	Точку зрения В.И. Чуйкова можно подтвердить следующими фактами: В плен были взяты более 100 тысяч солдат и офицеров вермахта, в том числе командующий немецкой 6-й армией генерал-фельдмаршал Фридрих Паулюс со всем штабом. Советская армия полностью разгромила 32 немецкие дивизии и 3 бригады, ещё 16 дивизий понесли тяжелейшие человеческие и технические потери. В результате Сталинградской битвы как и битвы под Каннами захватчики были уничтожены.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
910	Курская битва привела к следующим результатам: Изменение соотношения сил на фронте в пользу Красной армии. Закрепление стратегической инициативы за советскими войсками Создание благоприятных условий для развёртывания общего наступления. Переход вермахта к обороне на всём фронте. Фактически, Курская битва привела к крушению союза стран – агрессоров – например, был уничтожен фашистский режим Б. Муссолини.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
911	1. Целинные 2. Находка, шпиона 3. Сказку, былью 4. Догнать, Америку	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
912	1. Генеральный секретарь ЦК КПСС. 2. Министр иностранных дел СССР, председатель президиума Верховного Совета СССР. 3. Генеральный секретарь ЦК КПСС, первый и последний президент СССР. 4. Председатель Совета Министров СССР.	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								

913	2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
914	1,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
915	<table><tr><td>4</td><td>2</td><td>3</td><td>1</td></tr></table>	4	2	3	1	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов				
4	2	3	1							
916	<table><tr><td>2</td><td>1</td><td>3</td><td>4</td></tr></table>	2	1	3	4	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов				
2	1	3	4							
917	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>3</td><td>4</td><td>2</td><td>1</td></tr></table>	А	Б	В	Г	3	4	2	1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
3	4	2	1							
918	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>1</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	3	4	1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	3	4	1							
919	Мнение профессора В.И. Винокурова обосновывается следующими фактами: - В мире появляются новые центры силы, к числу которых относят КНР и Индию. - В противовес проамериканским объединениям возникают региональные объединения в том числе объединяющие страны так называемого «третьего мира»	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
920	Необходимо выделить три примера эффективности действия национальных проектов. Создание новой инфраструктуры. Например, обновление материально-технической базы российских вузов, появление инфраструктуры сбора и переработки отходов, создание сети университетских кампусов мирового уровня. Стимулирование инноваций. Национальные проекты позволяют сфокусировать усилия и ресурсы на приоритетных направлениях развития, а также стимулировать инновации и технологическое обновление экономики. Улучшение качества жизни населения. Например, сокращение потребления табака и алкоголя, изменение пищевых привычек и ежегодная диспансеризация ведут к увеличению продолжительности жизни.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
921	1) Избрание В.В. Путина Президентом РФ. 2) 2008 3) Русская весна, вхождение Крыма в состав РФ по итогам референдума. 4) 2022	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
922	1) Избрание В.В. Путина Президентом РФ 2) 2012 3) Начало работы Евразийского экономического	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								

	союза (ЕЭАС) 4) 2020														
923	1,4				Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов.										
924	2,3				Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов.										
925	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>1</td></tr></table>				А	Б	В	Г	2	3	4	1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов		
А	Б	В	Г												
2	3	4	1												
926	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>4</td></tr></table>				А	Б	В	Г	3	2	1	4	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов		
А	Б	В	Г												
3	2	1	4												
927	2				Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов										
928	1				Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов										
929	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>3</td><td>1</td><td>4</td><td>2</td></tr></table>				А	Б	В	Г	3	1	4	2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов		
А	Б	В	Г												
3	1	4	2												
930	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td></tr><tr><td>1</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td><td>3</td></tr></table>				А	Б	В	Г	Д	1	2	2	1	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г	Д											
1	2	2	1	3											
931	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>4</td><td>3</td><td>1</td><td>2</td></tr></table>				А	Б	В	Г	4	3	1	2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов		
А	Б	В	Г												
4	3	1	2												
932	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>4</td><td>2</td><td>1</td><td>3</td></tr></table>				А	Б	В	Г	4	2	1	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов		
А	Б	В	Г												
4	2	1	3												
933	1,2,4				Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов										
934	3,4				Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов										
935	2,1,3,4				Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов										
936	1,3,2,4				Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл;										

		Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
937	A3 B4 B1 Г2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
938	A3 B4 B1 Г2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
939	3, т.к. ресурсообеспеченность это соотношение между объемами природных ресурсов и размераи их добычи.	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
940	2, т.к. природный газ считается экологичным топливом из-за низких выбросов парниковых газов, меньшего количества загрязняющих веществ и высокой энергоэффективности.	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
941	Природные ресурсы	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
942	Загрязнение окружающей среды	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
943	Можно выделить три направления решения проблемы охраны окружающей среды: 1. Создание разного рода очистных сооружений, переработка мусора, рекультивация земель и др. 2. Разработка и применение новой природоохранительной технологии производства, переход к малоотходным и безотходным процессам 3. Рациональное размещение «грязных» производств, оказывающих отрицательное воздействие на состояние окружающей среды.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
944	Изначально практически вся суша Земли была покрыта растительностью, но с увеличением хозяйственной деятельности человека увеличились площади сведения лесных массивов, а нерациональное ведение сельского хозяйства привело к таким явлениям как опустынивание и деградация лесов и растительности.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
945	2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
946	1,3	Правильный ответ – 1 балл;

		Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
947	2, так как разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
948	3, так как разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
949	Пищевая ценность	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
950	Энергетическая ценность	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
951	Принцип взаимозаменяемости	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
952	Принцип рационального использования сырья	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
953	Мытьё продуктов позволяет уменьшить их обсемененность микроорганизмами, рационально использовать отходы	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
954	Замачивание продуктов перед тепловой обработкой позволяет ускорить процесс доведения их до готовности	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
955	4,1,2,3	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
956	2,1,4,3	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл;

		Допущено 2 и более ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов								
957	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>3</td><td>1</td><td>4</td><td>2</td></tr></table>	А	Б	В	Г	3	1	4	2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
3	1	4	2							
958	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>3</td><td>4</td><td>1</td><td>2</td></tr></table>	А	Б	В	Г	3	4	1	2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
3	4	1	2							
959	2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
960	1,3,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
961	Вцелях предупреждения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, переноса специфического запаха рыбных продуктов	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
962	Во избежание несчастного случая на работе, сохранения жизни и здоровья	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
963	1	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
964	1	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
965	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>1</td><td>3</td><td>4</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	1	3	4	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	1	3	4							
966	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>1</td><td>3</td><td>4</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	1	3	4	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	1	3	4							
967	2, т.к. обладает низким ресурсным капиталом, но имеет высокий уровень экономического развития	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл;								

		Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
968	Глобальные проблемы	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
969	2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
970	1	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
971	1,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
972	2,3,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
973	A2 B4 B1 Г3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
974	A2 B3 B1 Г4	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
975	2, мясорубка	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
976	1, так как разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
977	Блюдо	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
978	Система ХАССП	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
979	Так как это приводит к значительным потерям мясного сока, снижению пищевой ценности и ухудшению качества	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные

		незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
980	В шинкованной зелени быстро разрушается витамин С	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
981	1,2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
982	1,3	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
983	Рецептура кулинарной продукции	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
984	Шпигование	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
985	В целях уменьшения потерь питательных веществ	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
986	В целях предупреждения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
987	Для увеличения вязкости в котлетную массу можно добавить сырые яйца (1/10 или 1/20 шт. на порцию).	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
988	Для увеличения рыхлости в котлетную массу из нежирной рыбы можно добавить измельченную на мясорубке вареную рыбу (25–30% массы мякоти сырой рыбы).	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов

		отсутствие – 0 баллов
989	Ответ: Определяем по формуле массу отходов: $M_{отх} = \frac{200 \cdot 40\%}{100\%} = 80 \text{ кг}$ Ответ: Масса отходов, полученных при обработке 200 кг картофеля в марте, составит 80 кг.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
990	Ответ: Определяем по формуле массу отходов: $M_{отх} = \frac{200 \cdot 40\%}{100\%} = 80 \text{ кг}$ Ответ: Масса отходов, полученных при обработке 200 кг картофеля в апреле, составит 80 кг.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
991	1	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
992	1	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
993	A2 B1 B3 Г4	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
994	A2 B1 B3 Г4	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
995	2, т.к. обладает низким ресурсным капиталом, но имеет высокий уровень экономического развития	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
996	Глобальные проблемы	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
997	2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
998	1	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
999	2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1000	1,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов

1001	A2 B4 B3 Г1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
1002	A3 B4 B2 Г1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
1003	Вид	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1004	Популяция	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1005	Действие естественного отбора: - Демонстрирует движущую форму отбора, когда изменение внешней среды (загрязнение) изменяет направление отбора - Показывает адаптивный характер изменений темная окраска стала защитным признаком - Иллюстрирует избирательное выживание светлые формы чаще поедались птицами	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1006	1. Закономерности наследования: Крисс-кросс наследование (передача признака от деда к внуку через здоровую дочь) Редкое проявление у женщин (требуется две рецессивных X-хромосомы) Обязательное проявление у сыновей гомозиготных по признаку матерей. 2. Практическое значение: Медико-генетическое консультирование семейных пар Возможность пренатальной диагностики наследственных заболеваний Расчет вероятности проявления признака у потомства	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1007	1,2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1008	1,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1009	3, так как разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
1010	4, для обеспечения сохранения температуры и	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но

	вкусовых качеств супов	отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов								
1011	Вок-сковорода (wok)	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1012	Шумовка	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1013	Безопасность пищевых продуктов, снижение риска пищевых отравлений	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1014	Это снижает риск появления некачественной продукции, затраты, в целом повышает эффективность ПОП	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1015	<table border="1"><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>4</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	4	1	2	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
4	1	2	3							
1016	<table border="1"><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>4</td><td>1</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	4	1	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	4	1	3							
1017	1,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1018	1,3,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1019	1, так как замачивание сокращает срок тепловой обработки и способствует сохранению формы бобовых	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов								

1020	4, в котлах исключается возможность подгорания каши	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
1021	Суточный рацион	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1022	Фламбирование	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1023	Для удаления неприятного вкуса и мажущей консистенции	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1024	Внедрение ХАССП снижает риск появления не качественной продукции, затраты, повышает эффективность ПОП	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1025	1,2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1026	2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1027	1, так как повышение температуры приведет к бурному кипению и омылению жиров	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
1028	1, увеличение времени варки ведет к уплотнению белка и снижению пищевой ценности	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное

		обоснование или его отсутствие – 0 баллов
1029	Сырники	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1030	Фритюр	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1031	Санитарная обработка позволяет уменьшить обсемененность микроорганизмами, избежать пищевых отравлений	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1032	Для предотвращения возникновения и распространения массовых неинфекционных заболеваний (отравлений)	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1033	1,2,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1034	1,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1035	A2 B4 B1 Г3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
1036	A2 B3 B1 Г4	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
1037	Взбивание	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1038	Эмульгирование	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1039	Потому что в этих блюдах создаются условия, благоприятные для развития болезнетворных микроорганизмов и накопления их токсинов. Это создаёт угрозу здоровью потребителей.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1040	Потому что продукты в этих блюдах не проходят термическую обработку, а значит, создаются	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла;

	условия, благоприятные для развития болезнетворных микроорганизмов и накопления токсинов	Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1041	1,2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1042	3,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1043	A4 B3 B1 Г2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
1044	A2 B3 B4 Г1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
1045	Креманка	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1046	Закуска	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1047	Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений)	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1048	Потому что продукты в этих блюдах не проходят термическую обработку, а значит, создаются условия, благоприятные для развития болезнетворных микроорганизмов и накопления токсинов	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1049	б, в, г	Правильный ответ – 3 балла; Выбраны все правильные ответы, но отсутствует обоснование – 2 балла; Допущена 1 ошибка в выборе правильных ответов, но верно обоснование – 2 балла; Допущено 2 ошибки и отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов

1050	1, 2, 5, 6, 7	Правильный ответ – 3 балла; Выбраны все правильные ответы, но отсутствует обоснование – 2 балла; Допущена 1 ошибка в выборе правильных ответов, но верно обоснование – 2 балла; Допущено 2 ошибки и отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1051	2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1052	1,3,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1053	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>1</td><td>4</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	1	4	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	1	4	3							
1054	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>1</td><td>4</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	1	4	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	1	4	3							
1055	Чрезвычайная ситуация	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1056	воздушной	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1057	1. Значение последовательности действий: - Приоритет безопасности спасателя нарушение последовательности (попытка помочь до обесточивания) приводит к риску поражения помогающего - Предотвращение вторичных повреждений неправильные действия могут усугубить травмы (например, падение при внезапном сокращении мышц) - Эффективность помощи реанимационные мероприятия имеют смысл только после устранения поражающего фактора 2. Физиологические последствия: - Остановка дыхания (из-за спазма дыхательной мускулатуры или поражения дыхательного центра) - требует искусственной вентиляции лёгких - Фибрилляция желудочков (хаотичные сокращения сердечной мышцы) - необходимо проведение сердечно-лёгочной реанимации - Электроожоги (входные/выходные) - требуют особой обработки для предотвращения инфицирования	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								

1058	1. Особенности нервно-паралитических веществ: - Быстрота действия (через 1-2 вдоха) - требует мгновенного срабатывания защиты - Кожно-резорбтивный эффект делает критически важным полную изоляцию кожи лица - Кумулятивное действие даже небольшие дозы приводят к тяжелым последствиям 2. Значение правильности использования: - Резкий выдох удаляет возможно попавшие в подмасочное пространство пары ОВ - Проверка прилегания гарантирует отсутствие зазоров для проникновения заражённого воздуха - Своевременная замена ФПК обеспечивает постоянную защитную эффективность	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1059	1,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1060	1	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1061	4, так как нужен плотный белок и желток	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
1062	3, для соблюдения санитарных норм и правил	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
1063	Икорница	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1064	Карбование	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1065	Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений)	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов

1066	Продукция цеха после изготовления и порционирования не подвергается вторичной тепловой обработке	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1067	1,2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1068	3,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1069	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>4</td><td>3</td><td>1</td><td>2</td></tr></table>	А	Б	В	Г	4	3	1	2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
4	3	1	2							
1070	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>1</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	3	4	1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	3	4	1							
1071	Креманка	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1072	Закуска	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1073	Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений)	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1074	Потому что продукты в этих блюдах не проходят термическую обработку, а значит, создаются условия, благоприятные для развития болезнетворных микроорганизмов и накопления токсинов	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1075	2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1076	1	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1077	1, так как основное назначение закусок –возбуждение аппетита	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл;								

		Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
1078	1, для соблюдения санитарных норм и правил	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
1079	Вес нетто	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1080	Личная медицинская книжка (ЛМК)	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1081	Так как они представляют опасность для здоровья населения	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1082	Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений)	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1083	обжаривают печень молоко размягчают	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1084	корки, 0,5 см, 12-15 см	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1085	с кожей без реберных костей, муке, маринадом	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1086	белков, горчицу, подсолнечное масло, 12-16	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1087	в) миндальная мука	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1088	а) улучшает цвет корки	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов

1089	в) специализированным	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов														
1090	б) правильная температура воды для активации дрожжей (около 37-40°С).	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов														
1091	3) Недостаточная температура жарочной поверхности. Если сковорода (или другая жарочная поверхность) недостаточно разогрета, тесто будет медленно нагреваться и не успеет пропечься изнутри, пока снаружи уже подрумянится. В результате, середина блина/изделия останется жидкой или сырой.	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов														
1092	2) Неправильное введение муки Если мука добавляется слишком быстро или перемешивается слишком интенсивно, это может привести к вытеснению воздуха из теста и развитию клейковины. Избыточное развитие клейковины делает бисквит плотным и малопористым.	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов														
1093	<table border="1"><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td></tr><tr><td>1</td><td>5</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr></table>	А	Б	В	Г	Д	1	5	2	3	4	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов				
А	Б	В	Г	Д												
1	5	2	3	4												
1094	<table border="1"><tr><td>А</td><td>Б</td></tr><tr><td>3</td><td>1</td></tr><tr><td>4</td><td>2</td></tr><tr><td>5</td><td>8</td></tr><tr><td>6</td><td>9</td></tr><tr><td>7</td><td></td></tr><tr><td>10</td><td></td></tr></table>	А	Б	3	1	4	2	5	8	6	9	7		10		Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
А	Б															
3	1															
4	2															
5	8															
6	9															
7																
10																
1095	в	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов														
1096	в	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов														
1097	а	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов														
1098	б	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов														
1099	Неудовлетворительное состояние белка, нарушение технологии взбивания белка (попадание жира в	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но														

	белок), не доварен сироп.	отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
1100	Увеличена доза сиропа, сироп плохо уварен, масло с повышенной влажностью или имеет плохую кремообразующую способность	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
1101	От массы изделия до выпекания отнять потери в массе при выпекании, разделить на массу изделия до выпекания и умножить на 100% $(5,8 - 0,8):5,8 \times 100 = 86\%$	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1102	Потери в массе составили 0,8 кг, т.к. $5,8 - 5 = 0,8$ кг	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1103	тестомесильная машина	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1104	холодильники, настольные и напольные весы	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1105	стакан, сливки, рафинадной пудр	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1106	Холодные и горячие	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1107	картофельный крахмал, кукурузный крахмал	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1108	сметану, сахар, ванилин	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1109	подготовки фруктов или ягод, варки сиропа и их соединения.	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1110	стаканы, чашки, молочную пенку, молока.	Правильный ответ – 3 балла;

		Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1111	пудинг, яблоки в тесте, шарлотку яблочную, печеные яблоки, гурьевскую кашу, сладкие омлеты.	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1112	стакан, сливки, рафинадной пудр	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1113	1,4,3,2,5,7,6	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
1114	4,7,5,9,6,1,8,3,2	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
1115	Формы кондитерские	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1116	Скребки	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1117	3,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1118	2,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1119	A4 B3 B2 Г1	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
1120	A2 B3 B4 Г1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
1121	A4 B3 B1 Г2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
1122	A4 B3 B1 Г2	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
1123	1,2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1124	1,2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1125	1,3,2,4	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов

1126	4,1,3,2	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
1127	Пропаганда экстремизма	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1128	Терроризм	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1129	Если Вы находитесь, дома и слышите, что дверь вашей квартиры открывают ключом или взламывают необходимо: – попытаться заблокировать дверь мебелью и другими подручными средствами; – постараться вызвать полицию; – криками и шумом привлечь внимание соседей и прохожих.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1130	Цифровой след – информация, оставшаяся после использования интернета и других цифровых устройств. Это наши поисковые запросы, сообщения в соцсетях, покупки в онлайн-магазинах и т.д.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1131	1,2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1132	2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1133	A2 B1 B4 Г3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
1134	A4 Б3 B2 Г1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
1135	A2 Б3 B4 Г1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
1136	A3 Б4 B2 Г1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
1137	1,3,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1138	1,3,4	Правильный ответ – 1 балл;

		Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1139	A2 B3 B4 Г1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
1140	A4 Б1 В2 Г3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
1141	Вандализм	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1142	Военная служба по контракту	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1143	1. Формирование навыков безопасности: Учащиеся получают практические знания по противодействию террористическим угрозам Отрабатывают алгоритм действий в чрезвычайной ситуации Развивают ответственность за собственную безопасность и безопасность окружающих 2. Принципы гражданской обороны: Бдительность (правило не трогать подозрительные предметы) Организованность (четкий порядок оповещения и эвакуации) Коллективная безопасность (взаимопомощь и соблюдение инструкций) 3. Патриотический аспект: Воспитание гражданской позиции через заботу о безопасности школы - части Родины Понимание, что защита начинается с личной ответственности каждого	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1144	1. Элементы патриотического воспитания: Живая связь поколений (общение с участниками боевых действий) Знание военной истории из первых уст Практическое выражение благодарности (письма военнослужащим) 2. Подготовка к защите Отечества: Формирование уважения к воинской службе Создание положительного образа защитника Родины Развитие готовности к выполнению гражданского долга 3. Традиционные ценности: Патриотизм через осознание подвигов соотечественников Уважение к старшим (диалог с ветеранами) Солидарность (поддержка действующих военных) Критерии оценки: Полнота раскрытия вопросов безопасности и	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов

	патриотизма Умение выделять воспитательные аспекты мероприятий Соответствие традиционным российским ценностям Логичность и последовательность изложения									
1145	3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1146	2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1147	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>4</td><td>3</td><td>1</td><td>2</td></tr></table>	А	Б	В	Г	4	3	1	2	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
4	3	1	2							
1148	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>4</td><td>3</td><td>1</td><td>2</td></tr></table>	А	Б	В	Г	4	3	1	2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
4	3	1	2							
1149	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>4</td><td>1</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	4	1	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	4	1	3							
1150	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>4</td><td>1</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	4	1	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	4	1	3							
1151	2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1152	3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1153	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>4</td><td>1</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	4	1	3	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	4	1	3							
1154	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>4</td><td>1</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	4	1	3	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	4	1	3							
1155	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>4</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	4	1	2	3	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
4	1	2	3							
1156	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>4</td><td>3</td><td>1</td><td>2</td></tr></table>	А	Б	В	Г	4	3	1	2	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
4	3	1	2							

1157	3,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1158	3,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1159	3,1,4,2	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
1160	2431	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
1161	неодушевленные, нарицательные, отвлеченные	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1162	однородные члены предложения, сложного	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1163	Я согласен с высказыванием И.С. Тургенева: «Берегите чистоту языка как святыню! Никогда не употребляйте иностранных слов. Русский язык так богат и гибок, что нам нечего брать у тех, кто беднее нас». Язык — зеркало культуры народа, и бесконтрольное заимствование обедняет его и может стать угрозой для русской самобытности. Однако нельзя однозначно утверждать, что заимствования — это бедствие или безусловная необходимость. Их появление в языке неизбежно, и большинство иноязычных слов успешно подстраиваются под систему русского языка. Таким образом, важно сохранять чистоту языка, но и не стоит забывать, что развитие языка — неизбежный процесс, и в нём должны быть и новые слова, и те, которые уже существуют в русском языке.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1164	Я согласен с высказыванием Д.С. Лихачёва, потому что родной язык — это действительно душа нации. Язык — важное явление для народа, в котором отражаются его национальные особенности. Он несёт в себе историю, традиции, культуру, общность. В нём передаётся мудрость народа, его характер нации. Когда народ небрежно относится к своему языку, предает его забвению, то целостность нации страдает, исчезает большая часть того, что связывало этих людей. Утратив родной язык, нация начинает исчезать, смешиваться с другими народностями, и в конечном итоге ничего от неё не остаётся. Таким образом, учить и сохранять язык — значит бережно сохранять душу народа.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1165	1,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1166	2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов

1167	A4 B1 B2 Г3				Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
1168	A4 B1 B2 Г3				Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
1169	Fry				Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1170	Wash				Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1171	Some dishes of Russian cuisine known all over the world: Cabbage soup. Cabbage soup made from fresh or sauerkraut. In different recipes, potatoes, carrots, onions, and possibly meat, such as chicken, are added to it. Hodgepodge. A thick soup based on a broth of meat, mushrooms or fish. Pickled cucumbers or brine are added to it. Dumplings. It is considered the national dish of Russia. These are small dumplings that are usually filled with minced meat and wrapped in thin dough. Pancakes. This is one of the most ancient dishes that was popular in Russia. Pancakes with sour cream, meat, cottage cheese, mushrooms, and red caviar are the most popular in Russia.				Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1172	Healthy food is good food that has all the essential nutrients and elements for our bodies to stay healthy. If we do not have enough essential nutrients, it may lead to poor health and diseases. Healthy food contains all the vital vitamins and minerals. The examples of healthy food are vegetables and fruits, yogurt, meat, fish and eggs, nuts and berries.				Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1173	A				Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1174	A,B				Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1175	Морфологические нормы				Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1176	Синтаксис				Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1177	A	B	B		Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
	3	2	1		
1178	A	B	B	Г	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла;
	4	1	3	2	

		Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
1179	2, 4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1180	1, 2, 3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1181	3,2,4,1	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
1182	2,3,1,4	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
1183	грамматическую основу, подлежащее и сказуемое, простые и сложные	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1184	смыслу и интонации, именные, наречные	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1185	1. Книга – это духовное завещание одного поколения другому, совет умирающего старца юноше, начинающему жить; приказ, передаваемый часовым, отправляющимся на отдых, часовому, заступающему на его место... 2. Вся жизнь человечества последовательно оседала в книге: племена, люди, государства исчезали, а книга оставалась. 3. Она росла вместе с человечеством, в ней кристаллизовались все учения, потрясавшие умы, и все страсти, потрясавшие сердца... 4. Но в книге не одно прошлое; она составляет документ, по которому мы вводимся во владения настоящего, во владения всей суммы истин и усилий, найденных страданиями и облитых иногда кровавым потом; она программа будущего. 5. Итак, будем уважать книгу! (А. Герцен) Данный текст относится к публицистическому стилю речи. В тексте выражена авторская позиция и оценка автором явления, о котором он сообщает. Автор убеждает читателя, формирует у него представление о проблеме, поднятой в тексте: «будем уважать книгу!». В отрывке широко используется высокая лексика: «духовное завещание», «кровавым потом», лексические повторы (предложения 3, 4), восклицательное предложение, выражающее призыв (предложение 5).	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1186	1. «Земля – колыбель человечества», – говорил К.Э. Циолковский. 2. Земля – родина человечества. 3. А что для человека может быть дороже Родины! 4. Ведь Родина – это не только место, где ты родился, не только точка на географической карте.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла;

	5. Холмы и овраги, луга и озера, реки и степи, стога и скирды хлеба – все это в зрелом возрасте складывается в совершенно конкретное понятие – Родина, и чувства, которые испытывает человек, общаясь с природой, и составляют ту основу, которая определяет человека как личность (Г. Титов) Данный текст относится к публицистическому стилю речи. В тексте выражена авторская позиция и оценка автором явления, о котором он сообщает. Автор убеждает читателя, формирует у него представление о проблеме, поднятой в тексте: уважение Родины. В отрывке широко используется высокая лексика (колыбель человечества), обороты, характерные для публицистического стиля., (родина человечества, в зрелом возрасте, конкретное понятие, общаясь с природой, составляет основу, определяет личность.). лексические повторы (предложения 4, 5), побудительные предложения, выражающее призыв.	Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1187	3,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1188	1,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1189	A4 B2 B1 Г3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
1190	A4 B3 B2 Г1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
1191	Blanching is a cooking process in which a food, usually a vegetable or fruit, is scalded in boiling water, removed after a brief timed interval, and finally plunged into iced water or placed under cold running water (known as shocking or refreshing) to halt the cooking process.	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1192	drives	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1193	Russian Bistro, Snack bars, express bars, pizza huts. McDonald's. A network with more than 38,000 locations worldwide. She is known for burgers, French fries and cocktails. Subway. Specializes in customized sandwiches. He is known for healthier menu options compared to other fast food restaurants. KFC (Kentucky Fried Chicken). A network with more than 24,000 locations in 145 countries. It is known for fried chicken.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1194	Benefits: most vitamins and minerals are preserved; Disadvantages: timing difficult to control, which may	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла;

	cause overcooking	Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1195	сырые яйца	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1196	При выбивании котлетная масса обогащается воздухом, становится более однородной и изделия получаются пышными.	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1197	Шницель рубленый	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1198	Зразы рубленые	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1199	1, 2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1200	1, 3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1201	A4 B3 B1 Г2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
1202	A4 B2 B3 Г1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
1203	Резюме	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1204	Фонетика, фонетические	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1205	1. Солнце является одиночной звездой. 2. Но иногда две или несколько звезд расположены близко друг к другу и обращаются одна вокруг другой. 3. Их называют двойными или кратными звездами. 4. Их в Галактике очень много. 5. Так, у звезды Мицар в созвездии Большой Медведицы есть спутник – Алькор. 6. Некоторые двойные звезды повернуты к Земле ребром плоскости своей орбиты, тогда одна звезда регулярно затмевает собой другую. 7. При этом общая яркость звезд ослабевает. 8. Мы воспринимаем это как перемену блеска звезды. Данный текст относится к научному стилю речи. В тексте автор объясняет, что такое двойные звезды. Для отрывка характерна логичность, точность, отсутствие эмоциональности (все предложения	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов

	повествовательные). Все слова использованы в прямом значении, есть термины (двойные, кратные, ребро плоскости, Мицар, Алькор «двойные звезды»).	
1206	Да, для современного специалиста – представителя своей профессии важно говорить на правильном русском языке. Грамотная речь является основополагающим звеном для формирования профессиональной личности. По тому, как разговаривает человек, формируется мнение о нём. Кроме того, русский язык в профессиональной деятельности выполняет роль инструмента коммуникации, обмена профессиональным опытом и профессионального саморазвития. Качества, которыми должен обладать современный успешный специалист: знание норм литературного языка и навыки их применения в речи, умение строить речь точно, логично и выразительно, профессионально вести диалог и поддерживать доброжелательную атмосферу общения. Также владение русским языком определяет достижения человека практически во всех областях жизни и способствует его социальной адаптации к изменяющимся условиям современного мира.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1207	2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1208	1,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1209	Has	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1210	the USA	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1211	As for pizza, this dish was probably first made in Persia (what is now Iran). The Persians were eating round, flat bread with cheese in the 500s. That was nearly 1,000 years before pizza caught on in Naples, Italy! Finally, let's look at the truth behind hamburgers. Many people think hamburgers are an American food. However, according to some stories, hamburgers came from Hamburg, Germany. A German named Otto Kuasw created the first hamburger in 1891. Four years later, German sailors introduced hamburgers to Americans. Where foods come from isn't nearly as important as how they taste; as long as they are delicious! So, go get some of your favorite food and dig in.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1212	Present Simple употребляется для описания ежедневных действий, повторяющихся событий (действий), фактов	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов

		отсутствие – 0 баллов
1213	3,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1214	1,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1215	1, так как разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
1216	2, для соблюдения правильности технологического процесса и обеспечения высокого качества блюд	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
1217	Рыбный котёл (рыбоварка)	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1218	Дуршлаг	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1219	Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений)	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1220	Это обеспечивает сохранение температурных режимов хранения блюд	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1221	2,3,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1222	4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1223	4,	Правильный ответ – 2 балла;

	при этом винный спирт улетучивается, а остающиеся компоненты придают соусам специфические привкус и аромат	Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
1224	4, для придания вкуса и возбуждения деятельности пищеварительных желез	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
1225	Квас	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1226	Бешамель	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1227	При жарке крупных кусков на поверхности мяса корочка образуется раньше, чем изделие прожарится	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1228	Макаронные изделия при длительной варке и хранении сильно деформируются	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1229	не выполнена операция бланширование лапши	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1230	перед подачей его подкрашивают свекольным настоем	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов

		отсутствие – 0 баллов
1231	2,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1232	2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1233	A3 B2 B1 Г4	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
1234	A3 B1 B2 Г4	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
1235	drives	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1236	A rose	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1237	As well as tasting delicious and being the health cooking oil available, olive oil has many other uses. It is major ingredient in many cosmetics, hair conditioners soaps. It also has a wide variety of lesser known uses, as fixing squeaky doors and even polishing diamonds also a preservative, and will keep fish and cheese years. Perhaps more important, though, is olive oil's value a medicine. Not only can eating olive oil lower the risk serious diseases, such as cancer and heart disease, it can also have a healing effect on many stomach disorders. On top of this Mediterranean people have traditionally used it to treat minor wounds and illness. This could explain why people in Mediterranean countries tend to live longer. So the next time you go shopping, don't forget to add olive to your list. It will make your food taste better and your life last longer.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1238	A roof looks like palm tree fronds. Thanks to its unique shape, Sydney Opera House is one of the most photographed buildings in the world.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1239	2,3,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1240	4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1241	4, при этом винный спирт улетучивается, а	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но

	остающиеся компоненты придают соусам специфические привкус и аромат	отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
1242	4, для придания вкуса и возбуждения деятельности пищеварительных желез	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
1243	Квас	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1244	Бешамель	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1245	При жарке крупных кусков на поверхности мяса корочка образуется раньше, чем изделие прожарится	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1246	Макаронные изделия при длительной варке и хранении сильно деформируются	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1247	использовали не протертый творог и масса стала не однородной	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1248	добавить сырые яйца	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов

1249	Крупы плохо развариваются в молоке, поэтому их вначале варят до полуготовности в воде, а затем в молоке.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1250	Макароны плохо развариваются в молоке, поэтому их вначале варят до полуготовности в воде, а затем в молоке.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1251	1,2,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1252	1,2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1253	1, так как разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
1254	1, для того, чтобы были видны компоненты салата-коктейля	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
1255	Сэндвич (сэндвич)	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1256	Ланспиг	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1257	Сохранение качества и безопасности продуктов, снижение риска микробиологического загрязнения	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов

1258	Поддержание чистоты и гигиены, предотвращение загрязнения пищи и избежание возникновения заболеваний и пищевых отравлений	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1259	1	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1260	1,2,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1261	2, такой принцип помогает придать привлекательный внешний вид блюду, вызвать аппетит	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
1262	3, такой способ предотвращает развитие микроорганизмов и позволяет сохранить вкус и структуру продуктов	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
1263	Бланширование	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1264	Порционирование	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1265	Всё это снижает качество блюд: внешний вид, вкус, безопасность.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1266	Для привлекательного внешнего вида и вкуса	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов

1267	<table border="1"> <tr> <td>A</td><td>Б</td><td>В</td></tr> <tr> <td>2</td><td>3</td><td>1</td></tr> </table>	A	Б	В	2	3	1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
A	Б	В						
2	3	1						
1268	<table border="1"> <tr> <td>A</td><td>Б</td><td>В</td></tr> <tr> <td>3</td><td>1</td><td>2</td></tr> </table>	A	Б	В	3	1	2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
A	Б	В						
3	1	2						
1269	1,2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов						
1270	1,2,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов						
1271	3, так как разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов						
1272	4, машина для нарезки вареных овощей	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов						
1273	Маслоделитель	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов						
1274	Фарширование	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов						
1275	Холодильное оборудование устанавливают для хранения скоропортящихся продуктов	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов						
1276	Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений)	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл;						

		Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1277	1,2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1278	1,2,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1279	2, лимон традиционно используют для подачи рыбных холодных блюд: его сок подчеркивает вкус рыбы, придает красивый внешний вид	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
1280	3, овощи для мясного салата обычно отваривают, чтобы они сохраняли свою форму при нарезке, приобретали мягкую консистенцию	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
1281	Маринад	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1282	Заливное	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1283	Соблюдение температурного режима необходимо для предотвращения размножения микроорганизмов, сохранения качества и безопасности блюд	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1284	Элементы оформления должны быть безопасными для употребления, дополнять вкус блюда	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1285	Жёлтый налёт (штафф) на сливочном масле образуется из-за долгого хранения. Под воздействием света в продукте начинается окисление жира, в результате на поверхности масла появляется прозрачная ярко-жёлтая плёнка.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл;

		Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов						
1286	свекла не промаслена растительным маслом	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов						
1287	филе с кожей и реберными костями; филе с кожей без костей	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов						
1288	Довести до вкуса «салат Столичный» можно, уменьшив закладку соленых острых огурцов, и заменить их свежими.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов						
1289	б	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов						
1290	а	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов						
1291	в	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов						
1292	а	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов						
1293	<table border="1"> <tr> <td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr> <tr> <td>2</td><td>3</td><td>1</td></tr> </table>	А	Б	В	2	3	1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В						
2	3	1						
1294	<table border="1"> <tr> <td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr> <tr> <td>3</td><td>1</td><td>2</td></tr> </table>	А	Б	В	3	1	2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В						
3	1	2						
1295	2; 5; 3; 4; 1	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов						
1296	3; 5; 4; 1; 2	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов						

1297	Произведен длительный замес, в результате чего тесто затянулось.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1298	В тесте увеличено содержание жира; вместо яиц добавлены яичные желтки	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1299	1,2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1300	1,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1301	A2 B1 B4 Г3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
1302	A3 B1 B4 Г2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
1303	USA	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1304	A rose	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1305	A roof looks like palm tree fronds. Thanks to its unique shape, Sydney Opera House is one of the most photographed buildings in the world.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1306	It's difficult to find a cheap apartment. The roads are full of cars which pollute the air and the traffic is really heavy on weekdays. Public transport is also overcrowded.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1307	1,4,2,5,6,3,7,8,10,9	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл;

		Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
1308	1,4,3,2,5,7,6	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
1309	6,9,8,2,1,5,3,7,4	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
1310	1,8,7,4,9,6,3,5,2	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
1311	Повар приготовил кисель, но при охлаждении поверхность не посыпал сахаром.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1312	Готовое желе должно быть прозрачным, поэтому для приготовления желе лучше использовать осветленные соки и сиропы промышленного производства. Если же сироп с введением в него желатина получился недостаточно прозрачным, то его «оттягивают» – осветляют яичными белками.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1313	<i>Решение задачи:</i> 1. Определяем количество манной крупы, необходимое для приготовления одной порции мусса выходом 100 г, если известно, что на 1000 г готового изделия идёт 80 г манной крупы: $0,100 \times 0,080 = 0,008$ кг 2. Определяем, сколько порций мусса можно приготовить из 3,5 кг манной крупы: $3,5 : 0,008 = 438$ порций <i>Ответ:</i> из 3,5 кг манной крупы можно приготовить 438 порций яблочного мусса.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1314	<i>Решение задачи:</i> Находим количество молока, необходимое для приготовления 1000 г готовой шарлотки, по рецептуре № 926: 150 мл; переводим в кг: 0,15 л. Определяем количество готовой шарлотки, из имеющихся 5 л молока: $5 : 0,15 = 33,3$ кг. Определяем количество порций выходом 170 г (т.е. 0,17 кг) из имеющегося количества желатина: $33,3 : 0,17 = 195$ (порций). <i>Ответ:</i> из 5 л молока можно приготовить 195 порций шарлотки массой 170 г.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1315	Тесто охладилось ниже 10°C. Тесто перегрето и имеет температуру выше 55°C. Недоброкачественные дрожжи	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2

		балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1316	При брожении теста было произведено недостаточно обминок	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1317	Б, Г	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1318	Б, Г	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1319	<table><tr><td>2</td><td>4</td><td>3</td><td>1</td></tr></table>	2	4	3	1	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов				
2	4	3	1							
1320	<table><tr><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>4</td></tr></table>	3	2	1	4	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов				
3	2	1	4							
1321	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr></table>	А	Б	В	Г	4	3	2	1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
4	3	2	1							
1322	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>1</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	3	4	1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	3	4	1							
1323	Бракеражный журнал	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1324	Режим питания	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1325	Дезинфекция	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1326	Дезинфекция	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1327	Изделия из мясного и рыбного фарша, рыбу кусками необходимо доводить до готовности в духовом или жарочном шкафах, при температуре 250 – 280 градусов С в течении 5 – 8 минут.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								

1328	В предприятиях общественного питания предъявляются следующие санитарно-гигиенические требования к производственным столам: столы должны иметь гладкую, ровную, удобную для чистки рабочую поверхность, без трещин, выбоин, неровностей. Разрешается использовать столы с крышками из нержавеющей стали, алюминия, из мрамора, дерева твердых пород только для разделки теста и овощей.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1329	В, Г	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1330	В, Г	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1331	<table><tr><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>1</td></tr></table>	2	3	4	1	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов				
2	3	4	1							
1332	<table><tr><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>1</td></tr></table>	2	3	4	1	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов				
2	3	4	1							
1333	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr></table>	А	Б	В	Г	4	3	2	1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
4	3	2	1							
1334	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr></table>	А	Б	В	Г	4	3	2	1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
4	3	2	1							
1335	1,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1336	1,2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1337	А4 Б1 В3 Г2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов								
1338	А4 Б3 В2 Г1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов								
1339	Расстоечный шкаф	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1340	Мармит	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1341	Соблюдение этих норм предотвращает травмы,	Ответ полностью соответствует								

	снижает риск перекрестного загрязнения и способствует эффективной работе.	эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1342	Это предотвращает распространение инфекций и обеспечивает санитарную безопасность на кухне	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1343	1,2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1344	1,2,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1345	3, данный температурный диапазон поддерживает свежесть и замедляет развитие микрофлоры	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
1346	2, холодильные камеры поддерживают оптимальную температуру для предупреждения размножения бактерий и порчи продукции.	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
1347	Шоковая заморозка	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1348	Срок годности	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1349	Нарушение температурного режима приводит к порче, утрате потребительских свойств, пищевым отравлениям	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1350	Маркировка помогает контролировать сроки	Ответ полностью соответствует

	годности, предотвращает реализацию просроченной продукции, повышает безопасность	эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1351	4 3 2 1	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
1352	1 4 3 2	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов
1353	Срок хранения	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1354	Качество пищевого продукта (продовольственного товара)	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1355	Простые белки состоят из аминокислот (протеины). Сложные белки имеют в составе простые белки и соединения небелковой группы (протеиды).	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1356	Крупы необходимо хранить при температуре 18–21 градус, относительной влажности воздуха 75% и оптимальный срок хранения круп должен быть до 1 года.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1357	Б	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1358	В, Г	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1359	1,2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1360	1,3,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1361	2, холодильная камера поддерживает низкую температуру, необходимую для предотвращения порчи продуктов, что обеспечивает их безопасность и высокое качество.	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов

		отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
1362	1, разделочные доски разного цвета предотвращают контакт между сырым или готовым мясом, рыбой и овощами, что важно для пищевой безопасности	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
1363	Тепловое оборудование	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1364	Холодильная витрина	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1365	Специализированное оборудование повышает качество и скорость приготовления продукции, облегчает труд и обеспечивает равномерность обработки теста и кремов.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1366	Это сокращает потери времени на поиски, снижает риск травм и загрязнений, способствует порядку на рабочем месте и обеспечивает быстрое выполнение рабочих операций	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1367	1,2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1368	2,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1369	A3 B2 B1 Г4	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
1370	A4 Б3 B2 Г1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
1371	Разделочная доска	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1372	Пароконвектомат	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов

		отсутствие – 0 баллов
1373	Предотвращает перекрестное загрязнение, помогает соблюдать технологическую последовательность, обеспечивает гигиену и безопасность	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1374	Рациональная организация рабочего места позволяет сократить лишние движения, ускорить выполнение операций, повысить производительность и снизить утомляемость работника, уменьшает риск аварий и травм, сохраняет порядок и чистоту	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1375	Специализированное оборудование повышает качество и скорость приготовления продукции, облегчает труд и обеспечивает равномерность обработки овощей.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1376	Это снижает риск травм и загрязнений, сокращает потери времени на поиски, способствует порядку на рабочем месте, обеспечивает быстрое выполнение рабочих операций	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1377	Качество и скорость приготовления продукции повышает применение специализированного оборудования, облегчает труд и обеспечивает равномерность обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1378	Это сокращает потери времени на поиски, снижает риск травм и загрязнений, способствует порядку на рабочем месте и обеспечивает быстрое выполнение рабочих операций	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1379	В, Г	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1380	В, Г	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1381	Б, Г	Правильный ответ – 1 балл;

		Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1382	Б	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1383	<table><tr><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr></table>	4	3	2	1	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов				
4	3	2	1							
1384	<table><tr><td>3</td><td>2</td><td>4</td><td>1</td></tr></table>	3	2	4	1	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов				
3	2	4	1							
1385	<table><tr><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr></table>	4	3	2	1	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов				
4	3	2	1							
1386	<table><tr><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>1</td></tr></table>	2	3	4	1	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено более 2 ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов				
2	3	4	1							
1387	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>1</td><td>4</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	1	4	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	1	4	3							
1388	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>4</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	4	1	2	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
4	1	2	3							
1389	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr></table>	А	Б	В	Г	4	3	2	1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
4	3	2	1							
1390	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>4</td><td>3</td><td>1</td><td>2</td></tr></table>	А	Б	В	Г	4	3	1	2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
4	3	1	2							
1391	Мясные консервы	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1392	Пряности	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1393	Вкус и запах характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения. Цвет белый, равномерный, для топленого с кремовым оттенком, для обезжиренного молока со слегка синеватым оттенком.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1394	Продукт называется сметаной, выпускается	Ответ полностью соответствует								

	производством с массовой долей жира от 10 до 58 процентов	эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1395	1,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1396	1,2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1397	3, вакуумная упаковка предотвращает доступ воздуха, защищает от окисления и вымерзания, что позволяет сохранить качество продукта	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
1398	2, предотвращает размножение болезнетворных микроорганизмов и способствует сохранности качества полуфабрикатов	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
1399	Упаковка	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1400	Органолептическая оценка	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1401	Соблюдение санитарных норм предотвращает занесение и развитие патогенной микрофлоры, снижает риск порчи изделий и гарантирует безопасность конечного продукта для потребителя	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1402	Соблюдение последовательности операций и санитарных норм предотвращает порчу и заражение продукции, способствует выпуску безопасных и качественных полуфабрикатов.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1403	Томаты необходимо рассортировать, промыть.	Ответ полностью соответствует

	Можно протереть на соус, использовать при приготовлении супов.	эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1404	Цель сульфитации: предотвращение потемнения картофеля, сохранение товарного вида, увеличение срока хранения очищенного картофеля, защита от микробиологической порчи, сохранение питательных веществ. Перед употреблением картофель надо тщательно промыть.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1405	Формы нарезки картофеля для фри: • Классическая нарезка — ровные брусочки сечением 0,7×0,7см и длиной 3,5-4 см • Соломка— сечение 0,2×0,2 см для более хрустящей корочки • Фигурная нарезка — использование специальных приспособлений для создания волнистых или рифленых краев	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1406	Проверка готовности фритюрного жира: • жир должен быть прозрачным, без пены и пузырьков • оптимальная температура 160-180°C • опустить маленький кусочек картофеля, жир должен сразу закипеть вокруг него Последствия жарки в недостаточно горячем жире: • картофель будет впитывать много масла, • образуется слишком толстая корочка, • внутри картофель может остаться сырым, • блюдо получится жирным и невкусным, • процесс приготовления займет больше времени.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1407	Если рыба проходит тепловую обработку с кожей, то на коже делаются надрезы, т. к. у кожи есть свойство сжиматься, в принципе от чего и происходит деформация	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1408	В массу необходимо добавить охлажденную отварную рыбу	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1409	Хлеб влияет на вкус и состояние котлетной массы. Благодаря присутствию хлеба в котлетной массе удерживается влага, которая размягчает соединительную ткань и придает изделиям	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2

	пышную, пористую и сочную консистенцию.	балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1410	Рыбу разделяют на чистое филе.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1411	<table border="1"><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>3</td><td>4</td><td>2</td><td>1</td></tr></table>	А	Б	В	Г	3	4	2	1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
3	4	2	1							
1412	<table border="1"><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>4</td><td>1</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	4	1	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	4	1	3							
1413	<table border="1"><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr></table>	А	Б	В	Г	4	3	2	1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
4	3	2	1							
1414	<table border="1"><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>4</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	4	1	2	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
4	1	2	3							
1415	1,2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1416	1,2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1417	2, золотистая, хрустящая корочка говорит о правильной жарке и сочности блюда, сохраняя вкус и привлекательный внешний вид	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов								
1418	3, горячие блюда подаются красиво оформленными и соответствующей температуры, чтобы сохранить вкусовые качества и привлекательный внешний вид	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование								

		обоснование или его отсутствие – 0 баллов								
1419	Запекание	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1420	Жульен	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1421	Гарнир должен дополнять вкус рыбы, подчёркивать её особенности, не перебивать основной вкус и улучшать внешний вид блюда	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1422	Соус должен гармонизировать по вкусу и текстуре с основным блюдом, подчеркивать его вкус, не перебивая, а дополняя его	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1423	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>3</td><td>1</td><td>4</td><td>2</td></tr></table>	А	Б	В	Г	3	1	4	2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
3	1	4	2							
1424	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr></table>	А	Б	В	Г	4	3	2	1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
4	3	2	1							
1425	Свежий зеленый горошек освобождают от стручков, кладут в кипящую подсоленную воду и варят в бурно кипящей воде до готовности. Варить без крышки для сохранения цвета, после варки сразу поместить в холодную воду. Последствия несоблюдения условий: овощи переварятся, горошек станет мягким и водянистым, потеряет яркий цвет, может пожелтеть. При слабом кипении увеличится время приготовления, горошек может потерять форму, разрушатся витамины.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1426	Быстрозамороженный зеленый горошек, не размораживая, кладут в кипящую подсоленную воду, быстро доводят до кипения и варят 3–5 мин. Это поможет сохранить витамины и минеральные вещества.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1427	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>4</td><td>2</td><td>1</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	4	2	1	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или
А	Б	В	Г							
4	2	1	3							

		ответ отсутствует – 0 баллов								
1428	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>3</td><td>4</td><td>2</td><td>1</td></tr></table>	А	Б	В	Г	3	4	2	1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
3	4	2	1							
1429	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>4</td><td>1</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	4	1	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	4	1	3							
1430	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>1</td><td>3</td><td>4</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	1	3	4	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	1	3	4							
1431	1,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1432	1,2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1433	2, варка позволяет получить мягкий картофель, который легко превращается в однородную и нежную массу для пюре	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов								
1434	2, прозрачность указывает на правильно выбранную температуру варки и аккуратное удаление пены, что способствует качеству бульона	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов								
1435	Шашлык	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1436	Фрикадельки	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1437	Украшение блюд повышает эстетическую привлекательность, формирует аппетит, подчёркивает вкус	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								

1438	Последовательность обеспечивает золотистую корочку, сочную структуру и насыщенный вкус	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1439	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>1</td><td>4</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	1	4	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	1	4	3							
1440	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>1</td><td>4</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	1	4	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	1	4	3							
1441	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr></table>	А	Б	В	Г	4	3	2	1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
4	3	2	1							
1442	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>1</td><td>4</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	1	4	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	1	4	3							
1443	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>3</td><td>1</td><td>4</td><td>2</td></tr></table>	А	Б	В	Г	3	1	4	2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
3	1	4	2							
1444	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>4</td><td>3</td><td>1</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	4	3	1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	4	3	1							
1445	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>1</td><td>4</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	1	4	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	1	4	3							
1446	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>3</td><td>1</td><td>2</td><td>4</td></tr></table>	А	Б	В	Г	3	1	2	4	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
3	1	2	4							
1447	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>1</td><td>3</td><td>2</td><td>4</td></tr></table>	А	Б	В	Г	1	3	2	4	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
1	3	2	4							
1448	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>3</td><td>4</td><td>2</td><td>1</td></tr></table>	А	Б	В	Г	3	4	2	1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл;
А	Б	В	Г							
3	4	2	1							

		ответ отсутствует – 0 баллов								
1460	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>1</td><td>4</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	1	4	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	1	4	3							
1461	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>1</td><td>4</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	1	4	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	1	4	3							
1462	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>4</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	4	1	2	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
4	1	2	3							
1463	1,2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1464	1,3,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1465	3, так как этот температурный диапазон обеспечивает свежесть, замедляет рост микроорганизмов и сохраняет качество холодных блюд	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов								
1466	3, разделение видов мяса и украшение зеленью помогают сохранить вкусовые качества каждого продукта, делают подачу более эстетичной и аппетитной	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов								
1467	Желе	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1468	Рулет	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1469	Аккуратная нарезка повышает эстетичность, демонстрирует профессионализм повара, формирует положительное впечатление	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								

1470	Соблюдение санитарии и температуры (+2...+6°C) препятствует размножению бактерий, сохраняет свежесть и безопасность, предотвращает порчу и пищевые инфекции	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов						
1471	1. Салат «дал сок» и ухудшилась консистенция из-за того, что повар посолил блюдо и оставил так на хранение. В следствие этого свежие овощи выделили сок и потеряли упругость. Солить непосредственно перед подачей или не солить вообще. 2. Возможно, был нарушен срок хранения салата (овощи «заветрили»). Необходимо реализовать салат в течение 30 мин. 3. Вкус может ухудшиться из-за несоблюдения товарного соседства при хранении блюда (овощи впитали запах других продуктов, блюд).	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов						
1472	Красный цвет винегрета образуется из-за несоблюдения технологии приготовления. Свеклу необходимо отдельно заправить растительным маслом, жировая пленка препятствует окрашиванию продуктов в свекольный цвет и сохранит их натуральный цвет и придаст блеск	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов						
1473	Хлеб для бутербродов должен использоваться черствый (суточной давности), который приобрел плотную структуру. А повар не учел этой особенности, поэтому не смог нарезать ровных ломтиков хлеба. При последующем приготовлении бутербродов повар должен заранее подготовить хлеб.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов						
1474	Согласно санитарным правилам, масло хранившееся более 6 часов, отправляется на переработку для приготовления теста, жарки, пасерования супов, соусов.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов						
1475	3, 1, 2, 4,5	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов						
1476	3, 2, 5, 4, 1, 7, 6, 8, 9	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов						
1477	<table border="1"> <tr> <td>Б</td><td>В</td><td>А</td></tr> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> </table>	Б	В	А	1	2	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или
Б	В	А						
1	2	3						

		ответ отсутствует – 0 баллов								
1478	<table><tr><td>Б</td><td>В</td><td>А</td><td>Г</td></tr><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr></table>	Б	В	А	Г	1	2	3	4	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
Б	В	А	Г							
1	2	3	4							
1479	1,2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1480	2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1481	2, такой принцип позволяет придать привлекательный внешний вид блюду, вызвать аппетит, удобно выбрать ингредиенты	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов								
1482	1, варка позволяет сохранить структуру и вкусовые качества овощей, максимально подходит для дальнейшей нарезки	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов								
1483	Суфле	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1484	Конкассе	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1485	Правильно выбранная посуда и оформление делает сервировку более эстетичной и удобной, блюдо привлекательным, повышают аппетит	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1486	Для привлекательного внешнего вида и правильной консистенции салата	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1487	3, 2, 5, 4, 6,7,1	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл;								

		Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов								
1488	8,1,3,5,6,7,4,2	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов								
1489	5,2,1,3,4,6	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов								
1490	3, 1, 2, 4, 5, 6.	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов								
1491	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr></table>	А	Б	В	Г	4	3	2	1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
4	3	2	1							
1492	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>4</td></tr></table>	А	Б	В	Г	3	2	1	4	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
3	2	1	4							
1493	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>3</td><td>1</td><td>2</td><td>4</td></tr></table>	А	Б	В	Г	3	1	2	4	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
3	1	2	4							
1494	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>1</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	3	4	1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	3	4	1							
1495	1,2,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1496	1,2	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1497	1, соус тартар обладает кисло-пряным вкусом, который подчёркивает вкус отварной рыбы и гармонирует с ней лучше других	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов								
1498	2, свежие овощи и зелень добавляют цвет, свежесть и украшают блюдо, делая мясную закуску более аппетитной и сбалансированной	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл;								

1509	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>4</td><td>1</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	4	1	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	4	1	3							
1510	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>1</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	3	4	1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	3	4	1							
1511	б	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1512	в	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1513	в	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1514	б, в	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1515	Соблюдение санитарии и температуры препятствует размножению бактерий, сохраняет свежесть и безопасность, предотвращает порчу и пищевые инфекции	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1516	Фиолетовую окраску кисель из клюквы приобрел потому, что его варили в окисляющейся посуде. Чтобы избежать нарушения технологии при последующем приготовлении, рекомендуется использовать посуду, не способную к окислению.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1517	Кисель	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1518	Желе	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1519	Желе плохо застывает из-за несоблюдения нормы закладки желатина или по истечению его срока годности (желирующая способность снижена), желе перекипело длительное время. Приготовленное желе необходимо вновь нагреть и добавить подготовленный желатин, довести до кипения, снова охладить и разлить по формам.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1520	Мусс может плохо застывать в формочках из-за ошибок в приготовлении. Важно чётко следовать рецепту, и учитывать температуру ингредиентов при соединении.	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2								

		балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1521	Для решения задачи сначала определим, сколько порций апельсинового мусса можно приготовить из имеющихся апельсинов. У нас есть 2,5 кг апельсинов. Переведем это количество в граммы: $2.5 \text{ кг} = 2500 \text{ г}$ На одну порцию мусса требуется 45,5 г апельсинов. Чтобы узнать, сколько порций можно приготовить, разделим общее количество апельсинов на количество апельсинов, необходимое для одной порции: $2500 / 45,5 = 54,9$ Поскольку количество порций должно быть целым числом, округлим результат вниз до ближайшего целого числа: Количество порций = 54 Ответ: 54	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
1522	Для решения задачи сначала определим, сколько порций желе из лимонов можно приготовить из 0,45 кг желатина. У нас есть 0,45 кг желатина. Переведем это количество в граммы: $0,45 \text{ кг} = 450 \text{ г}$ На одну порцию желе из лимонов требуется 3г желатина. Чтобы узнать, сколько порций можно приготовить, разделим общее количество желатина на количество желатина, необходимое для одной порции: $450 / 3 = 150$ Ответ: 150	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
1523	а, в	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1524	в	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1525	б	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1526	а	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1527	2,5,3,4,1	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
1528	2,4,3,1	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
1529	1,4,2,5,6,3	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл;

[illegible]

	<table><tr><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr></table>	4	3	2	1	Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов				
4	3	2	1							
1542	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>3</td><td>1</td><td>4</td><td>2</td></tr></table>	А	Б	В	Г	3	1	4	2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
3	1	4	2							
1543	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr></table>	А	Б	В	Г	4	3	2	1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
4	3	2	1							
1544	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>1</td><td>4</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	1	4	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	1	4	3							
1545	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>3</td><td>4</td><td>2</td><td>1</td></tr></table>	А	Б	В	Г	3	4	2	1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
3	4	2	1							
1546	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>1</td><td>4</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	1	4	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	1	4	3							
1547	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>3</td><td>2</td><td>4</td><td>1</td></tr></table>	А	Б	В	Г	3	2	4	1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
3	2	4	1							
1548	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>4</td><td>2</td><td>1</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	4	2	1	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
4	2	1	3							
1549	1,2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1550	1,2,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1551	3, планетарный миксер обеспечивает качественное и равномерное замешивание бисквитного теста	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов								
1552	2, технологическая карта содержит весь процесс	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но								

	приготовления, нормы закладки сырья и стандарты качества, служит основой для учёта и контроля производства	отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
1553	Ганаш	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1554	Темперирование	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1555	Регулярная санитарная обработка уничтожает микроорганизмы и препятствует их размножению, тем самым предотвращая порчу продукции и пищевые отравления	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1556	Соблюдение этих требований предотвращает перекрёстное загрязнение, снижает риск производственных травм и обеспечивает лучшее качество продукции	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1557	1,2,3	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1558	1,2,4	Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов
1559	3, маркировка сырья позволяет отслеживать дату поступления, сроки хранения и предотвращать использование просроченных продуктов	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов
1560	2, шоколадная глазурь при застывании образует ровную и блестящую плёнку, защищая торт и придавая ему красивый внешний вид	Правильный ответ – 2 балла; Правильно выбран ответ, но отсутствует обоснование – 1 балл; Неправильно выбран ответ, но верно обоснование – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие, неверное обоснование или его отсутствие – 0 баллов

1561	Глазурь	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1562	Мастика	Правильный ответ – 3 балла; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1563	Мастика и марципан пластичны, они быстро застывают, хорошо держат форму и позволяют делать украшения, устойчивые при длительном хранении	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1564	Нарушение температурного режима способствует размножению патогенов; правильное хранение предотвращает пищевые отравления и сохраняет свежесть	Ответ полностью соответствует эталонному – 3 балла; Имеются отдельные незначительные неточности – 2 балла; Допущены ошибки – 1 балл; Неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов								
1565	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>4</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	4	1	2	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
4	1	2	3							
1566	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>1</td><td>4</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	1	4	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	1	4	3							
1567	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	4	3	2	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
4	3	2	3							
1568	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>4</td><td>1</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	4	1	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	4	1	3							
1569	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>1</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	3	4	1	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	3	4	1							
1570	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>3</td><td>1</td><td>2</td><td>4</td></tr></table>	А	Б	В	Г	3	1	2	4	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
3	1	2	4							
1571	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>3</td><td>4</td><td>1</td><td>2</td></tr></table>	А	Б	В	Г	3	4	1	2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или
А	Б	В	Г							
3	4	1	2							

		ответ отсутствует – 0 баллов								
1572	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>1</td><td>4</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	1	4	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	1	4	3							
1573	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>4</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	4	1	2	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
4	1	2	3							
1574	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>3</td><td>1</td><td>4</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	3	1	4	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	3	1	4							
1575	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>1</td><td>4</td><td>3</td></tr></table>	А	Б	В	Г	2	1	4	3	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
2	1	4	3							
1576	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>4</td><td>3</td><td>1</td><td>2</td></tr></table>	А	Б	В	Г	4	3	1	2	Правильный ответ – 3 балла; Допущена 1 ошибка – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 3 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов
А	Б	В	Г							
4	3	1	2							
1577	<table><tr><td>5</td><td>3</td><td>1</td><td>4</td><td>2</td><td>6</td></tr></table>	5	3	1	4	2	6	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов		
5	3	1	4	2	6					
1578	<table><tr><td>4</td><td>5</td><td>2</td><td>3</td><td>1</td></tr></table>	4	5	2	3	1	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов			
4	5	2	3	1						
1579	<table><tr><td>4</td><td>2</td><td>1</td><td>3</td></tr></table>	4	2	1	3	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов				
4	2	1	3							
1580	<table><tr><td>4</td><td>1</td><td>6</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td></tr></table>	4	1	6	2	3	5	Правильный ответ – 2 балла; Допущено 2 ошибки – 1 балл; Допущено 2 и более ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов		
4	1	6	2	3	5					

10. Система оценивания диагностической работы

Низкий уровень сформированности компетенций	– менее 50 % правильно выполненных заданий
Базовый уровень сформированности компетенций	– от 50 до 64 % правильно выполненных заданий
Повышенный уровень сформированности компетенций	– от 65 до 85 % правильно выполненных заданий
Высокий уровень сформированности компетенций	– от 85 до 100 % правильно выполненных заданий